

Deli-Fryer

RECEPTEN | RECETTES



DOMO

ZELFGEMAAKTE FRIETEN

FRITES MAISON

VOOR 2 PERSONEN | POUR 2 PERSONNES

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 friteuse voor op 140°. 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°. 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 friteuse voor op 180°. 10. Bak de frieten een tweede keer, gedurende 12 minuten, op 180°. Vergeet halverwege niet te schudden. 11. Haal de frieten uit de friteuse wanneer de tijd om is en het belsignaal gaat. Bestrooi met wat zout en serveer.

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 friteuse à 140°. 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. Précuisez les frites pendant 18 minutes à 140°. 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 friteuse à 180°. 10. Faites cuire les frites une deuxième fois pendant 12 minutes à 180°. N'oubliez pas de secouer les frites après 5 minutes. 11. Retirez les frites de la friteuse lorsque le temps est écoulé et que la sonnerie retentit. Ajoutez un peu de sel et servez.



GROENTEFRIET

FRITES DE LÉGUMES

VOOR 2 PERSONEN | POUR 2 PERSONNES

INGREDIËNTEN

1/2 courgette | 1 zoete aardappel | 1 wortel | 1 ei | 3 el bloem | 6 el paneermeel | maanzaad en/of sesamzaad

BEREIDING

1. Snij de courgette, wortel en zoete aardappel in frieten. Snij de wortel best iets dunner, zodat de harde binnenkant van de wortel ook goed kan garen. 2. Verwarm de friteuse voor op 200°. 3. Doe de bloem in een kom. Klop het ei los in een tweede kom. Doe het paneermeel in een derde kom. Voeg bij het paneermeel het maanzaad en/of sesamzaad toe als je dit wilt toevoegen aan de groentefrieten. Je kan ook nog kruiden naar wens met wat zout, peper, paprikapoeder,... 4. Haal de groentefrieten achtereenvolgens door de bloem, het ei en het paneermeel. Hou de wortelfrieten apart. 5. Om te voorkomen dat de frieten aan het mandje gaan plakken, kan je het mandje eventueel eerst insprayen met wat olie. 6. Doe de wortelfrieten in het mandje en bak ze gedurende ongeveer 10 à 13 minuten op 200°. 7. Schud elke 5 minuten de frieten door mekaar, zodat ze gelijkmatig gebakken worden. 8. Voeg 7 minuten voor het einde de courgettefrieten en de zoete aardappelfrieten toe, zodat deze nog 7 minuten mee bakken met de andere frieten. 9. Haal de frieten uit de friteuse wanneer de tijd om is en het belsignaal gaat. 10. Serveer met een frisse compote of een lichtpikant sausje. **Tip:** om de baktijden van harde groenten en zachte groenten dicht bij mekaar te brengen, kan je de harde groenten in kleinere, dunnere stukken snijden en de zachte groenten in grotere, dikkere stukken.



INGRÉDIENTS

1/2 courgette | 1 patate douce | 1 carotte | 1 oeuf | 3 c. à soupe de farine | 6 c. à soupe de chapelure | graines de pavot et/ou graines de sésame

PRÉPARATION

1. Coupez la courgette, la carotte et la patate douce en forme de frites. Il est préférable de couper la carotte un peu plus finement afin que son coeur dur puisse cuire correctement. 2. Préchauffez la friteuse à 200°. 3. Versez la farine dans un récipient. Battez l'oeuf dans un second récipient. Versez la chapelure dans un troisième récipient. Si vous le souhaitez, ajoutez des graines de pavot et/ou des graines de sésame à la chapelure. Vous pouvez également ajouter des épices ainsi qu'un peu de sel, de poivre, de paprika en poudre... 4. Trempez successivement les frites dans la farine, l'oeuf puis la chapelure. Réservez les frites de carottes. 5. Afin d'empêcher les frites d'accrocher au panier, vous pouvez vaporiser le panier avec un peu d'huile. 6. Placez les frites de carottes dans le panier et cuisez-les pendant 10 à 13 minutes à 200°. 7. Secouez les frites toutes les 5 minutes afin qu'elles cuisent uniformément. 8. 7 minutes avant la fin, ajoutez les frites de courgettes et les frites de patates douces afin que toutes les frites cuisent ensemble pendant 7 minutes. 9. Retirez les frites lorsque le temps est écoulé et que la sonnerie retentit. 10. Servez avec de la compote froide ou une sauce légèrement piquante. **Conseil :** afin d'équilibrer les temps de cuisson des légumes durs et mous, vous pouvez couper les légumes durs en morceaux plus petits et fins et les légumes mous en morceaux plus gros et épais.

