

AIR FRYER CUBE



RECIPE BOOK



WWW.AIGOSTAR.COM



MUSHROOM, ONION AND FETA FRITTATA-----	1-4
RATATOUILLE -----	5-8
CRISPY TOFU -----	9-12
MARINATED ARTICHOKE HEARTS -----	13-16
GRILLED BEEF FAJITAS -----	17-20
CHIMICHURRI SKIRT STEAK -----	21-24
PARMESAN CHICKEN TENDERS -----	25-28
MEDITERRANEAN CHICKEN WINGS WITH OLIVES -----	29-32
CAJUN SHRIMP -----	33-36
SALMON QUICHE -----	37-40
SALMON WITH DILL SAUCE -----	41-44
TUNA SLIDERTS -----	45-48
APPLE PIE EGG ROLLS -----	49-52
BANANA AND NUTELLA WONTONS -----	53-56
BROWNIES -----	57-60
CHEESECAKE -----	61-64
BUFFALO CAULIFLOWER BITES -----	65-68
MOZZARELLA CHEESE BALLS -----	69-72
CHEDDARR SCALLION BISCUITS -----	73-76
ONION RINGS -----	77-80



QUICHE DE CHAMPIÑONES, CEBOLLA Y QUESO FETA	1-4
RATATOUILLE	5-8
TOFU CRUJIENTE	9-12
CORAZONES DE ALCACHOFA MARINADOS	13-16
FAJITAS DE CARNE A LA PARRILLA	17-20
CHURRASCO AL CHIMICHURRI	21-24
PECHUGA DE POLLO CON PARMESANO	25-28
ALITAS DE POLLO AL ESTILO MEDITERRÁNEO CON ACEITUNAS	29-32
GAMBAS CAJUN	33-36
QUICHE DE SALMÓN	37-40
SALMÓN CON SALSA DE ENELDO	41-44
HAMBURGUESA DE ATÚN	45-48
ROLLITOS DE TARTA DE MANZANA Y HUEVO	49-52
WONTONS DE PLÁTANO Y NUTELLA	53-56
BROWNIES	57-60
TARTA DE QUESO	61-64
ALITAS DE COLIFLOR AL ESTILO "BUFFALO"	65-68
BOLITAS DE QUESO MOZZARELLA	69-72
TOSTAS DE CHEDDAR Y CEBOLLETA	73-76
AROS DE CEBOLLA	77-80



FRITTATA DI FUNGHI, CIPOLLE E FETA -----	1-4
RATATOUILLE -----	5-8
TOFU CROCCANTE -----	9-12
CUORI DI CARCIOFI MARINATI -----	13-16
FAJITAS DI MANZO ALLAGRIGLIA -----	17-20
CONTROFILETTI CHIMICHURRI -----	21-24
CROCCHETTE DI POLLO AL PARMIGIANO -----	25-28
ALI DI POLLO MEDITERRANEE CON OLIVE -----	29-32
GAMBERETTI CAJUN -----	33-36
QUICHE DI SALMONE -----	37-40
SALMONE CON SALSIA ALL'ANETO -----	41-44
HAMBURGER DI TONNO -----	45-48
INVOLTINI DI UOVA DI TORTA DI MELE -----	49-52
WONTON ALLA BANANA E ALLA NUTELLA -----	53-56
BROWNIES -----	57-60
CHEESECAKE -----	61-64
BUFFALO CAULIFLOWER BITES -----	65-68
PALLINE DI MOZZARELLA -----	69-72
BISCOTTI DI SCALOGNO CON CHEDDAR -----	73-76
ANELLI DI CIPOLLA -----	77-80



CHAMPIGNON, ZWIEBEL UND FETA FRITTATA	1-4
RATATOUILLE	5-8
KNUSPRIGER TOFU	9-12
MARINIERTE ARTISCHOCKENHERZEN	13-16
FAJITAS AUSGEGRILLEM RINDFLEISCH	17-20
CHIMICHURRI-ROCK-STEAK	21-24
PARMESAN-CHICKEN-FINGERS	25-28
MEDITERRANE HÜHNERFLÜGEL MIT OLIVEN	29-32
CAJUN-GARNELE	33-36
LACHS-QUICHE	37-40
LACHS MIT DILLSAUCE	41-44
THUNFISCH-SCHIEBER	45-48
APFELKUCHEN-EIERROLLEN	49-52
BANANEN- UND NUTELLA-WONTONS	53-56
BROWNIES	57-60
KÄSEKUCHEN	61-64
BÜFFELKOHL BEIBT BLUMENKOHL	65-68
MOZZARELLA-KÄSEBÄLLCHEN	69-72
CHEDDARR-SKALLIONS-KEKSE	73-76
ZWIEBELRINGE	77-80



FRITTATA AUX CHAMPIGNONS, OIGNONS ET FETA -----	1-4
RATATOUILLE -----	5-8
TOFU CROUSTILLANT -----	9-12
CŒURS D'ARTICHAUTS MARINÉS -----	13-16
FAJITAS DE BŒUFGRILLÉ -----	17-20
BIFTECK SAUCE CHIMICHURRI -----	21-24
TENDERS DE POULET AU PARMESAN -----	25-28
AILES DE POULET MÉDITERRANÉENNES AUX OLIVES -----	29-32
CREVETTES CAJUN -----	33-36
QUICHE AU SAUMON -----	37-40
PAVÉS DE SAUMON À L'ANETH -----	41-44
STEAK DE THON -----	45-48
CROUSTILLANTS AUX POMMES -----	49-52
CROUSTILLANTS BANANE ET NUTELLA -----	53-56
BROWNIES -----	57-60
CHEESECAKE -----	61-64
BOUCHÉES DE CHOU-FLEUR -----	65-68
BOUCHÉES MOZZARELLA -----	69-72
BISCUITS OIGNONS ET CHEDDAR -----	73-76
RONDELLES D'OIGNONS -----	77-80





MUSHROOM, ONION AND FETA FRITTATA

DIRECTIONS:

1. Peel and slice a red onion into 0,6cm thin slices.
2. Clean button mushrooms, and then cut into 0,6cm thin slices.
3. In a saute pan with olive oil, sweat onions and mushrooms under a medium flame until tender. Remove from heat and place on a dry kitchen towel to cool.
4. Preheat the air fryer to 170°C(2-3 minutes).
5. Crack 6 eggs with whisk thoroughly and vigorously, adding a pinch of salt. Pour eggs into the baking dish with onion and mushroom mixture and cheese. Place the baking dish in the cooking basket and cook in the air fryer for 20 minutes, 170°C.
6. The frittata is done when you can stick a knife into the middle, and the knife comes out clean.

INGREDIENTS:

- 6 eggs
- 4 cups button mushrooms cleaned
- 1 red onion
- 2 tablespoons olive oil
- 6 tablespoons feta cheese, crumbled
- 1 pinch salt

Serves: 6

Total time: 30Min

Difficulty: ★ ★ ★



QUICHE DE CHAMPIÑONES CEBOLLA Y QUESO FETA

INSTRUCCIONES:

1. Pele y corte una cebolla roja en tiras de 0,6 cm de grosor.
2. Lave los champiñones y córtelos en trozos de 0,6 cm de grosor.
3. En una sartén con aceite de oliva, fría la cebolla y los champiñones a fuego medio hasta que se ablanden. Retírelos del fuego y sáquelos en plato con papel de cocina para que se enfríen.
4. Precaliente la freidora de aire a 170°C (2-3 minutos)
5. Casque 6 huevos, bátalos vigorosamente y añada una pizca de sal. Vierta los huevos batidos con la mezcla de cebolla, champiñones y queso en un recipiente para hornear y colóquelo en la cesta de la freidora y cocínelo durante 20 minutos, 170°C.
6. La quiche estará preparada cuando clave un cuchillo en el centro y salga limpio.

INGREDIENTES:

- 6 huevos
- 500g de champiñones limpios
- 1 cebolla roja
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 6 cucharadas de queso feta, desmenuzado
- 1 pizca de sal

Porciones: 6

Tiempo total: 30Min

Dificultad: ★ ★ ★



FRITTATA DI FUNGHI, CIPOLLE E FETA

RICETTA:

1. Sbucciare e affettare una cipolla rossa a fette sottili da 0,6 cm.
2. Pulire i funghi porcini, quindi tagliarli a fettine sottili da 0,6 cm.
3. In una padella scaldare l'olio d'oliva, aggiungere le cipolle e funghi e lasciar cuocere a fuoco medio fino a quando non risulteranno teneri. Togliere dal fuoco e lasciar raffreddare.
4. Preriscaldare la friggitrice ad aria a 170°C(2-3 minuti).
5. Rompere e sbattere 6 uova, aggiungere un pizzico di sale. Versare le uova nella teglia con cipolla, funghi e formaggio. Mettere la teglia nel cestello e cuoci nella friggitrice ad aria per 20 minuti, a 170°C.
6. Per verificare l'aggiusta cottura della frittata si può usare uno stuzzicadenti.

INGREDIENTI:

- 6 uova
- 4 tazze di funghi porcini puliti
- 1 cipolla rossa
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 6 cucchiaini di formaggio feta, sbriciolato
- 1 pizzico di sale

DOSI per: 6

Tempo totale: 30Min

Difficoltà: ★ ★ ★



CHAMPIGNON, ZWIEBEL UND FETA FRITTATA

SCHRITTE:

1. Eine rote Zwiebel schälen und in 0,6cm dünne Scheiben schneiden.
2. Champignons putzen und dann in 0,6cm dünne Scheiben schneiden.
3. In einer Pfanne mit Olivenöl, Zwiebeln und Champignons bei mittlerer Hitze anschwitzen, bis sie weich sind. Vom Herd nehmen und zum Abkühlen auf ein trockenes Küchentuch legen.
4. Die Fritteuse auf 170°C vorheizen (2-3 Minuten).
5. 6 Eier mit dem Schneebesen gründlich und kräftig aufschlagen und eine Prise Salz hinzufügen. Gießen Sie die Eier in die Auflaufform mit Zwiebel-Champignon-Mischung und Käse. Legen Sie die Backform in den Garkorb und lassen Sie sie 20 Minuten bei 170°C in der Fritteuse garen.
6. Die Frittata ist fertig, wenn man ein Messer in die Mitte stecken kann, und das Messer kommt sauber heraus.

ZUTATEN:

- 6 Eier
- 4 Tassen Knopfpilze gereinigt
- 1 rote Zwiebel
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 6 Esslöffel Feta-Käse, zerbröseln
- 1 Prise Salz

Portionen: 6

Insgesamte Zeit: 30Min

Schwierigkeitsgrad: ★ ★ ★



FRITTATA AUX CHAMPIGNONS, OIGNONS ET FETA

INSTRUCTIONS:

1. Pelez et coupez l'oignon rouge en fines lamelles de 0,6 cm.
2. Nettoyez les champignons de Paris, puis coupez-les en fines lamelles de 0,6 cm.
3. Dans une sauteuse, faites suer les oignons et les champignons à feu moyen avec de l'huile d'olive, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Retirez du feu et placez-les sur une assiette sèche pour refroidir.
4. Préchauffez la friteuse à air à 170°C(2-3 minutes).
5. Battez soigneusement et vigoureusement les 6 œufs avec un fouet, et ajoutez une pincée de sel. Versez les œufs dans le plat de cuisson ainsi que le mélange d'oignons et de champignons et le fromage. Placez le plat dans le panier de la friteuse et laissez cuire pendant 20 minutes à 170°C.
6. Pour vérifier que la frittata est à point, insérez un couteau dans celle-ci, il doit ressortir propre.

INGRÉDIENTS:

- 6 œufs
- 4 tasses de champignons de Paris nettoyés
- 1 oignon rouge
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 6 cuillères à soupe de fromage feta émietté
- 1 pincée de sel

Convives: 6

Temps total: 30Min

Difficulté: ★ ★ ★







RATATOUILLE

DIRECTIONS:

1. Cut the courgette, aubergine, bell pepper, tomatoes, and onion into 2cm cubes.
2. Mix the vegetables in a bowl with the garlic, Provençal herbs, ½ teaspoon salt and pepper to taste. Also spoon in the olive oil.
3. Preheat the air fryer to 200°C (About 3 minutes)
4. Put the bowl in the basket and slide the basket into the air fryer. Set the timer to 15-18 minutes, 200°C. Stir the vegetables once when cooking.
5. Serve the ratatouille with fried meat such as entrecôte, or a cutlet.

INGREDIENTS:

- 200g courgette and/or aubergine
- 1 yellow bell pepper
- 2 tomatoes
- 1 onion, peeled
- 1 clove garlic, crushed
- 2 teaspoons dried Provençal herbs
- Freshly ground black pepper
- 1 tablespoon olive oil
- Small, round baking dish, approx. 16 cm diameter

Serves: 4

Total time: 25Min

Difficulty: ★



RATATOUILLE

INSTRUCCIONES:

1. Corte el calabacín, la berenjena, el pimiento, los tomates y la cebolla en dados de 2 cm.
2. Mezcle las verduras en un bol junto con el ajo, las finas hierbas, media cucharadita de sal y pimienta algusto. Añada también una cucharada de aceite de oliva.
3. Precaliente la freidora de aire a 200°C (Aproximadamente 3 minutos)
4. Coloque el recipiente en la cesta e introduzca la cesta en la freidora de aire. Ajuste el temporizador a 15-18 minutos, 200°C. De la vuelta a las verduras una vez durante el proceso.
5. Sirva la ratatouille como acompañamiento de un entrecot o unas chuletas.

INGREDIENTES:

- 200g de calabacín y/o berenjena
- 1 pimiento amarillo
- 2 tomates
- 1 cebolla pelada
- 1 diente de ajo, machacado
- 2 cucharaditas de finas hierbas
- Pimienta negra molida
- 1 cucharada de aceite de oliva
- Recipiente para hornear redondo de aproximadamente 16 cm de diámetro

Porciones: 4

Tiempo total: 25Min

Dificultad: ★



RATATOUILLE

RICETTA:

1. Tagliare la zuccina, la melanzana, il peperone, i pomodori e la cipolla a cubetti di 2 cm.
2. Mescolare le verdure in una ciotola con aglio, erbe provenzali, ½ cucchiaino di sale e pepe a piacere. Anche un cucchiaino di olio d'oliva.
3. Preriscaldare la friggitrice ad aria a 200°C (circa 3 minuti).
4. Metti la ciotola nel cestino e fai scorrere il cestino nella friggitrice ad aria. Impostare il timer su 15-18 minuti, 200°C. Mescola le verdure ogni tanto durante la cottura.
5. Servire la ratatouille con carne frita come entrecôte o una cotoletta.

INGREDIENTI:

- 200g di zucchine e / o melanzane
- 1 peperone giallo
- 2 pomodori
- 1 cipolla, sbucciata
- 1 spicchio d'aglio, schiacciato
- 2 cucchiaini di erbe provenzali secche
- Pepe nero macinato
- 1 cucchiaino di olio d'oliva
- Piccola teglia rotonda, ca. 16 cm di diametro

DOSI per: 4

Tempo totale: 25Min

Difficoltà: ★



RATATOUILLE

SCHRITTE:

1. Zucchini, Aubergine, Paprika, Tomaten und Zwiebel in 2 cm große Würfel schneiden.
2. Mischen Sie das Gemüse in einer Schüssel mit dem Knoblauch, den provenzalischen Kräutern, ½ Teelöffel Salz und Pfeffer nach Geschmack. Das Olivenöl löffelweise begeben.
3. Die Fritteuse auf 200°C vorheizen (etwa 3 Minuten).
4. Legen Sie die Schüssel in den Korb und schieben Sie den Korb in die Fritteuse. Stellen Sie den Timer auf 15-18 Minuten ein, 200°C. Rühren Sie das Gemüse beim Kochen einmal um.
5. Servieren Sie die Ratatouille mit gebratenem Fleisch wie Entrecôte oder einem Kotelett.

ZUTATEN:

- 200g Zucchini und/oder Aubergine
- 1 gelbe Paprika
- 2 Tomaten
- 1 Zwiebel, geschält
- 1 Knoblauchzehe, zerdrückt
- 2 Teelöffel getrocknete provenzalische Kräuter
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 Esslöffel Olivenöl
- Kleine, runde Backform, ca. 16 cm Durchmesser

Portionen: 4

Insgesamte Zeit: 25Min

Schwierigkeitsgrad: ★



RATATOUILLE

INSTRUCTIONS:

1. Coupez les courgettes, aubergines, le poivron, les tomates et l'oignon en cubes de 2 cm.
2. Dans le plat, mélangez les légumes avec l'ail, les herbes provençales, ½ cuillère à café de sel et poivre à volonté, ainsi que l'huile d'olive.
3. Préchauffez la friteuse à 200°C (environ 3 minutes).
4. Placez le plat dans le panier et faites glisser le panier dans la friteuse. Réglez la minuterie sur 15-18 minutes, 200°C. Remuez les légumes une fois à mi-cuisson.
5. Servez la ratatouille avec une viande style entrecôte ou escalope.

