

DOMO

A party at home!



Deli-fryer Double Fry Zone

DO537FR

RECEPTEN - RECETTES - REZEPTE - RECIPES - RECEPTY

DOMO



2 - Deli-fryer Double Fry Zone

RECEPTEN / RECETTES / REZEPTE / RECIPES / RECEPTY

Zelfgemaakte frieten / Frites maison / Selbst gemachte Pommes frites / Home-made chips / Domáci hranolky	4
Gemarineerde kippenboutjes / Pisons de poulet marinés / Marinierte Hähnchenschenkel / Marinated chicken drumsticks / Marinované kuřecí paličky	8
Papillot van zalm met groentjes / Papillote de saumon, accompagnée de légumes / In Alufolie gebackener Lachs mit Gemüse / Salmon en papillote with vegetables / Losos se zeleninou v papilotě	12
Aardappelwedges / Quartiers de pomme de terre / Kartoffelviertel / Potato wedges / Smažené brambory – americké	16
Honing-mosterd kipfilet / Filet de poulet miel-moutarde / Hühnerfilet mit Honigsenf / Honey-mustard chicken / Pečené kuře s medovou hořčicí	20
Stracciatellamuffins / Muffins stracciatella / Stracciatella-Muffins / Stracciatella muffins / Stracciatellové muffiny	24

OPMERKING: Vul de deli fryer nooit voller dan op het roostertje past. Je kan de bereiding in meerdere malen bakken.

REMARQUE : N'entassez pas plus d'aliments que ce que peut recevoir la grille. Vous pouvez cuire la préparation en plusieurs fois.

HINWEIS: Geben Sie nie mehr in den Deli Fryer, als auf das Gitter passt. Sie können das Gericht in mehreren Durchläufen frittieren.

NOTE: Never put more in the deli fryer than what the basket can hold. The food can also be baked in several sittings.

POZNÁMKA: Nikdy fritovací nádobu nepřepĺňujte, raději pokrm pripravte postupně v menších porcích. Při menším objemu naplnění dosáhnete lepších a chutnějších výsledků.



ZELFGEMAAKTE FRIETEN - VOOR 2 PERSONEN

INGREDIËNTEN

1/2 kg aardappelen | snuifje zout

BEREIDING

1. Schil 1/2 kg aardappelen en snij ze in frieten van ongeveer 1 cm dik. **2.** Laat ze 30 minuten in water weken. Dep ze hierna goed droog. **3.** Verwarm de fritteuse voor op 140°C. **4.** Doe de frieten in een kom en voeg een eetlepel olie toe. Vermeng de olie goed met de frieten. Je kan de frieten in dit stadium ook wat kruiden als je dat wilt. **5.** Bak de frieten een eerste keer, gedurende 18 minuten, op 140°C. **6.** Je kan de frieten best per 500 g bakken. **7.** Schud elke 5 minuten de frieten door mekaar, zodat ze gelijkmatig gebakken worden. **8.** Laat de frieten na de eerste bakbeurt afkoelen in een schaal met keukenpapier. **9.** Verwarm de fritteuse voor op 180°C. **10.** Bak de frieten een tweede keer, gedurende 12 minuten, op 180°C. Vergeet halverwege niet te schudden. **11.** Haal de frieten uit de fritteuse wanneer de tijd om is en het belsignaal gaat. **12.** Bestrooi met wat zout en serveer.

FRIETES MAISON - POUR 2 PERSONNES

INGRÉDIENTS

1/2 kg de pommes de terre | une pincée de sel

PRÉPARATION

1. Épluchez 1/2 kg de pommes de terre, puis coupez-les en frites d'environ 1 cm d'épaisseur. **2.** Laissez-les tremper dans l'eau pendant 30 minutes. Séchez-les ensuite en tamponnant. **3.** Faites préchauffer la fritteuse à 140°C. **4.** Placez les frites dans un récipient, ajoutez une c. à soupe d'huile. Mélangez bien l'huile avec les frites. Vous pouvez également ajouter quelques épices. **5.** Précuissez les frites pendant 18 minutes à 140°C. **6.** Il est préférable de faire cuire les frites par portions de 500 g. **7.** Secouez les frites toutes les 5 minutes afin qu'elles cuisent uniformément. **8.** Après la première cuisson, laissez refroidir les frites. **9.** Préchauffez la fritteuse à 180°C. **10.** Faites cuire les frites une deuxième fois pendant 12 minutes à 180°C. N'oubliez pas de secouer les frites après 5 minutes. **11.** Retirez les frites de la fritteuse lorsque le temps est écoulé et que la sonnerie retentit. **12.** Ajoutez un peu de sel et servez.

