

Deli-Fryer

RECEPTEN | RECETTES



DOMO



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.

5

BLADERDEEGHAPJES MET APPEL EN BRIE
MINI-FEUILLETÉS À LA POMME ET AU BRIE

6

MINI WORSTENBROODJES
PETITS PAINS SAUCISSE

9

BLADERDEEGVLINDERS MET GEROOKTE ZALM
PALMIERS AU SAUMON FUMÉ

10

HAM-KAASROLLS MET EEN FRIS SLAATJE
ROULÉS JAMBON-FROMAGE, ACCOMPAGNÉS
D'UNE SALADE FRAÎCHEUR

13

PAPILLOT VAN ZALM MET GROENTJES EN PUREE
PAPILLOTE DE SAUMON, ACCOMPAGNÉE
DE LÉGUMES ET DE PURÉE

14

AARDAPPELWEDGES MET KIPPENREEPJES EN EEN FRIS SLAATJE
QUARTIERS DE POMMES DE TERRE, LANIÈRES DE POULET
ET SALADE FRAÎCHEUR

17

ZELFGEMAAKTE FRIETEN
FRITES MAISON

18

KOKOSROTSJES
ROCHERS À LA NOIX DE COCO



BLADERDEEGHAPJES MET APPEL EN BRIE

MINI-FEUILLETÉS À LA POMME ET AU BRIE

INGREDIËNTEN

1 rol bladerdeeg | 150 g brie | 1 appel | 1 eierdooier, losgeklopt | citroensap | peper, zout en tijm

BEREIDING

1. Schil de appel, snij in blokjes en besprenkel met het citroensap. 2. Snij de brie in blokjes. 3. Verwarm de deli-fryer voor op 200°C. 4. Rol het bladerdeeg uit en maak plakjes van 5 x 10 cm. 5. Schep op een helft van elk plakje stukjes brie en appel. Sla er de andere helft overheen en druk zachtjes aan. 6. Bestrijk de hapjes met de losgeklopte eierdooier. 7. Bak de hapjes 12 à 15 minuten op 180°C.

INGRÉDIENTS

1 rouleau de pâte feuilletée | 150 g de brie | 1 pomme | 1 jaune d'œuf battu | jus de citron | poivre, sel et thym

PRÉPARATION

1. Épluchez la pomme, coupez-la en dés, et arrosez de jus de citron. 2. Détaillez le brie en petits cubes. 3. Préchauffez le Deli-Fryer à 200 °C. 4. Déroulez la pâte feuilletée, et découpez-y des rectangles de 5 x 10 cm. 5. Déposez des morceaux de brie et de pomme sur la moitié de chaque forme. Repliez la seconde moitié sur la farce, et exercez une légère pression pour bien sceller les côtés. 6. Enduisez les feuilletés du jaune d'œuf battu. 7. Faites cuire les amuse-bouches 12 à 15 minutes à 180 °C.

MINI WORSTENBROODJES

PETITS PAINS SAUCISSE

INGREDIËNTEN

1 rol bladerdeeg | 250 g gehakt | 1 eierdooier, losgeklopt | pili-pili, peper en zout

BEREIDING

1. Verwarm de deli-fryer voor op 200°C. 2. Breng het gehakt op smaak met pili pili, peper en zout. 3. Snij het bladerdeeg in plakjes. 4. Schep op een helft van elk plakje wat gehakt. Sla er de andere helft overheen en druk zachtjes aan. Zorg ervoor dat de mini worstenbroodjes ongeveer 3 x 4 cm groot zijn. 5. Bestrijk de worstenbroodjes met de losgeklopte eierdooier. 6. Bak de worstenbroodjes 10 à 12 minuten op 200°C.