INGRÉDIENTS:

- 200g de courgettes et / ou d'aubergines
- 1 poivron jaune
- 2 tomates
- 1 oignon pelé
- 1 gousse d'ail écrasée
- 2 cuillères à café d'herbes provençales séchées
- Poivre noir fraîchement moulu
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Petit plat de cuisson rond d'environ 16 cm de diamètre

Convives: 4

Temps total: 25Min

Difficulté: ★







CRISPY TOFU

DIRECTIONS:

1. Cut tofu into 2.5cm cubes; set aside in a baking dish.
2. Combine all remaining ingredients and pour over tofu, mixing to combine.
3. Let tofu marinate for at least 30 minutes, tossing a few times.
4. Preheat the air fryer to 170°C (2-3 minutes)
5. Place the baking dish on air fryer basket and set the timer to 8 minutes, 170°C.
6. Halfway through to flip the tofu to ensure they are evenly cooked.

INGREDIENTS:

- 450g low fat, extra firm tofu
- 1 teaspoon sesame oil
- 1 teaspoon teriyaki sauce
- 1 tablespoon honey
- 2 tablespoons Sriracha sauce
- 2 tablespoons low sodium soy sauce
- 1 teaspoon oil

Serves: 6

Total time: 15Min

Difficulty: ★



TOFU CRUJIENTE

INSTRUCCIONES:

1. Corte el tofu en dados de 2.5cm y resérvelos en un recipiente para hornear.
2. Mezcle todos los ingredientes y viértalos sobre el tofu. Remuévalo para que se mezclen bien.
3. Déjelo marinar durante al menos 30 minutos, dándole la vuelta de vez en cuando.
4. Precaliente la freidora de aire a 170°C (2-3 minutos).
5. Coloque el recipiente para hornear en la freidora de aire y ajuste el temporizador a 8 minutos, 170°C.
6. A mitad del proceso, de la vuelta a los trozos de tofu para asegurarse de que se cocina por todos los lados.

INGREDIENTES:

- 450g de tofu extra firme bajo grasas
- 1 cucharada de aceite de sésamo
- 1 cucharada de salsa teriyaki
- 1 cucharada de miel
- 2 cucharadas de salsa Sriracha
- 2 cucharadas de salsa de soja baja en sodio
- 1 cucharada de aceite

Porciones: 6

Tiempo total: 15Min

Dificultad: ★



TOFU CROCCANTE

RICETTA:

1. Tagliare il tofu a cubetti di 2,5 cm; mettere da parte in una teglia.
2. Unire tuttigli altri ingredienti e unirli al tofu, dopodiché mescolate.
3. Lasciare marinare il tofu per almeno 30 minuti, mescolando di tanto in tanto.
4. Preriscaldare la friggitrice ad aria a 170°C(2-3 minuti).
5. Collocare la teglia sul cestello della friggitrice ad aria e impostare il timer su 8 minuti, 170°C.
6. A metà tempo di cottura, girare il tofu per assicurarsi una cottura uniforme.

INGREDIENTI:

- 450g di tofu magro e extra duro
- 1 cucchiaino di olio di sesamo
- 1 cucchiaino di salsa teriyaki
- 1 cucchiaio di miele
- 2 cucchiari di salsa Sriracha
- 2 cucchiari di salsa di soia a basso contenuto di sodio
- 1 cucchiaino di olio

DOSI per: 6

Tempo totale: 15Min

Difficoltà: ★



KNUSPRIGER TOFU

SCHRITTE:

1. 2,5 cm große Tofuwürfel schneiden; in einer Auflaufform beiseite legen.
2. Kombinieren Sie alle verbleibenden Zutaten, gießen Sie diese über den Tofu und vermischen Sie alles.
3. Lassen Sie den Tofu mindestens 30 Minuten marinieren, indem Sie ihn einige Male umdrehen.
4. Die Fritteuse auf 170°C vorheizen (2-3 Minuten).
5. Legen Sie die Backform auf den Frittierkorb und stellen Sie die Zeitschaltuhr auf 8 Minuten, 170°C, ein.
6. Bei halber Zeit den Tofu umdrehen, um sicherzustellen, dass er gleichmäßig gegart wird.

ZUTATEN:

- 450g fettarmer, extra fester Tofu
- 1 Teelöffel Sesamöl
- 1 Teelöffel Teriyaki-Sauce
- 1 Esslöffel Honig
- 2 Esslöffel Sriracha-Sauce
- 2 Esslöffel natriumarme Sojasauce
- 1 Teelöffel Öl

Portionen: 6

Insgesamte Zeit: 15Min

Schwierigkeitsgrad: ★



TOFU CROUSTILLANT

INSTRUCTIONS:

1. Coupez le tofu en cubes de 2,5 cm et réservez dans un plat allant au four.
2. Mélangez tous les ingrédients restants et versez sur le tofu pour l'imprégner.
3. Laissez mariner le tofu pendant au moins 30 minutes, en remuant de temps en temps.
4. Préchauffez la friteuse à 170°C (2-3 minutes).
5. Placez le plat dans le panier de la friteuse et réglez la minuterie sur 8 minutes à 170°C.
6. Retournez le tofu à mi-cuisson pour vous assurer qu'il cuit uniformément.

INGRÉDIENTS:

- 450g de tofu extra ferme et faible en gras
- 1 cuillère à café d'huile de sésame
- 1 cuillère à café de sauce teriyaki
- 1 cuillère à soupe de miel
- 2 cuillères à soupe de sauce chili
- 2 cuillères à soupe de sauce soja faible en sodium
- 1 cuillère à café d'huile

Convives: 6

Temps total: 15Min

Difficulté: ★







MARINATED ARTICHOKE HEARTS

DIRECTIONS:

1. Place the lemon juice, olive oil, oregano, thyme, garlic powder, salt, and pepper in a medium bowl. Add the artichokes and toss to coat the artichokes.
2. Preheat the air fryer to 170°C (2-3 minutes)
3. Place the artichokes in the air fryer basket and set the temperature to 170°C. Set the timer for 5 minutes.
4. Serve warm or refrigerate until chilled.

INGREDIENTS:

- 1 tablespoon lemon juice
- 1 tablespoon olive oil
- 1 teaspoon oregano
- ½ teaspoon thyme
- Pinch red pepper flakes
- Pinch of garlic powder
- Salt to taste
- Several grinds black pepper
- 450g frozen artichoke hearts

Serves: 4

Total time: 10Min

Difficulty: ★



CORAZONES DE ALCACHOFA MARINADOS

INSTRUCCIONES:

1. Añada el jugo de limón, el aceite de oliva, el orégano, el tomillo, el ajo en polvo, la sal, y el pimienta en un bol mediano. Añada los corazones de alcachofa y remuévalos para que se mezclen bien.
2. Precaliente la freidora de aire a 170°C (2-3 minutos).
3. Introduzca las alcachofas en la cesta de la freidora de aire y ajuste la temperatura a 170°C. Seleccione 5 minutos en el temporizador.
4. Puede servirlo caliente o conservarlo en el frigorífico hasta que se enfríe.

INGREDIENTES:

- 1 cucharada de jugo de limón
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cucharadita de orégano
- ½ cucharadita de tomillo
- Una pizca de escamas de pimienta rojo
- Una pizca de ajo en polvo
- Sal al gusto
- Pimienta negra
- 450g de corazones de alcachofa congelados

Porciones: 4

Tiempo total: 10Min

Dificultad: ★



CUORI DI CARCIOFI MARINATI

RICETTA:

1. Metti il succo di limone, l'olio d'oliva, l'origano, il timo, l'aglio in polvere, il sale e il pepe in una ciotola media. Aggiungere i carciofi e mescola per ricoprire e insaporire i carciofi.
2. Preriscaldare la friggitrice ad aria a 170°C (2-3 minuti)
3. Mettere i carciofi nel cestello della friggitrice ad aria e impostare la temperatura a 170°C. Impostare il timer per 5 minuti.
4. Servire caldo o conservare in frigorifero fino al raffreddamento.

INGREDIENTI:

- 1 cucchiaio di succo di limone
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 1 cucchiaino di origano
- ½ cucchiaino di timo
- Un pizzico di fiocchi di peperoncino
- Un pizzico di aglio in polvere
- Sale
- Pepe nero
- 450g di cuori di carciofi surgelati

DOSI per: 4

Tempo totale: 10Min

Difficoltà: ★



MARINIERTE ARTISCHOCKENHERZEN

SCHRITTE:

1. Geben Sie den Zitronensaft, das Olivenöl, den Oregano, den Thymian, das Knoblauchpulver, das Salz und den Pfeffer in eine mittelgroße Schüssel. Fügen Sie die Artischocken hinzu und schwenken Sie die Schüssel um die Artischocken gut mit den anderen Zutaten zu bedecken.
2. Die Fritteuse auf 170°C vorheizen (2-3 Minuten).
3. Legen Sie die Artischocken in den Frittierkorb und stellen Sie die Temperatur auf 170°C ein. Stellen Sie den Timer auf 5 Minuten ein.
4. Warm servieren oder bis zur Abkühlung in den Kühlschrank stellen.

ZUTATEN:

- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 Teelöffel Oregano
- ½ Teelöffel Thymian
- Prise rote Paprikaflocken
- Prise Knoblauchpulver
- Salz nach Geschmack
- Mehrmals gemahlener schwarzer Pfeffer
- 450g gefrorene Artischockenherzen

Portionen: 4

Insgesamte Zeit: 10Min

Schwierigkeitsgrad: ★



CŒURS D'ARTICHAUTS MARINÉS

INSTRUCTIONS:

1. Dans un bol, insérez le jus de citron, l'huile d'olive, l'origan, le thym, l'ail, le sel et le poivre. Ajoutez ensuite les artichauts et mélangez pour bien les enrober.
2. Préchauffez la friteuse à 170°C (2-3 minutes).
3. Placez les artichauts dans le panier de la friteuse et réglez la température sur 170°C et la minuterie sur 5 minutes.
4. Servez chaud ou réfrigérez.

INGRÉDIENTS:

- 450g de cœurs d'artichauts surgelés
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café d'origan
- ½ cuillère à café de thym
- 1 pincée de piment rouge en poudre
- 1 pincée d'ail en poudre
- Sel à volonté
- Plusieurs grains de poivre noir

Convives: 4

Temps total: 10Min

Difficulté: ★







GRILLED BEEF FAJITAS

DIRECTIONS:

1. Whisk together oil, soy sauce, lime juice, garlic, brown sugar, chili powder, cumin, and black pepper. Reserve $\frac{1}{4}$ cup marinade. Pour the rest into a large zip-top plastic bag.
2. Add meat to the marinade. Seal bag, squeezing out as much air as possible. Massage until meat is fully coated. Refrigerate for at least 4 hours and up to 24 hours.
3. When ready to cook, toss the bell peppers and onion with the reserved $\frac{1}{4}$ cup marinade.
4. Preheat the air fryer to 180°C (2-3 minutes).
5. Remove meat from the marinade and pat dry. Place in fry basket. Set 180°C and adjust the time to 5 minutes. Flip then adjust the time to 3-5 minutes, depending on the thickness and desired doneness. Remove the meat and let rest for 10 minutes.
6. Remove the vegetables from the marinade and add to the fry basket. Set the temperature and time to 180°C for 5 minutes or until fork tender.
7. Slice meat into thin strips. Serve with vegetables, tortillas, cilantro, and sour cream.

INGREDIENTS:

- 450g flank or skirt steak
- $\frac{1}{4}$ cup vegetable oil
- $\frac{1}{4}$ cup soy sauce
- $\frac{1}{4}$ cup lime juice
- 1 garlic clove, minced
- 2 tablespoons brown sugar
- 2 teaspoons chili powder
- 1 teaspoon cumin
- 1 teaspoon ground black pepper
- 1 small red bell pepper sliced
- 1 small yellow bell pepper, sliced
- 1 small green bell pepper, sliced
- 1 small white onion, sliced warm corn tortillas, cilantro, and sour cream, for serving

Serves: 2

Total time: 15Min

Difficulty: ★ ★



FAJITAS DE CARNE A LA PARRILLA

INSTRUCCIONES:

1. Bata y mezcle el aceite, la salsa de soja, la lima exprimida, el ajo y el azúcar moreno, el chile en polvo, el comino y la pimienta negra. Reserve $\frac{1}{4}$ de taza de la mezcla y vierta el resto en una bolsa de cierre zip.
2. Añada la carne a la bolsa y cierre la bolsa sacando la máxima cantidad de aire posible. Amase la carne hasta que quede bien cubierta por la mezcla. Déjelo marinar durante al menos 4 horas y hasta 24 horas en el frigorífico.
3. Cuando esté listo para cocinar, añada los pimientos y la cebolla con el $\frac{1}{4}$ de taza de mezcla.
4. Precaliente la freidora de aire a 180°C (2-3 minutos).
5. Saque la carne de la bolsa y seque el exceso de salsa con papel de cocina. Coloque la carne en la cesta de la freidora. Seleccione 180°C y ajuste el temporizador a 5 minutos. De la vuelta a la carne y seleccione 3-5 minutos en el temporizador, en función del grosor de la carne y de su gusto personal. Saque la carne de la freidora y déjela reposar 10 minutos.
6. Saque las verduras de la bolsa y añádalas a la cesta de la freidora. Ajuste la temperatura a 180°C durante 5 minutos o hasta que se ablanden.
7. Corte la carne en tiras finas y sívala junto con las verduras sobre las tortillas de maíz con cilantro y nata agria.

INGREDIENTES:

- 450g de carne ternera (flancos o filetes de falda)
- 6 cucharadas de aceite de girasol
- 50ml de salsa de soja
- 50ml de lima exprimida
- 1 diente de ajo, machacado
- 2 cucharadas de azúcar moreno
- 2 cucharaditas de chile en polvo
- 1 cucharadita de comino
- 1 cucharada de pimienta negra
- 1 pimiento rojo pequeño troceado
- 1 pimiento amarillo pequeño troceado
- 1 pimiento verde pequeño troceado
- 1 cebolla blanca pequeña troceada, tortilla de maíz, cilantro y nata agria para servirlo

Porciones: 2

Tiempo total: 15Min

Dificultad: ★ ★



FAJITAS DI MANZO ALLAGRIGLIA

RICETTA:

1. Sbattere insieme olio, salsa di soia, succo di lime, aglio, zucchero di canna, peperoncino in polvere, cumino e pepe nero. Metti da parte circa 60ml di marinatura. Versare il resto in ungrande sacchetto di plastica con zip.
2. Aggiungere la carne alla marinatura. Sigillare il sacchetto, spremendolo per togliere più aria possibile. Massaggiare fino a quando la carne non sarà completamente ricoperta. Refrigerare per almeno 4 ore fino a 24 ore.
3. Una volta passato il tempo desiderato di marinatura, mescolare i peperoni e la cipolla con i 60ml di marinatura lasciati da parte
4. Preriscaldare la friggitrice ad aria a 180°C (2-3 minuti).
5. Rimuovere la carne dalla marinatura e lasciarla asciugare. Mettere nel cestello per friggere. Impostare 180°C e regolare il tempo a 5 minuti. Capovolgere e successivamente regolare il tempo su 3-5 minuti, a seconda dello spessore desiderato. Rimuovere la carne e lasciare riposare per 10 minuti.
6. Rimuovere le verdure dalla marinatura e aggiungerle nel cestello per la friggitura. Impostare la temperatura e il tempo a 180°C per 5 minuti o fino a quando la forchetta non risultano morbide
7. Tagliare la carne in strisce sottili. Servire con verdure, tortillas, coriandolo e panna acida.