SELBST GEMACHTE POMMES FRITES - FÜR 2 PERSONEN

ZUTATEN

1/2 kg Kartoffeln | 1 Prise Salz

ZUBEREITUNG

1. Schälen Sie 1/2 kg Kartoffeln und schneiden Sie diese in Pommes frites einer Stärke von etwa 1 cm. **2.** Weichen Sie diese 30 Minuten in Wasser ein. Tupfen Sie sie anschließend gut ab. **3.** Heizen Sie die Fritteuse auf 140°C vor. **4.** Geben Sie die Pommes frites in eine Schüssel und geben Sie einen Esslöffel Öl hinzu. Mischen Sie das Öl gut mit den Pommes frites. Wenn Sie möchten, können Sie die Pommes frites in diesem Stadium auch etwas würzen. **5.** Frittieren Sie die Pommes frites zunächst für 18 Minuten auf 140°C. **6.** Sie können die Pommes frites am besten zu je 500 g frittieren. **7.** Schütteln Sie sie alle 5 Minuten durch, sodass sie gleichmäßig frittiert werden. **8.** Lassen Sie die Pommes frites nach dem ersten Frittieren in einer Schale mit Küchenpapier abkühlen. **9.** Heizen Sie die Fritteuse auf 180°C vor. **10.** Frittieren Sie die Pommes frites ein zweites Mal für 12 Minuten auf 180°C. Vergessen Sie nicht, sie nach der Hälfte der Zeit zu schütteln. **11.** Wenn das Signal ertönt, nehmen Sie die Pommes frites aus der Fritteuse. **12.** Bestreuen Sie die Pommes frites mit etwas Salz und servieren Sie sie.



HOME-MADE CHIPS - FOR 2 PEOPLE

INGREDIENTS

500 g potatoes | a pinch of salt

PREPARATION

1. Peel 500 g of potatoes and cut into chips of about 1 cm thick. **2.** Soak then in water for 30 minutes. Then pat dry. **3.** Preheat the fryer to 140°C. **4.** Put the chips in a bowl and add a tablespoon of oil. Toss the chips well to coat evenly with the oil. If you like, you can also add some herbs and spices to the chips at this stage. **5.** Fry the chips a first time for 18 minutes at 140°C. **6.** It is best to fry the chips in batches of 500 g. **7.** Every 5 minutes, shake the fries to make sure they cook evenly. **8.** After the first fry, allow the chips to cool off in a bowl lined with kitchen paper. **9.** Preheat the fryer to 180°C. **10.** Fry the chips a second time for 12 minutes at 180°C. Don't forget to shake them halfway through. **11.** Remove the chips from the fryer when the time is up and the alarm sounds. **12.** Sprinkle with some salt and serve.

DOMÁCÍ HRANOLKY - PRO 2 OSOBY

INGREDIENCE

500g brambor | špetka soli

POSTUP PŘÍPRAVY

1. Brambory oloupejte a nakrájejte na hranolky (cca 1 cm tlusté) **2.** Hranolky nechte 30 minut ležet ve vodě a poté osušte. **3.** Fritézu předehřejte na 140 °C. **4.** Osušené hranolky vložte do fritovacího koše polijte lžící oleje. Snažte se olejem pokapat všechny hranolky rovnoměrně. Pokud jste zvyklý, můžete si přidat i Vaše oblíbené koření na hranolky. **5.** Hranolky nechte smažit prvních 18 min na 140 °C. **6.** Doporučujeme smažit hranolky po dávkách max do 500g. **7.** Aby byly hranolky rovnoměrně hotové, tak každých 5 minut protřeste. **8.** Po prvním smažení (18min na 140°C) hranolky lehce opepřete a nechte vychladnout. **9.** Fritézu nechte nahřát na 180 °C. **10.** Podruhé smažte 12 min na 180°C. Nezapomínejte hranolky občas promísit. **11.** Jakmile se dokončí i druhé smažení, tak hranolky vyndejte. **12.** Před servírováním osolte a promíchejte.