INGRÉDIENTS

1 rouleau de pâte feuilletée | 250 g de haché | 1 jaune d'œuf battu | pili-pili, poivre et sel

PRÉPARATION

1. Préchauffez le Deli-Fryer à 200 °C. 2. Assaisonnez le haché de pili-pili, de poivre et de sel. 3. Découpez la pâte feuilletée en petits rectangles. Déposez du haché sur la moitié de chaque forme. Repliez la seconde moitié sur la farce, et exercez une légère pression pour bien sceller les côtés. Les petits pains saucisses doivent mesurer environ 3 x 4 cm. 4. Enduisez-les du jaune d'œuf battu. 5. Faites cuire les amuse-bouches 10 à 12 minutes à 200 °C.





BLADERDEEGLINDERS MET GEROOKTE ZALM

PALMIERS AU SAUMON FUMÉ

INGREDIËNTEN

1 rol bladerdeeg | 6 sneetjes gerookte zalm | 1 eierdooier, losgeklopt | peper

BEREIDING

1. Verwarm de deli-fryer voor op 200°C. 2. Rol het bladerdeeg open en beleg met gerookte zalm. 3. Kruid de zalm met een snuifje peper. 4. Snij het geheel in plakjes van ongeveer 4 x 10 cm. 5. Rol van twee kanten de zijkanten van de plakjes naar binnen op. 6. Bestrijk de vlinders met de losgeklopte eierdooier. 7. Bak de bladerdeegvlinders 12 à 15 minuten op 180°C.

INGRÉDIENTS

1 rouleau de pâte feuilletée | 6 tranches de saumon fumé | 1 jaune d'œuf battu | poivre

PRÉPARATION

1. Préchauffez le Deli-Fryer à 200 °C. 2. Déroulez la pâte feuilletée, et garnissez-la de saumon fumé. 3. Assaisonnez ce dernier d'une pincée de poivre. 4. Coupez l'ensemble en rectangles d'environ 4 x 10 cm. 5. Roulez les deux côtés de la pâte vers l'intérieur. 6. Enduisez les palmiers du jaune d'œuf battu. 7. Faites cuire les amuse-bouches 12 à 15 minutes à 180 °C.

HAM-KAASROLLS MET EEN FRIS SLAATJE

ROULÉS JAMBON-FROMAGE, ACCOMPAGNÉS D'UNE SALADE FRAÎCHEUR

INGREDIËNTEN

1 rol bladerdeeg | 4 sneden kaas | 4 sneden ham | 1 eierdooier, losgeklopt

BEREIDING

1. Verwarm de deli-fryer voor op 200°C. 2. Rol het bladerdeeg open en leg de sneden kaas en ham in het midden. 3. Plooi de zijkanten naar binnen en rol het geheel dicht. 4. Snij in gelijke stukken van ongeveer 4 cm groot. 5. Bestrijk de rolletjes met de losgeklopte eierdooier. 6. Bak de ham-kaasrolls gedurende 20 minuten op 200°C. 7. Serveer met een fris slaatje.

INGRÉDIENTS

1 rouleau de pâte feuilletée | 4 tranches de fromage | 4 tranches de jambon | 1 jaune d'œuf battu

PRÉPARATION

1. Préchauffez le Deli-Fryer à 200 °C. 2. Déroulez la pâte feuilletée, et déposez les tranches de fromage et de jambon au centre. 3. Pliez les côtés vers l'intérieur, et roulez le tout. 4. Coupez en morceaux d'environ 4 cm. 5. Enduisez les roulés du jaune d'œuf battu. 6. Faites cuire les amuse-bouches 20 minutes à 200 °C. 7. Accompagnez d'une salade fraîcheur.





PAPILLOT VAN ZALM MET GROENTJES EN PUREE

PAPILLOTE DE SAUMON, ACCOMPAGNÉE DE LÉGUMES ET DE PURÉE

INGREDIËNTEN

stukje zalm van ongeveer 150 g | ¼ courgette | 1 zoete paprika | 10 kerstomaatjes | 1 wortel | 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. 6. Serveer de zalm met een puree.

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. 6. Accompagnez le saumon de purée.