INGREDIENTI:

- 450gr di tagliata o filetto
- 60ml di olio vegetale
- 60ml tazza di salsa di soia
- 60ml tazza di succo di lime
- 1 spicchio d'aglio, tritato
- 2 cucchiari di zucchero di canna
- 2 cucchiaini di peperoncino in polvere
- 1 cucchiaino di cumino
- 1 cucchiaino di pepe nero macinato
- 1 peperone rosso piccolo affettato
- 1 peperone giallo piccolo, affettato
- 1 peperone verde piccolo, affettato
- 1 cipolla bianca piccola, tortillas di mais calde a fette, coriandolo e panna acida, per servire

DOSI per: 2

Tempo totale: 15Min

Difficoltà: ★ ★



FAJITAS AUS GEGRILLEM RINDFLEISCH

SCHRITTE:

1. Verquirlen Sie Öl, Sojasauce, Limettensaft, Knoblauch, den braunen Zucker, Chilipulver, Kreuzkümmel und schwarzer Pfeffer miteinander. Stellen Sie eine ¼ Tasse der Marinade zur Seite und gießen den Rest in eine große Plastiktüte mit Verschluss.
2. Fleisch zur Marinade in den Beutel geben und diesen so viel Luft herausdrücken wie möglich und diesen versiegeln. Wenden Sie den Beutel solange, bis das Fleisch vollständig umhüllt ist und legen ihn für 4 bis 12 Stunden in den Kühlschrank.
3. Wenn das Fleisch fertig ist, Paprika und Zwiebel mit der zur Seite gestellten ¼ Tasse Marinade vermischen.
4. Die Fritteuse auf 180°C vorheizen (2-3 Minuten).
5. Fleisch aus der Marinade nehmen und trocken tupfen. In Frittierkorb legen. Stellen Sie 180°C ein und stellen Sie die Zeit auf 5 Minuten ein. Wenn die 5 Minuten um sind, drehen Sie das Fleisch um und stellen den Timer noch einmal auf 3-5 Minuten ein, je nach Dicke und gewünschter Gargrad. Das Fleisch herausnehmen und 10 Minuten ruhen lassen.
6. Das Gemüse aus der Marinade nehmen und in den Frittierkorb geben. Stellen Sie die Temperatur und die Zeit auf 180°C für 5 Minuten oder bis es mit der Gabel gestochen werden kann.
7. Fleisch in dünne Streifen schneiden. Mit Gemüse, Tortillas, Koriander und saurer Sahne servieren.

ZUTATEN:

- 1 Pfund Flanken- oder Rocksteak
- ¼ Tasse Pflanzenöl
- ¼ Tasse Sojasauce
- ¼ Tasse Limettensaft
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 2 Esslöffel brauner Zucker
- 2 Teelöffel Chilipulver
- 1 Teelöffel Kreuzkümmel
- 1 Teelöffel gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 kleine rote Paprikaschote in Scheiben geschnitten
- 1 kleine gelbe Paprikaschote, in Scheiben geschnitten
- 1 kleine grüne Paprikaschote, in Scheiben geschnitten
- 1 kleine weiße Zwiebel, in Scheiben geschnittene, warme Maistortillas, Koriander und saure Sahne, zum Servieren

Portionen: 2

Insgesamte Zeit: 15Min

Schwierigkeitsgrad: ★ ★



FAJITAS DE BŒUFGRILLÉ

INSTRUCTIONS:

1. Fouettez ensemble l'huile, la sauce soja, le jus de citron vert, l'ail, la cassonade, la poudre de chili, le cumin et le poivre noir. Réservez $\frac{1}{4}$ de tasse de cette marinade. Versez le reste dans un sac en plastique zippé.
2. Ajoutez la viande à la marinade et fermez le sac en chassant l'air autant que possible. Massez jusqu'à ce que la viande soit complètement enrobée puis réfrigérez pendant au minimum 4 heures et maximum 24 heures.
3. Lorsque vous êtes prêt pour la cuisson, mélangez les poivrons et l'oignon avec le $\frac{1}{4}$ de tasse de marinade réservée.
4. Préchauffez la friteuse à 180°C (2-3 minutes).
5. Retirez la viande de la marinade et séchez-la. Placez-la ensuite dans le panier de la friteuse. Réglez celle-ci à 180°C pendant 5 minutes. Retournez la viande puis ajoutez 3 à 5 minutes supplémentaires selon l'épaisseur et la cuisson désirée. Retirez ensuite la viande et laissez reposer 10 minutes.
6. Retirez les légumes de la marinade et insérez-les dans le panier de la friteuse. Réglez celle-ci à 180°C pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres sous la fourchette.
7. Coupez la viande en fines lanières puis servez avec les légumes dans les tortillas, accompagné de coriandre et de crème épaisse.

INGRÉDIENTS:

- 450gr de bœuf (flanc ou hampe)
- 1 petit poivron rouge tranché
- 1 petit poivron jaune tranché
- 1 petit poivron vert tranché
- 1 petit oignon blanc
- $\frac{1}{4}$ tasse d'huile végétale
- $\frac{1}{4}$ tasse de sauce soja
- $\frac{1}{4}$ tasse de jus de citron vert
- 1 gousse d'ail émincée
- 2 cuillères à soupe de cassonade
- 2 cuillères à café de poudre de chili
- 1 cuillère à café de cumin
- 1 cuillère à café de poivre noir moulu
- Tortillas de maïs, coriandre et crème fraîche épaisse pour servir

Convives: 2

Temps total: 15Min

Difficulté: ★ ★







CHIMICHURRI SKIRT STEAK

DIRECTIONS:

1. Combine the ingredients for the chimichurri in a mixing bowl. Cut the steak into 2 225g portions and add to a re-sealable bag, along with $\frac{1}{4}$ cup of the chimichurri. Refrigerate for 2 hours up to 24 hours. Remove from the refrigerator 30 minutes prior to cooking.
2. Preheat the air fryer to 200°C. Pat steak dry with a paper towel. Add the steak to the cooking basket and cook for 8 minutes for mediumrare. Garnish with 2 tablespoons of chimichurri on top and serve.

INGREDIENTS:

- 450g skirt steak
- FOR THE CHIMICHURRI:
 - 1 cup parsley, finely chopped
 - $\frac{1}{4}$ cup mint, finely chopped
 - 2 tablespoons oregano, finely chopped
 - 3 garlic cloves, finely chopped
 - 1 teaspoon crushed red pepper
 - 1 tablespoon ground cumin
 - 1 teaspoon cayenne pepper
 - 2 teaspoons smoked paprika
 - 1 teaspoon salt
 - $\frac{1}{4}$ teaspoon black pepper
 - $\frac{3}{4}$ cup olive oil
 - 3 tablespoons red wine vinegar

Serves: 2

Total time: 13Min

Difficulty: ★ ★



CHURRASCO AL CHIMICHURRI

INSTRUCCIONES:

1. Mezcle todos los ingredientes para la salsa chimichurri en un bol. Corte el churrasco en dos trozos de 225g e introdúzcalos en una bolsa hermética junto con $\frac{1}{4}$ de taza de la salsa chimichurri. Consérvelo en el frigorífico durante al menos 2 horas y hasta 24 horas. Saque la bolsa del frigorífico 30 minutos antes de cocinarlo.
2. Precaliente la freidora a 200°C. Seque el churrasco con papel de cocina. Introduzca la carne a la cesta y cocínela durante 8 minutos para término medio. Añada 2 cucharadas de chimichurri sobre la carne y sírvalo.

INGREDIENTES:

- 450g de churrasco
- PARA LA SALSA CHIMICHURRI:
 - 1 taza de perejil picado
 - $\frac{1}{4}$ taza de menta picada
 - 2 cucharadas de orégano molido
 - 3 dientes de ajo picados
 - 1 cucharadita de escamas de pimiento rojo
 - 1 cucharada de comino
 - 1 cucharadita de pimienta de cayena
 - 2 cucharaditas de pimentón
 - 1 cucharadita de sal
 - $\frac{1}{4}$ de cucharadita de pimienta negra
 - $\frac{3}{4}$ cucharadas de aceite de oliva
 - 3 cucharadas de vinagre de vino tinto

Porciones: 2

Tiempo total: 13Min

Dificultad: ★ ★



CONTROFILETTI CHIMICHURRI

RICETTA:

1. Unire gli ingredienti per i chimichurri in una terrina. Tagliare la bistecca in 2 porzioni da 225g e posizionarle in un contenitore richiudibile insieme a $\frac{1}{4}$ di tazza di chimichurri. Conservare in frigorifero per 2 ore fino ad un massimo di 24 ore. Togliere dal frigorifero 30 minuti prima della cottura.
2. Preriscaldare la friggitrice ad aria a 200°C. Asciugare la bistecca con un tovagliolo di carta. Aggiungere la bistecca al cestello e cuocerla per 8 minuti a cottura media. Guarnire con 2 cucchiari di chimichurri in cima e servire.

INGREDIENTI:

- 1 libbra di filetto

PER IL CHIMICHURRI:

- 1 tazza di prezzemolo, tritato finemente
- $\frac{1}{4}$ di tazza di menta, tritata finemente
- 2 cucchiari di origano, tritato finemente
- 3 spicchi d'aglio, tritati finemente
- 1 cucchiaino di peperoncino tritato
- 1 cucchiaino di cumino macinato
- 1 cucchiaino di pepe di cayenna
- 2 cucchiaini di paprika affumicata
- 1 cucchiaino di sale
- $\frac{1}{4}$ di cucchiaino di pepe nero
- $\frac{3}{4}$ tazza di olio d'oliva
- 3 cucchiari di aceto di vino rosso

DOSI per: 2

Tempo totale: 13Min

Difficoltà: ★ ★



CHIMICHURRI-ROCK-STEAK

SCHRITTE:

1. Combinare gli ingredienti per i chimichurri in una ciotola. Tagliare il steak in 2 porzioni da 225g e metterle in un contenitore richiudibile insieme a $\frac{1}{4}$ di tazza di chimichurri. Conservare in frigorifero per 2 ore fino ad un massimo di 24 ore. Togliere dal frigorifero 30 minuti prima della cottura.
2. Preriscaldare la friggitrice ad aria a 200°C. Asciugare il steak con un tovagliolo di carta. Aggiungere il steak al cestello e cuocerlo per 8 minuti a cottura media. Guarnire con 2 cucchiari di chimichurri in cima e servire.

ZUTATEN:

- 1 Pfund Rocksteak

FÜR DIE CHIMICHURRI:

- 1 Tasse Petersilie, fein gehackt
- $\frac{1}{4}$ Tasse Minze, fein gehackt
- 2 Esslöffel Oregano, fein gehackt
- 3 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 Teelöffel zerstoßener roter Pfeffer
- 1 Esslöffel gemahlener Kreuzkümmel
- 1 Teelöffel Cayennepfeffer
- 2 Teelöffel geräucherter Paprika
- 1 Teelöffel Salz
- $\frac{1}{4}$ Teelöffel schwarzer Pfeffer
- $\frac{3}{4}$ Tasse Olivenöl
- 3 Esslöffel Rotweinessig

Portionen: 2

Insgesamte Zeit: 13Min

Schwierigkeitsgrad: ★ ★



BIFTECK SAUCE CHIMICHURRI

INSTRUCTIONS:

1. Mélangez tous les ingrédients du chimichurri dans un bol ou saladier. Coupez le bifteck en 2 portions de 225g et insérez-les dans un sac en plastique zippé, avec $\frac{1}{4}$ de tasse de chimichurri. Réfrigérez pendant au minimum 2 heures et maximum 24 heures. Retirez du réfrigérateur 30 minutes avant la cuisson.
2. Préchauffez la friteuse à 200°C. Séchez les steaks avec une serviette en papier puis insérez-les dans le panier de cuisson et laissez cuire 8 minutes à température moyenne. Une fois la cuisson terminée, versez 2 cuillères à soupe de chimichurri sur la viande et servez.

INGRÉDIENTS:

• 450gr de bœuf (hampé)

POUR LE CHIMICHURRI:

- 1 tasse de persil finement haché
- $\frac{1}{4}$ tasse de menthe finement hachée
- 2 cuillères à soupe d'origan finement haché
- 3 gousses d'ail finement hachées
- 1 cuillère à café de poivron rouge moulu
- 1 cuillère à soupe de cumin moulu
- 1 cuillère à café de poivre de Cayenne
- 2 cuillères à café de paprika fumé
- 1 cuillère à café de sel
- $\frac{1}{4}$ cuillère à café de poivre noir
- $\frac{3}{4}$ tasse d'huile d'olive
- 3 cuillères à soupe de vinaigre de vin rouge

Convives: 2

Temps total: 13Min

Difficulté: ★ ★







PARMESAN CHICKEN TENDERS

DIRECTIONS:

1. Preheat the air fryer at 170°C (About 2-3 minutes).
2. Place flour in shallow dish.
3. Lightly beat eggs in separate shallow dish.
4. Combine parmesan and breadcrumbs in separate shallow dish.
5. In medium bowl, toss chicken tenders in Italian seasoning, garlic powder and salt.
6. Coat each chicken tender in flour, shaking off any excess.
7. Dip tender in egg and let any excess drip off.
8. Roll tender in breadcrumb mixture.
9. Once ready, spray air fryer basket with non-stick cooking spray and place half of the tenders in the air fryer basket. Set remaining half aside for later use.
10. Generously coat tops of each tender with non-stick cooking spray.
11. Halfway through carefully turn each tender and top with more cooking spray.
12. Ensure cooking time is 6 minutes, and cook until outside is crisp and tenders are cooked through.
13. Repeat steps 9-12 with remaining tenders.

INGREDIENTS:

- non-stick cooking spray
- ¼ cup all-purpose flour
- 2 large eggs
- ½ cup finely shredded parmesan cheese
- 1 cup coarse dry breadcrumbs
- 450g chicken tenders
- 1 tablespoon Italian seasoning
- 1 teaspoon garlic powder
- ¼ teaspoon salt

Serves: 4

Total time: 20Min

Difficulty: ★ ★



PECHUGA DE POLLO CON PARMESANO

INSTRUCCIONES:

1. Precaliente la freidora a 170°C (Entre 2-3 minutos).
2. Espolvoree la harina sobre un plato llano.
3. Bata los huevos un poco en un bol.
4. Mezcle el queso parmesano y el pan rallado en un plato separado.
5. En un bol mediano, eche la pechuga de pollo con el aderezo italiano, el ajo en polvo y la sal.
6. Reboce la pechuga de pollo en harina, retirando el exceso.
7. Unte la pechuga de pollo en el huevo batido y deje que gotee el exceso.
8. Reboce la pechuga en la mezcla de pan rallado
9. Una vez preparado, pulverice la cesta con spray para cocinar antiadherente y coloque la mitad de la pechuga en la cesta. Reserve la otra mitad para más tarde.
10. Pulverice spray para cocinar sobre la pechuga generosamente.
11. A mitad del proceso, de la vuelta a la pechuga y eche más spray para cocinar.
12. El tiempo de cocinado es 6 minutos, y luego cocine la pechuga hasta que esté crujiente por fuera.
13. Repita los pasos 9-12 con el resto de la pechuga.

INGREDIENTES:

- Spray para cocinar antiadherente
- 35g de harina
- 2 huevos grandes
- 100g de queso parmesano rallado
- 100g de pan rallado grueso
- 450g de pechuga de pollo
- 1 cucharada de aderezo italiano
- 1 cucharada de ajo en polvo
- ¼ cucharadita de sal

Porciones: 4

Tiempo total: 20Min

Dificultad: ★ ★



CROCCHETTE DI POLLO AL PARMIGIANO

RICETTA:

1. Preriscaldare la friggitrice ad aria a 170°C (circa 2-3 minuti).
2. Mettere la farina in un piatto poco profondo.
3. A parte, sbattere le uova in un piatto poco profondo.
4. Mischiare a parte pangrattato e parmigiano.
5. In una ciotola di medie dimensioni, aggiungere le ali di pollo con condimento italiano, aglio in polvere e sale.
6. Ricopri ogni ala di pollo con la farina, eliminandogli eccessi.
7. Immergi le ali nell'uovo e lascia sgocciolare l'eventuale eccesso.
8. Rotola delicatamente le ali nel pangrattato.
9. Una volta pronto, spruzzare il cestello della friggitrice ad aria con spray antiaderente e posizionare metà delle ali di pollo nel cestello della friggitrice ad aria. utilizzare la seconda metà per la seconda friggitura.
10. Ricopriregenerosamente le parti superiori della pentola con spray da cucina antiaderente.
11. A metà del tempo di cottura, girare delicatamente.
12. Assicurarsi che il tempo di cottura sia di 6 minuti e cuocere fino a quando l'esterno non risulti croccante e le ali ben cotte.
13. Ripetere i passaggi 9-12 con le ali di pollo rimanenti.