GEMARINEERDE KIPPENBOUTJES

INGREDIËNTEN

6 kippenboutjes (drumsticks) | 8 el tomatenketchup | 4 el worcestersaus | 2 el rode wijnazijn | 2 el suiker | 2 el sojasaus | 2 el sweet chilisaus | 1 mespuntje paprikapoeder | Chutney (bv van appel-mango, ...)

BEREIDING

1. Breng in een grote kookpot een ruime hoeveelheid gezouten water aan de kook. **2.** Leg de kippenboutjes in het kokend water en laat ze 10 minuten koken. **3.** Laat ze goed uitlekken en dep droog met behulp van keukenpapier. **4.** Vermeng de ingrediënten voor de marinade en laat de kippenboutjes hierin minstens een uur marineren. **5.** Bak de boutjes gedurende 10 minuten op 180°C in de Deli-Fryer. **6.** Serveer met een chutney.

PILONS DE POULET MARINÉS

INGRÉDIENTS

6 pilons de poulet | 8 c. à s. de ketchup | 4 c. à s. de sauce Worcestershire | 2 c. à s. de vinaigre de vin rouge | 2 c. à s. de sucre | 2 c. à s. de sauce soja | 2 c. à s. de sauce chili douce | 1 pointe de couteau de poudre de paprika séché | Chutney (pomme-mangue, par exemple)

PRÉPARATION

1. Dans une grande casserole, portez à ébullition une grande quantité d'eau salée. **2.** Plongez les pilons de poulet dans l'eau bouillante et faites cuire 10 minutes. **3.** Laissez-les égoutter convenablement et tamponnez-les avec du papier absorbant afin de les sécher. **4.** Incorporez les ingrédients de la marinade et laissez les pilons de poulet mariner pendant au moins une heure. **5.** Disposez les pilons dans l'appareil Deli-Fryer et faites cuire pendant 10 minutes à 180 °C. **6.** Servez avec un chutney.

MARINIÈRTE HÄHNCHENSCHENKEL

ZUTATEN

6 Hähnchenschenkel (Drumsticks) | 8 Esslöffel Tomatenketchup | 4 Esslöffel Worcestersauce | 2 Esslöffel Rotweinessig | 2 Esslöffel Zucker | 2 Esslöffel Sojasauce | 2 Esslöffel süße Chilisauc | 1 Messerspitze Paprikapulver | Chutney (z. B. Apfel-Mango usw.)

ZUBEREITUNG

1. Eine große Menge Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. **2.** Die Hähnchenschenkel in das kochende Wasser geben und 10 Minuten lang kochen lassen. **3.** Gut abtropfen lassen und mit Küchenpapier trocken tupfen. **4.** Die Zutaten für die Marinade mischen und die Hähnchenschenkel mindestens eine Stunde darin marinieren lassen. **5.** Die Hähnchenschenkel 10 Minuten lang bei 180 °C in der Fritteuse backen. **6.** Mit einem Chutney servieren.



MARINATED CHICKEN DRUMSTICKS

INGREDIENTS

6 drumsticks | 8 tbsp tomato ketchup | 4 tbsp Worcestershire sauce | 2 tbsp red wine vinegar | 2 tbsp sugar | 2 tbsp soy sauce | 2 tbsp sweet chilli sauce | 1 pinch of paprika powder | Chutney (e.g. apple/mango, ...)

PREPARATION

1. Bring a generous amount of salted water to the boil in a large pot. **2.** Put the drumsticks in the boiling water and boil them for 10 minutes. **3.** Drain well and pat dry with kitchen paper. **4.** Mix the ingredients for the marinade and let the chicken drumsticks marinate in it for at least an hour. **5.** Fry for 10 minutes at 180°C in the Deli-Fryer. **6.** Serve with chutney.