AARDAPPELWEDGES

QUARTIERS DE POMME DE TERRE

VOOR 2 PERSONEN | POUR 2 PERSONNES

INGREDIËNTEN

5 middelgrote aardappelen | 1,5 tl zout | 1,5 tl lookpoeder | 1,5 tl Italiaanse kruiden | 20 g geraspte parmezaanse kaas | olijfolie | yoghurt- of blauwekaas dressing 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 frituse voor op 180°. 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°. De baktijd is afhankelijk van de dikte van de wedges. 9. Schud de wedges na 10 minuten. 10. Serveer met een yoghurt- of blauwekaas dressing, opgefrist met peterseliesnippers, om te dippen.

INGRÉDIENTS

5 pommes de terre | 1,5 c. à café de sel | 1,5 c. à café d'ail en poudre | 1,5 c. à café d'épices italiennes | 20 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°. 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°. 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.



GEFRITUURDE SCAMPI

SCAMPI FRITS

VOOR 2 PERSONEN | POUR 2 PERSONNES

INGREDIËNTEN

6 scampi | 35 g bloem | 75 g broodkruim | 1 ei | tartaarsaus | peper | zout

BEREIDING

1. Pel de scampi en verwijder het darmkanaal.
2. Meng de bloem met een snuifje peper en zout in een kom.
3. Klop een ei los in een tweede kom en doe het broodkruim in een derde kom.
4. Haal de scampi achter-eenvolgens door de bloem, het ei en het broodkruim. Laat voor een beter resultaat vervolgens even rusten in de koelkast.
5. Verwarm de friteuse voor op 180°.
6. Doe de scampi in het frituurmandje. Spray het mandje eventueel eerst wat in met olie om aanbakken te voorkomen.
7. Bak gedurende 6 minuten op 180°.
8. Serveer de scampi met tartaarsaus als dip.

INGRÉDIENTS

6 scampi | 35 g de farine | 75 g de chapelure | 1 oeuf | sauce tartare | poivre | sel

PRÉPARATION

1. Pelez les scampi et retirez la veine intestinale.
2. Dans un récipient, mélangez la farine avec une pincée de sel et de poivre.
3. Battez un oeuf dans un second récipient, puis versez la chapelure dans un troisième récipient.
4. Trempez successivement les scampi dans la farine, l'oeuf puis la chapelure. Pour un meilleur résultat, laissez-les ensuite un peu reposer au frigo.
5. Préchauffez la friteuse à 180°.
6. Placez les scampi dans le panier de la friteuse. Afin d'empêcher les scampi d'accrocher, vous pouvez commencer par vaporiser le panier avec un peu d'huile.
7. Faites-les cuire pendant 6 minutes à 180°.
8. Servez les scampi avec la sauce tartare en accompagnement.



BLADERDEEGHAPJES

AMUSE-BOUCHE FEUILLETÉS

VOOR 4 HAPJES | POUR 4 AMUSE-BOUCHE

INGREDIËNTEN

1 rol bladerdeeg | 50 g mozzarella | 20 g pijnboompitten | 4 à 5 kerstomaatjes | 1/2 el rode pesto | eidooier