INGREDIENTI:

- spray da cucina antiaderente
- 60gr di farina oo
- 2 uovagrandi
- 60gr di parmigianograttugiato finemente
- 240gr di pangrattato secco
- 450g di crocchette di pollo
- 1 cucchiaino di condimento italiano
- 1 cucchiaino di aglio in polvere
- ¼ di cucchiaino di sale

DOSI per: 4

Tempo totale: 20Min

Difficoltà: ★ ★



PARMESAN-CHICKEN-FINGERS

SCHRITTE:

1. Die Fritteuse auf 170°C vorheizen (ca. 2-3 Minuten).
2. Mehl in eine flache Schale geben.
3. Schlagen Sie die Eier in einer separaten flachen Schale leicht auf.
4. Kombinieren Sie Parmesan und Semmelbrösel in einem separaten flachen Teller.
5. In einer mittelgroßen Schüssel werden die Chicken Fingers mit dem italienischem Gewürz, Knoblauchpulver und Salz gewürzt.
6. Jeden Chicken Finger mit Mehl bestreichen und den Überschuss abschütteln.
7. Vorsichtig in Ei tauchen und den Überschuss abtropfen lassen.
8. Die Chicken Finger in den Semmelbröseln wälzen.
9. Sobald sie fertig sind, sprühen Sie den Frittierkorb mit Antihaf-Kochspray ein und legen Sie die Hälfte der Chicken Finger in den Frittierkorb. Legen Sie die verbleibende Hälfte zur späteren Verwendung beiseite.
10. Beschichten Sie die Oberseiten jedes Chicken Finger großzügig mit Antihaf-Kochspray.
11. Nach der halben Garzeit vorsichtig jeden Chicken Finger wenden und mit mehr Kochspray beschichten.
12. Stellen Sie sicher, dass die Garzeit mindestens 6 Minuten beträgt, und garen Sie so lange, bis die Außenseite knusprig ist und die Chicken Finger gar sind.
13. Wiederholen Sie die Schritte 9-12 mit den übrigen Chicken Finger.

ZUTATEN:

- Antihaf-Kochspray
- ¼ Becher Allzweckmehl
- 2 große Eier
- ½ Becher fein geriebener Parmesankäse
- 1 Tasse grobe trockene Semmelbrösel
- 450g Chicken Fingers
- 1 Esslöffel italienisches Gewürz
- 1 Teelöffel Knoblauchpulver
- ¼ Teelöffel Salz

Portionen: 4

Insgesamte Zeit: 20Min

Schwierigkeitsgrad: ★ ★



TENDERS DE POULET AU PARMESAN

INSTRUCTIONS:

1. Préchauffez la friteuse à 170°C (environ 2-3 minutes).
2. Placez la farine dans un plat peu profond.
3. Battez légèrement les œufs dans un second plat peu profond.
4. Mélangez le parmesan et la chapelure dans un troisième plat.
5. Dans un bol moyen, mélangez les filets de poulet avec les herbes de Provence, l'ail et le sel.
6. Enrobez chaque tender de farine en secouant pour éliminer tout excès.
7. Plongez les tenders dans l'œuf et laissez tout excès s'égoutter.
8. Roulez ensuite les tenders dans la chapelure.
9. Vaporisez le panier de la friteuse avec un spray de cuisson antiadhésif et placez la moitié des tenders dans le panier. Réservez la moitié restante.
10. Enduisez généralement le dessus de chaque tender de spray de cuisson.
11. À mi-cuisson, retournez-les délicatement et aspergez-les à nouveau de spray.
12. Réglez le temps de cuisson sur 6 minutes et faites cuire jusqu'à ce que l'extérieur soit croustillant et les filets bien cuits.
13. Répétez les étapes 9 à 12 avec l'autre moitié de filets.

INGRÉDIENTS:

- 450g de filets de poulet coupés en morceaux
- 2 gros œufs
- ¼ tasse de farine tout usage
- ½ tasse de parmesan finement râpé
- 1 tasse de chapelure grossière
- 1 cuillère à soupe d'herbes de Provence
- 1 cuillère à café d'ail en poudre
- ¼ cuillère à café de sel
- Spray de cuisson

Convives: 4

Temps total: 20Min

Difficulté: ★ ★







MEDITERRANEAN CHICKEN WINGS WITH OLIVES

DIRECTIONS:

1. Combine the chicken wings with the lemon juice, oregano, garlic powder and salt in a bowl and toss to coat evenly.
2. Preheat the air fryer to 200°C (About 3 minutes)
3. Place the wings in the air fryer basket and and set 200°C. Set the time to 12 minutes for small wings and add an additional 5 to 10 minutes for larger wings.
4. Shake the basket once or twice during the cooking time to make sure they cook and brown evenly. Add the olives during the last 5 minutes of cooking time to warm them.
5. The wings are done when they're nicely browned. Serve hot.

INGREDIENTS:

- 450-680g chicken wings
- ½ teaspoons lemon juice
- 1 teaspoon oregano
- Pinch garlic powder
- Pinch salt
- ¼ to ½ cup olives

Serves: 4

Total time: 30Min

Difficulty: ★ ★



ALITAS DE POLLO AL ESTILO MEDITERRÁNEO CON ACEITUNAS

INSTRUCCIONES:

1. Mezcle las alitas de pollo con el limón exprimido, el orégano, el ajo en polvo y la sal en un bol y asegúrese de que ambos lados se mezclen bien.
2. Precaliente la freidora a 200°C (Aproximadamente 3 minutos).
3. Introduzca las alitas de pollo en la cesta y ajuste la temperatura a 200°C. Seleccione el tiempo de cocinado a 12 minutos si las alitas son pequeñas y añada entre 5 y 10 minutos adicionales si son alitas más grandes.
4. Agite la cesta una o dos veces durante el proceso para asegurarse de que se doran por ambos lados. Añada las aceitunas durante los últimos 5 minutos para calentarlas.
5. Las alitas estarán preparadas cuando estén bien doradas. Servir caliente.

INGREDIENTES:

- 450-680g de alitas de pollo
- ½ cucharadita de limón exprimido
- 1 cucharadita de orégano
- Una pizca de ajo en polvo
- Una pizca de sal
- Entre 50 y 100g de aceitunas

Porciones: 4

Tiempo total: 30Min

Dificultad: ★ ★



ALI DI POLLO MEDITERRANEE CON OLIVE

RICETTA:

1. Mescolare le ali di pollo con il succo di limone, l'origano, l'aglio in polvere e il sale in una ciotola e ricoprire uniformemente.
2. Preriscaldare la friggitrice ad aria a 200°C (circa 3 minuti).
3. Posizionare le ali nel cestino della friggitrice e impostare 200°C. Impostare il tempo a 12 minuti per le ali piccole e aggiungere altri 5-10 minuti per le ali più grandi.
4. Agitare il cestello una o due volte durante il tempo di cottura per assicurarsi che cuociano e rosolino uniformemente. Aggiungere le olive durante gli ultimi 5 minuti di cottura per scaldarle.
5. Le ali sono pronte quando sono ben dorate. Servire caldo.

INGREDIENTI:

- 450-680g di ali di pollo
- ½ cucchiaino di succo di limone
- 1 cucchiaino di origano
- Un pizzico di aglio in polvere
- Un pizzico di sale
- Da 60gr a 120gr di olive

DOSI per: 4

Tempo totale: 30Min

Difficoltà: ★ ★



MEDITERRANE HÜHNERFLÜGEL MIT OLIVEN

SCHRITTE:

1. Die Hähnchenflügel mit Zitronensaft, Oregano, Knoblauchpulver und Salz in einer Schüssel vermischen und gleichmäßig verteilen.
2. Die Fritteuse auf 200°C vorheizen (ca. 3 Minuten).
3. Die Flügel in den Frittierkorb legen und 200°C einstellen. Stellen Sie die Zeit auf 12 Minuten für kleine Flügel ein. Bei größeren, fügen Sie weitere 5 bis 10 Minuten hinzu.
4. Den Korb während der Kochzeit ein- oder zweimal schütteln, um sicherzustellen, dass sie gleichmäßig garen und bräunen. Fügen Sie die Oliven während der letzten 5 Minuten der Kochzeit hinzu, um sie zu erwärmen.
5. Die Flügel sind fertig, wenn sie schön gebräunt sind. Heiß servieren.

ZUTATEN:

- 450-680g Hähnchenflügel
- ½ Teelöffel Zitronensaft
- 1 Teelöffel Oregano
- Prise Knoblauchpulver
- Prise Salz
- ¼ bis
- ½ Tasse Oliven

Portionen: 4

Insgesamte Zeit: 30Min

Schwierigkeitsgrad: ★ ★



AILES DE POULET MÉDITERRANÉENNES AUX OLIVES

INSTRUCTIONS:

1. Placez les ailes de poulet ainsi que le jus de citron, l'origan, l'ail en poudre et le sel dans un bol et mélangez pour bien enrober.
2. Préchauffer la friteuse à 200°C (environ 3 minutes).
3. Placez les ailes dans le panier de la friteuse et réglez sur 200°C. Réglez le minuteur sur 12 minutes pour des petites ailes et ajoutez 5 à 10 minutes supplémentaires pour des ailes plus grandes.
4. Remuez le panier une à deux fois pendant la cuisson pour vous assurer qu'elles cuisent et brunissent uniformément. Ajoutez les olives pendant les 5 dernières minutes de cuisson afin de les réchauffer.
5. Les ailes sont prêtes lorsqu'elles sont bien dorées. Servez chaud.

INGRÉDIENTS:

- 450-680g d'ailes de poulet
- ½ cuillère à café de jus de citron
- 1 cuillère à café d'origan
- 1 pincée d'ail en poudre
- 1 pincée de sel
- ¼ à ½ tasse d'olives

Convives: 4

Temps total: 30Min

Difficulté: ★ ★







CAJUN SHRIMP

DIRECTIONS:

1. Preheat the air fryer at 200°C (About 3 minutes).
2. Add all ingredients to mixing bowl and mix until shrimp is completely coated.
3. Once ready, place shrimp in air fryer basket and cook. Set cooking time at 5 minutes, 200°C.

INGREDIENTS:

- 225g shrimp, peeled and deveined
- ¼ teaspoon cayenne pepper
- ½ teaspoon old bay seasoning
- ¼ teaspoon smoked paprika
- 1 tablespoon olive oil
- pinch of salt

Serves: 2

Total time: 10Min

Difficulty: ★



GAMBAS CAJUN

INSTRUCCIONES:

1. Precaliente la freidora a 200°C (Aproximadamente 3 minutos).
2. Añada todos los ingredientes en un bol y mezcle hasta que las gambas se mezclen bien con el resto de ingredientes.
3. Una vez prearadas, coloque las gambas en la cesta de la freidora y cocínelas durante 5 minutos a 200°C.

INGREDIENTES:

- 225g de gambas peladas y desvenadas
- ¼ de cucharadita de pimienta de cayena
- ½ cucharadita de mezcla de especias
- ¼ cucharadita de pimentón ahumado
- 1 cucharada de aceite de oliva
- Una pizca de sal

Porciones: 2

Tiempo total: 10Min

Dificultad: ★



GAMBERETTI CAJUN

RICETTA:

1. Preriscaldare la friggitrice ad aria a 200°C (circa 3 minuti).
2. Aggiungere tuttigli ingredienti nella terrina e mescolare fino a quando igamberi sono completamente ricoperti.
3. Una volta pronto, mettere igamberi nel cestello della friggitrice ad aria e cuoci. Impostare il tempo di cottura a 5 minuti, 200°C.

INGREDIENTI:

- 230gr digamberetti, pelati e marinati
- ¼ di cucchiaino di pepe di cayenna
- ½ cucchiaino di Old bay seasoning
- ¼ di cucchiaino di paprika affumicata
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- Un pizzico di sale

DOSI per: 2

Tempo totale: 10Min

Difficoltà: ★



CAJUN-GARNELE

SCHRITTE:

1. Die Fritteuse unter 200°C vorheizen (ca. 3 Minuten).
2. Alle Zutaten in die Rührschüssel geben und mischen, bis die Garnelen vollständig umhüllt sind.
3. Sobald die Garnelen fertig sind, in den Frittierkorb legen und garen. Stellen Sie die Garzeit auf 5 Minuten ein, 200°C.

ZUTATEN:

- ½ Pfund Garnelen, geschält und geköpft
- ¼ Teelöffel Cayennepfeffer
- ½ Teelöffel Altes Lorbeergewürz
- ¼ Teelöffel geräucherter Paprika
- 1 Esslöffel Olivenöl
- Prise Salz

Portionen: 2

Insgesamte Zeit: 10Min

Schwierigkeitsgrad: ★



CREVETTES CAJUN

INSTRUCTIONS:

1. Préchauffez la friteuse à 200°C (environ 3 minutes).
2. Ajoutez tous les ingrédients dans un bol et mélangez jusqu'à ce que les crevettes soient complètement enrobées.
3. Placez ensuite les crevettes dans le panier de la friteuse et faites cuire. Réglez le temps de cuisson sur 5 minutes à 200°C.

INGRÉDIENTS:

- 230gr de crevettes, décortiquées et déveinées
- ¼ cuillère à café de poivre de Cayenne
- ½ cuillère à café d'assaisonnement Old Bay
- ¼ cuillère à café de paprika fumé
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de sel

Convives: 2

Temps total: 10Min

Difficulté: ★







SALMON QUICHE

DIRECTIONS:

1. Preheat the air fryer to 170°C (About 2-3 minutes). Mix the salmon pieces with the lemon juice and salt and pepper to taste. Allow the salmon to rest.
2. In a bowl, mix the flour with the butter, egg yolk and ½-1 tablespoon cold water and knead into a smooth ball.
3. On a floured work surface, roll out the dough to an 18 cm round.
4. Put the dough round in the quiche pan and press firmly along the edges. Trim the dough closely along the edge of the pan or allow the dough to stick out roughly over the edges of the pan.
5. Beat the eggs lightly with the cream and mustard and add salt and pepper to taste. Pour this mixture into the quiche pan and then lay the pieces of salmon in the pan. Distribute the green onion evenly over the contents of the quiche pan.
6. Place the quiche pan in the fryer basket and slide the basket into the air fryer. Set 15-20 minutes, 170°C and bake the quiche until golden brown and done.

INGREDIENTS:

- 150g salmon fillet, cut into small cubes
- ½ tablespoon lemon juice
- Freshlyground black pepper
- 100g flour
- 50g cold butter, in cubes
- 2 eggs + 1 egg yolk
- 3 tablespoons whipping cream
- ½ tablespoon (tarragon) mustard
- 1 green onion, sliced into 1 cm pieces
- Small, low quiche pan, approx. 15 cm diameter, buttered

Serves: 2~4

Total time: 35Min

Difficulty: ★ ★ ★



QUICHE DE SALMÓN

INSTRUCCIONES:

1. Precaliente la freidora a 170°C (Entre 2-3 minutos). Mezcle los trozos de salmón con el limón exprimido, y añada sal y pimienta algusto. Reserve el salmón.
2. En un bol, mezcle la harina con la mantequilla, la yema de huevo y una cucharada de agua fría, y amáselo para formar una bola de masa.
3. Espolvoree harina sobre una superficie de trabajo y extienda la masa hasta formar un círculo de 18 cm.
4. Coloque la masa en el recipiente para quiche y péguela firmemente a los bordes del recipiente.
5. Bata los huevos un poco junto con la nata de cocinar y la mostaza y añada sal y pimienta algusto. Vierta la mezcla en el recipiente para quiche y coloque los trozos de salmón. Distribuya los trozos de cebolla verde sobre la quiche.
6. Coloque el recipiente para quiche en la cesta de la freidora e introduzca la cesta en la freidora. Ajuste el temporizador a 15-20 minutos, a una temperatura de 170°C y hornee la quiche hasta que esté dorada.

INGREDIENTES:

- 150g de salmón cortado en dados pequeños
- ½ cucharada de limón exprimido
- Pimienta negra recién molida
- 100g de harina
- 50g de mantequilla cortada en cubitos
- 2 huevos + 1 yema de huevo
- 3 cucharadas de nata de cocinar
- ½ cucharada de mostaza
- 1 cebolla verde cortada en tiras de 1 cm
- Un recipiente para quiche de aproximadamente 15 cm de diámetro engrasado con mantequilla

Porciones: 2~4

Tiempo total: 35Min

Dificultad: ★ ★ ★



QUICHE DI SALMONE

RICETTA:

1. Preriscaldare la friggitrice ad aria a 170°C (circa 2-3 minuti). Mescolare i pezzi di salmone con il succo di limone e sale e pepe a piacere. Lasciare marinare il salmone.
2. In una ciotola, mescolare la farina con il burro, il tuorlo d'uovo e ½-1 cucchiaino di acqua fredda e impastare fino ad ottenere un impasto liscio.
3. Versare della farina su una superficie di lavoro, stendere la pasta fino ad un diametro di 18 cm.
4. Mettere la pasta rotonda nella teglia per quiche e premere con decisione lungo i bordi. Tagliare l'impasto lungo il bordo della padella o lasciare che l'impasto sporga un pochino sui bordi della padella.
5. Sbattere leggermente le uova con panna e senape, aggiungere sale e pepe a piacere. Versare questo composto nella padella per quiche e quindi adagiare i pezzi di salmone nella padella. Distribuire uniformemente la cipolla verde sul contenuto della teglia per quiche.
6. Mettere la teglia per quiche nel cestello della friggitrice e far scorrere il cestello nella friggitrice ad aria. Impostare 15-20 minuti, 170°C e cuocere la quiche fino a doratura desiderata.