KUŘECÍ MARINOVANÉ PALIČKY

INGREDIENCE

6 kuřecích paliček | 8 lžic kečupu | 4 lžíce Worcestru | 2 lžíce vinného octa | 2 lžíce cukru | 2 lžíce sojové omáčky | 2 lžíce chilli omáčky | špetka papriky | chutney (čatní) – jablečné nebo jiné

POSTUP PŘÍPRAVY

1. Ve velkém hrnci přiveďte vodu k varu a osolte ji. **2.** Do hrnce vložte kuřecí paličky a nechte přibližně 10 minut vařit. **3.** Uvařené kuřecí vyjměte z vody, nechte okapat a ještě je osušte papírovou utěrkou. **4.** Ve větší misce smíchejte veškeré přísady na marinádu a nechte v ní maso alespoň hodinu ležet a marinovat. **5.** Maso rozložte do fritovací nádoby a nechte péct 10 minut na 180 °C. **6.** Křupavé upečené maso doporučujeme servírovat s jablečným čatní (Chutney) nebo libovolným dresingem.



PAPILLOT VAN ZALM MET GROENTJES

INGREDIËNTEN

stukje zalm van ongeveer 150 g | ¼ courgette | 1 zoete paprika | 10 kerstomaatjes | 1 wortel | 1 citroensap | peper en zout

BEREIDING

1. Verwarm de deli-fryer voor op 200°C. **2.** Snij de courgette, zoete paprika en wortel fijn. Halveer de kerstomaatjes. **3.** Neem een stukje aluminiumfolie of bakpapier en leg er de zalm in. Besprenkel de zalm met wat citroensap en kruid met peper en zout. **4.** Doe de groentjes bij de zalm. Sluit de papillot. **5.** Bak de papillot in de deli-fryer op 200°C gedurende 20 minuten.

PAPILLOTE DE SAUMON, ACCOMPAGNÉE DE LÉGUMES

INGRÉDIENTS

morceau de saumon d'environ 150 g | ¼ de courgette | 1 piment doux | 10 tomates cerises | 1 carotte | jus de citron | poivre et sel

PRÉPARATION

1. Préchauffez le Deli-Fryer à 200 °C. **2.** Émincez la courgette, le piment doux et la carotte. Coupez les tomates cerises en deux. **3.** Déposez le saumon dans une feuille de papier aluminium ou de papier sulfurisé. Arrosez du jus de citron, et assaisonnez de sel et de poivre. **4.** Ajoutez les légumes. Scellez la papillote. **5.** Faites cuire pendant 20 minutes à 200 °C.

IN ALUFOLIE GEBACKENER LACHS MIT GEMÜSE

ZUTATEN

1 Stück Lachs von ca. 150 g | ¼ Zucchini | 1 süße Paprika | 10 Kirschtomaten | 1 Karotte | Zitronensaft | Pfeffer und Salz

ZUBEREITUNG

1. Heizen Sie den Deli-Fryer auf 200 °C vor. **2.** Schneiden Sie die Zucchini, die süße Paprika und die Karotte klein. Halbieren Sie die Kirschtomaten. **3.** Nehmen Sie ein Stück Alufolie oder Backpapier und legen Sie den Lachs hinein. Besprenkeln Sie den Lachs mit etwas Zitronensaft und würzen Sie mit Pfeffer und Salz. **4.** Geben Sie die Gemüse zum Lachs. Schließen Sie die Folientasche. **5.** Backen Sie die Folientasche im Deli-Fryer für 20 Minuten bei 200 °C.



SALMON EN PAILLOTE WITH VEGETABLES

INGREDIENTS

piece of salmon, approx. 150 g | ¼ zucchini | 1 sweet paprika | 10 cherry tomatoes | 1 carrot | lemon juice | salt and pepper

PREPARATION

1. Preheat the deli-fryer to 200 °C. **2.** Mince the zucchini, sweet paprika and carrot. Halve the cherry tomatoes. **3.** Place the salmon on a piece of aluminium foil or baking paper. Sprinkle the salmon with some lemon juice and season with salt and pepper. **4.** Add the vegetables to the salmon. Close the papillote. **5.** Bake the papillote in the deli-fryer at 200 °C for 20 minutes.