BEREIDING

1. Snij 4 cirkels uit de rol bladerdeeg van ongeveer 8 à 10 cm diameter. 2. Rooster de pijnboompitten in een droge pan. 3. Laat de mozzarella uitlekken en snij ze in kleine blokjes. 4. Snij de kerstomaatjes in kleine stukjes. 5. Hak de pijnboompitten fijn. 6. Meng de mozzarella, tomaten, 20 g pijnboompitten en pesto in een kom. 7. Klop de eidooier los in een kom. 8. Doe een hoopje van het pestomengsel op één helft van de bladerdeegcirkel. 9. Vouw de andere helft eroverheen en plak vast met wat van de losgeklopte eidooier. 10. Maak met een vork ribbels in de randjes. 11. Verwarm de friteuse voor op 180°. 12. Bestrijk de bladerdeegpakketjes met eidooier en bestrooi met wat van de gehakte pijnboompitten. 13. Leg de bladerdeeghapjes in het mandje van de friteuse. Leg ze eventueel op bakpapier, maar zorg er dan wel voor dat de bodem van het mandje niet volledig bedekt is én dat het bakpapier zeker goed naar beneden wordt gehouden door het gewicht van de bladerdeeghapjes. Zo niet, bestaat de kans dat het bakpapier door de snelle luchtstroom in het verwarmingselement gezogen wordt. 14. Bak de hapjes gedurende 10 minuten op 180°.



INGRÉDIENTS

1 rouleau de pâte feuilletée | 50 g de mozzarella | 20 g de pignons de pin | 4 à 5 tomates cerises | 1/2 c. à soupe de pesto rouge | jaune d'oeuf

PRÉPARATION

1. Découpez 4 cercles de pâte feuilletée d'environ 8-10 cm de diamètre. 2. Faites griller les pignons de pin dans une poêle sèche. 3. Laissez la mozzarella s'égoutter, puis coupez-la en petits dés. 4. Coupez les tomates cerises en petits morceaux. 5. Hachez finement les pignons de pin. 6. Dans un récipient, mélangez la mozzarella, les tomates, 20 g de pignons de pin et le pesto. 7. Battez le jaune d'oeuf dans un second récipient. 8. Déposez un petit tas du mélange au pesto sur une seule moitié du cercle de pâte feuilletée. 9. Repliez la seconde moitié par-dessus et collez les deux moitiés ensemble avec un peu de jaune d'oeuf battu. 10. Avec une fourchette, marquez les bords de stries. 11. Préchauffez la friteuse à 180°. 12. Enduisez les chaussons de jaune d'oeuf, puis parsemez d'un peu de pignons de pin hachés. 13. Posez les amuse-bouche feuilletés dans le panier de la friteuse. Posez-les éventuellement sur du papier cuisson, mais assurez-vous que le fond du panier n'est pas entièrement couvert et que le papier cuisson est bien maintenu dans le fond par le poids des amuse-bouche feuilletés. À défaut, le papier cuisson risque d'être aspiré dans la résistance chauffante par le flux d'air rapide. 14. Faites cuire les amuse-bouche pendant 10 minutes à 180°.

ZWEEDSE GEHAKTBALLEN

BOULETTES SUÉDOISES

VOOR 30-35 BALLEEN | POUR 30-35 BOULETTES

INGREDIËNTEN

400 g gemengd gehakt | 1/2 ui | 1/2 teentje look | 50 g paneermeel | 1 eidooier | 1/4 el gember | 1/4 el witte peper | 1/4 el kardemom | 1/4 el kaneel | 1/4 el zout

BEREIDING

1. Snij de ui zo fijn mogelijk en pers de knoflook. Voeg dit toe aan het gehakt. 2. Scheid de eidooier en voeg dit toe aan het geheel. 3. Voeg het paneermeel en de kruiden toe en meng alles goed door elkaar. 4. Rol balletjes ter grootte van een pingpongbal. 5. Verwarm de friteuse voor op 180°. 6. Bak de balletjes gedurende 7-8 minuten op 180°. **Tip:** Hoe fijner je de ui snijdt, hoe mooier het resultaat zal zijn. Wanneer je de balletjes groter rolt, zal je de tijd moeten verlengen.