INGREDIENTI:

- 150g di filetto di salmone, tagliato a cubetti
- ½ cucchiaino di succo di limone
- Pepe nero appena macinato
- 100g di farina
- 50g di burro freddo, a cubetti
- 2 uova + 1 tuorlo d'uovo
- 3 cucchiaini di panna da montare
- ½ cucchiaino di senape (dragoncello)
- 1 cipolla verde, tagliata a pezzi di 1 cm
- Teglia per quiche piccola e bassa, ca. 15 cm di diametro, imburrata

DOSI per: 2~4

Tempo totale: 35Min

Difficoltà: ★ ★ ★



LACHS-QUICHE

SCHRITTE:

1. Die Fritteuse auf 170°C vorheizen (ca. 2-3 Minuten). Mischen Sie die Lachsstücke mit dem Zitronensaft sowie Salz und Pfeffer nach Geschmack. Lassen Sie den Lachs ruhen.
2. In einer Schüssel das Mehl mit der Butter, dem Eigelb und ½-1 Esslöffel kaltem Wasser mischen und zu einem glatten Ball kneten.
3. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig zu einer 18 cm langen Runde ausrollen.
4. Den Teig rund in die Quiche-Form legen und an den Rändern fest andrücken. Schneiden Sie den Teig eng am Rand der Pfanne entlang oder lassen Sie den Teig grob über die Ränder der Pfanne hinausragen.
5. Die Eier mit der Sahne und dem Senf leicht schlagen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gießen Sie diese Mischung in die Quiche-Pfanne und legen Sie dann die Lachsstücke in die Pfanne. Verteilen Sie die Frühlingszwiebel gleichmäßig über den Inhalt der Quiche-Pfanne.
6. Stellen Sie die Quiche-Pfanne in den Frittierkorb und schieben Sie den Korb in die Luftbratpfanne. Setzen Sie 15-20 Minuten ein, 170°C und backen Sie die Quiche, bis sie goldbraun und gar ist.

ZUTATEN:

- 150g Lachsfilet, in kleine Würfel geschnitten
- ½ Esslöffel Zitronensaft
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 100g Mehl
- 50g kalte Butter, in Würfeln
- 2 Eier + 1 Eigelb
- 3 Esslöffel Schlagsahne
- ½ Esslöffel (Estragon) Senf
- 1 grüne Zwiebel, in 1 cm große Stücke geschnitten, Kleine, niedrige Quiche-Pfanne, ca. 15 cm Durchmesser, gebuttert

Portionen: 2~4

Insgesamte Zeit: 35Min

Schwierigkeitsgrad: ★ ★ ★



QUICHE AU SAUMON

INSTRUCTIONS:

1. Préchauffez la friteuse à 170°C (environ 2-3 minutes). Mélangez les morceaux de saumon avec le jus de citron, le sel et le poivre. Laissez reposer.
2. Dans un bol, mélangez la farine, le beurre, le jaune d'œuf et ½ à 1 cuillère à soupe d'eau froide puis pétrissez en boule lisse.
3. Sur un plan de travail fariné, étalez la pâte en un rond d'environ 18 cm.
4. Placez la pâte dans le moule à quiche et appuyez fermement le long des bords. Coupez la pâte le long du bord laissez-la dépasser légèrement.
5. Battez légèrement les œufs avec la crème et la moutarde et ajoutez le sel et le poivre à volonté. Versez ce mélange dans le moule à quiche puis déposez les morceaux de saumon dans le moule. Répartissez uniformément l'échalote sur le contenu du moule.
6. Placez le moule dans le panier de la friteuse et faites glisser le panier dans la friteuse. Réglez 15-20 minutes à 170°C et laissez cuire la quiche jusqu'à ce qu'elle soit cuite et dorée.

INGRÉDIENTS:

- 150g de filet de saumon coupé en petits cubes
- ½ cuillère à soupe de jus de citron
- Poivre noir fraîchement moulu à volonté
- 100g de farine
- 50g de beurre froid, en cubes
- 2 œufs + 1 jaune d'œuf
- 3 cuillères à soupe de crème fouettée
- ½ cuillère à soupe de moutarde
- 1 échalote coupée en morceaux de 1 cm
- Petit moule à quiche bas d'env. 15 cm de diamètre, beurré

Convives: 2~4

Temps total: 35Min

Difficulté: ★ ★ ★







SALMON WITH DILL SAUCE

DIRECTIONS:

1. Preheat the air fryer to 150°C (2-3 minutes).
2. Cut the salmon into four 170g portions and drizzle 1 teaspoon of olive oil over each piece. Season with a pinch of salt. Place the salmon into the cooking basket and cook for 18 minutes, 150°C.
3. Make the dill sauce. Mix the yogurt, sour cream, chopped dill and salt. Top the cooked salmon with the sauce and garnish with an additional pinch of chopped dill.

INGREDIENTS:

- 680g salmon (4 pieces, 170g each)
- ½ cup non-fat greek yogurt
- ½ cup sour cream
- 2 teaspoons olive oil
- 1 pinch salt
- 2 tablespoons dill, finely chopped

Serves: 4~6

Total time: 30Min

Difficulty: ★ ★



SALMÓN CON SALSA DE ENELDO

INSTRUCCIONES:

1. Precaliente la freidora a 150°C (2-3 minutos).
2. Corte el salmón en cuatro trozos de 170g y vierta 1 cucharada de aceite de oliva sobre cada trozo. Aderece con una pizca de sal. Coloque el salmón en la cesta y cócelo durante 18 minutos a 150°C.
3. Para preparar la salsa de eneldo, mezcle el yogur, la nata agria, el eneldo picado y la sal. Cubra el salmón horneado con la salsa y decórela con un poco de eneldo.

INGREDIENTES:

- 680g de salmón (4 trozos de 170g cada uno)
- 100g de yogur griego desnatado
- 100g de nata agria
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Una pizca de sal
- 2 cucharadas de eneldo picado

Porciones: 4~6

Tiempo total: 30Min

Dificultad: ★ ★



SALMONE CON SALSA ALL'ANETO

RICETTA:

1. Preriscaldare la friggitrice ad aria a 150°C (2-3 minuti).
2. Taglia il salmone in quattro porzioni da 170g e aggiungi 1 cucchiaino di olio d'oliva su ogni pezzo. Condire con un pizzico di sale. Metti il salmone nel cestello e cuoci per 18 minuti, 150°C
3. Preparare la salsa di aneto. Mescolare lo yogurt, la panna acida, l'aneto tritato e il sale. Condire il salmone cotto con la salsa eguagliare con un pizzico aggiuntivo di aneto tritato.

INGREDIENTI:

- 680g di salmone (4 pezzi, 170g ciascuno)
- 130gr tazza di yogurt greco non grasso
- 130ml tazza di panna acida
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 pizzico di sale
- 2 cucchiaini di aneto, tritato finemente

DOSI per: 4~6

Tempo totale: 30Min

Difficoltà: ★ ★



LACHS MIT DILLSAUCE

SCHRITTE:

1. Die Fritteuse auf 150°C vorheizen (2-3 Minuten).
2. Schneiden Sie den Lachs in vier Portionen à 170g und beträufeln Sie jedes Stück mit 1 Teelöffel Olivenöl. Mit einer Prise Salz abschmecken. Legen Sie den Lachs in den Kochkorb und lassen Sie ihn 18 Minuten bei 150°C kochen.
3. Joghurt, saure Sahne, gehackten Dill und Salz mischen und die Dillsauce herstellen. Den gekochten Lachs mit der Sauce überziehen und mit einer zusätzlichen Prise gehacktem Dill garnieren.

ZUTATEN:

- 680g Lachse (4 Stück je 170g)
- ½ Tasse fettfreier griechischer Joghurt
- ½ Tasse Sauerrahm
- 2 Teelöffel Olivenöl
- 1 Prise Salz
- 2 Esslöffel Dill, fein gehackt

Portionen: 4~6

Insgesamte Zeit: 30Min

Schwierigkeitsgrad: ★ ★



PAVÉS DE SAUMON À L'ANETH

INSTRUCTIONS:

1. Préchauffez la friteuse à 150°C (2-3 minutes).
2. Coupez le saumon en quatre pièces de 170g et versez 1 cuillère à café d'huile d'olive sur chaque morceau. Assaisonnez avec une pincée de sel. Placez le saumon dans le panier de cuisson et faire cuire 18 minutes à 150°C.
3. Pour préparer la sauce à l'aneth, mélangez le yogourt, la crème fraîche, l'aneth haché et un peu de sel. Versez la sauce sur le saumon et ornez d'une pincée supplémentaire d'aneth haché.

INGRÉDIENTS:

- 680g de saumon (4 pièces de 170g chacune)
- ½ tasse de yogourt grec 0%
- ½ tasse de crème fraîche
- 4 cuillères à café d'huile d'olive
- 1 pincée de sel
- 2 cuillères à soupe d'aneth haché finement

Convives: 4~6

Temps total: 30Min

Difficulté: ★ ★







TUNA SLIDERTS

DIRECTIONS:

1. Preheat the air fryer to 190°C (About 2-3 minutes).
2. Combine all ingredients in medium bowl and mix to combine
3. Shape tuna mixture into 8 (1.2cm thick) patties
4. Once ready, add patties to air fryer basket, cook for 8 minutes, 190°C, halfway through to flip the sliders to ensure they are evenly cooked.

INGREDIENTS:

- 2 (180g) pouches chunk light tuna in Water
- 1 Egg
- ¼ teaspoon black pepper
- ¼ teaspoon granulated garlic
- ¼ cup dry, unseasoned breadcrumbs

Serves: 2

Total time: 25Min

Difficulty: ★ ★ ★



HAMBURGUESA DE ATÚN

INSTRUCCIONES:

1. Precaliente la freidora a 190°C (Entre 2-3 minutos).
2. Combine todos los ingredientes en un bol mediano y mézclelos bien.
3. Déle forma a la mezcla de atún para formar 8 hamburguesas (1.2cm de grosor).
4. Una vez preparadas, introduzca las hamburguesas a la cesta de la freidora y cocine durante 8 minutos a 190°C. A mitad del proceso, de la vuelta a las hamburguesas para asegurarse de que se cocinan por ambos lados.

INGREDIENTES:

- 2 (180g) latas de atún en agua
- 1 huevo
- ¼ cucharadita de pimienta negra
- ¼ cucharadita de ajo picado
- ¼ taza de pan rallado

Porciones: 2

Tiempo total: 25Min

Dificultad: ★ ★ ★



HAMBURGER DI TONNO

RICETTA:

1. Preriscaldare la friggitrice ad aria a 190°C (circa 2-3 minuti).
2. Unire tuttigli ingredienti in una ciotola di medie dimensioni e mescolare.
3. Modellare la miscela di tonno in 8 polpette (spessore 1,2 cm).
4. Una volta pronto, aggiungere le polpette in al cestello della friggitrice ad aria, cuocere per 8 minuti, 190°C, a metà cottura girare per assicurarsi che la cottura sia uniforme.

INGREDIENTI:

- 2 (180g) di tonno leggero in acqua
- 1 uovo
- ¼ di cucchiaino di pepe nero
- ¼ di cucchiaino di aglio granolato
- 60gr di pangrattato

DOSI per: 2

Tempo totale: 25Min

Difficoltà: ★ ★ ★



THUNFISCH-SCHIEBER

SCHRITTE:

1. Die Fritteuse auf 190°C vorheizen (ca. 2-3 Minuten).
2. Kombinieren Sie alle Zutaten in einer mittleren Schüssel und mischen Sie sie.
3. Formen Sie die Thunfischmischung zu 8 (1,2 cm dicken) Frikadellen.
4. Sobald sie fertig sind, geben Sie die Frikadellen in den Frittierkorb und lassen Sie sie 8 Minuten bei 190°C, drehen Sie sie bei Halbzeit um, um sicherzustellen, dass sie gleichmäßig gar werden.

ZUTATEN:

- 2 (180g) Beutel mit Stücken hellem Thunfisch in Wasser
- 1 Ei
- ¼ Teelöffel schwarzer Pfeffer
- ¼ Teelöffel granulierter Knoblauch
- ¼ Tasse trockene, nicht gewürzte Paniermehl

Portionen: 2

Insgesamte Zeit: 25Min

Schwierigkeitsgrad: ★ ★ ★



STEAK DE THON

INSTRUCTIONS:

1. Préchauffez la friteuse à 190°C (environ 2-3 minutes).
2. Introduisez tous les ingrédients dans un bol moyen et mélangez.
3. Façonnez le mélange en 8 steaks (1,2 cm d'épaisseur).
4. Ensuite, insérez les steaks dans le panier de la friteuse et faites cuire pendant 8 minutes à 190°C. À mi-cuisson, n'hésitez pas à retourner les steaks pour vous assurer qu'ils cuisent uniformément.

INGRÉDIENTS:

- 180g de thon au naturel
- 1 œuf
- ¼ cuillère à café de poivre noir
- ¼ cuillère à café d'ail haché
- ¼ tasse de chapelure non assaisonnée

Convives: 2

Temps total: 25Min

Difficulté: ★ ★ ★







APPLE PIE EGG ROLLS

DIRECTIONS:

1. Add unsalted butter, apples, vanilla, cinnamon, sugar, salt, flour, and lemon juice to saucepan bring to a simmer on medium-high heat and simmer for 2-3 minutes.
 2. Reduce heat to medium-low and continue simmering for 2-3 minutes.
 3. Remove pan from heat and let apple mixture cool; set aside.
 4. Lay out egg roll wrappers on cutting board in a diamond shape.
 5. Brush edges of wrappers with melted butter.
 6. Place about 2 tablespoons of apple mixture in center of each wrapper, leaving about 2.5cm of space along the edges.
 7. Fold end of wrapper nearest to you over the filling to seal, then fold sides over and roll the wrapper into a tight cylinder shape.
 8. Spray air fryer basket with non-stick cooking spray. Preheat the air fryer to 200°C (About minutes).
 9. Place egg rolls in air fryer basket and cook at 200°C for 5 minutes. Serve immediately.
- Tip: Sprinkle the egg rolls with powdered sugar for a nice final touch.

INGREDIENTS:

- 8 tablespoons unsalted butter
- 3 granny smith apples, peeled, cored, and cut into ¼-inch cubes
- ½ tablespoon vanilla extract
- ½ teaspoon cinnamon
- ½ cup sugar
- Pinch salt
- 2 tablespoons all-purpose flour
- 2 tablespoons lemon juice
- 6 egg roll wrappers
- ¼ stick melted butter
- Non-stick cooking spray

Serves: 6

Total time: 15Min

Difficulty: ★ ★



ROLLITOS DE TARTA DE MANZANA Y HUEVO

INSTRUCCIONES:

1. Añada la mantequilla sin sal, las manzanas, el extracto de vainilla, la canela, el azúcar, la sal, la harina y el extracto de limón a una sartén y deje que se reduzca a fuego medio-alto durante 2-3 minutos.
 2. Reduzca el fuego a medio-bajo y siga cocinando los ingredientes durante 2-3 minutos más.
 3. Retire la sartén del fuego y deje que la mezcla se enfríe. Reservar.
 4. Extienda los rollitos de huevo sobre una plancha de cortar y colóquelos en posición de diamante.
 5. Unte los bordes de la masa con mantequilla derretida.
 6. Añada 2 cucharadas de mezcla de manzana en el centro de cada rollo, dejando aproximadamente 2,5cm de espacio con los bordes.
 7. Pliegue el extremo que quede más cerca de usted sobre el relleno para cerrar el rollito formando una forma cilíndrica hermética.
 8. Rocíe la cesta de la freidora con spray para cocinar. Precaliente la freidora a 200°C durante unos minutos.
 9. Coloque los rollitos en la cesta y cócelos a 200°C durante 5 minutos. Servir inmediatamente.
- Consejo: Espolvoree un poco de azúcar en polvo sobre los rollitos para aportar un toque final.

