DE

COSORI

PREMIUM-HEISSLUFTFRITTEUSE
SMART-HEISSLUFTFRITTEUSE

Vielen Dank für Ihren Kauf!

(Wir hoffen, dass Ihnen Ihre neue Heißluftfritteuse genauso viel Freude bereitet wie uns.)

Kommen Sie der Cosori Cooks Community auf Facebook
facebook.com/CosoriGermany

Entdecken Sie unsere Rezeptgalerie
www.cosori.com/recipes

Genießen Sie wöchentlich neue Rezepte, *exklusiv vorbereitet von unseren hauseigenen Küchenchefs*

KONTAKTIEREN SIE UNSERE KÖCHE

Unsere hilfsbereiten hauseigenen Köche sind gerne bereit, alle Ihre Fragen zu beantworten!

E-Mail: recipes@cosori.com

Im Namen aller Mitarbeiter von Cosori

Fröhliches Kochen!

Dieses Rezeptbuch unterstützt die folgenden Cosori Air Fryer-Modelle:
CP158-AF, CP137-AF, CS158-AF, CS137-AF

Inhaltsverzeichnis

HERUMSPIELEN MIT VOREINSTELLUNGEN 5

FRÜHSTÜCK

Erdbeer-Sahnetüten 8
Ingwer Heidelbeere Tüten 9
Gebackenes Topfei 10
French Toast Sticks 11
Muffin-Frühstücks-Sandwich 12
Kaffee Streusel Muffins 13
Gefüllter French Toast 14
BBQ Speck 15
Frühstückspizza 16

ENTREES

Santa Maria Ribeye 18
New Yorker Steak mit Chimichurri 19
Steak-Sandwich 20
Balsamico-Senf-Flanken-Steak 21
Italienische Fleischbällchen 22
Mediterrane Lammfleischbällchen 23
Japanische Fleischbällchen 24
Gebratenes Knoblauch & Kräuterhuhn 25
Barbeque Huhn 26
Knoblauch Zitrone Hähnchenschenkel 27
Senfgebratene Hähnchenschenkel 28
Huhn TikkaDrumsticks 29
Honig Zitrone Huhn 30
Fünf-Gewürze Sticky Huhn 31
"Gebratenes" Huhn 32
Huhn Parmesan 33
Schweinekoteletts nach North Carolina Art 34
Schweinefleisch Katsu 35
Prosciutto-Schinken-Roulade 36
Cajungeschwärzter Wels 37
Chipotle Thunfisch-Schmelze 38
Maismehl-Krustenfisch Tacos 39
Teriyaki-Lachs glasiert 40
Zitronen-Butter-Lachs 41
Cajun-Style Garnele 42
Krabbenkuchen 43
Knuspriger Tofu 44
Auberginenschnitzel 45
Gegrillter Käse 46
Cajun Huhn Tender 47
Stromboli 48
Knusprige "Gebratene" Fisch-Nuggets 49
Fiesta Mini-Pizzas 50
Peperoni Mini-Pizzas 51
Cheeseburger Slider 52
Truthahnburger mit asiatischem Slaw 53

VORSPEISEN

Prosciutto-verpackter Spargel 55
Trocken geriebene Hühnerflügel 56
Mongolische Hühnerflügel 57
Honig-Sriracha Flügel 58
Knoblauch Parmesan Hühnerflügel 59
JerkHühnerflügel 60
Hausgemachte Tortilla-Chips 61
Schweine in der Decke 62
Wurstgefüllte Pilze 63
"Gebratene" Mozzarella-Bissen 64
"Gebratene" Essiggurken 65
Gefüllte Jalapeños mit Speckstreifen 66
Speckumhüllte Garnele 67
Kokosnuss-Garnelen 68
Scotch-Ei 69
Knoblauch-Kräuter-Hähnchenspieße 70
Joghurt Hähnchenspieße 71
Rindfleischspieße nach koreanischer Art 72
Teriyaki Schweinespieße 73
Lamm-Shawarma-Spieße 74

Inhaltsverzeichnis (cont.)

BEILAGEN

Hausgemachte Pommes Frites 76
Süßkartoffel-Pommes frites 77
Cajun Pommes Frites 78
Zucchini-Pommes frites 79
Avocado-Pommes frites 80
Griechische Pommes 81
Kartoffelecken 82
Kartoffelchips 83
Zwiebelringe 84
Blühende Zwiebel 85
Hasselback-Kartoffeln 86
Geröstete Kartoffeln 87
Honiggeröstete Karotten 88
Gebratener Knoblauch Brokkoli 89
Honig-Soja-Karotten 90
Gebratener Blumenkohl 91
Gebratener Kurkuma-Kohl 92
Gebratener Mais 93
Gebratener Butternusskürbis 94
Geröstete Aubergine 95
Knoblauchbrot 96
Cheesy Maisbrot Muffins 97
Cheddar Buttermilch Kekse 98
Rosenkohl mit Pancetta 99

DESSERTS

Zimtbrötchen 101
Schokoladen-Soufflé 102
Bananen-Nuss-Brot 103
Mini Apfelkuchen 104
Rustikale Birnentorte mit Walnüssen 105
Zitronen-Pfund-Kuchen 106
Heidelbeer-Zitronen-Muffins 107
Schokolade Espresso Muffins 108
Kokosnuss-Makronen 109
Orange Cranberry Muffins 110
Schoko-Chip-Muffins 111

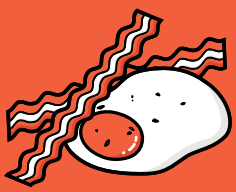
Herumspielen mit Voreinstellungen

SYMBOL	Lebensmittel	Temperatur (°C)	Zeit (min)	Gekocht
STEAK	Steak: Ribeye-Steak, Ergibtrfilet, Filet	205°C	6 Minuten	Halbreif
			8 Minuten	Mittel
			10 Minuten	Durchgebraten
	Hamburger	205°C	10 Minuten	
	Rindfleischbällchen	205°C	8 Minuten	
	Wurst	205°C	8-12 Minuten	
	Schweinekotelett, ohne Knochen	205°C	12-14 Minuten	
	Schweinekotelett, mit Knochen	205°C	16-18 Minuten	

SYMBOL	Lebensmittel	Temperatur (°C)	Zeit (min)	Schütteln
MEERESFRÜCHTE	Lachs	175°C	8 Minuten	
	Tilapia	175°C	6-8 Minuten	
	Schwertfisch	175°C	8-10 Minuten	
GARNELE	Garnele	190°C	6-10 Minuten	Schütteln
	Jumbo-Garnelen	190°C	8-10 Minuten	Schütteln
SPECK	Speck	160°C	6-8 Minuten	
	Pancetta	160°C	10 Minuten	
	Parmaschinken	160°C	6 Minuten	
HUHN	Hühnerflügel	195°C	20-25 Minuten	Schütteln
	Hähnchenkeule/Drumstick	195°C	25 Minuten	
	Hähnchenschenkel, ohne Knochen, ohne Haut	195°C	10-12 Minuten	
	Hähnchenschenkel, mit Knochen, mit Haut	195°C	20-30 Minuten	
	Hähnchenbrust, ohne Knochen, ohne Haut	180°C	12-14 Minuten	

Herumspielen mit Voreinstellungen (cont.)

SYMBOL	Lebensmittel	Temperatur (°C)	Zeit (min)	Schütteln
POMMES FRITES	Kartoffelecken	175°C	25-30 Minuten	Schütteln
	Kartoffel, Baby	175°C	20-25 Minuten	Wenden
	Pommes Frites, frisch	195°C	25-30 Minuten	Schütteln
	Süßkartoffel	195°C	25-30 Minuten	Wenden
GEMÜSE	Brokkoli	150°C	8 Minuten	Schütteln
	Blumenkohl	150°C	10 Minuten	Schütteln
	Zucchini	150°C	10 Minuten	Schütteln
WURZELGEMÜSE	Karotten	205°C	12 Minuten	Schütteln
	Rosenkohl	205°C	8 Minuten	Schütteln
	Butternusskürbis	205°C	10 Minuten	Schütteln
	Mais	205°C	8-12 Minuten	Wenden
DESSERTS	Muffins	150°C	15 Minuten	
	Kuchen	150°C	30 Minuten	
	Törtchen	150°C	15 Minuten	
	Brownies	160°C	30 Minuten	
BROT	Maisbrot	150°C	25-30 Minuten	
	Zimtbrötchen	165°C	15 Minuten	
	Gegrillter Käse	160°C	8 Minuten	
	Geröstetes Brot	160°C	8 Minuten	
TIEFKÜHLKOST	Chicken Nuggets	175°C	10 Minuten	Schütteln
	Zwiebelringe	175°C	10 Minuten	Schütteln



Frühstück

Erdbeer-Sahnetüten

ERGIBT 6 KEKSE

VORBEREITUNGSZEIT:
10 Minuten

KOCHZEIT:
12 Minuten

- 240 g Allzweckmehl
- 50 g Kristallzucker
- 8 g Backpulver
- 1 g Salz
- 85 g Butter, kalt, in Stücke geschnitten
- 84 g frische Erdbeeren, gehackt
- 120 mL Schlagsahne
- 2 große Eier
- 10 mL Vanilleextrakt
- 5 mL Wasser

1. Mehl, Zucker, Backpulver und Salz in einer großen Schüssel sieben.
2. Die Butter mit einem Mixer oder den Händen in das Mehl schneiden, bis die Masse grob ist.
3. Die Erdbeeren unter die Mehlmischung mischen. Beiseite legen.
4. Schlagsahne, 1 Ei und Vanilleextrakt in einer separaten Schüssel verquirlen.
5. Die Sahne unter die Mehlmischung kneten, bis sie sich verbindet, dann auf eine Dicke von 38 mm ausrollen.
6. Verwenden Sie einen runden Ausstecher, um die Tüten zu schneiden.
7. Die Tüten mit einer Eierlasur aus 1 Ei und Wasser bestreichen. Beiseite legen.
8. Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 175°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
9. Den vorgewärmten Innenkorb mit Backpapier auslegen.
10. Die Tüten auf das Backpapier legen und 12 Minuten bei 175°C goldbraun braten.

Ingwer Heidelbeere Tüten

ERGIBT 6 KEKSE

VORBEREITUNGSZEIT:
10 Minuten

KOCHZEIT:
12 Minuten

240 g Allzweckmehl
50 g Kristallzucker
8 g Backpulver
2 g Salz
85 g Butter, kalt, in Stücke geschnitten
85 g frische Heidelbeeren
3 g frischer Ingwer, fein gerieben
113 mL Schlagsahne
2 große Eier
4 mL Vanilleextrakt
5 mL Wasser

1. Mehl, Zucker, Backpulver und Salz in einer großen Schüssel sieben.
2. Die Butter mit einem Teigmixer oder von Hand in das Mehl schneiden, bis die Masse grobkörnig ist.
3. Heidelbeeren und Ingwer unter die Mehlmischung mischen. Beiseite legen.
4. Schlagsahne, 1 Ei und Vanilleextrakt in einer separaten Schüssel verquirlen.
5. Die Sahne unter die Mehlmischung kneten, bis sie sich verbindet.
6. Den Teig zu einer runden Form mit 38 mm Dicke formen und in Achtel schneiden.
7. Die Tüten mit einer Eierlasur aus 1 Ei und Wasser bestreichen. Beiseite legen.
8. Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 175°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
9. Den vorgewärmten Innenkorb mit Backpapier auslegen und die Tüten darauf legen.
10. 12 Minuten bei 175°C goldbraun kochen.