INGRÉDIENTS

400 g de haché mélange | 1/2 oignon | 1/2 gousse d'ail | 50 g de chapelure | 1 jaunes d'oeufs | 1/4 c. à soupe de gingembre | 1/4 c. à soupe de poivre blanc | 1/4 c. à soupe de cardamome | 1/4 c. à soupe de cannelle | 1/4 c. à soupe de sel

PRÉPARATION

1. Émincez l'oignon aussi finement que possible, puis pressez l'ail. Ajoutez le tout au haché. 2. Séparez 1 jaunes d'oeuf, puis ajoutez-les à la préparation. 3. Ajoutez la chapelure et les épices, puis mélangez bien le tout. 4. Formez de petites boulettes de la taille d'une balle de ping pong. 5. Préchauffez la friteuse à 180°. 6. Faites cuire les boulettes pendant 7-8 minutes à 180°. **Conseil:** Plus l'oignon est finement émincé, plus beau sera le résultat. Si vous formez des plus grosses boulettes, vous devrez les faire cuire.



MEXICAANSE HAMBURGERS

HAMBURGERS MEXICAINS

VOOR 2 PERSONEN | POUR 2 PERSONNES

INGREDIËNTEN

1 tomaat | 1/2 lente-ui | 1/2 el koriander | 1/2 el limoensap | zout | peper | suiker | 200 g guacamole (of zelfgemaakte guacamole op basis van 1 avocado) | 1 potje zure room | 25 g maïs | cheddar | 2 hamburgers | 2 broodjes | eventueel nog sla, ajuin en/of jalapeños als extra garnituur

BEREIDING

1. Snij de tomaat en lente-ui in kleine blokjes en hak de koriander fijn. 2. Meng de tomaten, lente-ui, koriander en het limoensap tot een salsa en breng op smaak met peper en zout en een klein snuffje suiker. 3. Verwarm de friteuse voor op 180°. 4. Bak de hamburgers gedurende 6 tot 10 minuten op 180°. De baktijd hangt ook af van de dikte en grootte van de hamburgers. 5. Snij de broodjes in 2 en leg een hamburger op de onderste helft. 6. Bedek de hamburger met geraspte cheddar, gevolgd door de guacamole, maïs, tomatensalsa en zure room. 7. Je kan eventueel nog sla, ajuin en jalapeños toevoegen als extra garnituur. 8. Plaats de bovenste helft op de hamburger en serveer.



INGRÉDIENTS

1 tomate | 1/2 jeune oignon | 1/2 c. à soupe de coriandre | 1/2 c. à soupe de jus de citron vert | sel | poivre | sucre | 200 g de guacamole (ou guacamole maison à base d'1 avocat) | 1 petit pot de crème aigre | 25 g de maïs | cheddar | 2 steaks hachés | 2 pains à hamburgers | éventuellement : salade, oignon et/ou jalapeños comme garniture.

PRÉPARATION

1. Coupez la tomate et le jeune oignon en petits dés, puis hachez finement la coriandre. 2. Mélangez les tomates, le jeune oignon, la coriandre et le jus de citron vert jusqu'à l'obtention d'une salsa, puis ajoutez une pincée de sucre et assaisonnez. 3. Préchauffez la friteuse à 180°. 4. Faites cuire les steaks hachés pendant 6 à 10 minutes à 180°. Le temps de cuisson dépend également de l'épaisseur et de la taille des steaks hachés. 5. Coupez les pains à hamburgers en 2 et posez un steak haché sur la partie inférieure de chaque pain. 6. Couvrez le steak haché de cheddar râpé, puis de guacamole, de maïs, de salsa aux tomates et de crème aigre. 7. Vous pouvez éventuellement utiliser la salade, les oignons et les jalapeños comme garniture supplémentaire. 8. Placez la moitié supérieure du pain sur le steak haché et servez.

HONING-MOSTERD KIPFILET

FILET DE POULET MIEL-MOUTARDE

VOOR 2 PERSONEN | POUR 2 PERSONNES

INGREDIËNTEN

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

BEREIDING

1. Verwarm de friteuse voor op 200°. 2. Breng de kipfilet op smaak met peper en zout. 3. Bak de kipfilet gedurende 15 minuten op 200°. 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-mostermengsel wanneer de kipfilet nog heet is. 6. Serveer met een fris slaatje of in een wrap.

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°. 2. Assaisonnez les filets de poulet. 3. Faites cuire les filets de poulet pendant 15 minutes à 200°. 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.