INGREDIENTES:

- 8 cucharadas de mantequilla sin sal
- 3 manzanas granny smith peladas, sin el centro y cortadas en cubos de 0,6cm
- ½ cucharada de extracto de vainilla
- ½ cucharadita de canela
- 50g de azúcar
- Una pizca de sal
- 2 cucharadas de harina
- 2 cucharadas de limón exprimido
- 6 rollitos de huevo
- ¼ barra de mantequilla derretida
- Spray para cocinar

Porciones: 6

Tiempo total: 15Min

Dificultad: ★ ★



INVOLTINI DI UOVA DI TORTA DI MELE

RICETTA:

1. Aggiungere burro non salato, mele, vaniglia, cannella, zucchero, sale, farina e succo di limone nella pentola a fuoco lento a fuoco medio-alto e far sobbollire per 2-3 minuti.
2. Ridurre a fuoco medio-basso e continuare per 2-3 minuti.
3. Togliere la padella dal fuoco e lasciare raffreddare la miscela di mele;
4. Disporre il rotolo di pasta sul tagliere a forma di diamante.
5. Spennellare i bordi degli involucri con burro fuso.
6. Aggiungere circa 2 cucchiaini di miscela di mele al centro di ciascun involucro, lasciando circa 2,5 cm di spazio lungo i bordi.
7. Piegare l'estremità dell'involucro, quindi piegare i lati e arrotolare l'involucro a forma di cilindro.
8. Spruzzare il cestello della friggitrice ad aria con spray da cucina antiaderente. Preriscaldare la friggitrice ad aria a 200°C (circa minuti).
9. Collocare gli involtini nel cestello della friggitrice ad aria e cuocere a 200°C per 5 minuti. Servire caldi.

Suggerimento: cospargere gli involtini con zucchero a velo per un piacevole tocco finale.

INGREDIENTI:

- 8 cucchiaini di burro non salato
- 3 mele Granny Smith, sbucciate, carotate e tagliate a cubetti da ¼ di pollice
- ½ cucchiaino di estratto di vaniglia
- ½ cucchiaino di cannella
- ½ tazza di zucchero
- Pizzico di sale
- 2 cucchiaini di farina per tuttigli usi
- 2 cucchiaini di succo di limone
- 6 rotoli di pasta
- ¼ di burro fuso
- Spray da cucina antiaderente

DOSI per: 6

Tempo totale: 15Min

Difficoltà: ★ ★



APFELKUCHEN-EIERROLLEN

SCHRITTE:

1. Ungesalzene Butter, Äpfel, Vanille, Zimt, Zucker, Salz, Mehl und Zitronensaft in einen Topf geben, bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten köcheln lassen.
2. Hitze auf mittel-niedrig reduzieren und 2-3 Minuten weiter köcheln lassen.
3. Pfanne vom Herd nehmen und Apfelmischung abkühlen lassen; beiseite stellen.
4. Eierrollenverpackungen auf Schneidebrettchen in Rautenform auslegen.
5. Ränder der Deckblätter mit geschmolzener Butter bestreichen.
6. Legen Sie etwa 2 Esslöffel Apfelmischung in die Mitte jeder Verpackung und lassen Sie an den Rändern etwa 2,5 cm Platz.
7. Falten Sie das Ihnen am nächsten liegende Ende der Verpackung über die Füllung, falten Sie dann die Seiten um und rollen Sie die Verpackung zu einer straffen Zylinderform.
8. Sprühhluft-Frittierkorb mit antihafbeschichtetem Kochspray. Die Fritteuse auf 200°C vorheizen (ca. Minuten).
9. Legen Sie die Frühlingsrollen in den Frittierkorb und lassen Sie sie unter 200°C 5 Minuten kochen und sofort servieren.

Tipp: Bestreuen Sie die Frühlingsrollen mit Puderzucker für einen schönen letzten Schliff.

ZUTATEN:

- 8 Esslöffel ungesalzene Butter
- 3 Granny Smith Äpfel, geschält, entkernt und in ¼-Zoll-Würfel geschnitten
- ½ Esslöffel Vanilleextrakt
- ½ Teelöffel Zimt
- ½ Tasse Zucker, Prise Salz
- 2 Esslöffel Allzweckmehl
- 2 Esslöffel Zitronensaft
- 6 Frühlingsrollenverpackungen
- ¼ Stange geschmolzene Butter
- Antihaf-Kochspray

Portionen: 6

Insgesamte Zeit: 15Min

Schwierigkeitsgrad: ★ ★



CROUSTILLANTS AUX POMMES

INSTRUCTIONS:

1. Insérez le beurre, les pommes, la vanille, la cannelle, le sucre, le sel, la farine et le jus de citron dans une casserole et laissez mijoter à feu moyen-élevé durant 2 à 3 minutes.
2. Réduisez le feu à moyen-doux et laissez mijoter pendant 2 à 3 minutes supplémentaires.
3. Retirez la casserole du feu et laissez refroidir le mélange. Mettez de côté.
4. Disposez les feuilles de riz sur une planche à découper et coupez-les en losanges.
5. Badigeonnez le bord des feuilles avec du beurre fondu.
6. Placez environ 2 cuillères à soupe du mélange de pommes au centre de chaque feuille, en laissant libre environ 2,5 cm le long des bords.
7. Fermez les feuilles de riz en scellant les côtés pour que le mélange ne puisse pas sortir.
8. Vaporisez le panier de la friteuse avec un aérosol de cuisson. Préchauffez la friteuse à 200°C (quelques minutes).
9. Placez les croustillants dans le panier et laissez cuire à 200°C pendant 5 minutes. Servez immédiatement.

Astuce: Saupoudrez les croustillants de sucre en poudre pour une belle touche finale.

INGRÉDIENTS:

- 8 feuilles de riz
- 3 pommesgranny smith pelées, épépinées et coupées en cubes de 0,5cm
- 8 cuillères à soupe de beurre sans sel
- ½ cuillère à soupe d'extrait de vanille
- ½ cuillère à café de cannelle
- ½ tasse de sucre
- 1 pincée de sel
- 2 cuillères à soupe de farine tout usage
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- ¼ bâton de beurre fondu
- Spray de cuisson

Convives: 6

Temps total: 15Min

Difficulté: ★ ★







BANANA AND NUTELLA WONTONS

DIRECTIONS:

1. Preheat the air fryer at 170°C (About 2-3 minutes).
2. Add egg and water to small bowl and mix together to make egg wash.
3. Place 1 teaspoon Nutella in center of wonton wrapper.
4. Slice banana and place atop Nutella.
5. Brush egg wash along two sides of the wonton.
6. Seal wonton wrapper by folding the sides together.
7. Once ready, place wontons in air fryer basket and cook for 8 minutes at 170°C.
8. Once the wontons have sufficiently browned, carefully remove from the air fryer and dust with cinnamon sugar or powdered sugar.

INGREDIENTS:

- 8 wonton wrappers
- 8 teaspoons nutella
- 1 banana
- 1 egg
- 1 teaspoon water
- Cinnamon sugar or powdered sugar for garnish

Serves: 2

Total time: 20Min

Difficulty: ★ ★ ★



WONTONS DE PLÁTANO Y NUTELLA

INSTRUCCIONES:

1. Precaliente la freidora a 170°C (Entre 2-3 minutos).
2. En un bol añada el agua y el huevo y mézclelos bien para conseguir una mezcla para untar.
3. Ponga 1 cucharadita de Nutella en el centro de cada empanadilla wonton.
4. Corte un plátano en trozos y coloque un trozo sobre la Nutella.
5. Unte el huevo por ambos lados del wonton.
6. Cierre el wonton plegando los lados.
7. Una vez preparados, coloque los wontons en la cesta de la freidora y cocínelos durante 8 minutos a 170°C.
8. Cuando los wontons estén dorados, retírelos con cuidado de la freidora y espolvoree azúcar de canela o azúcar en polvo por encima.

INGREDIENTES:

- 8 empanadillas wonton
- 8 cucharaditas de nutella
- 1 plátano
- 1 huevo
- 1 cucharadita de agua
- Azúcar de canela o azúcar en polvo para adornar

Porciones: 2

Tiempo total: 20Min

Dificultad: ★ ★ ★



WONTON ALLA BANANA E ALLA NUTELLA

RICETTA:

1. Preriscaldare la friggitrice ad aria a 170°C (circa 2-3 minuti).
2. Aggiungi uovo e acqua in una piccola ciotola e mescola fino ad amalgamare gli ingredienti.
3. Mettere 1 cucchiaino di Nutella al centro dell'involucro del wonton.
4. Tagliare la banana e mettere sopra la Nutella.
5. Spennellare con lo sbattuto di uova lungo i due lati del wonton.
6. Sigillare il wonton piegando i lati insieme.
7. Una volta pronto, posizionare i wonton nel cestello della friggitrice ad aria e cuocere per 8 minuti a 170°C.
8. Una volta che i wonton sono sufficientemente dorati, rimuovere con attenzione dalla friggitrice ad aria e spolverare con zucchero alla cannella o zucchero a velo.

INGREDIENTI:

- 8 involucri wonton
- 8 cucchiaini di nutella
- 1 banana
- 1 uovo
- 1 cucchiaino di acqua
- Zucchero alla cannella o zucchero a velo per guarnire

DOSI per: 2

Tempo totale: 20Min

Difficoltà: ★ ★ ★



BANANEN- UND NUTELLA-WONTONS

SCHRITTE:

1. Die Fritteuse unter 170°C vorheizen (ca. 2-3 Minuten).
2. Ei und Wasser in eine kleine Schüssel geben und miteinander verrühren, um das Ei zu waschen.
3. Legen Sie 1 Teelöffel Nutella in die Mitte der Wonton-Verpackung.
4. Banane in Scheiben schneiden und auf Nutella legen.
5. Waschen Sie das Ei mit einer Bürste entlang zweier Seiten des Wontons.
6. Versiegeln Sie die Wonton-Verpackung durch Zusammenfalten der Seiten.
7. Sobald sie fertig sind, legen Sie die Wontons in den Frittierkorb und kochen Sie sie 8 Minuten lang unter 170°C.
8. Sobald die Wontons ausreichend gebräunt sind, vorsichtig aus der Friteuse nehmen und mit Zimtucker oder Puderzucker bestäuben.

ZUTATEN:

- 8 Wonton-Verpackungen
- 8 Teelöffel Nutella
- 1 Banane
- 1 Ei
- 1 Teelöffel Wasser
- Zimtucker oder Puderzucker zum Garnieren

Portionen: 2

Insgesamte Zeit: 20Min

Schwierigkeitsgrad: ★ ★ ★



CROUSTILLANTS BANANE ET NUTELLA

INSTRUCTIONS:

1. Préchauffez la friteuse à air à 170°C (environ 2-3 minutes).
2. Mélangez l'œuf et l'eau dans un petit bol.
3. Étalez 1 cuillère à café de Nutella au centre de la feuille de riz.
4. Tranchez la banane et placez-la sur le Nutella.
5. Badigeonnez le mélange œuf et eau le long des bords de la feuille de riz.
6. Roulez la feuille de riz en scellant les côtés.
7. Placez ensuite les croustillants dans le panier de la friteuse et réglez 8 minutes à 170°C.
8. Une fois les croustillants suffisamment dorés, retirez-les soigneusement de la friteuse et saupoudrez de sucre à la cannelle ou de sucre en poudre.

INGRÉDIENTS:

- 8 feuilles de riz
- 8 cuillères à café de Nutella
- 1 banane
- 1 œuf
- 1 cuillère à café d'eau
- Sucre à la cannelle ou sucre en poudre

Convives: 2

Temps total: 20Min

Difficulté: ★ ★ ★







BROWNIES

DIRECTIONS:

1. Melt the chocolate and butter together in a thick-bottom steel pan on low heat while stirring. Allow this mixture to cool to room temperature.
2. Preheat the air fryer to 180°C (About 2-3 minutes).
3. In a bowl, beat the egg with the sugar, the vanilla sugar and a pinch of salt until light and creamy. Beat in the chocolate mixture and then stir in the self-rising flour and the nuts.
4. Line the cake pan with parchment paper and spread the batter in the cake pan. Smooth the top.
5. Place the cake pan in the fryer basket and slide the basket into the air fryer. Cook at 180°C, 15 minutes and bake the brownie until the top is crispy. The inside should still be nice and soft.
6. Let the brownie cool in the cake pan. When cool, cut it into 12 pieces.

INGREDIENTS:

- 75g pure chocolate, in pieces
- 75g butter
- 1 large egg
- 60g sugar
- 1 sachet vanilla sugar
- 40g self-rising flour
- 25g walnuts or hazelnuts, chopped
- Small, low fixed-base cake tin or oven dish

Serves: 12

Total time: 40Min

Difficulty: ★ ★ ★



BROWNIES

INSTRUCCIONES:

1. Derrita el chocolate y la mantequilla en una sartén a fuego lento mientras lo remueve. Deje que la mezcla se enfríe a temperatura ambiente.
2. Precaliente la freidora a 180°C (Entre 2-3 minutos).
3. En un bol, bata el huevo con el azúcar y el azúcar de vainilla y añada una pizca de sal. Bata hasta conseguir una mezcla ligera y cremosa. Añada la mezcla de chocolate y mézclelo con la harina con levadura y con las nueces.
4. Cubra el molde para tarta con papel para hornear y vierta la mezcla sobre el molde alisando la superficie.
5. Introduzca el molde a la cesta de la freidora. Cocine a 180°C durante 15 minutos y hornee el brownie hasta que la capa superior esté crujiente. El interior debe quedar jugoso.
6. Deje que el brownie se enfríe y cuando esté a temperatura ambiente, córtelo en 12 trozos.

INGREDIENTES:

- 75g de chocolate puro troceado
- 75g de mantequilla
- 1 huevogrande
- 60g de azúcar
- 1 bolsita de azúcar de vainilla
- 40g de harina con levadura
- 25g de nueces o avellanas troceadas
- Recipiente para horno o molde para tarta

Porciones: 12

Tiempo total: 40Min

Dificultad: ★ ★ ★



BROWNIES

RICETTA:

1. Fondere il cioccolato e il burro insieme in una padella d'acciaio a fondo spesso e a fuoco basso mescolando. Lasciare raffreddare a temperatura ambiente.
2. Preriscaldare la friggitrice ad aria a 180°C (circa 2-3 minuti).
3. In una ciotola, sbattere l'uovo con lo zucchero, lo zucchero vanigliato e un pizzico di sale fino a ottenere un composto leggero e cremoso. Aggiungere al composto di cioccolato e quindi aggiungere la farina autolievitante e le noci.
4. Rivestire la tortiera con carta da forno e distribuire l'impasto nella tortiera. Lasciare la parte superiore.
5. Posizionare la tortiera nel cestello della friggitrice e far scorrere il cestello nella friggitrice ad aria. Cuocere a 180°C, 15 minuti e cuocere il brownie fino a quando la parte superiore è croccante. L'interno dovrebbe essere comunque bello morbido.
6. Lasciate raffreddare il brownie nella tortiera. Quando è freddo, tagliare in pezzi.



BROWNIES

SCHRITTE:

1. Die Schokolade und die Butter zusammen in einer Stahlpfanne mit dickem Boden unter Rühren bei schwacher Hitze schmelzen. Lassen Sie diese Mischung auf Raumtemperatur abkühlen.
2. Die Fritteuse auf 180°C vorheizen (ca. 2-3 Minuten).
3. In einer Schüssel das Ei mit dem Zucker, dem Vanillezucker und einer Prise Salz leicht und cremig schlagen. Schlagen Sie die Schokoladenmasse ein und rühren Sie dann das Mehl und die Nüsse unter.
4. Die Kuchenform mit Pergamentpapier auslegen und den Teig in der Kuchenform verteilen. Glätten Sie die Oberseite.
5. Legen Sie die Kuchenform in den Frittierkorb und schieben Sie den Korb in die Friteuse. Auf 180°C 15 Minuten kochen und den Brownie backen, bis die Oberseite knusprig ist. Die Innenseite sollte immer noch schön weich sein.
6. Lassen Sie den Brownie in der Kuchenform abkühlen. Nach dem Abkühlen in 12 Stücke schneiden.

INGREDIENTI:

- 75g di cioccolato a pezzi
- 75g di burro
- 1 uovogrande
- 60g di zucchero
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 40g di farina autolievitante
- 25g di noci o nocciole tritate
- Piccola teglia o teglia da forno a base bassa

DOSI per: 12

Tempo totale: 40Min

Difficoltà: ★ ★ ★

ZUTATEN:

- 75g reine Schokolade, in Stücken
- 75g Butter
- 1 großes Ei
- 60g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 40g Mehl zum Selbstaufgehen
- 25g Walnüsse oder Haselnüsse, gehackt
- Kleine, niedrige Kuchenform oder Auflaufform mit festem Boden

Portionen: 12

Insgesamte Zeit: 40Min

Schwierigkeitsgrad: ★ ★ ★



BROWNIES

INSTRUCTIONS:

1. Faire fondre le chocolat et le beurre dans une casserole en acier à fond épais à feu doux tout en remuant. Laissez ce mélange refroidir à température ambiante.
2. Préchauffez la friteuse à 180°C (environ 2-3 minutes).
3. Dans un bol, battre l'œuf avec le sucre, le sucre vanillé et une pincée de sel jusqu'à obtenir une consistance légère et crémeuse. Incorporez le mélange de chocolat, puis incorporez la farine et les noix.
4. Tapissez le moule à gâteau de papier sulfurisé et ajoutez la préparation. Lissez la partie supérieure.
5. Placez le moule dans le panier de la friteuse et faites glisser le panier dans la friteuse. Laissez cuire à 180°C pendant 15 minutes jusqu'à ce que le dessus soit croustillant. L'intérieur doit toujours être tendre.
6. Laissez le brownie refroidir dans le moule à gâteau. Une fois refroidi, coupez-le en 12 morceaux.