Gebackenes Topfei

ERGIBT 3 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
3 Minuten

KOCHZEIT:
14 Minuten

Antihaft-Kochspray
3 Eier
6 Scheiben geräucherter Speck, gewürfelt
60 g Babyspinat, gewaschen
120 mL Schlagsahne
15 g Parmesankäse, gerieben
Salz & Pfeffer, nach Geschmack

1. Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 175°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
2. Besprühen Sie drei 76-mm-Auflaufförmchen mit Antihaft-Kochspray.
3. Jeweils 1 Ei zu den gefetteten Auflaufförmchen geben.
4. Den Speck in einer Pfanne ca. 5 Minuten knusprig kochen.
5. Den Spinat dazugeben und ca. 2 Minuten köcheln lassen.
6. Sahne und Parmesan untermischen. 2 bis 3 Minuten kochen lassen.
7. Die Sahne-Mischung über die Eier gießen.
8. Die Auflaufförmchen in den vorgewärmten Heißluftfritteuse geben und 4 Minuten bei 175°C garen, bis das Eiweiß vollständig ausgehärtet ist.
9. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

French Toast Sticks

ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
5 Minuten

KOCHZEIT:
10 Minuten

- 4 Scheiben Weißbrot, 38 mm dick, möglichst altbacken
- 2 Eier
- 60 mL Milch
- 15 mL Ahornsirup
- 2 mL Vanilleextrakt
- Antihaft-Kochspray
- 38 g Zucker
- 3 g gemahlener Zimt
- Ahornsirup, zum Servieren
- Puderzucker, zum Bestäuben

1. Jede Scheibe Brot in Drittel zu 12 Stück schneiden. Beiseite legen.
2. Eier, Milch, Ahornsirup und Vanille verquirlen.
3. Wählen Sie *Preheat* auf der Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 175°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*. Aufheizen lassen.
4. Die Brotstangen in die Eiermasse tauchen und in der vorgewärmten Heißluftfritteuse anrichten. Die French Toast Sticks großzügig mit Kochspray einsprühen.
5. Die French Toast Sticks 10 Minuten bei 175°C kochen. Die Stäbchen nach der Hälfte des Garvorgangs wenden.
6. Zucker und Zimt in einer Schüssel verrühren.
7. Die French Toast-Sticks nach dem Kochen mit der Zimtzucker-Mischung bestreichen.
8. Mit Ahornsirup servieren und mit Puderzucker bestäuben.

Muffin-Frühstücks-Sandwich

ERGIBT 1 PORTION

VORBEREITUNGSZEIT:
2 Minuten

KOCHZEIT:
10 Minuten

Antihaft-Kochspray
1 Scheibe weißer Cheddarkäse
1 Scheibe kanadischer Speck
1 englischer Muffin, geteilt
15 mL Warmwasser
1 großes Ei
Salz & Pfeffer, nach Geschmack

1. Besprühen Sie die Innenseite eines 85-g-Auflaufförmchen mit Kochspray und geben Sie es in die Cosori Heißluftfritteuse.
2. Wählen Sie *Preheat*, stellen Sie auf 160°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
3. Den Käse und den kanadischen Speck zu 1 Hälfte des englischen Muffins geben.
4. Beide Muffinhälften in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben.
5. Das heiße Wasser und das Ei in die erhitzte Auflaufform geben und mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Wählen Sie *Brot*, stellen Sie auf 10 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
7. Die englischen Muffins nach 7 Minuten herausnehmen und das Ei für die ganze Zeit stehen lassen.
8. Stellen Sie Ihr Sandwich zusammen, indem Sie das gekochte Ei auf den englischen Muffin legen und servieren.

Kaffee Streusel Muffins

ERGIBT 6 MUFFINS

VORBEREITUNGSZEIT:
10 Minuten

KOCHZEIT:
12 Minuten

KRÜMELTOPPING

- 13 g weißer Zucker
- 16 g hellbrauner Zucker
- 1 g Zimt
- 2 g Salz
- 14 g ungesalzene Butter, geschmolzen
- 24 g Allzweckmehl

MUFFINS

- 90 g Allzweckmehl
- 53 g hellbrauner Zucker
- 4 g Backpulver
- 1 g Backpulver
- 2 g Zimt
- 1 g Salz
- 112 g Sauerrahm
- 42 g ungesalzene Butter, geschmolzen
- 1 Ei
- 4 mL Vanilleextrakt
- Antihaft-Kochspray

1. Alle Zutaten für das Krümeltopping mischen, bis sie grobe Krümel bilden. Beiseite legen.
2. Mehl, braunen Zucker, Backpulver, Natron, Zimt und Salz in einer großen Schüssel verrühren.
3. Sauerrahm, Butter, Ei und Vanille in einer separaten Schüssel gut verquirlen.
4. Die nassen Zutaten in die trockene Masse einrühren, bis sie gut vermischt sind.
5. Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 175°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
6. Muffinbecher mit Kochspray einfetten und Teig einfüllen, bis die Becher voll sind.
7. Die Oberseite der Muffins mit dem Krümeltopping bestreuen.
8. Die Muffinbecher in die vorgewärmte Heißluftfritteuse stellen. Möglicherweise müssen Sie in Stapeln arbeiten.
9. Die Muffins 12 Minuten bei 175°C kochen.

Gefüllter French Toast

ERGIBT 1 PORTION

VORBEREITUNGSZEIT:
4 Minuten

KOCHZEIT:
10 Minuten

- 1 Scheibe Briochebrot, 64 mm dick, vorzugsweise altbacken
- 113 g Frischkäse
- 2 Eier
- 15 mL Milch
- 30 mL Schlagsahne
- 38 g Zucker
- 3 g Zimt
- 2 mL Vanilleextrakt
- Antihaft-Kochspray
- Pistazien, gehackt, zum Garnieren
- Ahornsirup, zum Servieren

1. Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 175°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
2. Schneiden Sie einen Schlitz in der Mitte der Brioche-Scheibe.
3. Die Innenseite des Schlitzes mit Frischkäse füllen. Beiseite legen.
4. Eier, Milch, Schlagsahne, Zucker, Zimt und Vanilleextrakt verquirlen.
5. Den gefüllten French Toast auf jeder Seite 10 Sekunden in der Eimischung einweichen.
6. Jede Seite des French Toasts mit Kochspray besprühen.
7. Den Toast in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben und 10 Minuten bei 175°C kochen lassen.
8. Den French Toast nach dem Kochen vorsichtig mit einem Spatel entfernen.
9. Mit gehackten Pistazien und Ahornsirup servieren.

BBQ Speck

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
2 Minuten

KOCHZEIT:
8 Minuten

13 g dunkelbrauner Zucker
5 g Chilipulver
1 g gemahlener Kreuzkümmel
1 g Cayennepfeffer
4 Scheiben Speck, halbiert

1. Die Gewürze gut vermischen.
2. Den Speck in der Würze ausbaggern, bis er vollständig überzogen ist. Beiseite legen.
3. Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 160°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
4. Den Speck in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben.
5. Wählen Sie *Speck* und drücken Sie *Anfang/Pause*.

Frühstückspizza

ERGIBT 1-2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
5 Minuten

KOCHZEIT:
8 Minuten

10 mL Olivenöl
1 vorgefertigter Pizzateig (178 mm)
28 g feuchtigkeitsarmer Mozzarella-Käse
2 Scheiben Räucherschinken
1 Ei
2 Knoblauchzehen, gehackt
2 g Koriander, gehackt

1. Olivenöl auf den vorgefertigten Pizzateig streichen.
2. Mozzarella-Käse und geräucherten Schinken auf den Teig geben.
3. Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 175°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
4. Die Pizza in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben und 8 Minuten bei 175°C garen.
5. Nach 5 Minuten die Körbe entfernen und das Ei auf der Pizza aufschlagen.
6. Legen Sie die Körbe in die Heißluftfritteuse und kochen Sie fertig. Mit gehacktem Koriander garnieren und servieren.

Entrees

Santa Maria Ribeye

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
11 Minuten

KOCHZEIT:
6 Minuten

2 g Salz
2 g schwarzer Pfeffer
2 g Knoblauchpulver
2 g Zwiebelpulver
2 g getrockneter Oregano
Eine Prise getrockneter Rosmarin
Eine Prise Cayennepfeffer
Eine Prise getrockneter Salbei
1 Ribeye (16 Unzen), ohne Knochen
15 mL Olivenöl

1. Wählen Sie *Preheat* auf der Cosori Heißluftfritteuse und drücken Sie *Anfang/Pause*.
2. Die Gewürze mischen und gleichmäßig über das Steak streuen.
3. Olivenöl auf das Steak träufeln.
4. Das Steak in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben.
5. Wählen Sie *Steak* und drücken Sie *Anfang/Pause*.
6. Nach dem Kochen das Steak aus der Heißluftfritteuse nehmen. Vor dem Schneiden und Servieren 10 Minuten ruhen lassen.

New Yorker Steak mit Chimichurri

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
10 Minuten

KOCHZEIT:
6 Minuten

CHIMICHURRI-SAUCE

60 mL Natives Olivenöl Extra
20 g frischesBasilikum
20 g Koriander
20 g Petersilie
4 Sardellenfilets
1 kleine Schalotte
2 Knoblauchzehen, geschält
1 Zitrone, gepresst
Eine Prise zerdrückter roter Pfeffer

STEAK

12 mL Pflanzenöl
1 New Yorker Strip Steak (16 Unzen)
Salz & Pfeffer, nach Geschmack

1. Alle Zutaten der Chimichurri-Sauce in einem Mixer mischen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
2. Wählen Sie *Preheat* auf der Cosori Heißluftfritteuse und drücken Sie *Anfang/Pause*.
3. Das Steak mit Pflanzenöl einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Das Steak in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben. Wählen Sie *Steak*, stellen Sie die Zeit auf 6 Minuten ein (dies kommt nur selten vor), und drücken Sie *Anfang/Pause*.
5. Lassen Sie das Steak 5 Minuten ruhen, wenn es fertig ist. Dann in Scheiben schneiden, mit Chimichurri-Sauce belegen und servieren.