LOSOS SE ZELENINOU V PAPILOTĚ

INGREDIENCE

Porce lososa (cca 150g) | ¼ menší cukety | 1 červená paprika | 10 cherry rajčátek | 1 mrkev | limetková šťáva | sůl a pepř

POSTUP PŘÍPRAVY

1. Fritézu nechte přehřát na 200 °C. **2.** Nakrájejte cuketu, sladkou papriku a mrkev. Mrkev a cuketka může být na tenké plátky. Cherry rajčátka rozpůlte. **3.** Lososa položte na pečící papír nebolobal a pokapejte ho limetkovou šťávou. Osolte a opepřete. **4.** K lososu nebo pod něj přidejte nakrájenou zeleninu a vše zabalte = vytvoříte tzv. papilotu. **5.** Takto uzavřený balíček s lososem (papilotu) pečte ve fritéze 20 minut na 200 °C.



AARDAPPELWEDGES - VOOR 2 PERSONEN

NL

INGREDIËNTEN

7 middelgrote aardappelen | 2 tl zout | 2 tl lookpoeder | 2 tl Italiaanse kruiden | 25 g geraspte parmezaanse kaas | olijfolie | yoghurt- of blauwekaasdressing met peterselie om te dippen

BEREIDING

1. Snij de aardappelen in wedges – dit mag met de schil er nog aan – en doe de wedges in een kom. De dikte van de wedges zal de gaartijd bepalen. Hoe dunner de wedges gesneden zijn, hoe sneller ze klaar zullen zijn. **2.** Doe de wedges in een kom en voeg een eetlepel olijfolie toe. Meng goed. **3.** Verwarm de friteuse voor op 180°C. **4.** Meng in een andere kom het zout, het lookpoeder en de Italiaanse kruiden. **5.** Doe de geraspte parmezaan bij de wedges en meng goed. **6.** Bestrooi de wedges met de kruidenmix. **7.** Doe de wedges in het frituurmandje. **8.** Bak de wedges gedurende 18 à 22 minuten op 180°C. De baktijd is afhankelijk van de dikte van de wedges. **9.** Schud de wedges na 10 minuten. **10.** Serveer met een yoghurt- of blauwekaasdressing, opgefrist met peterseliesnippen, om te dippen.

QUARTIERS DE POMME DE TERRE - POUR 2 PERSONNES

FR

INGRÉDIENTS

7 pommes de terre | 2 c. à café de sel | 2 c. à café d'ail en poudre | 2 c. à café d'épices italiennes | 25 g de parmesan râpé | huile d'olive | accompagnement : vinaigrette au yaourt ou au fromage bleu avec du persil

PRÉPARATION

1. Coupez les pommes de terre - épluchées ou non - en quartiers, puis placez-les dans un récipient. L'épaisseur des quartiers déterminera le temps de cuisson. Plus les quartiers sont fins, plus vite ils seront prêts. **2.** Ajoutez une c. à soupe d'huile. Mélangez bien. **3.** Préchauffez la friteuse à 180°C. **4.** Dans un autre récipient, mélangez le sel, l'ail en poudre et les épices. **5.** Ajoutez le parmesan râpé aux quartiers, puis mélangez bien. **6.** Saupoudrez les quartiers du mélange d'épices. **7.** Placez les quartiers dans le panier. **8.** Faites cuire pendant 18 à 22 minutes à 180°C. Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur. **9.** Secouez après 10 minutes. **10.** Servez avec une vinaigrette au yaourt ou fromage bleu et rafraîchissez avec des brins de persil.

KARTOFFELVIERTEL - FÜR 2 PERSONEN

DU

ZUTATEN

7 mittelgroße Kartoffeln | 2 TL Salz | 2 TL Knoblauchpulver | 2 TL Italienische Kräuter | 25 g geriebener Parmesan | Olivenöl | Joghurt- oder Blauschimmelkäsedressing mit Petersilie zum Dippen