AARDAPPELWEDGES MET KIPPENREEPJES EN EEN FRIS SLAATJE

QUARTIERS DE POMMES DE TERRE, LANIÈRES DE POULET ET SALADE FRAÎCHEUR

INGREDIËNTEN

2 kleine aardappelen | zout, lookpoeder en aardappelkruiden | olijfolie | 3 kippenreepjes | paprikakruiden en kipkruiden

BEREIDING

1. Snij de aardappelen in wedges, dit mag met de schil er nog aan. 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 en kruid bij met een snuifje zout, look en aardappelkruiden. 3. Kruid de kip met paprika- en kipkruiden. 4. Verwarm de deli-fryer voor op 180°C. 5. Bak de aardappelwedges en kip samen in de deli-fryer gedurende 18 à 22 minuten op 180°C. Schud de wedges regelmatig op. 6. Serveer met een fris slaatje.

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

INGRÉDIENTS

2 petites pommes de terre | sel, ail en poudre et épices pour pommes de terre | huile d'olive | 3 lanières de poulet | paprika et épices pour poulet

PRÉPARATION

1. Coupez les pommes de terre (épluchées ou non) en quartiers. L'épaisseur des quartiers déterminera le temps de cuisson. Plus les quartiers sont fins, plus vite ils seront cuits. 2. Placez-les dans un récipient, et versez-y une cuillère à soupe d'huile d'olive. Mélangez bien, et ajoutez une pincée de sel, de l'ail en poudre et des épices pour pommes de terre. 3. Assaisonnez le poulet de paprika et d'épices pour poulet. 4. Préchauffez le Deli-Fryer à 180 °C. 5. Faites cuire les quartiers de pommes de terre et le poulet pendant 18 à 22 minutes à 180 °C. Remuez régulièrement les quartiers de pommes de terre. 6. Accompagnez d'une salade fraîcheur.





ZELFGEMAAKTE FRIETEN

FRITES MAISON

INGREDIËNTEN

0,6 kg aardappelen | snuifje zout | 1 el olie

BEREIDING

1. Schil de 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 deli-fryer voor op 120°C. 4. Bak de frieten een eerste keer, gedurende 10 minuten, op 120°C. 5. Schud elke 5 minuten de frieten door mekaar, zodat ze gelijkmatig gebakken worden. 6. Laat de frieten na de eerste bakbeurt afkoelen in een schaal met keukenpapier. 7. Verwarm de deli-fryer voor op 180°C. 8. 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. 9. Bak de frieten een tweede keer, gedurende 21 minuten, op 180°C. Vergeet niet te schudden. 10. Haal de frieten uit de deli-fryer wanneer de tijd om is en het belsignaal gaat. Bestrooi met wat zout.

INGRÉDIENTS

0,6 kg de pommes de terre | une pincée de sel | 1 c. à soupe d'huile

PRÉPARATION

1. Épluchez 0,6 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 le deli-fryer à 120°C. 4. Précuissez les frites pendant 10 minutes à 120°C. 5. Secouez les frites toutes les 5 minutes afin qu'elles cuisent uniformément. 6. Après la première cuisson, laissez refroidir les frites. 7. Préchauffez le deli-fryer à 180°C. 8. 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. 9. Faites cuire les frites une deuxième fois pendant 21 minutes à 180°C. N'oubliez pas de secouer les frites après 5 minutes. 10. Retirez les frites du deli-fryer lorsque le temps est écoulé et que la sonnerie retentit. Ajoutez un peu de sel et servez.

KOKOSROTSJES

ROCHERS À LA NOIX DE COCO

INGRÉDIËNTEN

2 eiwitten | 75 g suiker | 100 g droge geraspte kokosnoot | ½ vanillestokje

BEREIDING

1. Weeg de nodige suiker en doe dit samen met de eiwitten in een kookpot. 2. Zet de pot op een zacht vuur en blijf roeren met de garde tot de suiker in het eiwit opgelost is. Laat dit schuimig mengsel zeker niet koken (max. 60°C). Zet de pot nadien weg van het vuur. 3. Weeg de juiste hoeveelheid geraspte kokosnoot en giet dit bij het mengsel van suiker en eiwitten. 4. Meng alles met de garde tot een egaal beslag. 5. Snijd de vanillestok overlangs en schraap er met een mespunt de zaadjes uit. Meng de zaadjes onder het kokosbeslag. 6. Verwarm de deli-fryer voor op 180°C. 7. Leg een vel bakpapier in het mandje. 8. Schep met een soeplepel rotsjes van ongeveer 4 cm diameter op het bakpapier. Maak er puntige hoopjes beslag van. 9. Bak de kokosrotsjes 10 minuten op 180°C.