Steak-Sandwich

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
5 Minuten

KOCHZEIT:
6 Minuten

1 Ribeye (16 Unzen), ohne Knochen
20 mL Olivenöl
5 g Salz
1 g schwarzer Pfeffer
110 g Sauerrahm
40 g zubereiteter weißer Meerrettich, abgetropft
2 g Schnittlauch, frisch gehackt
1 kleine Schalotte, gehackt
½ Zitrone, entsaftet
Salz & Pfeffer, nach Geschmack
Geröstete Sesambrötchen, zum Servieren
Baby-Rucola, zum Servieren
Schalotten, in Scheiben geschnitten, zum Servieren

1. Wählen Sie *Preheat* auf der Cosori Heißluftfritteuse und drücken Sie *Anfang/Pause*.
2. Das Steak mit Olivenöl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Das Steak in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben.
4. Wählen Sie *Steak* und drücken Sie *Anfang/Pause*.
5. Sauerrahm, Meerrettich, Schnittlauch, Schalotten und Zitronensaft in einer kleinen Schüssel verrühren.
6. Die Meerrettichcreme mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Nach dem Kochen das Fleisch aus der Heißluftfritteuse nehmen und vor dem Schneiden 5 bis 10 Minuten ruhen lassen.
8. Stellen Sie ein Sandwich zusammen, indem Sie etwas von der Meerrettichcreme zusammen mit der Baby-Rucola, den in Scheiben geschnittenen Schalotten und dem in Scheiben geschnittenen Steak in das untere Brötchen geben.

Balsamico-Senf-Flanken-Steak

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
2 Stunden 10 Minuten

KOCHZEIT:
6 Minuten

60 mL Olivenöl
60 mL Balsamico-Essig
36 g Dijon-Senf
16 Unzen Flankensteak
Salz & Pfeffer, nach Geschmack
4 Basilikumblätter, geschnitten

1. Olivenöl, Balsamico-Essig und Senf mischen. Zu einer Marinade verquirlen.
2. Steak direkt in die Marinade geben. Mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank 2 Stunden oder über Nacht marinieren.
3. Aus dem Kühlschrank nehmen und auf Raumtemperatur bringen.
4. Wählen Sie *Preheat* auf der Cosori Heißluftfritteuse und drücken Sie *Anfang/Pause*.
5. Steak in die vorgewärmte Heißluftfritteuse legen, *Steak* auswählen und *Anfang/Pause* drücken.
6. Schneiden Sie in einem Winkel, um die Zähigkeit des Muskels zu durchschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann mit Basilikum garnieren und servieren.

Italienische Fleischbällchen

ERGIBT 1-2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
15 Minuten

KOCHZEIT:
8 Minuten

- 227 g Rinderhackfleisch (75/25)
- 28 g Panko Semmelbrösel
- 30 mL Milch
- 1 Ei
- 3 g Knoblauchpulver
- 2 g Zwiebelpulver
- 2 g getrockneter Oregano
- 2 g getrocknete Petersilie
- Salz & Pfeffer, nach Geschmack
- 15 g Parmesan, gerieben, plus mehr zum Servieren
- Antihaft-Kochspray
- Marinara-Sauce, zum Servieren

1. Rinderhackfleisch, Semmelbrösel, Milch, Ei, Gewürze, Salz, Pfeffer und Parmesan gut vermischen.
2. Die Fleischmischung zu mittelgroßen Bällchen rollen. Im Kühlschrank 10 Minuten ruhen lassen.
3. Wählen Sie *Preheat* auf der Cosori Heißluftfritteuse und drücken Sie *Anfang/Pause*.
4. Frikadellen aus dem Kühlschrank nehmen und in die vorgewärmten Frittierkörbe geben. Die Frikadellen mit Kochspray einsprühen und bei 205°C 8 Minuten garen.
5. Mit Marinara-Sauce und geriebenem Parmesan servieren.

Mediterrane Lammfleischbällchen

ERGIBT 3 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
35 Minuten

KOCHZEIT:
10 Minuten

454 g gemahlenes Lamm
3 Knoblauchzehen, gehackt
5 g Salz
1 g schwarzer Pfeffer
2 g Minze, frisch gehackt
2 g gemahlener Kreuzkümmel
3 mL scharfe Sauce
1 g Chilipulver
1 Schalotte, gehackt
8 g Petersilie, fein gehackt
15 mL frischer Zitronensaft
2 g Zitronenschale
10 mL Olivenöl

1. Lamm, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Minze, Kümmel, scharfe Sauce, Chilipulver, Schalotte, Petersilie, Zitronensaft und Zitronenschale gut vermischen.
2. Die Lammmischung zu 9 Kugeln formen und im Kühlschrank 30 Minuten kalt stellen.
3. Wählen Sie *Preheat* auf der Cosori Heißluftfritteuse und drücken Sie *Anfang/Pause*.
4. Die Frikadellen in Olivenöl einlegen und in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben.
5. Wählen Sie *Steak*, stellen Sie die Zeit auf 10 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.

Japanische Fleischbällchen

ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
15 Minuten

KOCHZEIT:
10 Minuten

- 16 Unzen Hackfleisch
- 15 mL Sesamöl
- 18 g Misopaste
- 10 frische Minzblätter, fein gehackt
- 4 Frühlingszwiebeln, fein gehackt
- 5 g Salz
- 1 g schwarzer Pfeffer
- 45 mL Sojasauce
- 45 mLMirin
- 45 mL Wasser
- 3 g brauner Zucker

1. Rinderhackfleisch, Sesamöl, Misopaste, Minzblätter, Schalotten, Salz und Pfeffer mischen, bis alles gut eingearbeitet ist.
2. Geben Sie eine kleine Menge Sesamöl in Ihre Hände und formen Sie die Mischung zu 51-mm-Fleischbällchen. Du solltest ungefähr 8 Fleischbällchen haben.
3. Die Frikadellen 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
4. Die Sojasauce aus Sojasauce, Mirin, Wasser und braunem Zucker herstellen. Beiseite legen.
5. Wählen Sie *Preheat* auf der Cosori Heißluftfritteuse und drücken Sie *Anfang/Pause*.
6. Die gekühlten Frikadellen in der vorgeheizten Heißluftfritteuse anordnen.
7. Wählen Sie *Steak*, stellen Sie die Zeit auf 10 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
8. Die Fleischbällchen mit der Dip-Sauce servieren.

Gebratenes Knoblauch & Kräuterhuhn

ERGIBT 3 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
35 Minuten

KOCHZEIT:
20 Minuten

- 3 Hähnchenschenkel, mit Knochen, mit Haut
- 3 Hähnchenschenkel, mit Haut
- 30 mL Olivenöl
- 20 g Knoblauchpulver
- 6 g Salz
- 1 g schwarzer Pfeffer
- 1 g getrockneter Thymian
- 1 g getrockneter Rosmarin
- 1 g getrockneter Estragon

1. Hühnerschenkel und -beine mit Olivenöl und allen Gewürzen bestreichen. 30 Minuten marinieren lassen.
2. Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 195°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
3. Das Huhn in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben.
4. Wählen Sie *Huhn*, stellen Sie die Zeit auf 20 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.

Barbeque Huhn

ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
30 Minuten

KOCHZEIT:
20 Minuten

- 3 g geräucherter Paprika
- 5 g Knoblauchpulver
- 3 g Zwiebelpulver
- 4 g Chilipulver
- 7 g brauner Zucker
- 18 g koscheres Salz
- 2 g Kreuzkümmel
- 1 g Cayennepfeffer
- 1 g schwarzer Pfeffer
- 1 g weißer Pfeffer
- 454 g Hähnchenschenkel, mit Haut
- 227 g Hühnerflügel
- Barbecue-Sauce, zum Heften & Servieren

1. Alle Gewürze in einer kleinen Schüssel zusammenfassen.
2. Das Hähnchen mit dem Gewürz bestreuen und 30 Minuten marinieren lassen.
3. Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 195°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
4. Legen Sie die Flügel in die vorgewärmte Heißluftfritteuse.
5. Wählen Sie *Huhn*, stellen Sie die Zeit auf 20 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
6. Das Huhn alle 5 Minuten mit etwas Barbecue-Sauce bestreichen.
7. Nach dem Kochen das Huhn aus der Heißluftfritteuse nehmen.
8. Mit mehr Barbecue-Sauce an der Seite servieren.

Knoblauch Zitrone Hähnchenschenkel

ERGIBT 3 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
3 Minuten

KOCHZEIT:
20 Minuten

30 mL Olivenöl
1 Zitrone, gepresst & geschält
10 g Knoblauchpulver
5 g Paprika
9 g Salz
1 g getrockneter Oregano
1 g schwarzer Pfeffer
2 g brauner Zucker
6 Hähnchenschenkel, mit Haut

1. Olivenöl, Zitronensaft, Zitronenschale, Knoblauchpulver, Paprika, Salz, Oregano, schwarzer Pfeffer und brauner Zucker in einer kleinen Schüssel vermischen.
2. Die Hähnchenkeulen in der Marinade bedecken und 30 Minuten ziehen lassen.
3. Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 195°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
4. Legen Sie die Hähnchenschenkel in die vorgewärmte Heißluftfritteuse.
5. Wählen Sie *Huhn*, stellen Sie die Zeit auf 20 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.

Senfgebratene Hähnchenschenkel

ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
3 Minuten

KOCHZEIT:
20 Minuten

30 g Dijon-Senf
15 mL Ahornsirup
1 g Zwiebelpulver
2 g Knoblauchpulver
1 g Paprika
2 g Salz
1 g schwarzer Pfeffer
4 Hähnchenschenkel, mit Knochen, mit Haut

1. Senf, Ahornsirup, Zwiebelpulver, Knoblauchpulver, Paprika, Salz und schwarzen Pfeffer in einer kleinen Schüssel vermischen.
2. Die Hähnchenschenkel mit der Senfglasur bestreichen und beiseite stellen.
3. Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 195°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
4. Die Hähnchenschenkel in die vorgewärmte Heißluftfritteuse legen und mit der restlichen Glasur bedecken.
5. Wählen Sie *Huhn*, stellen Sie die Zeit auf 20 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.

Huhn TikkaDrumsticks

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
1 Stunde

KOCHZEIT:
20 Minuten

79 mL Kokosmilch
24 g Tomatenmark
3 g Garam-Marsala
2 g Kreuzkümmel
3 g Kurkuma
2 g Kardamom
3 g Knoblauchpulver
25 g Ingwer, gerieben
5 g Salz
4 Hähnchenkeulen

1. Alles außer Huhn in eine Schüssel geben und mischen.
2. Hähnchenschenkel in der Kokosnussmarinade einweichen und so lange werfen, bis die Beine gut bedeckt sind. Bis zu 1 Stunde marinieren.
3. Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 175°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
4. Die Hähnchenschenkel aus dem Kühlschrank nehmen und in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben.
5. Bei 175°C 20 Minuten kochen lassen.
6. Mit gedämpftem Basmatireis servieren.