ZUBEREITUNG

1. Schneiden Sie die Kartoffeln in Viertel – ohne oder mit Schale – und geben Sie die Viertel anschließend in eine Schüssel. Die Stärke der Viertel bestimmt die Garzeit. Je dünner diese geschnitten sind, desto schneller sind sie fertig. **2.** Geben Sie die Viertel in eine Schüssel und geben Sie einen Esslöffel Olivenöl hinzu. Gut mischen. **3.** Heizen Sie die Fritteuse auf 180°C vor. **4.** Mischen Sie in einer anderen Schüssel Salz, Knoblauchpulver und die italienischen Kräuter. **5.** Geben Sie den geriebenen Parmesan zu den Vierteln und mischen Sie alles gut durch. **6.** Bestreuen Sie die Viertel mit der Gewürzmischung. **7.** Geben Sie die Viertel in den Frittierkorb. **8.** Frittieren Sie die Viertel 18 bis 22 Minuten bei 180°C. Die Frittierzeit ist von der Stärke der Viertel abhängig. **9.** Schütteln Sie die Viertel nach 10 Minuten durch. **10.** Mit Joghurt- oder Blauschimmelkäsedressing servieren, das mit gehackter Petersilie angereichert wurde.



POTATO WEDGES - FOR 2 PEOPLE

EN

INGREDIENTS

7 medium potatoes | 2 tsp salt | 2 tsp garlic powder | 2 tsp Italian seasoning | 25 g grated parmesan | olive oil | yoghurt or blue cheese and parsley dressing for dipping

PREPARATION

1. Cut the potatoes into wedges (you can leave the skins on) and put them in a bowl. The thickness of the wedges will determine the cooking time. The thinner the wedges, the quicker they will be ready. **2.** Put the wedges in a bowl and add a tablespoon of olive oil. Mix well. **3.** Preheat the fryer to 180°C. **4.** In another bowl, mix the salt, garlic powder and Italian seasoning. **5.** Add the grated parmesan to the wedges and mix well. **6.** Sprinkle the wedges with the herbs and spices. **7.** Put the wedges in the frying basket. **8.** Fry the wedges 18-22 minutes at 180°C. The baking time depends on the thickness of the wedges. **9.** Shake the wedges after 10 minutes. **10.** Serve with a yoghurt or blue cheese dressing for dipping, with some chopped parsley for added flavour.

SMAŽENÉ BRAMBORY – AMERICKÉ - PRO 2 OSOBY

CZ

INGREDIENCE

7 středních brambor | 2 čajové lžičky soli | 2 čajové lžičky sušeného česneku (nebo přiměřeně čerstvého) | 2 čajové lžičky italského koření | 25 g strouhaného parmezánu | olivový olej | jogurtový nebo jiný oblíbený dressing

POSTUP PŘÍPRAVY

1. Brambory nakrájejte na „měsíčky“ a vložte do mísy (dle libosti je můžete oloupat a nebo nechat omytou slupku). Velikost určují dobu přípravy. Čím tenčí jsou, tím rychleji budete mít hotovo. **2.** Do mísy s bramborami nalijte lžici olivového oleje a dobře promíchejte. **3.** Fritézu předehřejte na 180°C. **4.** V jiné míse smíchejte sůl, česnek a koření. **5.** Do omaštěných brambor přidejte nasetrouhaný parmezán a promíchejte. **6.** Brambory posypte směsí koření. **7.** Takto připravené brambory vložte do fritézy. **8.** Smažte na uvedenou teplotu 180 °C. **9.** Doporučujeme každých 10 min brambory promíchat. **10.** Servírujte s jogurtovým nebo jiným dressingem. Můžete posypat čerstvě nakrájenou petrželku.



HONING-MOSTERD KIPFILET - VOOR 2 PERSONEN

INGREDIËNTEN

2 kipfilets | 30 ml honing | 30 ml dijonmosterd | 1 el zoete mosterd (optioneel) | zout | peper

BEREIDING

1. Verwarm de friteuse voor op 200°C. **2.** Breng de kipfilet op smaak met peper en zout. **3.** Bak de kipfilet gedurende 15 minuten op 200°C. **4.** Doe de honing en de mosterd in een kom en klop goed door mekaar. **5.** Haal de kipfilet uit de friteuse en strijk ze in met het honing-mosterdmengsel wanneer de kipfilet nog heet is. **6.** Serveer met een fris slaatje of in een wrap.

FILET DE POULET MIEL-MOUTARDE - POUR 2 PERSONNES

INGRÉDIENTS

2 filets de poulet | 30 ml de miel | 30 ml de moutarde de Dijon | 1 c. à soupe de moutarde douce (facultatif) | sel | poivre

PRÉPARATION

1. Préchauffez la friteuse à 200°C. **2.** Assaisonnez les filets de poulet. **3.** Faites cuire les filets de poulet pendant 15 minutes à 200°C. **4.** Versez le miel et la moutarde dans un récipient, puis battez bien le tout. **5.** Retirez les filets de poulet de la friteuse, puis enduisez-les du mélange miel / moutarde lorsque les filets de poulet sont encore chauds. **6.** Servez avec une salade fraîche ou dans un wrap.