INGRÉDIENTS:

- 75g de chocolat pur en morceaux
- 75g de beurre
- 1 œuf large
- 60g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 40g de farine auto-levante
- 25g de noix ou noisettes hachées
- Petit moule à gâteau à base fixe ou plat à four

Convives: 12

Temps total: 40Min

Difficulté: ★ ★ ★







CHEESECAKE

DIRECTIONS:

1. Cut a circle out of a piece of parchment paper. Place it in the baking pan.
2. Mix the butter and graham cracker crust together and press into the baking pan.
3. Place the baking pan in the fry basket of air fryer.
4. Preheat the air fryer to 180°C (2-3 minutes).
5. Adjust cooking time for 4 minutes at 180°C.
6. In a mixer, blend cream cheese and add the sugar. Add one egg at the same time until creamy. Add the vanilla and mix well.
7. Remove the fry basket from the air fryer and pour the cheese mixture on top of the graham cracker crust.
8. Place the cheesecake back into the air fryer.
9. Adjust cooking time for 15 minutes at 160°C.
10. Chill for 3 hours before serving.

INGREDIENTS:

- 450g cream cheese
- 2 eggs, large
- ½ teaspoon Vanilla Extract
- 1 cup honey graham cracker crumbs
- ½ cup sugar
- 2 tablespoon butter, unsalted

Serves: 2~4

Total time: 35Min

Difficulty: ★ ★ ★



TARTA DE QUESO

INSTRUCCIONES:

1. Cubra el recipiente con papel para hornear cortándolo en forma redonda.
2. Mezcle las galletas desmigadas con la mantequilla para formar la base y colóquela sobre el recipiente.
3. Coloque el recipiente en la cesta de la freidora.
4. Precaliente la freidora a 180°C (Entre 2-3 minutos).
5. Ajuste el tiempo de cocinado a 4 minutos a 180°C.
6. Bata el queso cremoso y el azúcar en la batidora. Añada los huevos y siga batiendo hasta obtener una mezcla cremosa.
7. Añada el extracto de vainilla. Saque la cesta de la freidora y vierta la mezcla de queso sobre la base de galleta.
8. Vuelva a introducir la tarta de queso en la freidora.
9. Ajuste el tiempo de cocinado a 15 minutos a 160°C.
10. Deje que se enfríe durante 3 horas antes de servir.

INGREDIENTES:

- 450g de queso cremoso
- 2 huevos grandes
- ½ cucharadita de extracto de vainilla
- 225g de galleta tipo María desmigadas
- 100g de azúcar
- 2 cucharadas de mantequilla sin sal

Porciones: 2~4

Tiempo total: 35Min

Dificultad: ★ ★ ★



CHEESECAKE

RICETTA:

1. Tagliare la carta da forno a forma di cerchio. Mettere la carta da forno nella teglia.
2. Mescolare il burro con cracker Graham sbriciolato e schiacciare sulla teglia.
3. Collocare la teglia nel cestello della friggitrice ad aria.
4. Preriscaldare la friggitrice ad aria a 180°C (2-3 minuti).
5. Regolare il tempo di cottura per 4 minuti a 180°C.
6. In un mixer, mescolare la crema di formaggio e aggiungere lo zucchero. Aggiungere un uovo fino a ottenere una crema. Aggiungere la vaniglia e mescolare bene.
7. Rimuovere il cestello dalla friggitrice ad aria e versare il composto di formaggio sul composto di burro cracker Graham.
8. Riposizionare la cheesecake nella friggitrice.
9. Regolare il tempo di cottura per 15 minuti a 160°C.
10. Raffreddare per 3 ore prima di servire

INGREDIENTI:

- 450g di crema di formaggio
- 2 uova, grandi
- ½ cucchiaino di estratto di vaniglia
- 1 tazza di briciole di cracker al miele graham
- 120gr di zucchero
- 2 cucchiari di burro, non salato

DOSI per: 2~4

Tempo totale: 35Min

Difficoltà: ★ ★ ★



KÄSEKUCHEN

SCHRITTE:

1. Einen Kreis aus einem Stück Pergamentpapier ausschneiden. Legen Sie es in die Backform.
2. Die Butter und die Graham-Cracker-Kruste miteinander verrühren und in die Backform drücken.
3. Legen Sie die Backform in den Frittierkorb der Fritteuse.
4. Die Fritteuse auf 180°C vorheizen (2-3 Minuten).
5. Stellen Sie die Garzeit für 4 Minuten bei 180°C ein.
6. In einem Mixer Frischkäse mischen und Zucker hinzufügen. Ein Ei gleichzeitig hinzufügen, bis es cremig ist. Die Vanille hinzufügen und gut vermischen.
7. Nehmen Sie den Frittierkorb aus der Fritteuse und gießen Sie die Käsemischung auf die Kruste des Graham-Crackers.
8. Legen Sie den Käsekuchen wieder in die Fritteuse.
9. Stellen Sie die Garzeit für 15 Minuten bei 160°C ein.
10. Vor dem Servieren 3 Stunden lang kühlen.

ZUTATEN:

- 450g Frischkäse
- 2 Eier, groß
- ½ Teelöffel Vanille-Extrakt
- 1 Tasse Honig-Graham-Cracker-Krümel
- ½ Tasse Zucker
- 2 Esslöffel Butter, ungesalzen

Portionen: 2~4

Insgesamte Zeit: 35Min

Schwierigkeitsgrad: ★ ★ ★



CHEESECAKE

INSTRUCTIONS:

1. Découpez un cercle dans un morceau de papier sulfurisé. Placez-le dans le moule.
2. Mélangez le beurre et la chapelure de biscuits puis pressez-les dans le moule.
3. Placez le moule dans le panier de la friteuse.
4. Préchauffez la friteuse à 180°C (2-3 minutes).
5. Réglez ensuite le temps de cuisson sur 4 minutes à 180°C.
6. Dans un blender, battez le fromage et ajoutez le sucre. Ajoutez ensuite un œuf à la fois jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Ajoutez finalement la vanille et mélangez bien.
7. Retirez le panier de la friteuse et versez le mélange de fromage sur le biscuit.
8. Placez à nouveau le panier dans la friteuse.
9. Réglez le temps de cuisson sur 15 minutes à 160°C.
10. Réfrigérez pendant 3 heures avant de servir.

INGRÉDIENTS:

- 450g de fromage à la crème (type Saint Môret)
- 2 gros œufs
- ½ cuillère à café d'extrait de vanille
- 1 tasse de chapelure de biscuits au miel
- ½ tasse de sucre
- 2 cuillères à soupe de beurre sans sel

Convives: 2~4

Temps total: 35Min

Difficulté: ★ ★ ★







BUFFALO CAULIFLOWER BITES

DIRECTIONS:

1. In one shallow bowl, combine the flour, salt, garlic powder, and onion powder. In a second bowl, whisk together the egg and milk. In a third bowl, add the breadcrumbs.
2. Dip one cauliflower floret into the flour mixture then the egg mixture then the breadcrumbs. Repeat until all of the cauliflower is breaded.
3. Preheat the air fryer to 200°C (About 3 minutes).
4. Add some of the cauliflower to the fry basket without overcrowding. Set the air fryer to 200°C for 5 minutes.
5. Shake the basket halfway through. Once time is up, carefully remove the cauliflower. If the bigger pieces aren't fork tender, cook another 2-3 minutes. Repeat until all of the cauliflower are cooked.
6. Meanwhile in a large saucepan, whisk together the ranch and hot sauce. Heat over low heat until warm.
7. Toss the cauliflower into the warm sauce and serve immediately.
8. Garnish with parsley.

INGREDIENTS:

- 1 cup all-purpose flour
- 1 teaspoon kosher salt
- 1 teaspoon garlic powder
- 1 teaspoon onion powder
- 2 eggs
- ½ cup whole milk
- 2 cups Panko breadcrumbs
- 1 large head cauliflower, cut into florets
- ½ cups ranch dressing
- 1 cup hot sauce
- Chopped parsley, for garnish

Serves: 6~8

Total time: 20Min

Difficulty: ★ ★



ALITAS DE COLIFLOR AL ESTILO "BUFFALO"

INSTRUCCIONES:

1. En un platito, mezcle la harina, la sal, el ajo en polvo y la cebolla en polvo. En otro plato, bata los huevos con la leche. En un tercer plato, eche el pan rallado.
2. Reboce una flor de coliflor en la mezcla de harina, después en el huevo batido y por último en el pan rallado. Repita este proceso hasta que todos los trozos de coliflor estén rebozados.
3. Precaliente la freidora a 200°C (3 minutos aproximadamente).
4. Añada parte de los trozos de coliflor a la cesta de la freidora, sin sobrecargarla. Ajuste la freidora a 200°C durante 5 minutos.
5. Agite la cesta a mitad del proceso. Cuando se haya acabado el tiempo seleccionado, retire la coliflor. Si hay trozos más grandes que no estén tiernos, cocínelos durante otros 2-3 minutos adicionales. Repita este proceso hasta que todos los trozos de coliflor estén fritos.
6. Mientras fríe la coliflor, en una sartén grande mezcle la salsa ranch y la salsa picante a fuego lento hasta que esté caliente.
7. Cubra la coliflor con la salsa Buffalo y sirva inmediatamente.
8. Decore la coliflor con hojas de perejil.

INGREDIENTES:

- 120g de harina
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- 2 huevos
- 250 ml de leche entera
- 200g de pan rallado
- 1 coliflor grande cortada en flores
- ½ taza de aderezo ranch
- 1 taza de salsa picante
- Hojas de perejil para decorar

Porciones: 6~8

Tiempo total: 20Min

Dificultad: ★ ★



BUFFALO CAULIFLOWER BITES

RICETTA:

1. In una ciotola poco profonda, unire la farina, il sale, l'aglio in polvere e la polvere di cipolla. In una seconda ciotola, sbattere insieme l'uovo e il latte. In una terza ciotola, aggiungere il pangrattato.
2. Inserire una cimetta di cavolfiore nel composto di farina, poi passa il cavolfiore nel composto di uova e nel pangrattato. Ripetere per ogni cavolfiore.
3. Prepara la friggitrice ad aria a 200°C (circa 3 minuti).
4. Aggiungere un po' di cavolfiore al cestello senza riempire troppo. Impostare la friggitrice ad aria a 200°C per 5 minuti.
5. Agitare il cestino a metà cottura. Una volta scaduto il tempo, rimuovere con cura il cavolfiore. Se i pezzi più grandi non sono teneri, cuocere per altri 2-3 minuti. Ripetere fino a quando tutti i cavolfiori sono cotti.
6. Nel frattempo in un'ampia pentola, sbattere insieme il ranch e la salsa piccante. Scaldare a fuoco basso fino a che caldo.
7. Inserire il cavolfiore nella salsa calda e servire subito.
8. Guarnire con prezzemolo.

INGREDIENTI:

- 1 tazza di farina per tutti gli usi
- 1 cucchiaino di sale kosher
- 1 cucchiaino di aglio in polvere
- 1 cucchiaino di cipolla in polvere
- 2 uova
- ½ tazza di latte intero
- 2 tazze di pangrattato Panko
- 1 cavolfiore a testa larga, tagliato a cimette
- ½ tazza di salsa ranch
- 1 tazza di salsa piccante
- Prezzemolo tritato, per guarnire

DOSI per: 6~8

Tempo totale: 20Min

Difficoltà: ★ ★



BÜFFELKOHL BEIßT BLUMENKOHL

SCHRITTE:

1. Mischen Sie Mehl, Salz, Knoblauchpulver und Zwiebelpulver in einer flachen Schüssel. In einer zweiten Schüssel Ei und Milch verquirlen. Fügen Sie in einer dritten Schüssel die Semmelbrösel hinzu.
2. Ein Blumenkohlröschen in die Mehlmischung tauchen, dann in die Eimischung und dann die Semmelbrösel. Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis der gesamte Blumenkohl paniert ist.
3. Die Fritteuse auf 200°C vorheizen (ca. 3 Minuten).
4. Einen Teil des Blumenkohls in den Frittierkorb geben, ohne ihn zu überfüllen. Stellen Sie die Fritteuse für 5 Minuten auf 200°C ein.
5. Schütteln Sie den Korb bis zur Hälfte durch. Wenn die Zeit abgelaufen ist, entfernen Sie den Blumenkohl vorsichtig. Wenn die größeren Stücke nicht mit der Gabel gestochen werden können, kochen Sie sie noch 2-3 Minuten weiter. Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis der gesamte Blumenkohl gekocht ist.
6. In der Zwischenzeit in einem großen Kochtopf das Dressing und die scharfe Sauce verquirlen. Bei niedriger Hitze aufwärmen, bis sie warm ist.
7. Den Blumenkohl in die warme Sauce geben und sofort servieren.
8. Mit Petersilie garnieren.

ZUTATEN:

- 1 Tasse Allzweckmehl
- 1 Teelöffel koscheres Salz
- 1 Teelöffel Knoblauchpulver
- 1 Teelöffel Zwiebelpulver
- 2 Eier
- ½ Tasse Vollmilch
- 2 Tassen Panko-Paniermehl
- 1 großer Kopf Blumenkohl, in Röschen geschnitten
- ½ Tasse Ranch-Dressing
- 1 Tasse scharfe Sauce
- Gehackte Petersilie, zum Garnieren

Portionen: 6~8

Insgesamte Zeit: 20Min

Schwierigkeitsgrad: ★ ★



BOUCHÉES DE CHOU-FLEUR

INSTRUCTIONS:

1. Dans un bol peu profond, mélangez la farine, le sel, l'ail et l'oignon. Dans un deuxième bol, battez l'œuf et le lait. Dans un troisième bol, ajoutez la chapelure.
2. Plongez un bouquet de chou-fleur dans le mélange de farine puis le mélange d'œufs puis la chapelure. Répétez l'opération pour tout le chou-fleur.
3. Préchauffez la friteuse à air à 200°C (environ 3 minutes).
4. Insérez ensuite quelques bouquets au panier sans surcharger. Réglez la friteuse à 200°C pendant 5 minutes.
5. Remuez le panier à mi-cuisson. Une fois le temps écoulé, retirez soigneusement les bouchées. Si les plus gros morceaux ne sont pas tendres à la fourchette, laissez-les cuire 2 à 3 minutes supplémentaires.
6. Répétez l'opération pour tout le chou-fleur.
7. Pendant ce temps, dans une grande casserole, mélangez la vinaigrette ranch et la sauce piquante et chauffez à feu doux jusqu'à ce que le mélange soit chaud.
8. Insérez ensuite le chou-fleur dans la sauce chaude et servez immédiatement en agrémentant de persil.

INGRÉDIENTS:

- 1 chou-fleur à grosse tête, coupé en bouquets
- 1 tasse de farine tout usage
- 2 œufs
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café d'ail en poudre
- 1 cuillère à café d'oignon en poudre
- ½ tasse de lait entier
- 2 tasses de chapelure
- ½ tasse de vinaigrette ranch
- 1 tasse de sauce piquante
- Persil haché pour la garniture

Convives: 6~8

Temps total: 20Min

Difficulté: ★ ★







MOZZARELLA CHEESE BALLS

DIRECTIONS:

1. In one shallow bowl, combine the flour and salt. In a second shallow bowl, lightly beat the egg. In a third shallow bowl, combine the breadcrumbs and cheese.
2. Working with one ball at a time, dredge in flour mixture, then egg, then breadcrumbs.
3. Place in a single layer on a tray. Freeze for at least 2 hours.
4. Add a few balls to the fry basket without overcrowding.
5. Preheat the air fryer to 200°C (About 3 minutes).
6. Select the fry setting 200°C and adjust the time to 6 minutes
7. Once time is up, carefully remove. Repeat until all of the balls are cooked.
8. Serve immediately with parsley and marinara sauce.