Honig Zitrone Huhn

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
1 Stunde

KOCHZEIT:
15 Minuten

- 45 mL Honig, plus mehr für Nieselregen
- 15 mL Sojasauce
- 1 Zitrone, gepresst
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 4 Hähnchenschenkel, mit Knochen, mit Haut
- Salz, nach Geschmack
- Zitronenscheiben, zum Garnieren

1. Fügen Sie Honig, Sojasauce, Zitronensaft und Knoblauch in einer Schüssel zusammen und mischen es. Hähnchenschenkel einweichen und bis zu 1 Stunde marinieren.
2. Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, auf 195°C einstellen und *Anfang/Pause* drücken.
3. Legen Sie die Hähnchenschenkel in den vorgewärmten Heißluftfritteuse.
4. Wählen Sie *Huhn*, stellen Sie die Zeit auf 15 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
5. Entfernen Sie die Körbe von der Heißluftfritteuse, wenn 5 Minuten auf dem Timer verbleiben. Das Hähnchen mit mehr Marinade bestreichen und die Körbe zurückgeben, um das Kochen zu beenden.
6. Würzen mit Salz, etwas Honig beträufeln und mit Zitronenscheiben garnieren.

Fünf-Gewürze Sticky Huhn

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
2 Stunden 5 Minuten

KOCHZEIT:
12 Minuten

- 48 g Hoisin-Sauce
- 18 g Austernsauce
- 3 Knoblauchzehen, fein gerieben
- 5 g Chinesisches Fünf-Gewürze-Pulver
- 60 mL Honig, geteilt
- 30 mL dunkle Sojasauce, geteilt
- 4 Hähnchenschenkel, ohne Knochen, mit Haut

1. Hoisin, Austernsauce, Knoblauch, chinesisches Fünf-Gewürze-Pulver, 30 mL Honig und 20 mL dunkle Sojasauce in einer großen Schüssel mischen. Die Hähnchenschenkel dazugeben und gut verrühren. Mindestens 2 Stunden marinieren.
2. Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 195°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
3. Legen Sie die Hähnchenschenkel in die vorgewärmten Frittierkörbe.
4. Wählen Sie *Huhn*, stellen Sie die Zeit auf 12 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
5. Den restlichen Honig und die Sojasauce in einer kleinen Schüssel vermischen.
6. Nach 8 Minuten Kochen die Hähnchenoberseite mit der Honig-Sojasauce bestreichen, dann in die Heißluftfritteuse zurückkehren und 4 Minuten fertig kochen.
7. Mit gedämpftem chinesischen Brokkoli und Reis servieren.

"Gebratenes" Huhn

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
2 Stunden

KOCHZEIT:
25 Minuten

- 2 Hähnchenschenkel
- 2 Hähnchenschenkel, mit Knochen, mit Haut
- 224 mL Buttermilch
- 180 g Allzweckmehl
- 3 g Knoblauchpulver
- 3 g Zwiebelpulver
- 3 g Paprika
- 2 g schwarzer oder weißer Pfeffer
- 5 g Salz
- 40 mL Pflanzenöl
- Antihaft-Kochspray

1. Kombinieren Sie Hühnerbeine, Oberschenkel und Buttermilch in einem Reißverschlussbeutel. Marinieren Sie für 1-1½ Stunden.
2. Mehl, Gewürze und Salz in einer Schüssel mischen.
3. Hähnchenkeulen und-schenkel direkt aus dem Beutel nehmen und in Mehl bestreuen. Stellen Sie sicher, dass das Huhn vollständig bedeckt ist. Anschließend 15 Minuten auf ein Kühlregal legen.
4. Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 195°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
5. Tupfen Sie eine Küchenbürste in das Öl und bürsten Sie vorsichtig auf die Hühnerbeine und Oberschenkel auf jeder Seite.
6. Legen Sie die Beine und Oberschenkel in die vorgewärmte Heißluftfritteuse.
7. Wählen Sie *Huhn* und drücken Sie *Anfang/Pause*.
8. Das Hähnchen nach der Hälfte des Garvorgangs wenden und mit Kochspray besprühen.
9. Nach dem Kochen 5 Minuten abkühlen lassen, dann servieren.

Huhn Parmesan

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
10 Minuten

KOCHZEIT:
12 Minuten

- 56 g Paniermehl nach italienischer Art
- 20 g Parmesankäse, gerieben
- 2 Hühnerbrüste (454 g), ohne Knochen, ohne Haut
- 60 g Allzweckmehl
- 2 Eier, geschlagen
- Antihaft-Kochspray
- 2 Scheiben Mozzarella-Käse
- Marinara-Sauce, zum Servieren
- 2 Zweige Petersilie, frisch gehackt, zum Garnieren

1. Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 180°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
2. Paniermehl und Parmesan in einer Schüssel mischen.
3. Jede Hähnchenbrust im Mehl ausbaggern, dann die geschlagenen Eier eintauchen und dann in Paniermehl wälzen.
4. Besprühen Sie die Innenseite der vorgewärmten Frittierkörbe mit Kochspray und legen Sie die Hähnchenbrust hinein.
5. Die Hähnchenbrust 12 Minuten bei 180°C kochen.
6. Legen Sie 1 Scheibe Mozzarella auf jede Brust, wenn 2 Minuten auf dem Timer bleiben.
7. Mit Marinara-Sauce servieren und mit frisch gehackter Petersilie garnieren.

Schweinekoteletts nach North Carolina Art ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
5 Minuten

KOCHZEIT:
10 Minuten

2 Schweinekoteletts, ohne Knochen
15 mL Pflanzenöl
25 g dunkelbrauner Zucker, verpackt
6 g ungarischer Paprika
2 g gemahlener Senf
2 g frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
3 g Zwiebelpulver
3 g Knoblauchpulver
Salz & Pfeffer, nach Geschmack

1. Wählen Sie *Preheat* auf der Cosori Heißluftfritteuse und drücken Sie *Anfang/Pause*.
2. Die Schweinekoteletts mit Öl bestreichen.
3. Alle Gewürze mischen und die Schweinekoteletts großzügig würzen, fast wie beim Panieren.
4. Die Schweinekoteletts in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben.
5. Wählen Sie *Steak*, stellen Sie auf 10 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
6. Nach dem Kochen die Schweinekoteletts entfernen, 5 Minuten ruhen lassen und servieren.

Schweinefleisch Katsu

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
10 Minuten

KOCHZEIT:
14 Minuten

- 2 Schweinekoteletts (170 g), ohne Knochen
- 56 g Panko Semmelbrösel
- 3 g Knoblauchpulver
- 2 g Zwiebelpulver
- 6 g Salz
- 1 g weißer Pfeffer
- 60 g Allzweckmehl
- 2 Eier, geschlagen
- Antihaft-Kochspray

1. Schweinekoteletts in einen Reißverschlussbeutel oder eine Plastikfolie legen.
2. Das Schweinefleisch mit einem Nudelholz oder einem Fleischhammer bis zu einer Dicke von 13 mm zerstoßen.
3. Paniermehl und Gewürze in eine Schüssel geben. Beiseite legen.
4. Jedes Schweinekotelett im Mehl ausbaggern, dann die geschlagenen Eier eintauchen und in die Paniermischung wälzen.
5. Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 180°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
6. Das Schweinefleisch beidseitig mit Kochspray besprühen und in die vorgewärmte Fritteuse geben.
7. Die Schweinekoteletts bei 180°C 14 Minuten kochen.
8. Nach dem Kochen aus der Heißluftfritteuse nehmen und 5 Minuten ruhen lassen.
9. In Stücke schneiden und servieren.

Prosciutto-Schinken-Roulade

ERGIBT 4-5 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
10 Minuten

KOCHZEIT:
9 Minuten

- 6 Stück Prosciutto, dünn geschnitten
- 1 Schweinefilet (454 g), halbiert, butterflied & zerstoßen flach
- 6 g Salz
- 1 g schwarzer Pfeffer
- 227 g frische Spinatblätter, geteilt
- 4 Scheiben Mozzarella-Käse, geteilt
- 18 g sonnengetrocknete Tomaten, geteilt
- 10 mL Olivenöl, geteilt

1. 3 Stück Prosciutto auf Backpapier auslegen, leicht überlappend. 1 Schweinehälfte auf den Prosciutto legen. Wiederholen Sie dies mit der anderen Hälfte.
2. Das Innere der Schweinerouladen mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Hälfte der Menge an Spinat, Käse und sonnengetrockneten Tomaten auf das Schweinefilet legen, wobei eine 13-mm-Bordüre auf allen Seiten verbleibt.
4. Rollen Sie das Filet um die Füllung und binden Sie es mit der Küchenschnur zusammen, um es geschlossen zu halten.
5. Wiederholen Sie den Vorgang für das andere Schweinefilet. Die Rouladen in den Kühlschrank stellen.
6. Wählen Sie *Preheat* auf der Cosori Heißluftfritteuse und drücken Sie *Anfang/Pause*.
7. Jeweils 5 mL Olivenöl auf das gewickelte Filet streichen und in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben.
8. Wählen Sie *Steak*, stellen Sie die Zeit auf 9 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
9. Rouladen vor dem Schneiden 10 Minuten ruhen lassen.

Cajungeschwärzter Wels

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
3 Minuten

KOCHZEIT:
7 Minuten

- 5 g Paprika
- 3 g Knoblauchpulver
- 2 g Zwiebelpulver
- 2 g gemahlener getrockneter Thymian
- 1 g gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 g Cayennepfeffer
- 1 g getrocknetes Basilikum
- 1 g getrockneter Oregano
- 2 Welsfilets (6 Unzen)
- Antihaft-Kochspray

1. Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 175°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
2. Alle Gewürze in einer Schüssel mischen.
3. Den Fisch auf jeder Seite großzügig mit der Gewürzmischung bestreichen.
4. Jede Seite des Fisches mit Kochspray besprühen und in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben.
5. Wählen Sie *Meeresfrüchte* und drücken Sie *Anfang/Pause*.
6. Nach dem Kochen vorsichtig herausnehmen und über Streugut servieren.

Chipotle Thunfisch-Schmelze

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
5 Minuten

KOCHZEIT:
8 Minuten

1 Dose (142 g) Thunfisch
45 g Chipotle-Sauce
4 Scheiben Weißbrot
2 Scheiben Pfeffer-Jack-Käse

1. Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 160°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
2. Thunfisch und Chipotle-Sauce vermischen.
3. Die Hälfte der Chipotle-Thunfischmischung auf je 2 Brotscheiben verteilen.
4. Jeweils eine Scheibe Pfeffer-Jack-Käse dazugeben und mit den restlichen 2 Brotscheiben belegen, so dass 2 Sandwiches entstehen.
5. Legen Sie die Sandwiches in die vorgewärmte Heißluftfritteuse.
6. Wählen Sie *Brot*, stellen Sie die Zeit auf 8 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
7. Schräg schneiden und servieren.