INGRÉDIENTS

2 blancs d'œuf | 75 g de sucre | 100 g de noix de coco râpée | 1/2 gousse de vanille

PRÉPARATION

1. Dans une casserole, mélangez le sucre et les blancs d'œuf. 2. Faites chauffer à feu doux, et fouettez jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Attention : ce mélange moussieux ne doit pas cuire (max. 60 °C). Retirez ensuite la casserole du feu. 3. Ajoutez la noix de coco râpée au mélange. 4. Fouettez le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte uniforme. 5. Coupez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur, et à l'aide d'une pointe de couteau, retirez-en les graines. Incorporez ces dernières à la préparation. 6. Préchauffez le deli-fryer à 180 °C. 7. Disposez une feuille de papier cuisson dans le panier. 8. À l'aide d'une cuillère à soupe, disposez des rochers d'environ 4 cm de diamètre sur la feuille de papier cuisson. Formez de petits dômes pointus. 9. Faites cuire les rochers pendant 10 minutes à 180 °C.



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

**DOMO
ELEKTRO**

Dompel 9 · 2200 Herentals · Belgium
Tel. +32 14 21 71 91 · linea@linea2000.be · www.domo-elektro.be

Tel. +32 14 21 71 91 • linea@linea2000.be • www.domo-elektro.be
Dompel 9 • 2200 Herentals • Belgium

DOMO
ELEKTRO

Party at home! Immer etwas zu feiern!



KOKOSMAKRONEN

COCOONUT ROCKS

ZUTATEN

2 Eiweiß | 75 g Zucker | 100 g getrocknete Kokosraspeln | 1/2 Vanillestange

ZUBEREITUNG

1. Wiegen Sie den benötigten Zucker ab und geben Sie ihn zusammen mit dem Eiweiß in einen Kochtopf. 2. Stellen Sie den Topf auf kleine Flamme und rühren Sie mit dem Schneebesen, bis sich der Zucker im Eiweiß aufgelöst hat. Lassen Sie dieses schaumige Gemisch auf keinen Fall aufkochen (max. 60°C). Nehmen Sie den Topf anschließend vom Herd. 3. Wiegen Sie die richtige Menge Kokosraspeln ab und geben Sie sie dem Gemisch aus Zucker und Eiweiß bei. 4. Vermengen Sie alles mit dem Schneebesen zu einem gleichmäßigen Ganzen. 5. Schneiden Sie die Vanillestange der Länge nach auf und schaben Sie mit einer Messerspitze die Samen heraus. Mischen Sie die Samen der Kokosmasse unter. 6. Erhitzen Sie den Deli-Fryer auf 180°C vor. 7. Legen Sie ein Blatt Backpapier auf das Blech. 8. Geben Sie mit einem Esslöffel Makronen von ungefähr 4 cm Durchmesser auf das Backpapier. Formen Sie nach oben zugespitzte Makronen daraus. 9. Backen Sie die Kokosmakronen 10 Minuten lang bei 180°C.

INGREDIENTS

2 egg whites | 75 g sugar | 100 g desiccated coconut | 1/2 stick of vanilla

PREPARATION

1. Weigh out the sugar and put it in a pan with the egg whites. 2. Whisk continuously over a low heat until the sugar has dissolved into the egg whites. Do not bring the foaming mix to the boil (max. 60°C). Remove the pan from the heat. 3. Weigh out the desiccated coconut and add to the sugar and egg white mix. 4. Whisk to an even consistency. Cut the stick of vanilla lengths and scrape out the seeds with the tip of a knife. Stir the seeds into the coconut mixture. 5. Preheat the deli-fryer to 180°C. 6. Place a sheet of baking paper in the basket. 7. Use a soup spoon to drop rocks of around 4 cm in diameter onto the baking paper. Make them into pointed heaps of mixture. 8. Fry the coconut rocks for 10 minutes at 180°C.