STRACCIATELLAMUFFINS

MUFFINS STRACCIATELLA

VOOR 4 MUFFINS | POUR 4 MUFFINS

INGREDIËNTEN

50 g bloem | 35 g gemalen amandelen | 1,5 tl bakpoeder | 35 g chocoladedruppels of -stukjes | 35 ml neutrale olie | 35 g suiker | 1/2 pakje vanillesuiker | 1 ei | 35 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°. 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°.

INGRÉDIENTS

50 g de farine | 35 g d'amandes en poudre | 1,5 c. à café de levure chimique | 35 g de pépites de chocolat ou de morceaux de chocolat | 35 ml d'huile neutre | 35 g de sucre | 1/2 sachet de sucre vanillé | 1 oeuf | 35 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°. 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°.

**DOMO
ELEKTRO**

✓ party at home! • Immer etwas zu feiern!

Een feest in huis! • La fête à la maison!

**DOMO
ELEKTRO**

Deli-Fryer

RECIPES | REZEPTE



DOMO



SELBST GEMACHTE POMMES FRITES

HOME-MADE CHIPS

FÜR 2 PERSONEN | FOR 2 PEOPLE

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. Bestreuen Sie die Pommes frites mit etwas Salz und servieren Sie sie.

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. Sprinkle with some salt and serve.

GEMÜSE-POMMES FRITES

VEGGIE FRIES

FÜR 2 PERSONEN | FOR 2 PEOPLE

ZUTATEN:

1/2 Zucchini | 1 Süßkartoffel | 1 Karotte | 1 Ei | 3 EL Mehl | 6 EL Paniermehl | Mohn und/oder Sesam

ZUBEREITUNG:

1. Schneiden Sie die Zucchini, die Karotte und die Süßkartoffel in Pommes frites. Schneiden Sie die Karotte am besten etwas dünner, sodass das harte Innere der Karotte ebenfalls gut gegart wird. 2. Heizen Sie die Fritteuse auf 200°C vor. 3. Geben Sie das Mehl in eine Schüssel. Schlagen Sie das Ei in einer zweiten Schüssel. Geben Sie das Paniermehl in eine dritte Schüssel. Geben Sie den Mohn und/oder Sesam zum Paniermehl, wenn Sie diese an die Gemüse-Pommes frites geben wollen. Nach Wunsch können Sie auch Salz, Pfeffer, Paprikapulver,... hinzufügen. 4. Wälzen Sie die Gemüse-Pommes frites hintereinander in Mehl, Ei und Paniermehl. Halten Sie die Karotten-Pommes frites separat. 5. Um zu vermeiden, dass die Pommes frites am Korb kleben, können Sie den Korb eventuell zunächst mit etwas Öl einsprühen. 6. Geben Sie die Karotten-Pommes frites in den Korb und frittieren Sie diese etwa 10 bis 13 Minuten bei 200°C. 7. Schütteln Sie sie alle 5 Minuten durch, sodass sie gleichmäßig frittiert werden. 8. Geben Sie 7 Minuten vor dem Ende der Frittierzeit die Zucchini- und Süßkartoffel-Pommes frites hinzu, sodass diese noch 7 Minuten mit den anderen Pommes frites mitfrittiert werden. 9. Wenn das Signal ertönt, nehmen Sie die Pommes frites aus der Fritteuse. 10. Mit einem frischen Kompott oder einer leicht pikanten Soße servieren.

Tipp: Damit die Frittierzeiten von harten und weichen Gemüsen näher beieinander liegen, können Sie die harten Gemüse in kleinere, dünnere Stücke und die weichen Gemüse in größere, dicke Stücke schneiden.



INGREDIENTS:

1/2 courgette | 1 sweet potato | 1 carrot | 1 egg | 3 tbsp. flour | 6 tbsp. breadcrumbs | poppy seed and/or sesame seeds

PREPARATION:

1. Cut the courgette, carrot and sweet potato into chips. Cut the hard carrot a bit thinner than the softer vegetables so that the cooking time will be the same for all. 2. Preheat the fryer to 200°C. 3. Put the flour in a bowl. Beat the egg in a second bowl. Put the breadcrumbs in a third bowl. Add the poppy seed and/or sesame seeds to the breadcrumbs if you wish to add them to your veggie chips. You may also add some herbs as desired, with a pinch of salt, pepper, paprika powder, etc. 4. Then, dip the chips successively in the flour, the egg and the breadcrumbs. Put the carrot chips to one side. 5. To prevent the chips from sticking to the side of the fryer, you may want to spray it with some oil. 6. Put the carrot chips in the fryer and fry them at 200°C for about 10–13 minutes. 7. Every 5 minutes, shake the fries to make sure they cook evenly. 8. Seven minutes before the end, add the courgette and sweet potato chips, so they cook along with the other chips for 7 minutes. 9. Remove the chips from the fryer when the time is up and the alarm sounds. 10. Serve with a fresh compote or a lightly spiced sauce.

Tip: to fry hard and soft vegetables perfectly together, you can cut the harder vegetables into smaller, thinner pieces and the softer ones into larger, thicker pieces.

KARTOFFELVIERTEL

POTATO WEDGES

FÜR 2 PERSONEN | FOR 2 PEOPLE

ZUTATEN:

5 mittelgroße Kartoffeln | 1,5 TL Salz | 1,5 TL Knoblauchpulver | 1,5 TL Italienische Kräuter | 20 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.

INGREDIENTS:

5 medium potatoes | 1,5 tsp salt | 1,5 tsp garlic powder | 1,5 tsp Italian seasoning | 20 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. 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.



FRITTIERTE SCAMPI

DEEP FRIED SCAMPI

FÜR 2 PERSONEN | FOR 2 PEOPLE

ZUTATEN:

6 Scampi | 35 g Mehl | 75 g Semmelbrösel | 1 Ei | Tatarsoße | Pfeffer | Salz

ZUBEREITUNG:

1. Schälen Sie die Scampi und entfernen Sie die Innereien. 2. Mischen Sie das Mehl mit einer Prise Pfeffer und Salz in einer Schüssel. 3. Schlagen Sie das Ei in einer zweiten Schüssel und geben Sie die Semmelbrösel in eine dritte Schüssel. 4. Wälzen Sie die Scampi hintereinander in Mehl, Ei und die Semmelbrösel. Für ein besseres Ergebnis lassen Sie diese anschließend kurz im Kühlschrank ruhen. 5. Heizen Sie die Fritteuse auf 180°C vor. 6. Geben Sie die Scampi in den Frittierkorb. Sprühen Sie den Korb eventuell mit etwas Öl ein, um das Ankleben zu vermeiden. 7. Frittieren Sie die Scampi für 6 Minuten bei 180°C. 8. Servieren Sie die Scampi mit Tatarsoße als Dip.

INGREDIENTS:

6 scampi | 35 g flour | 75 g breadcrumbs | 1 egg | tartare sauce | pepper | salt

PREPARATION:

1. Peel and devein the scampi. 2. Mix the flour with a pinch of salt and pepper in a bowl. 3. Beat an egg in a second bowl and put the breadcrumbs in a third bowl. 4. Then, dip the scampi successively in the flour, the egg and the breadcrumbs. For best results, allow to chill in the fridge. 5. Preheat the fryer to 180°C. 6. Put the scampi in the frying basket. First spray the basket with some oil, to prevent sticking. 7. Fry for 6 minutes at 180°C. 8. Serve the scampi with tartare sauce for dipping.



BLÄTTERTEIGHÄPPCHEN

PUFF PASTRY APPETISERS

FÜR 4 HÄPPCHEN | FOR 4 APPETISERS

ZUTATEN:

1 Rolle Blätterteig | 50 g Mozzarella | 20 g Pinienkerne | 4 bis 5 Kirschtomaten | 1/2 EL rotes Pesto | Eigelb

ZUBEREITUNG:

1. Schneiden Sie 4 Kreise von 8 bis 10 cm Durchmesser aus der Blätterteigrolle. 2. Rösten Sie die Pinienkerne ohne Zugabe von Öl in einer Pfanne. 3. Lassen Sie den Mozzarella abtropfen und schneiden Sie ihn in kleine Würfel. 4. Schneiden Sie die Kirschtomaten in kleine Stücke. 5. Hacken Sie die Pinienkerne fein. 6. Mischen Sie den Mozzarella, die Tomaten, 20 g Pinienkerne und das Pesto in einer Schüssel. 7. Schlagen Sie das Eigelb in einer Schüssel auf. 8. Geben Sie ein Häufchen der Pestomischung auf eine Hälfte des Blätterteigkreises. 9. Klappen Sie die andere Hälfte darüber und kleben Sie diese mithilfe des aufgeschlagenen Eigelbs fest. 10. Drücken Sie mit einer Gabel Rillen in die Ränder. 11. Heizen Sie die Fritteuse auf 180°C vor. 12. Bestreichen Sie die Blätterteigpakete mit Eigelb und bestreuen Sie diese mit einigen gehackten Pinienkernen. 13. Legen Sie die Blätterteighäppchen in den Frittierkorb. Legen Sie diese eventuell auf Backpapier. Achten Sie jedoch darauf, dass der Boden des Korbes nicht vollständig bedeckt ist und dass das Backpapier durch das Gewicht der Blätterteighäppchen gut nach unten gedrückt wird. Wenn nicht, besteht es die Möglichkeit, dass das Backpapier durch den schnellen Luftstrom in das Heizelement gesogen wird. 14. Frittieren Sie die Häppchen für 10 Minuten bei 180°C.



INGREDIENTS:

1 roll puff pastry | 50 g mozzarella | 20 g pine nuts | 4-5 cherry tomatoes | ½ tbsp. red pesto | egg yolk

PREPARATION:

1. Cut four 8-10 cm circles from the roll of pastry. 2. Toast the pine nuts in a dry pan. 3. Drain the mozzarella and cut into small cubes. 4. Chop the cherry tomatoes. 5. Chop the pine nuts finely. 6. Mix the mozzarella, tomatoes, 20 g pine nuts and pesto in a bowl. 7. Beat the egg yolk in another bowl. 8. Pile some of the pesto mixture on one half of the pastry circle. 9. Fold the other half over and seal the join with some of the beaten egg yolk. 10. Make ridges in the edges with a fork. 11. Preheat the fryer to 180°C. 12. Brush the pastry parcels with egg yolk and sprinkle with the chopped pine nuts. 13. Lay the puff pastry appetisers in the frying basket. If necessary, place on baking paper, but make sure you don't completely cover the bottom of the basket. Check that the paper is held down properly by the weight of the appetisers. Otherwise, the baking paper may be pulled out of place by the rapid flow of air caused by the heating element. 14. Fry the appetisers for 10 minutes at 180°C.

SCHWEDISCHE HACKBÄLLCHEN

SWEDISH MEATBALLS

FÜR 20-25 HACKBÄLLCHEN | FOR 20-25 MEATBALLS

ZUTATEN:

400 g gemischtes Hackfleisch | 1/2 Zwiebel | 1/2 Knoblauchzehe | 50 g Paniermehl | 1 Eigelb | 1/4 EL Ingwer | 1/4 EL weißer Pfeffer | 1/4 EL Kardamom | 1/4 EL Zimt | 1/4 EL Salz

ZUBEREITUNG:

1. Schneiden Sie die Zwiebel so klein wie möglich und pressen Sie den Knoblauch aus. Geben Sie dies zum Hackfleisch. 2. Trennen Sie das Eigelb und geben Sie dies zur Masse hinzu. 3. Geben Sie das Paniermehl und die Gewürze hinzu und mischen Sie alles gut durch. 4. Rollen Sie Hackbällchen in der Größe eines Tischtennisballs. 5. Heizen Sie die Fritteuse auf 180°C vor. 6. Frittieren Sie die Hackbällchen für 7-8 Minuten bei 180°C. **Tipp:** Je feiner Sie die Zwiebel schneiden, desto besser wird das Ergebnis. Wenn Sie die Hackbällchen etwas größer rollen, müssen Sie die Frittierzeit auf verlängern.