Maismehl-Krustenfisch Tacos

ERGIBT 4-5 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
10 Minuten

KOCHZEIT:
7 Minuten

- 454 g Tilapia, in 38 mm dicke Streifen geschnitten
- 52 g gelbes Maismehl
- 1 g gemahlener Kreuzkümmel
- 1 g Chilipulver
- 2 g Knoblauchpulver
- 1 g Zwiebelpulver
- 3 g Salz
- 1 g schwarzer Pfeffer
- Antihaft-Kochspray
- Mais-Tortillas, zum Servieren
- Tartarsoße, zum Servieren
- Limettenkeile, zum Servieren

1. Tilapia in 38 mm dicke Streifen schneiden.
2. Maismehl und Gewürze in einer flachen Schüssel mischen.
3. Die Fischstreifen mit dem gewürzten Maismehl bestreichen. Im Kühlschrank aufbewahren.
4. Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 175°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
5. Die beschichteten Fische großzügig mit Kochspray einsprühen und in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben.
6. Wählen Sie *Meeresfrüchte*, stellen Sie die Zeit auf 7 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
7. Den Fisch nach der Hälfte der Kochzeit wenden.
8. Den Fisch auf Maistortillas mit Tartarsauce und einem Schuss Limette servieren.

Teriyaki-Lachs glasiert

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
10 Minuten

KOCHZEIT:
8 Minuten

TERIYAKI-SAUCE

118 mL Sojasauce
50 g Zucker
1 g geriebener Ingwer
1 Knoblauchzehe, zerdrückt
60 mL Orangensaft

LACHS

2 Lachsfilets (5 Unzen)
20 mL Pflanzenöl
Salz & weißer Pfeffer, nach Geschmack

1. Alle Zutaten der Teriyaki-Sauce in einem kleinen Soßentopf vermengen.
2. Die Sauce zum Kochen bringen, halbieren und abkühlen lassen.
3. Wählen Sie *Preheat* auf der Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 175°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
4. Den Lachs mit Öl bestreichen und mit Salz und weißem Pfeffer würzen.
5. Den Lachs mit der Haut nach unten in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben. Wählen Sie *Meeresfrüchte*, stellen Sie auf 8 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
6. Den Lachs aus der Heißluftfritteuse nehmen, wenn er fertig ist. 5 Minuten ruhen lassen, dann mit Teriyaki-Sauce glasieren.
7. Auf einem Bett aus weißem Reis oder mit gegrilltem Gemüse servieren.

Zitronen-Butter-Lachs

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
3 Minuten

KOCHZEIT:
8 Minuten

2 Lachsfilets (6 Unzen)
Salz & Pfeffer, nach Geschmack
Antihaft-Kochspray
30 g Butter
30 mL frischer Zitronensaft
1 Knoblauchzehe, gerieben
6 mL Worcestershire-Sauce

1. Den Lachs mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 175°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
3. Besprühen Sie die vorgewärmten Frittierkörbe mit Kochspray und legen Sie den Fisch hinein.
4. Wählen Sie *Meeresfrüchte* und drücken Sie *Anfang/Pause*.
5. Butter, Zitronensaft, Knoblauch und Worcestershire-Sauce in einer kleinen Pfanne verrühren und bei schwacher Hitze ca. 1 Minute schmelzen lassen.
6. Die Lachsfilets mit Reis servieren und mit der Zitronen-Butter-Sauce belegen.

Cajun-Style Garnele

ERGIBT 2-3 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
3 Minuten

KOCHZEIT:
5 Minuten

- 6 g Salz
- 2 g geräucherter Paprika
- 2 g Knoblauchpulver
- 2 g italienisches Gewürz
- 2 g Chilipulver
- 1 g Zwiebelpulver
- 1 g Cayennepfeffer
- 1 g schwarzer Pfeffer
- 1 g getrockneter Thymian
- 454 g große Garnelen, geschält & geschält
- 30 mL Olivenöl
- Limettenkeile, zum Servieren

1. Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 190°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
2. Alle Gewürze in einer großen Schüssel zusammenfassen. Beiseite legen.
3. Die Garnele mit Olivenöl übergießen, bis die Garnele gleichmäßig überzogen ist.
4. Die Gewürzmischung auf die Garnelen streuen und gut umhüllen.
5. Die Garnele in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben.
6. Wählen Sie *Garnele*, stellen Sie die Zeit auf 5 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
7. Schütteln Sie die Körbe nach der Hälfte des Garvorgangs (die Schüttel Erinnerung-Funktion informiert Sie darüber, wann!).
8. Mit Limettenkeilen servieren.

Krabbenkuchen

ERGIBT 4 KRABBENKUCHEN

VORBEREITUNGSZEIT:
35 Minuten

KOCHZEIT:
8 Minuten

RÉMOULADE

55 g Mayonnaise
15 g Kapern, gewaschen & abgetropft
5 g süße Gurken, gehackt
5 g rote Zwiebel, fein gewürfelt
8 mL Zitronensaft
8 g Dijon-Senf
Salz & Pfeffer, nach Geschmack

KRABBENKUCHEN

1 großes Ei, geschlagen
17 g Mayonnaise
11 g Dijon-Senf
5 mL Worcestershire-Sauce
2 g Old Bay Gewürze
2 g Salz
Eine Prise weißer Pfeffer
Eine Prise Cayennepfeffer
26 g Sellerie, fein gewürfelt
45 g rote Paprika, fein gewürfelt
8 g frische Petersilie, fein gehackt
227 g Stück Krabbenfleisch
28 g Panko Semmelbrösel
Antihaft-Kochspray

1. Rémoulade-Zutaten mischen, bis alles gut eingearbeitet ist. Beiseite legen.
2. Ei, Mayonnaise, Senf, Worcestershire, Old Bay, Salz, weißer Pfeffer, Cayennepfeffer, Sellerie, Paprika und Petersilie verquirlen.
3. Das Krabbenfleisch vorsichtig in die Eimasse schälen und gut vermischen.
4. Die Semmelbrösel über die Krabbenmischung streuen und vorsichtig zusammenfalten, bis die Semmelbrösel gut eingearbeitet sind.
5. Die Krabbenmasse zu 4 Kuchenstücken formen und im Kühlschrank 30 Minuten kalt stellen.
6. Wählen Sie *Preheat* auf der Cosori Heißluftfritteuse und drücken Sie *Anfang/Pause*.
7. Den vorgewärmten Innenkorb mit einem Backpapier auslegen. Die Krabbenkuchen mit Kochspray einsprühen und sanft auf das Papier legen.
8. Die Krabbenkuchen bei 205°C 8 Minuten goldbraun kochen.
9. Die Krabbenkuchen nach der Hälfte der Kochzeit wenden.
10. Mit der Rémoulade servieren.

Knuspriger Tofu

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
15 Minuten

KOCHZEIT:
18 Minuten

- 225 g fester Tofu, in 25-mm-Würfel geschnitten
- 30 mL Sojasauce
- 10 mL Reisessig
- 10 mL Sesamöl
- 40 g Maisstärke

1. Tofu, Sojasauce, Reisessig und Sesamöl in eine flache Schüssel geben. 10 Minuten marinieren lassen.
2. Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 190°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
3. Den Tofu der Marinade abtropfen lassen und dann den Tofu in Maisstärke gleichmäßig überziehen.
4. Den Tofu in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben.
5. Wählen Sie *Garnele*, stellen Sie die Zeit auf 18 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
6. Schütteln Sie die Körbe nach der Hälfte des Garvorgangs (die Schüttel Erinnerung-Funktion informiert Sie darüber, wann!).

Auberginenschnitzel

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
8 Minuten

KOCHZEIT:
8 Minuten

- 1 Ei, geschlagen
- 15 mL Milch
- 112 g Paniermehl nach italienischer Art
- 3 g Salz
- 1 g schwarzer Pfeffer
- 1 japanische Aubergine, in 13 mm dicke Scheiben geschnitten
- 60 g Allzweckmehl
- Olivenöl, zum Bürsten

1. Ei und Milch in einer flachen Schüssel verquirlen. Paniermehl, Salz und Pfeffer in einer separaten Schüssel mischen.
2. Die Aubergine in 13 mm dicke Scheiben schneiden.
3. Die Auberginenscheiben mit Mehl bestreichen, dann in das Ei tauchen und panieren. Wieder in Ei und Semmelbrösel tauchen.
4. Wählen Sie *Preheat* auf der Cosori Heißluftfritteuse und drücken Sie *Anfang/Pause*.
5. Jede Seite der Auberginenscheiben mit Olivenöl bestreichen.
6. Die panierte Aubergine einlagig in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben und bei 205°C 8 Minuten garen. Möglicherweise müssen Sie in Stapeln arbeiten.
7. Die Aubergine nach der Hälfte des Garvorgangs wenden.

Gegrillter Käse

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
5 Minuten

KOCHZEIT:
8 Minuten

43 g Butter, geschmolzen
4 Scheiben Weißbrot
57 g scharfer Cheddarkäse, gerieben, geteilt

1. Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 160°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
2. Butter auf jede Seite der Brotscheiben streichen.
3. Den Käse gleichmäßig auf 2 Scheiben Brot verteilen und mit den restlichen Scheiben zu 2 Sandwiches belegen.
4. Legen Sie die Sandwiches in die vorgewärmte Heißluftfritteuse.
5. Wählen Sie *Brot* und drücken Sie *Anfang/Pause*.
6. Schräg schneiden und servieren.

Cajun Huhn Tender

ERGIBT 2-4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
5 Stunden 15 Minuten

KOCHZEIT:
10 Minuten

454 g Hühnerfilet
355 mL Buttermilch
10 mL Louisiana scharfe Sauce
180 g Allzweckmehl
15 g Salz
4 g schwarzer Pfeffer
7 g Knoblauchpulver
5 g Zwiebelpulver
5 g Paprika
3 g gemahlener Senf
2 g Cayennepfeffer
12 g Maisstärke
Antihaft-Kochspray

1. Hähnchenfleisch in Buttermilch und scharfer Sauce für 4 Stunden oder über Nacht marinieren.
2. Alle übrigen Zutaten in eine große Schüssel geben und gut vermischen.
3. Die marinierten Hähnchenstücke in der Mischung ausbaggern und den Überschuss abschütteln.
4. ⅓ der Marinade unter das gewürzte Mehl mischen und gut vermischen. Dadurch entstehen kleine Flocken.
5. Lassen Sie das Huhn eine Stunde aussetzen, bis der Belag klebrig wird, und bestreuen Sie die Tender wieder im Mehl. Beiseite legen.
6. Wählen Sie *Preheat* auf der Cosori Heißluftfritteuse und drücken Sie *Anfang/Pause*.
7. Sprühen Sie eine großzügige Beschichtung mit Kochspray auf jede Seite der Hähnchen-Tender und legen Sie diese in die vorgewärmte Heißluftfritteuse.
8. Die Tender bei 205°C 10 Minuten garen, bis sie goldbraun und knusprig sind.