SELBST GEMACHTE POMMES FRITES

HOME-MADE CHIPS

ZUTATEN

0,6 kg Kartoffeln | 1 Prise Salz | 1 Esslöffel Öl

ZUBEREITUNG

1. Schälen Sie 0,6 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 den Dell-Fryer auf 120°C vor. 4. Frittieren Sie die Pommes Frites zunächst für 10 Minuten auf 120°C. Schütteln Sie sie alle 5 Minuten durch, sodass sie gleichmäßig frittiert werden. 5. Lassen Sie die Pommes Frites nach dem ersten Frittieren abkühlen. 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. 6. Heizen Sie den Dell-Fryer auf 180°C vor. 7. Frittieren Sie die Pommes Frites ein zweites Mal für 21 Minuten auf 180°C. Vergessen Sie nicht, sie nach der Hälfte der Zeit zu schütteln. 8. Wenn das Signal ertönt, nehmen Sie die Pommes Frites aus dem Dell-Fryer. Bestreuen Sie die Pommes Frites mit etwas Salz und servieren Sie sie.

INGREDIENTS

0,6 kg potatoes | a pinch of salt | 1 tablespoon of oil

PREPARATION

1. Peel 0,6 kg of potatoes and cut into chips of about 1 cm thick. 2. Soak them in water for 30 minutes. Then pat dry. 3. Preheat the dell-fryer to 120°C. Fry the chips a first time for 10 minutes at 120°C. 4. Every 5 minutes, shake the fries to make sure they cook evenly. 5. After the first fry, allow the chips to cool off. 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. 6. Preheat the dell-fryer to 180°C. 7. Fry the chips a second time for 21 minutes at 180°C. Don't forget to shake them halfway through. 8. Remove the chips from the dell-fryer when the time is up and the alarm sounds. Sprinkle with some salt and serve.





KARTOFFELECKEN MIT HÜHNERSTREIFEN UND EINEM FRISCHEN SALAT

POTATO WEDGES WITH CHICKEN AND A FRESH SALAD

ZUTATEN

2 kleine Kartoffeln | Salz, Knoblauchpulver und Kartoffelgewürz | Olivenöl | 3 Streifen Hühnerfleisch | Paprikagewürz und Hähnchengewürz

ZUBEREITUNG

1. Schneiden Sie die Kartoffeln in Viertel. Dies können Sie inklusive der Schale tun. 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. Mischen Sie gut durch und würzen Sie mit einer Prise Salz, Knoblauchpulver und Kartoffelgewürz. 3. Würzen Sie das Huhn mit dem Paprika- und Hähnchengewürz. 4. Heizen Sie den Deli-Fryer auf 180 °C vor. 5. Frittieren Sie die Kartoffelecken und das Hühnerfleisch für 18 bis 22 Minuten bei 180 °C im Deli-Fryer. Schüteln Sie die Kartoffelecken regelmäßig auf. 6. Mit einem frischen Salat servieren.

INGREDIENTS

2 small potatoes | salt, garlic powder and potato spices | olive oil | 3 strips of chicken | paprika and chicken seasoning

PREPARATION

1. Cut the potatoes, with or without peel, into wedges. 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 and season with a pinch of salt, garlic and potato spices. 3. Season the chicken with paprika and chicken seasoning. 4. Preheat the deli-fryer to 180 °C. 5. Fry the wedges and chicken together in the deli-fryer at 180 °C for 18–22 minutes. Shake the wedges at regular intervals. 6. Serve with a fresh salad.