INGREDIENTS:

- 225g mozzarella ciliegine (cherry-sized mozzarella balls), drained and patted dry
- ¼ cup all-purpose flour
- ¼ teaspoon kosher salt
- 1 egg
- ½ cup Panko breadcrumbs
- ¼ cup grated Parmesan cheese
- Chopped parsley and marinara sauce, for serving

Serves: 4~6

Total time: 20Min

Difficulty: ★ ★



BOLITAS DE QUESO MOZZARELLA

INSTRUCCIONES:

1. En un plato llano, mezcle la harina y la sal. En otro plato, bata un poco el huevo. En un tercer plato, mezle el pan rallado y el queso parmesano.
2. Pase cada bolita por la mezcla de harina, después por el huevo y por último por el pan rallado.
3. En una bandeja, coloque las bolitas y congélelas durante al menos 2 horas.
4. Añada parte de las bolitas a la cesta de la freidora, sin sobrecargarla.
5. Precaliente la freidora a 200°C (Aproximadamente 3 minutos).
6. Ajuste la temperatura de la freidora a 200°C y el tiempo a 6 minutos.
7. Cuando acabe el tiempo seleccionado, sáquelas con cuidado. Repita el proceso hasta que todas las bolitas estén fritas.
8. Servir inmediatamente con perejil picado por encima y salsa de tomate para untar.

INGREDIENTES:

- 225g de bolitas de mozzarella (del tamaño de tomates cherry), escurridas y secadas en papel de cocina
- 30g de harina
- ¼ de cucharadita de sal
- 1 huevo
- 50g de pan rallado
- 25g de queso parmesano rallado
- Perejil picado y salsa de tomate para acompañar

Porciones: 4~6

Tiempo total: 20Min

Dificultad: ★ ★



PALLINE DI MOZZARELLA

RICETTA:

1. In una ciotola poco profonda, unire la farina e il sale. In una seconda ciotola poco profonda, sbattere leggermente l'uovo. In una terza ciotola poco profonda, unire il pangrattato e il formaggio.
2. Lavorare con una pallina alla volta, passa l'impasto nella miscela di farina, quindi uovo, quindi pangrattato.
3. Posizionare su un vassoio. Congelare per almeno 2 ore.
4. Aggiungere alcune palline al cestello senza riempire troppo.
5. Portare la friggitrice ad aria a 200°C (circa 3 minuti).
6. Selezionare l'impostazione di cottura 200°C e regolare il tempo a 6 minuti
7. Una volta scaduto il tempo, rimuovere con cura. Ripetere fino a quando tutte le palline sono cotte.
8. Servire immediatamente con prezzemolo e salsa marinara.

INGREDIENTI:

- 225g di mozzarella ciliegina (palline di mozzarella delle dimensioni di una ciliegia), drenata e tamponata a secco
- ¼ tazza di farina per tuttigli usi
- ¼ di cucchiaino di sale kosher
- 1 uovo
- ½ tazza di pangrattato Panko
- ¼ tazza di parmigianograttugiato
- Prezzemolo tritato e salsa marinara, per servire

DOSI per: 4~6

Tempo totale: 20Min

Difficoltà: ★ ★



MOZZARELLA-KÄSEBÄLLCHEN

SCHRITTE:

1. Das Mehl und das Salz in einer flachen Schüssel vermischen. In einer zweiten flachen Schüssel das Ei leicht aufschlagen. In einer dritten flachen Schüssel Paniermehl und Käse mischen.
2. Mit einer Kugel nach der anderen arbeiten, in Mehlmischung, dann Ei, dann in Semmelbrösel drehen.
3. In einer einzigen Lage auf ein Tablett legen. Für mindestens 2 Stunden einfrieren.
4. Ein paar Bällchen in den Frittierkorb legen, ohne ihn zu überfüllen.
5. Die Fritteuse auf 200°C vorheizen (ca. 3 Minuten).
6. Wählen Sie die Brateneinstellung 200°C und stellen Sie die Zeit auf 6 Minuten ein.
7. Sobald die Zeit abgelaufen ist, vorsichtig entfernen. Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis alle Kugeln gar sind.
8. Sofort mit Petersilie und Marinarasauce servieren.

ZUTATEN:

- 225g Mozzarella ciliegine (kirschgroße Mozzarellakugeln), abgetropft und trocken getupft
- ¼ Tasse Allzweckmehl
- ¼ Teelöffel koscheres Salz
- 1 Ei
- ½ Tasse Panko-Paniermehl
- ¼ Tasse geriebener Parmesankäse, gehackte Petersilie und Marinarasauce, zum Servieren

Portionen: 4~6

Insgesamte Zeit: 20Min

Schwierigkeitsgrad: ★ ★



BOUCHÉES MOZZARELLA

INSTRUCTIONS:

1. Dans un bol peu profond, mélangez la farine et le sel. Dans un deuxième bol, battez légèrement l'œuf. Dans un troisième bol, mélangez la chapelure et le fromage.
2. Insérez une par une chaque boule de mozzarella dans le mélange de farine, puis œuf, puis chapelure.
3. Placez-les en une seule couche sur une assiette ou un plat et congelez pendant au moins 2 heures.
4. Insérez ensuite quelques boules au panier de friture sans surcharger.
5. Préchauffez la friteuse à 200°C (environ 3 minutes).
6. Réglez ensuite sur 200°C pendant 6 minutes.
7. Retirez-les soigneusement et répétez l'opération jusqu'à ce que toutes les boules soient cuites.
8. Servez immédiatement avec du persil et de la sauce marinara.

INGRÉDIENTS:

- 225g de petites boules de mozzarella (de la taille d'une cerise) égouttées
- ¼ tasse de farine tout usage
- ¼ cuillère à café de sel
- 1 œuf
- ½ tasse de chapelure
- ¼ tasse de parmesan râpé
- Persil haché et sauce marinara pour servir

Convives: 4~6

Temps total: 20Min

Difficulté: ★ ★







CHEDDAR SCALLION BISCUITS

DIRECTIONS:

1. In a large bowl, whisk together the flour, baking powder, and salt. Cut in the butter with a pastry cutter or use your fingers until the mixture is crumbly and looks like small pebbles.
2. Add the cheese, bacon, scallion, and cream, stirring until everything is moistened and a dough forms.
3. On a lightly floured surface, knead the dough lightly, about 3-4 times. Roll the dough to 2cm thickness. Using a 1.2cm round cookie cutter, cut roughly 9 biscuits (you may have together up the scraps and roll out again).
4. Add some of the biscuits to the fry basket without overcrowding.
5. Preheat the air fryer to 170°C (About 2-3 minutes).
6. Select the temperature to 170°C and adjust the time to 15 minutes or until golden brown. Once time is up, carefully remove the biscuits. Repeat until all of the biscuits are baked.

INGREDIENTS:

- 2 cups all-purpose flour
- 2 teaspoons baking powder
- ½ teaspoon salt
- ½ cup (115g or 8 tablespoons) cold unsalted butter, cut into 8 pieces
- 1 cup shredded cheddar cheese
- ¼ cup cooked crumbled bacon
- 1 scallion, chopped
- 1 cup cold heavy whipping cream

Serves: 6~8

Total time: 35Min

Difficulty: ★ ★ ★



TOSTAS DE CHEDDAR Y CEBOLLETA

INSTRUCCIONES:

1. En un bol grande, mezcle la harina, la levadura y la sal. Corte la harina y mézclela hasta obtener una masa y haga bolas.
2. Añada el queso, el bacon, la cebolleta y la nata a la masa y remuévalo hasta obtener una masa homogénea.
3. En una superficie con harina, amase la masa unas 3-4 veces hasta conseguir un grosor de 2 cm. Con un molde paragalletas redondas, haga 9 tostas. (puede juntar los recortes y volverlos a amasar).
4. Añada parte de las tostas a la cesta de la freidora sin sobrecargarla.
5. Precaliente la freidora a 170°C (Enter 2-3 minutos).
6. Seleccione una temperatura de 170°C y cocine durante 15 minutos o hasta que las tostas estén doradas. Cuando acabe el tiempo, retire las tostas con cuidado y añada el resto de tostas hasta que estén todas horneadas.

INGREDIENTES:

- 200g de harina
- 2 cucharaditas de levadura
- ½ cucharadita de sal
- 115g de mantequilla sin sal, cortada en 8 cubos
- 1 taza de queso cheddar rallado
- 25g de bacon desmigado
- 1 cebolleta picada
- 250g de nata agria

Porciones: 6~8

Tiempo total: 35Min

Dificultad: ★ ★ ★



BISCOTTI DI SCALOGNO CON CHEDDAR

RICETTA:

1. In una ciotola grande sbattere insieme farina, lievito e sale. Tagliare il burro con un tagliapasta o usare le dita fino a quando il composto non diventa friabile.
2. Aggiungere formaggio, pancetta, scalogno e panna, mescolando fino a quando il composto risulta inumidito e si forma una pasta.
3. Su una superficie leggermente infarinata, impastare leggermente l'impasto, circa 3-4 volte. Arrotolare l'impasto a 2 cm di spessore. Utilizzando una formina per biscotti rotonda da 1,2 cm, tagliare circa 9 biscotti (potrebbe essere necessario raccogliergli scarti e stenderli di nuovo).
4. Aggiungere dei biscotti al cestello tenendoli distanziati.
5. Preriscaldare la friggitrice ad aria a 170°C (circa 2-3 minuti).
6. Selezionare la temperatura a 170°C e regolare il tempo a 15 minuti o fino a doratura desiderata. Una volta scaduto il tempo, rimuovere con cura i biscotti. Ripetere fino a quando tutti i biscotti non risulteranno ben cotti.

INGREDIENTI:

- 450gr tazze di farina per tutti gli usi
- 2 cucchiaini di lievito in polvere
- ½ cucchiaino di sale
- ½ tazza (115gr 8 cucchiaini) di burro non salato freddo, tagliato in 8 pezzi
- 230gr di formaggio cheddargratugiato
- 60gr tazza di pancetta sbriciolata cotta
- 1 scalogno, tritato
- 230gr di panna fredda da montare

DOSI per: 6~8

Tempo totale: 35Min

Difficoltà: ★ ★ ★



CHEDDARR-SKALLIONS-KEKSE

SCHRITTE:

1. Das Mehl, das Backpulver und das Salz in einer großen Schüssel verquirlen. Schneiden Sie die Butter mit einem Ausstecher ein oder benutzen Sie Ihre Finger, bis die Mischung bröckelig ist und wie kleine Kieselsteine aussieht.
2. Den Käse, den Speck, die Frühlingszwiebeln und die Sahne unter Rühren hinzufügen, bis alles angefeuchtet ist und sich ein Teig bildet.
3. Auf einer leicht bemehlten Oberfläche den Teig leicht kneten, etwa 3-4 mal. Den Teig auf 2 cm Dicke ausrollen. Schneiden Sie mit einer 1,2 cm langen runden Ausstechform etwa 9 Kekse aus (eventuell müssen Sie die Reste einsammeln und wieder ausrollen).
4. Einen Teil der Kekse in den Frittierkorb legen, ohne ihn zu überfüllen.
5. Die Fritteuse auf 170°C vorheizen (ca. 2-3 Minuten).
6. Wählen Sie die Temperatur auf 170°C und stellen Sie die Zeit auf 15 Minuten oder bis goldbraun ein. Wenn die Zeit abgelaufen ist, entfernen Sie die Kekse vorsichtig. Wiederholen Sie dies, bis alle Kekse gebacken sind.

ZUTATEN:

- 2 Tassen Allzweckmehl
- 2 Teelöffel Backpulver
- ½ Teelöffel Salz
- ½ Tasse (115g oder 8 Esslöffel) kalte ungesalzene Butter, in 8 Stücke geschnitten
- 1 Tasse geriebener Cheddar-Käse
- ¼ Tasse gekochter, zerbröselter Speck
- 1 Frühlingszwiebel, gehackt
- 1 Tasse kalte schwere Schlagsahne

Portionen: 6~8

Insgesamte Zeit: 35Min

Schwierigkeitsgrad: ★ ★ ★



BISCUITS OIGNONS ET CHEDDAR

INSTRUCTIONS:

1. Dans un grand bol, mélangez la farine, la levure et le sel. Coupez le beurre puis mélangez avec vos doigts jusqu'à ce que le mélange soit friable et ressemble à de petits cailloux.
2. Ajoutez le fromage, le bacon, l'échalote et la crème en remuant jusqu'à ce qu'une pâte se forme.
3. Sur une surface légèrement farinée, pétrissez légèrement la pâte, puis étalez-la jusqu'à obtenir une pâte de 2 cm d'épaisseur. À l'aide d'un emporte-pièce rond de 1,2 cm, découpez environ 9 biscuits (étalez la pâte à nouveau si nécessaire).
4. Ajoutez quelques biscuits au panier de friture sans surcharger.
5. Préchauffez la friteuse à 170°C (environ 2-3 minutes).
6. Réglez la température sur 170°C et ajustez la durée à 15 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Une fois le temps écoulé, retirez soigneusement les biscuits. Répétez jusqu'à ce que tous les biscuits soient cuits.

INGRÉDIENTS:

- 2 tasses de farine tout usage
- 2 cuillères à café de levure
- ½ cuillère à café de sel
- 115g de beurre froid sans sel, coupé en 8 morceaux
- 1 tasse de fromage cheddar râpé
- ¼ tasse de bacon cuit émietté
- 1 échalote hachée
- 1 tasse de crème fraîche épaisse bien froide

Convives: 6~8

Temps total: 35Min

Difficulté: ★ ★ ★





*Shopping
is a new
station*



ONION RINGS

DIRECTIONS:

1. Preheat the air fryer to 180°C (2-3 minutes).
2. Place frozen onion rings in the fryer basket of air fryer.
3. Set the cooking time for 7 minutes at 180°C.
4. When timer is finished, remove fryer basket and toss onion rings.
5. Place fryer basket back into the air fryer. Repeat Step 2 to adjust the cooking time for 10 minutes (or more if necessary).

INGREDIENTS:

- 115g Frozen onion rings, battered

Serves: 6

Total time: 15Min

Difficulty: ★



AROS DE CEBOLLA

INSTRUCCIONES:

1. Precaliente la freidora de aire a 180°C (2-3 minutos).
2. Coloque los aros de cebolla en la cesta de la freidora de aire.
3. Ajuste el tiempo de cocinado a 7 minutos a 180°C.
4. Cuando acabe el tiempo de cocinado, retire la cesta de la freidora y de la vuelta a los aros de cebolla.
5. Vuelva a colocar la cesta en la freidora y repita el paso 2, ajustando el tiempo de cocinado a 10 minutos (o más si fuera necesario).

INGREDIENTES:

- 115g de aros de cebolla rebozados

Porciones: 6

Tiempo total: 15Min

Dificultad: ★



ANELLI DI CIPOLLA

RICETTA:

1. Preriscaldare la friggitrice ad aria a 180°C (2-3 minuti).
2. Collocare gli anelli di cipolla congelati nel cestello della friggitrice della friggitrice ad aria.
3. Impostare il tempo di cottura per 7 minuti a 180°C.
4. Al termine, rimuovere il cestello della friggitrice e girare gli anelli di cipolla.
5. Riposizionare il cestello della friggitrice nella friggitrice ad aria. Ripetere il passaggio (2) per regolare il tempo di cottura per 10 minuti (o più se necessario).

INGREDIENTI:

- 115g Anelli di cipolla congelati, pastellati

DOSI per: 6

Tempo totale: 15Min

Difficoltà: ★



ZWIEBELRINGE

SCHRITTE:

1. Die Fritteuse auf 180°C vorheizen (2-3 Minuten).
2. Gefrorene Zwiebelringe in den Frittierkorb der Fritteuse legen.
3. Stellen Sie die Garzeit für 7 Minuten bei 180°C ein.
4. Wenn die Zeitschaltuhr abgelaufen ist, entfernen Sie den Frittierkorb und wenden Sie die Zwiebelringe.
5. Den Frittierkorb wieder in die Fritteuse stellen. Wiederholen Sie Schritt 2, um die Garzeit für 10 Minuten (oder mehr, falls erforderlich) anzupassen.

ZUTATEN:

- 115g Gefrorene Zwiebelringe, paniert

Portionen: 6

Insgesamte Zeit: 15Min

Schwierigkeitsgrad: ★



RONDELLES D'OIGNONS

INSTRUCTIONS:

1. Préchauffez la friteuse à 180°C (2-3 minutes).
2. Placez les rondelles d'oignon surgelées dans le panier de la friteuse.
3. Réglez le temps de cuisson sur 7 minutes à 180°C.
4. Lorsque la minuterie se termine, retirez le panier et sortez les rondelles d'oignon.
5. Remplacez le panier dans la friteuse et répétez l'étape 2 en ajustant le temps de cuisson sur 10 minutes (ou plus si nécessaire).

INGRÉDIENTS:

- 115g de rondelles d'oignon surgelées

Convives: 6

Temps total: 15Min

Difficulté: ★





SAMSPARTY SL
CL CABAÑA 78, 45210
YUNCOS, TOLEDO, ESPAÑA
B45824786

[HTTP://WWW.AIGOSTAR.COM](http://www.aigostar.com)

MADE IN P.R.C