Stromboli

ERGIBT 4-5 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
35 Minuten

KOCHZEIT:
20 Minuten

283 g Pizzateig, gekühlt
Allzweckmehl, zum Bestäuben
8 Scheiben Schinken, gekocht
3 Scheiben Provolone-Käse
3 Scheiben Mozzarella-Käse
50 g geröstete rote Paprika, gehackt
1 g italienisches Gewürz
1 Ei, geschlagen
15 mL Milch
1 g Salz
1 g getrockneter Oregano
1 g Knoblauchpulver
1 g schwarzer Pfeffer

1. Den Teig 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.
2. Den Teig mit Mehl bestäuben und auf 6 mm Dicke ausrollen.
3. Schinken, Käse, Paprika und italienische Gewürze auf die Hälfte des Teiges legen. Zur Versiegelung umklappen.
4. Ei und Milch verrühren. Den Teig oben mit Eiern bestreichen.
5. Mit Salz, Oregano, Knoblauchpulver und Pfeffer bestreuen. Beiseite legen.
6. Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 175°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
7. Stromboli in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben.
8. Bei 175°C 20 Minuten kochen lassen. Während des Kochens alle 5 Minuten den Stromboli umdrehen.

Knusprige "Gebratene" Fisch-Nuggets

ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
6 Minuten

KOCHZEIT:
6 Minuten

454 g Weißfisch oder andere milde Fische, in 38 x 13 mm lange Streifen geschnitten
30 g Allzweckmehl
7 g Old Bay Gewürze
2 Eier, geschlagen
180 g Panko Semmelbrösel
Antihaft-Kochspray
Tartarsoße, zum Servieren

1. Fisch in 38 x 13 mm lange Streifen schneiden.
2. Mehl und Old Bay Gewürz in einer Schüssel mischen.
3. Jedes Fischstück mit dem gewürzten Mehl bestreichen, dann in geschlagene Eier tauchen und panieren.
4. Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 175°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
5. Den beschichteten Fisch beidseitig mit Kochspray einsprühen und in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben.
6. Wählen Sie *Tiefkühlkost*, stellen Sie die Zeit auf 6 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
7. Schütteln Sie die Körbe nach der Hälfte des Garvorgangs (die Schüttel Erinnerung-Funktion informiert Sie darüber, wann!).
8. Mit Remouladensoße servieren.

Fiesta Mini-Pizzas

ERGIBT 1 PORTION

VORBEREITUNGSZEIT:
3 Minuten

KOCHZEIT:
10 Minuten

1 vorgefertigter Pizzateig (178 mm)
Olivenöl, zum Bürsten
57 g Salsa
85 g mexikanische Käsemischung, gerieben
20 g gefrorener Mais, aufgetaut
30 g gekochte schwarze Bohnen
8 g gefrorene Erbsen, aufgetaut

1. Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 160°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
2. Die Oberseite der Pizzakruste mit Olivenöl bestreichen.
3. Die Pizzakruste in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben und 10 Minuten bei 160°C garen.
4. Fügen Sie Salsa, Käse, Mais, schwarze Bohnen und Erbsen mit 5 Minuten auf dem Timer, dann fertig kochen.

Peperoni Mini-Pizzas

ERGIBT 1 PORTION

VORBEREITUNGSZEIT:
3 Minuten

KOCHZEIT:
10 Minuten

1 vorgefertigter Pizzateig (178 mm)
Olivenöl, zum Bürsten
60 g Marinara-Sauce
5-6 Scheiben Peperoni
85 g Mozzarella-Käse, gerieben
25 g Parmesankäse

1. Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 160°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
2. Die Oberseite der Pizzakruste mit Olivenöl bestreichen.
3. Die Pizzakruste in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben und 10 Minuten bei 160°C garen.
4. Die Marinara-Sauce, Peperoni-Scheiben, Mozzarella und Parmesan mit 5 Minuten auf dem Timer hinzufügen, dann fertig kochen.

Cheeseburger Slider

ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
1 Stunde 5 Minuten

KOCHZEIT:
8 Minuten

454 g Rinderhackfleisch (80/20)
3 g Salz
1 g schwarzer Pfeffer
6 mLWorcestershire-Sauce
5 g Dijon-Senf
1 kleine Zwiebel, gerieben
1 Ei, geschlagen
40 mL Olivenöl
4 Scheiben Cheddarkäse
Slider-Brötchen, zum Servieren

1. Rinderhackfleisch, Salz, schwarzer Pfeffer, Worcestershire-Sauce, Dijon-Senf, geriebene Zwiebel und Ei gut vermischen.
2. Das Rindfleisch zu 4 gleichmäßigen Pasteten formen und im Kühlschrank 1 Stunde kalt stellen.
3. Wählen Sie *Preheat* auf der Cosori Heißluftfritteuse und drücken Sie *Anfang/Pause*.
4. Die Patties mit Olivenöl einreiben und die Burger in die vorgewärmte Luft geben.
5. Wählen Sie *Steak*, stellen Sie die Zeit auf 8 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
6. Die Burger nach der Hälfte der Garzeit wenden, um eine gleichmäßige Bräunung zu gewährleisten.
7. Die Cheddar-Scheiben zu den Burgern geben und noch 1 Minute kochen lassen.
8. Auf Mini-Slider-Brötchen servieren.

Truthahnburger mit asiatischem Slaw

ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
35 Minuten

KOCHZEIT:
10 Minuten

ASIATISCHER SLAW

175 g Kraut, zerkleinert
¼ kleine rote Zwiebel, in dünne Scheiben geschnitten
½ Karotte, gerieben
2 grüne Zwiebeln, in dünne Scheiben geschnitten
2 g Koriander, gehackt
30 mL Reisweinessig
30 mL Sojasauce
28 g brauner Zucker
15 mL Sesamöl
14 g Mayonnaise
Salz & Pfeffer, nach Geschmack

PATTY

454 g gemahlener Truthahn (85/15)
2 Knoblauchzehen, gehackt
25-mm-Ingwer, gerieben
2 grüne Zwiebeln, gehackt
32 g Hebezeug
15 mL Sojasauce
10 g SambalOelek
3 g Salz
1 g schwarzer Pfeffer
90 g Panko Semmelbrösel

ASIATISCHER SLAW

1. Kohl, Zwiebeln, Karotten, Frühlingszwiebeln und Koriander in einer großen Schüssel vermischen.
2. Essig, Sojasauce, braunen Zucker, Sesamöl, Mayonnaise, Salz und Pfeffer in einer kleinen Schüssel verquirlen.
3. Das Gemüse mit dem Essigdressing wenden und den asiatischen Krautsalat 30 Minuten marinieren lassen.

PATTY

1. Alle Zutaten in einer großen Schüssel vermischen.
2. Die Putenmischung zu 4 Pasteten formen und im Kühlschrank abkühlen lassen.
3. Wählen Sie *Preheat* auf der Cosori Heißluftfritteuse und drücken Sie *Anfang/Pause*.
4. Die Putenfleischstücke in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben.
5. 10 Minuten bei 205°C kochen lassen.
6. Auf Brötchen mit asiatischem Krautsalat servieren.

Vorspeisen

Prosciutto-verpackter Spargel

ERGIBT 3 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
5 Minuten

KOCHZEIT:
10 Minuten

12 Stangen Spargel
12 mL Olivenöl
Salz & Pfeffer, nach Geschmack
12 Scheiben Prosciutto

1. Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 150°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
2. Die holzigen Enden der Spargelstangen abschneiden und entsorgen.
3. Spargelspitzen mit Öl beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. 1 Scheibe Prosciutto um jeden Spargelspieß wickeln, von oben nach unten, und in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben.
5. Wählen Sie *Gemüse*, stellen Sie die Zeit auf 10 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.

Trocken geriebene Hühnerflügel

ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
5 Minuten

KOCHZEIT:
30 Minuten

- 9 g Knoblauchpulver
- 1 Hühnerbrühwürfel, natriumreduziert
- 5 g Salz
- 3 g schwarzer Pfeffer
- 1 g geräucherter Paprika
- 1 g Cayennepfeffer
- 3 g Old Bay Gewürze, weniger Natrium
- 3 g Zwiebelpulver
- 1 g getrockneter Oregano
- 453 g Hühnerflügel
- Antihaft-Kochspray
- Ranch, zum Servieren

1. Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 195°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
2. Gewürze in eine Schüssel geben und gut mischen.
3. Die Hühnerflügel mit der Hälfte der Gewürzmischung würzen und großzügig mit Kochspray besprühen.
4. Legen Sie die Hühnerflügel in die vorgewärmte Heißluftfritteuse.
5. Wählen Sie *Huhn*, stellen Sie die Zeit auf 30 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
6. Schütteln Sie die Körbe nach der Hälfte der Kochzeit.
7. Die Flügel in eine Schüssel geben und mit der anderen Hälfte der Würze bestreuen, bis sie gut beschichtet sind.
8. Mit einer Seite der Ranch servieren.

Mongolische Hühnerflügel

ERGIBT 2-4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
15 Minuten

KOCHZEIT:
25 Minuten

680 g Hühnerflügel
30 mL Pflanzenöl
Salz & Pfeffer, nach Geschmack
60 mL natriumarme Sojasauce
85 g Honig
20 mL Reisweinessig
15 g Sriracha
3 Knoblauchzehen, gehackt
4 g frischer Ingwer, gerieben
1 grüne Zwiebel, gehackt, zum Garnieren

1. Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 195°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
2. Hühnerflügel, Öl, Salz und Pfeffer zusammenwerfen, bis sie gut bedeckt sind.
3. Beschichtete Hühnerflügel in die vorgewärmte Heißluftfritteuse legen.
4. Wählen Sie *Huhn* und drücken Sie *Anfang/Pause*.
5. Sojasauce, Honig, Reisweinessig, Sriracha, Knoblauch und Ingwer in einem Topf mischen.
6. Zum Kochen bringen, bis sich die Aromen vermischen und die Glasur leicht reduziert, ca. 10 Minuten.
7. Flügel nach 20 Minuten in eine große Schüssel geben und mit der Glasur werfen.
8. Die Flügel in die Frittierkörbe zurückschieben und die restlichen 5 Minuten fertig kochen.
9. Mit grünen Zwiebeln garnieren und servieren.

Honig-Sriracha Flügel

ERGIBT 2-4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
5 Minuten

KOCHZEIT:
30 Minuten

- 2 g geräucherter Paprika
- 2 g Knoblauchpulver
- 2 g Zwiebelpulver
- 2 g Salz
- 2 g schwarzer Pfeffer
- 25 g Maisstärke
- 453 g Hühnerflügel
- Antihaft-Kochspray
- 90 g Honig
- 100 g Sriracha
- 15 mL Reisweinessig
- 5 mL Sesamöl

1. Wählen Sie *Preheat*, stellen Sie auf 195°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
2. Räucherpaprika, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, Salz, schwarzer Pfeffer und Maisstärke vermischen.
3. Die Flügel in die gewürzte Maisstärke werfen, bis alle Flügel gleichmäßig beschichtet sind.
4. Die Flügel mit Kochspray einsprühen und umrühren, bis alle Flügel mit Öl bedeckt sind.
5. Legen Sie die Flügel in die vorgewärmte Heißluftfritteuse.
6. Wählen Sie *Huhn*, stellen Sie die Zeit auf 30 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
7. Schütteln Sie die Körbe nach der Hälfte der Kochzeit.
8. Honig, Sriracha, Reisweinessig und Sesamöl in einer großen Schüssel verquirlen.
9. Die gekochten Flügel in die Sauce geben, bis sie gut umhüllt sind und servieren.