IN ALUFOLIE GEBACKENER LACHS MIT GEMÜSE UND PÜREE

SALMON EN PAPILLOTE WITH VEGETABLES AND PURÉE

ZUTATEN

1 Stück Lachs von ca. 150 g | ½ Zucchini | 1 süße Paprika | 10 Kirschtomaten | 1 Karotte
Zitronensaft | Pfeffer und Salz

ZUBEREITUNG

1. Heizen Sie den Delli-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 Delli-Fryer für 20 Minuten bei 200 °C. 6. Servieren Sie den Lachs mit Püree.

INGREDIENTS

piece of salmon, approx. 150 g | ½ 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. 6. Serve the salmon with a purée.





SCHINKEN-KÄSEROLLEN MIT EINEM FRISCHEN SALAT

HAM-CHEESE ROLLS WITH A FRESH SALAD

ZUTATEN

1 Rolle Blätterteig | 4 Scheiben Käse | 4 Scheiben Schinken | 1 Eiweiß, aufgeschlagen

ZUBEREITUNG

1. Heizen Sie den Delli-Fryer auf 200 °C vor. 2. Rollen Sie den Blätterteig auf und legen Sie die Käsescheiben und den Schinken in die Mitte. 3. Klappen Sie die Seiten nach innen und rollen Sie das Ganze zusammen. 4. In gleiche Stücke von ca. 4 cm schneiden. 5. Bestreichen Sie die Rollen mit dem aufgeschlagenen Eiweiß. 6. Frittieren Sie die Schinken-Käse-Rollen für 20 Minuten bei 200 °C. 7. Mit einem frischen Salat servieren.

INGREDIENTS

1 roll puff pastry | 4 slices of cheese | 4 slices of ham | 1 egg yolk, beaten

PREPARATION

1. Preheat the delli-fryer to 200 °C. 2. Unroll the pastry and place the cut cheese and ham in the centre. 3. Fold in the sides and roll the entire pastry closed. 4. Cut into pieces of equal size, approx. 4 cm. 5. Brush the rolls with the beaten egg yolk. 6. Bake the ham-cheese rolls at 200 °C for 20 minutes. 7. Serve with a fresh salad.

BLÄTTERTEIGSCHMETTERLINGE MIT RÄUCHERLACHS

PUFF PASTRY BUTTERFLIES WITH SMOKED SALMON

ZUTATEN

1 Rolle Blätterteig | 6 Scheiben Räucherlachs | 1 Eigelb, aufgeschlagen | Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Heizen Sie den Delfi-Fryer auf 200 °C vor. 2. Rollen Sie den Blätterteig aus und belegen Sie ihn mit dem Räucherlachs. 3. Den Lachs mit einer Präse Pfeffer abschmecken. 4. Schneiden Sie das Ganze in Scheiben der Größe von ca. 4 x 10 cm. 5. Rollen Sie beidseitig die Seiten der Stücke nach innen ein. 6. Bestreichen Sie die Schmetterlinge mit dem aufgeschlagenen Eigelb. 7. Frittieren Sie die Blätterteigschmetterlinge für 12 bis 15 Minuten bei 180 °C.

INGREDIENTS

1 roll puff pastry | 6 slices of smoked salmon | 1 egg yolk, beaten | pepper

PREPARATION

1. Preheat the delfi-fryer to 200 °C. 2. Unroll the pastry and place the smoked salmon on it. 3. Season the salmon with a pinch of pepper. 4. Cut into slices of approx. 4 x 10 cm. 5. Roll both sides of the slices toward the centre. 6. Brush the butterflies with the beaten egg yolk. 7. Bake the butterflies at 180 °C for 12 to 15 minutes.





MINI-WURSTBRÖTCHEN

MINI SAUSAGE ROLLS

ZUTATEN

1 Rolle Blätterteig | 250 g Hackfleisch | 1 Eigelb, aufgeschlagen | Piri Piri, Pfeffer und Salz

ZUBEREITUNG

1. Heizen Sie den Delfi Fryer auf 200 °C vor. 2. Das Hackfleisch mit Piri Piri, Pfeffer und Salz abschmecken. 3. Schneiden Sie den Blätterteig in Stücke. Geben Sie auf eine Hälfte jedes Stückes etwas Hackfleisch. Schlagen Sie die andere Hälfte darüber und drücken Sie diese leicht an. Sorgen Sie dafür, dass die Wurstbrötchen ca. 3 x 4 cm groß sind. 4. Bestreichen Sie die Wurstbrötchen mit dem aufgeschlagenen Eigelb. 5. Frittieren Sie die Wurstbrötchen für 10 bis 12 Minuten bei 200 °C.