HÜHNERFILET MIT HONIGSENF - FÜR 2 PERSONEN

ZUTATEN

2 Hühnerfilets | 30 ml Honig | 30 ml Dijon-Senf | 1 EL Süßer Senf (fakultativ) | Salz | Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Heizen Sie die Fritteuse auf 200°C vor. **2.** Würzen Sie das Hühnerfilet mit Pfeffer und Salz. **3.** Frittieren Sie das Hühnerfilet für 15 Minuten bei 200°C. **4.** Geben Sie den Honig und den Senf in eine Schüssel und mischen Sie beides gut miteinander. **5.** Nehmen Sie das Hühnerfilet aus der Fritteuse und bestreichen Sie es, während es noch heiß ist, mit der Honig-Senf-Mischung. **6.** Mit einem frischen Salat oder in einem Wrap servieren.



HONEY-MUSTARD CHICKEN - FOR 2 PEOPLE

INGREDIENTS

2 chicken breasts | 30 ml honey | 30 ml Dijon mustard | 1 tbsp. sweet mustard (optional) | salt
pepper

PREPARATION

1. Preheat the fryer to 200°C. **2.** Season the chicken with salt and pepper. **3.** Fry the chicken at 200°C for 15 minutes. **4.** Add the honey and mustard to a bowl and whisk together well. **5.** Remove the chicken from the fryer and brush it with the honey-mustard mixture while the chicken is still hot. **6.** Serve with a fresh salad or in a wrap.

PEČENÉ KUŘE S MEDOVOU HOŘČICÍ - PRO 2 OSOBY

INGREDIENCE

2 ks kuřecích prsních řízků | 30 ml medu | 30 ml dijonské hořčice | 1 lžička sladké hořčice | sůl | pepř

POSTUP PŘÍPRAVY

1. Fritézu předehřejte na 200°C. **2.** Kuře ochutíte solí a pepřem. **3.** Takto ochucené kousky v celku pečte na 200°C přibližně 15 min. **4.** V míse promíchejte hořčici s medem. **5.** Jakmile pečené kuře vyndáte z fritézy tak jej pomazte s připravenou medovou hořčicí. Je důležité ho pomazat dokud je ještě teplé, aby se chuť dostaly dovnitř masa. **6.** Maso můžete servírovat jen tak s čerstvým zeleninovým salátem a nebo ho využít při přípravě tortilly.



STRACCIATELLAMUFFINS

NL

INGREDIËNTEN

75 g bloem | 50 g gemalen amandelen | 2 tl bakpoeder | 50 g chocoladedruppels of -stukjes | 50 ml neutrale olie | 50 g suiker | 1 pakje vanillesuiker | 1 ei | 75 g verse kaas | 1 el amandellikeur (naar wens) | siliconen muffinvormpjes of minstens 2 papieren vormpjes per muffin

BEREIDING

1. Meng de bloem met de amandelen, het bakpoeder en de chocolade. **2.** Roer de olie met de suiker, de vanillesuiker en het ei tot een glad geheel. **3.** Roer hier de verse kaas en de amandellikeur onder. **4.** Meng nu de droge ingrediënten onder de natte ingrediënten tot een mooi deeg. **5.** Verwarm de friteuse voor op 160°C. **6.** Vul de muffinvormpjes voor 2/3 met het deeg. **7.** Plaats de gevulde muffinvormpjes in het frituurmandje en bak gedurende 15 à 18 minuten op 160°C.