Knoblauch Parmesan Hühnerflügel

ERGIBT 3 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
5 Minuten

KOCHZEIT:
25 Minuten

25 g Maisstärke
20 g Parmesan, gerieben
9 g Knoblauchpulver
Salz & Pfeffer, nach Geschmack
680 g Hühnerflügel
Antihaft-Kochspray

1. Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 195°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
2. Maisstärke, Parmesan, Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mischen.
3. Die Hühnerflügel in die Würze werfen und ausbaggern, bis die Flügel gut beschichtet sind.
4. Sprühen Sie die Frittierkörbe mit Kochspray und fügen Sie die Flügel hinzu, wobei Sie auch die Oberseite der Hühnerflügel besprühen.
5. Wählen Sie *Huhn* und drücken Sie *Anfang/Pause*. Achten Sie darauf, die Körbe nach der Hälfte der Garzeit zu schütteln.
6. Mit der restlichen Parmesanmischung bestreuen und servieren.

JerkHühnerflügel

ERGIBT 2-3 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
5 Minuten

KOCHZEIT:
25 Minuten

- 1 g gemahlener Thymian
- 1 g getrockneter Rosmarin
- 2 g Piment
- 4 g gemahlener Ingwer
- 3 g Knoblauchpulver
- 2 g Zwiebelpulver
- 1 g Zimt
- 2 g Paprika
- 2 g Chilipulver
- 1 g Muskatnuss
- Salz, nach Geschmack
- 30 mL Pflanzenöl
- 0,5 - 1 kg Hühnerflügel
- 1 Limette, gepresst

1. Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 195°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
2. Alle Gewürze und Öl in einer Schüssel zu einer Marinade verrühren.
3. Die Hühnerflügel in die Marinade werfen, bis die Flügel gut bedeckt sind.
4. Legen Sie die Hühnerflügel in die vorgewärmte Heißluftfritteuse.
5. Wählen Sie *Huhn* und drücken Sie *Anfang/Pause*. Achten Sie darauf, die Körbe nach der Hälfte der Garzeit zu schütteln.
6. Die Flügel entfernen und auf eine Servierplatte legen.
7. Frischen Limettensaft über die Flügel pressen und servieren.

Hausgemachte Tortilla-Chips

ERGIBT 2-3 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
2 Minuten

KOCHZEIT:
8 Minuten

3 Mais-Tortillas (152 mm), geschnitten in je 8 Stück
20 mL Olivenöl
2 g Salz
Salsa, zum Servieren

1. Die Tortillas halbieren, dann jede Hälfte in Viertel schneiden, was insgesamt 8 Stück pro Tortilla ergibt.
2. Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 150°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
3. Die Tortillas in das Olivenöl geben und salzen, bis alle Chips gut bedeckt sind.
4. Die Tortillas-Chips in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben und 8 Minuten bei 150°C garen.
5. Schütteln Sie die Körbe nach der Hälfte der Kochzeit.
6. Mit Salsa servieren.

Schweine in der Decke

ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
5 Minuten

KOCHZEIT:
10 Minuten

½ Blätterteig, aufgetaut
16 geräucherte Gliederwürste in Cocktailgröße
15 mL Milch

1. Wählen Sie *Preheat* auf der Cosori Heißluftfritteuse und drücken Sie *Anfang/Pause*.
2. Den Blätterteig in 64 x 38 mm große Streifen schneiden.
3. Eine Cocktailwurst auf ein Ende des Blätterteigs legen und den Teig um die Wurst wickeln, den Teig mit etwas Wasser verschließen.
4. Die Oberseite (Nahtseite nach unten) der verpackten Würste mit Milch bestreichen und in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben.
5. Bei 205°C 10 Minuten lang oder goldbraun kochen.

Wurstgefüllte Pilze

ERGIBT 3 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
5 Minuten

KOCHZEIT:
23 Minuten

- 6 extra große Krimini-Pilze
- 45 mL Olivenöl, geteilt
- ¼ große Zwiebel, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 113 g süße italienische Wurst, Darm entfernt
- 14 g Paniermehl nach italienischer Art
- 58 g Mozzarella-Käse, gerieben, plus mehr für den Belag
- 20 g Parmesankäse, gerieben
- 4 g Petersilie, frisch gehackt
- Salz & Pfeffer, nach Geschmack

1. Entfernen Sie die Pilzstiele von den Kappen. Die Stiele hacken und beiseite stellen.
2. Die Innenseiten der Pilzkappen auslöffeln, um mehr Platz für die Füllung zu schaffen. Beiseite legen.
3. Eine Pfanne auf mittlerer bis hoher Flamme erhitzen und aufwärmen lassen.
4. 15 mL Olivenöl, gehackte Pilzstiele und gewürfelte Zwiebeln hinzufügen. 5 Minuten kochen lassen.
5. Knoblauch zugeben und 1 Minute kochen lassen.
6. Die italienische Wurst dazugeben und ca. 5 Minuten braun braten. Beiseite legen.
7. Die Wurst mit Paniermehl, Mozzarella, Parmesan und Petersilie mischen.
8. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
9. Die Champignons füllen und mit mehr Mozzarella-Käse bestreuen.
10. Das restliche Öl auf die Champignons träufeln.
11. Auf der Cosori Heißluftfritteuse *Preheat*, auf 160°C einstellen und aufheizen lassen.
12. Die gefüllten Champignons in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben.
13. Die Champignons 12 Minuten bei 160°C kochen, bis der Käse goldbraun und sprudelnd ist.

"Gebratene" Mozzarella-Bissen

ERGIBT 3 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
10 Minuten

KOCHZEIT:
8 Minuten

- 6 Stück Schnurkäse
- 16 g Allzweckmehl
- 3 g Maisstärke
- 3 g Salz
- 1 g schwarzer Pfeffer
- 2 Eier, geschlagen
- 15 mL Milch
- 50 g Panko Semmelbrösel
- 2 g getrocknete Petersilienflocken
- Antihaft-Kochspray
- Marinara-Sauce oder Ranch, zum Servieren

1. Den Schnurkäse in Drittel schneiden, so dass 18 Stück entstehen.
2. Mehl, Maisstärke, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermischen. Eier und Milch in einer separaten Schüssel verquirlen. Panko Semmelbrösel und Petersilienflocken in einer zusätzlichen Schüssel mischen.
3. Jedes Stück Käse mit Mehl bestreichen, dann in Ei tauchen und dann in Paniermehl wälzen. Wieder in Ei und Semmelbrösel tauchen.
4. Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 175°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
5. Die Mozzarellabisse in den Gefrierschrank stellen, während die Heißluftfritteuse vorheizt.
6. Die beschichteten Mozzarellabisse in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben und großzügig mit Kochspray besprühen.
7. Wählen Sie *Tiefkühlkost*, stellen Sie die Zeit auf 8 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
8. Schütteln Sie die Körbe nach der Hälfte des Garvorgangs (die Schüttel Erinnerung-Funktion informiert Sie darüber, wann!).
9. Servieren Sie mit einer Seite Ihrer Lieblings-Marinara-Sauce, oder noch besser, Ranch.

"Gebratene" Essiggurken

ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
10 Minuten

KOCHZEIT:
8 Minuten

4 große Dillgurken
60 g Allzweckmehl
2 Eier, geschlagen
25 g Semmelbrösel
2 g Paprika
1 g Cayennepfeffer
Salz & Pfeffer, nach Geschmack
Antihaft-Kochspray

1. Die Dillgurken mit einem sauberen Küchentuch gut abtrocknen und in Speere schneiden.
2. Bauen Sie eine Baggerstation mit 3 flachen Schalen auf. Die erste flache Schale mit Mehl füllen. Die Eier in der zweiten Schüssel schlagen. Dann die Paniermehl, Gewürze, Salz und Pfeffer gut in das letzte Gericht einarbeiten.
3. Wählen Sie *Preheat* auf der Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 180°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
4. Die Essiggurken zuerst im Mehl, dann im Ei und dann in den Semmelbröseln ausbaggern und mit den Händen leicht andrücken.
5. Die beschichteten Gurken auf ein Tablett legen und mit etwas Kochspray allseitig besprühen.
6. Die Essiggurken in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben und 10 Minuten lang bei 180°C kochen lassen, nach der Hälfte der Garzeit umdrehen und bei Bedarf wieder leicht einsprühen.
7. Mit Ihrer Lieblingsdippsauce servieren.

Gefüllte Jalapeños mit Speckstreifen

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
10 Minuten

KOCHZEIT:
16 Minuten

6 mittlere Jalapeños, längs halbiert & entkernt
112 g gemahlenes Schweinefleisch
57 g Cheddar-Käse
Salz & Pfeffer, nach Geschmack
6 Streifen Speck, halbiert

1. Die Jalapeños längs halbieren und alle Kerne entfernen. Beiseite legen.
2. Schweinefleisch, Cheddar, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mischen und gut vermischen.
3. Etwa 20 ml der Schweinefleischmischung in jede Jalapeño-Hälfte geben.
4. Die Jalapeño-Hälften wieder zusammensetzen und jede Jalapeño mit Speck umwickeln.
5. Wählen Sie *Preheat* auf der Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 160°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
6. Die mit speck umwickelten Jalapeños in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben.
7. Wählen Sie *Speck*, stellen Sie die Zeit auf 16 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
8. Mit Ihrer Lieblingsdippsauce servieren.

Speckumhüllte Garnele

ERGIBT 4-5 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
5 Minuten

KOCHZEIT:
16 Minuten

- 16 Jumbo-Garnelen, geschält & entwickelt
- 3 g Knoblauchpulver
- 2 g Paprika
- 2 g Zwiebelpulver
- 1 g gemahlener schwarzer Pfeffer
- 8 Streifen Speck, längs geschnitten

1. Die Jumbo-Garnelen in eine Schüssel geben und mit Gewürzen würzen.
2. Wickeln Sie den Speck um die Garnelen, beginnend oben und endend am Schwanz, und sichern Sie sie mit Zahnstochern.
3. Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 160°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
4. Die Hälfte der Garnelen in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben.
5. Wählen Sie *Speck* und drücken Sie *Anfang/Pause*. Nach dem Kochen beiseite legen.
6. Wiederholen Sie dies mit den anderen Garnelen.
7. Überschüssiges Fett auf einem Papiertuch abtropfen lassen und servieren.