INGREDIENTS

1 roll puff pastry | 250 g mince | 1 egg yolk, beaten | piri piri, salt and pepper

PREPARATION

1. Preheat the delfi-fryer to 200 °C. 2. Season the mince with piri piri, salt and pepper. 3. Cut the pastry into slices. Place some mince on one half of each slice. Fold the other half over and press lightly. Make sure the mini sausage rolls are about 3 x 4 cm in size. 4. Brush the sausage rolls with the beaten egg yolk. 5. Bake the sausage rolls at 200 °C for 10 to 12 minutes.

BLÄTTERTEIGHÄPPCHEN MIT APFEL UND BRIE

PUFF PASTRY BITES WITH APPLE AND BRIE

ZUTATEN

1 Rolle Blätterteig | 150 g Brie | 1 Apfel | 1 Eiweiß | 1 Eigelb, aufgeschlagen | Zitronensaft | Pfeffer, Salz und Thymian

ZUBEREITUNG

1. Schalen Sie den Apfel, schneiden Sie ihn in Würfel und besprenkeln Sie diese mit dem Zitronensaft. 2. Schneiden Sie den Brie in Würfel. 3. Heizen Sie den Deli Fryer auf 200 °C vor. 4. Rollen Sie den Blätterteig aus und schneiden Sie Stücke mit den Maßen 5 x 10 cm zu. 5. Geben Sie auf eine Hälfte jedes Stückes Brie- und Apfelwürfel. Schlagen Sie die andere Hälfte darüber und drücken Sie diese leicht an. 6. Bestreichen Sie die Häppchen mit dem aufgeschlagenen Eiweiß. 7. Frittieren Sie die Häppchen für 12 bis 15 Minuten bei 180 °C.

INGREDIENTS

1 roll puff pastry | 150 g Brie | 1 apple | 1 egg yolk, beaten | lemon juice | salt, pepper and thyme

PREPARATION

1. Peel the apple, dice it and sprinkle with lemon juice. 2. Cut the Brie into cubes. 3. Preheat the deli-fryer to 200 °C. 4. Unroll the pastry and cut slices of 5 x 10 cm. 5. Place pieces of Brie and apple on one half. Fold the other half over and press lightly. 6. Brush the bites with the beaten egg yolk. 7. Fry the bites at 180°C for 12 to 15 minutes.



BLÄTTERTEIGHÄPPCHEN MIT APFEL UND BRIE
PUFF PASTRY BITES WITH APPLE AND BRIE

5

MINI-WURSTBRÖTCHEN
MINI SAUSAGE ROLLS

6

BLÄTTERTEIGSCHMETTERLINGS MIT RÄUCHERLACHS
PUFF PASTRY BUTTERFLIES WITH SMOKED SALMON

9

SCHINKEN-KÄSEROLLEN MIT EINEM FRISCHEN SALAT
HAM-CHEESE ROLLS WITH A FRESH SALAD

10

IN ALUFOLIE GEBACKENER LACHS MIT GEMÜSE UND PURÉE
SALMON EN PAPILLOTE WITH VEGETABLES AND PURÉE

13

KARTOFFELECKEN MIT HÜHNERSTREIFEN UND EINEM FRISCHEN SALAT
POTATO WEDGES WITH CHICKEN AND A FRESH SALAD

14

SELBST GEMACHTE POMMES FRITES
HOME-MADE CHIPS

17

KOKOSMAKRONEN
COCONUT ROCKS

18

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

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



DOMO



REZEPTE | RECIPES

Deli-Fryer