MUFFINS STRACCIATELLA

FR

INGRÉDIENTS

75 g de farine | 50 g d'amandes en poudre | 2 c. à café de levure chimique | 50 g de pépites de chocolat ou de morceaux de chocolat | 50 ml d'huile neutre | 50 g de sucre | 1 sachet de sucre vanillé | 1 oeuf | 75 g de fromage frais | 1 c. à soupe de liqueur d'amandes (facultatif) | moules à muffins en silicone ou au moins 2 moules en papier par muffin

PRÉPARATION

1. Mélangez la farine avec les amandes, la levure chimique et le chocolat. **2.** Mélangez l'huile, le sucre, le sucre vanillé et l'oeuf jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse. **3.** Mélangez le fromage frais et la liqueur d'amandes. **4.** Incorporez ensuite les ingrédients secs aux ingrédients humides jusqu'à l'obtention d'une belle pâte. **5.** Préchauffez la friteuse à 160°C. **6.** Remplissez les moules à muffins aux 2/3. **7.** Placez les moules à muffins remplis dans le panier de la friteuse, puis faites cuire les muffins pendant 15 à 18 minutes à 160°C.

STRACCIATELLA-MUFFINS

DU

ZUTATEN

75 g Mehl | 50 g gehackte Mandeln | 2 TL Backpulver | 50 g Schokotropfen oder -stücke | 50 ml neutrales Öl | 50 g Zucker | 1 Tütchen Vanillezucker | 1 Ei | 75 g Frischkäse | 1 EL Mandellikör (nach Wunsch) | Silikonformen für Muffins oder mindestens 2 Papierformen pro Muffin

ZUBEREITUNG

1. Mischen Sie das Mehl mit den Mandeln, dem Backpulver und der Schokolade. **2.** Rühren Sie das Öl mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Ei zu einer glatten Masse. **3.** Rühren Sie den Frischkäse und den Mandellikör unter. **4.** Geben Sie jetzt die trocknen Zutaten zu den feuchten Zutaten und mischen Sie alles zu einem schönen Teig. **5.** Heizen Sie die Fritteuse auf 160°C vor. **6.** Füllen Sie die Muffinformen zu 2/3 mit dem Teig. **7.** Geben Sie die gefüllten Muffinformen in den Frittierkorb und frittieren Sie diese für 15 bis 18 Minuten bei 160°C.



STRACCIATELLA MUFFINS

INGREDIENTS

75 g flour | 50 g ground almonds | 2 tsp baking powder | 50 g chocolate drops or pieces | 50 ml neutral oil | 50 g sugar | 1 packet of vanilla sugar | 1 egg | 75 g fromage frais | 1 tbsp. almond liqueur (to taste) | silicone muffin cups or at least 2 paper moulds per muffin

PREPARATION

1. Mix the flour with the almonds, the baking powder and the chocolate. **2.** Beat the oil with the sugar, vanilla sugar and the egg until smooth. **3.** Stir the fromage frais and almond liqueur into the mixture. **4.** Now mix the dry ingredients into the wet ingredients to form the mixture. **5.** Preheat the fryer to 160°C. **6.** Fill the muffin cups 2/3 full with the mixture. **7.** Place the filled muffin cups in the frying basket and fry at 160°C for 15–18 minutes.

STRACCIATELLOVÉ MUFFINY

INGREDIENCE

75g mouky | 50g rozemletých mandlí | 2 malé čajové lžičky prášku do pečiva | 50 g čokoládových zrn (nebo kousky čokolády) | 50 ml oleje | 50g cukru | sáček vanilkového cukru | 1 vejce | 75g krémového syra | 1 lžička mandlového likéru (jen pro lepší chuť) | silikonové formy na pečení muffinů

POSTUP PŘÍPRAVY

1. V dostatečně velké míse smíchejte mouku, mandlovou drť, kypřicí prášek a kousky čokolády. **2.** Vedle rozšlehejte olej s cukrem, vanilkovým cukrem a vajíčkem. Vyšlehejte do jemné konzistence. **3.** Smíchejte krémový sýr s mandlovým likérem. **4.** Teď všechny suroviny (tekuté i sypké) smíchejte dohromady a důkladně promíchejte. **5.** Fritézu nahřejte na 160 °C. **6.** Připravené formy na muffiny naplňte přibližně do 2/3 objemu. **7.** Naplněné muffin formy vložte do fritovacího koše a pečte 15-18 min na 160°C.

DOMO

A party at home!

LINEA 2000 BV

Dompel 9 - 2200 Herentals

Tel. +32 14 21 71 91 - Fax +32 14 21 54 63

linea@linea2000.be - www.domo-elektro.be