INGREDIENTS:

400 g mixed mince | 1/2 onion | 1/2 clove of garlic | 50 g breadcrumbs | 1 egg yolk | 1/4 tbsp. ginger | 1/4 tbsp. white pepper | 1/4 tbsp. cardamom | 1/4 tbsp. cinnamon | 1/4 tbsp. salt

PREPARATION:

1. Finely mince the onion and garlic. Add this to the minced meat. 2. Separate the egg yolks and add this to the mix. 3. Add the breadcrumbs and herbs and spices and mix together well. 4. Roll the mince into balls the size of ping pong balls. 5. Preheat the fryer to 180°C. 6. Fry the meatballs at 180°C for 6 minutes. **Tip:** For best results be sure to mince the onion very finely. If you make the meatballs bigger, you'll have to extend the cooking time.



MEXIKANISCHE HAMBURGER

MEXICAN BURGERS

FÜR 2 PERSONEN | FOR 2 PEOPLE

ZUTATEN:

1 Tomate | 1/2 Frühlingszwiebel | 1/2 EL Koriander | 1/2 EL Limettensaft | Salz | Pfeffer | Zucker
200 g Guacamole (oder selbst gemachte Guacamole auf Basis einer Avocado) | 1 Becher Saure
Sahne | 25 g Mais | Cheddar | 2 Hamburger | 2 Brötchen | Eventuell noch Salat, Zwiebeln und/
oder Jalapeños als zusätzliche Garnierung

ZUBEREITUNG:

1. Schneiden Sie die Tomate und die Frühlingszwiebel in kleine Würfel und hacken Sie den Koriander fein.
2. Mischen Sie die Tomaten, die Frühlingszwiebel, den Koriander und den Limettensaft zu einer Salsa und würzen Sie diese mit Pfeffer, Salz und einer kleinen Prise Zucker.
3. Heizen Sie die Fritteuse auf 180°C vor.
4. Frittieren Sie die Hamburger für 6 bis 10 Minuten bei 180°C. Die Frittierzeit ist auch von der Stärke und Größe der Hamburger abhängig.
5. Schneiden Sie die Brötchen auf und legen Sie einen Hamburger auf die untere Hälfte.
6. Bedecken Sie den Hamburger mit geriebenem Cheddar, gefolgt von Guacamole, Mais, Tomatensalsa und saurer Sahne.
7. Sie können eventuell noch Salat, Zwiebeln und Jalapeños als zusätzliche Garnierung hinzufügen.
8. Legen Sie die obere Hälfte auf den Hamburger und servieren Sie diesen.



INGREDIENTS:

1 tomato | 1/2 spring onion | 1/2 tbsp. coriander | 1/2 tbsp. lime juice | salt | pepper | sugar | 200 g guacamole (or homemade guacamole, made from 1 avocado) | 1 pot of sour cream
25 g sweetcorn | cheddar | 2 burgers | 2 hamburger buns | you may also wish to add some lettuce, onion and/or jalapeños as an extra garnish

PREPARATION:

1. Chop the tomato and spring onion and finely chop the coriander.
2. Mix the tomatoes, spring onion, coriander and lime juice into a salsa and season with salt, pepper and a pinch of sugar.
3. Preheat the fryer to 180°C.
4. Fry the burgers for 6–10 minutes at 180°C. The cooking time will also depend on the thickness and size of the burgers.
5. Halve the buns and put a burger on the bottom half.
6. Top with grated cheddar, followed by guacamole, sweetcorn, tomato salsa and sour cream.
7. You may also wish to add lettuce, onion and jalapeños as an extra garnish.
8. Put the top half on the burger and serve.

HÜHNERFILET MIT HONIGSENF

HONEY-MUSTARD CHICKEN

FÜR 2 PERSONEN | FOR 2 PEOPLE

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.

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.





STRACCIATELLA-MUFFINS

STRACCIATELLA MUFFINS

FÜR 4 MUFFINS | FOR 4 MUFFINS

ZUTATEN:

50 g Mehl | 35 g gehackte Mandeln | 1,5 TL Backpulver | 35 g Schokotropfen oder -stücken | 35 ml neutrales Öl | 35 g Zucker | 0,5 Tütchen Vanillezucker | 1 Ei | 35 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.

INGREDIENTS:

50 g flour | 35 g ground almonds | 1,5 tsp baking powder | 35 g chocolate drops or pieces | 35 ml neutral oil | 35 g sugar | 0,5 packet of vanilla sugar | 1 egg | 35 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 muffins 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..