Kokosnuss-Garnelen

ERGIBT 3 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
8 Minuten

KOCHZEIT:
8 Minuten

30 g Allzweckmehl
5 g Salz, geteilt
1 g schwarzer Pfeffer, geteilt
1 g Knoblauchpulver, geteilt
2 g Paprika, geteilt
2 große Eier, geschlagen
15 mL Milch
28 g Panko Semmelbrösel
40 g ungesüßte Kokosflocken
227 g große Garnelen, geschält (Schwänze angelassen) & entwickelt
Antihaft-Kochspray

1. Mehl und die Hälfte der Gewürze und Gewürze in einer Schüssel mischen. Eier und Milch in einer separaten Schüssel verquirlen.
2. Panko-Brotkrümel, Kokosnuss und die andere Hälfte der Gewürze und Gewürze in einer zusätzlichen Schüssel mischen.
3. Jede Garnele mit Mehl bestreichen, dann in Ei tauchen und dann in Paniermehl und Kokosnuss wälzen. Ei und Krümel wieder eintauchen. Beiseite legen.
4. Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 175°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
5. Die Garnelen gleichmäßig in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben und mit Antihaft-Spray besprühen.
6. Wählen Sie *Tiefkühlkost*, stellen Sie die Zeit auf 8 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
7. Drehen Sie die Garnele nach der Hälfte des Garvorgangs (die Schüttel Erinnerung-Funktion informiert Sie darüber, wann!).

Scotch-Ei

ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
10 Minuten

KOCHZEIT:
15 Minuten

283 g gemahlene Schweinswurst
2 g Knoblauchpulver
1 g Zwiebelpulver
1 g getrockneter Salbei
2 g Salz
1 g schwarzer Pfeffer
4 Eier, halbgekocht, geschält
60 g Allzweckmehl
1 Ei, geschlagen
40 g Paniermehl nach italienischer Art
Antihaft-Kochspray

1. Wurst, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, Salbei, Salz und Pfeffer mischen. In vier Bälle teilen.
2. Wickeln Sie die Wurst um jedes der geschälten mittelgroßen gekochten Eier, bis das Ei vollständig bedeckt ist.
3. Jedes mit Wurst bedeckte Ei mit Mehl bestreichen, dann in das geschlagene Ei tauchen und panieren. Das Ei und die Semmelbrösel wieder eintauchen.
4. Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 175°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
5. Die Scotch-Eier großzügig mit Kochspray einsprühen.
6. Legen Sie die Scotch-Eier in die vorgewärmte Heißluftfritteuse.
7. Wählen Sie *Tiefkühlkost*, stellen Sie die Zeit auf 15 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*. Stellen Sie sicher, dass Sie die Eier nach der Hälfte des Garvorgangs umdrehen (die Schüttel Erinnerung-Funktion informiert Sie darüber, wann!).

Knoblauch-Kräuter-Hähnchenspieße

ERGIBT 2-4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
1 Stunde 5 Minuten

KOCHZEIT:
10 Minuten

60 mL Olivenöl
3 Knoblauchzehen, gerieben
2 g getrockneter Oregano
1 g getrockneter Thymian
2 g Salz
1 g schwarzer Pfeffer
1 Zitrone, gepresst
454 g Hähnchenschenkel, ohne Knochen, ohne Haut, in 38-mm-Stücke geschnitten
2 Holzspieße, halbiert

1. Olivenöl, Knoblauch, Oregano, Thymian, Salz, schwarzer Pfeffer und Zitronensaft in einer großen Schüssel vermischen.
2. Das Huhn in die Marinade geben und 1 Stunde marinieren.
3. Wählen Sie *Preheat*, stellen Sie auf 195°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
4. Das marinierte Hähnchen in 38-mm-Stücke schneiden und auf die halbierten Spieße spießen.
5. Legen Sie die Spieße in die vorgewärmte Fritteuse.
6. Wählen Sie *Huhn*, stellen Sie die Zeit auf 10 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.

Joghurt Hähnchenspieße

ERGIBT 2-4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
4 Stunden 10 Minuten

KOCHZEIT:
10 Minuten

- 123 g reine Vollmilch Griechischer Joghurt
- 20 mL Olivenöl
- 2 g Paprika
- 1 g Kreuzkümmel
- 1 g gemahlener roter Pfeffer
- 1 Zitrone, gepresst & geschält
- 5 g Salz
- 1 g frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- 454 g Hähnchenschenkel, ohne Knochen, ohne Haut, in 38-mm-Stücke geschnitten
- 2 Holzspieße, halbiert
- Antihaft-Kochspray

1. Joghurt, Olivenöl, Paprika, Kreuzkümmel, roter Pfeffer, Zitronensaft, Zitronenschale, Salz, Pfeffer und Knoblauch in einer großen Schüssel vermischen.
2. Das Huhn in die Marinade geben und mindestens 4 Stunden im Kühlschrank marinieren.
3. Wählen Sie *Preheat* und drücken Sie *Anfang/Pause*.
4. Die marinierten Hähnchenschenkel in 38-mm-Stücke schneiden und auf die halbierten Spieße spießen.
5. Spieße in die vorgewärmte Fritteuse geben und mit Kochspray besprühen.
6. Bei 205°C 10 Minuten kochen lassen.

Rindfleischspieße nach koreanischer Art

ERGIBT 2-4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
1 Stunde 5 Minuten

KOCHZEIT:
6 Minuten

- 20 g Ssamjang
- 20 g Gochujang
- 15 mL Sojasauce
- 15 mL Sesamöl
- 15 mL Honig
- 5 mL Reisweinessig
- 454 g Rindfleisch, in 38-mm-Stücke geschnitten
- 2 Holzspieße, halbiert

1. Ssamjang, Gochujang, Sojasauce, Sesamöl, Honig und Essig in einer Schüssel mischen.
2. Das geschnittene Rindfleisch in die Marinade geben und 1 Stunde marinieren.
3. Wählen Sie *Preheat* auf der Cosori Heißluftfritteuse und drücken Sie *Anfang/Pause*.
4. Die Rindfleischstücke auf die halbierten Spieße spießen und die Spieße in die vorgewärmte Heißluftfritteuse legen.
5. Wählen Sie *Steak* und drücken Sie *Anfang/Pause*.

Teriyaki Schweinespieße

ERGIBT 2-4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
35 Minuten

KOCHZEIT:
8 Minuten

- 8 g Maisstärke
- 118 mL Wasser
- 60 mL Sojasauce
- 55 g hellbrauner Zucker, leicht verpackt
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 2 g geriebener Ingwer
- Schwarzer Pfeffer, nach Geschmack
- 454 g Schweinerückenkotelett, in 38-mm-Würfel geschnitten
- 2 Holzspieße, halbiert
- Antihaft-Kochspray
- Salz & Pfeffer, nach Geschmack

1. Maisstärke und Wasser verquirlen.
2. Maisstärkeaufschlämmung, Sojasauce, brauner Zucker, Knoblauch und Ingwer in einem kleinen Topf verrühren und bei großer Hitze kochen, bis die Sauce kocht und dickflüssig wird, ca. 5 Minuten.
3. Die Sauce mit schwarzem Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen.
4. Das Schweinefleisch gleichmäßig zwischen den Holzspieße spießen.
5. Das Schweinefleisch in etwas Teriyaki-Sauce 30 Minuten marinieren.
6. Wählen Sie *Preheat* auf der Cosori Heißluftfritteuse und drücken Sie *Anfang/Pause*.
7. Die Spieße in die vorgewärmte Fritteuse legen und mit Kochspray besprühen.
8. Wählen Sie *Steak*, stellen Sie auf 8 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
9. Die Spieße während des Kochens alle 2 Minuten mit der Teriyaki-Sauce bestreichen.
10. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Lamm-Shawarma-Spieße

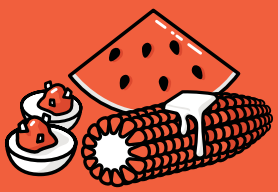
ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
12 Minuten

KOCHZEIT:
8 Minuten

340 g gemahlenes Lamm
2 g Kreuzkümmel
2 g Paprika
3 g Knoblauchpulver
2 g Zwiebelpulver
1 g Zimt
1 g Kurkuma
1 g Fenchelsamen
1 g gemahlener Koriandersamen
3 g Salz
4 Bambusspieße (229-mm)

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut vermischen.
2. Auf jeden Spieß 85 g Fleisch aufspießen, dann 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.
3. Wählen Sie *Preheat* auf der Cosori Heißluftfritteuse und drücken Sie *Anfang/Pause*.
4. Legen Sie die Spieße in die vorgewärmte Heißluftfritteuse, wählen Sie *Steak*, stellen Sie die Zeit auf 8 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
5. Mit Zitronenjoghurtdressing oder allein servieren.



Beilagen

Hausgemachte Pommes Frites

ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
30 Minuten

KOCHZEIT:
28 Minuten

- 2 rostrote Kartoffeln, in 76 x 25-mm-Streifen geschnitten
- 1 L kaltes Wasser, zum Einweichen von Kartoffeln
- 15 mL Öl
- 3 g Knoblauchpulver
- 2 g Paprika
- Salz & Pfeffer, nach Geschmack
- Ketchup oder Ranch, zum Servieren

1. Die Kartoffeln in 76 x 25-mm-Streifen schneiden und 15 Minuten im Wasser einweichen.
2. Die Kartoffeln abtropfen lassen, mit kaltem Wasser abspülen und mit Papiertüchern trocken tupfen.
3. Die Kartoffeln mit Öl und Gewürzen würzen, bis sie gleichmäßig überzogen sind.
4. Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 195°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
5. Die Kartoffeln in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben.
6. Wählen Sie *Pommes Frites*, stellen Sie die Zeit auf 28 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*. Vergewissern Sie sich, dass Sie die Körbe nach der Hälfte des Garvorgangs schütteln (die Schüttel Erinnerung-Funktion informiert Sie darüber, wann!).
7. Nach dem Kochen die Körbe aus der Heißluftfritteuse nehmen und die Pommes frites mit Salz und Pfeffer würzen.
8. Mit Ketchup oder Ranch servieren.

Süßkartoffel-Pommes frites

ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
5 Minuten

KOCHZEIT:
10 Minuten

- 2 große Süßkartoffeln, in 25 mm dicke Streifen geschnitten
- 15 mL Öl
- 10 g Salz
- 2 g schwarzer Pfeffer
- 2 g Paprika
- 2 g Knoblauchpulver
- 2 g Zwiebelpulver

1. Die Süßkartoffeln in 25 mm dicke Streifen schneiden.
2. Wählen Sie *Preheat* auf der Cosori Heißluftfritteuse und drücken Sie *Anfang/Pause*.
3. Die geschnittenen Süßkartoffeln in eine große Schüssel geben und mit dem Öl schütteln, bis die Süßkartoffeln gleichmäßig umhüllt sind.
4. Mit Salz, schwarzem Pfeffer, Paprika, Knoblauchpulver und Zwiebelpulver bestreuen. Gut mischen.
5. Pommes frites in die vorgewärmten Körbe geben und 10 Minuten bei 205°C garen. Achten Sie darauf, die Körbe nach der Hälfte der Garzeit zu schütteln.

Cajun Pommes Frites

ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
30 Minuten

KOCHZEIT:
28 Minuten

2 rostrote Kartoffeln, geschält & in 76 x 25-mm-Streifen geschnitten
1 L kaltes Wasser
15 mL Öl
7 g Cajungewürz
1 g Cayennepfeffer
Ketchup oder Ranch, zum Servieren

1. Die Kartoffeln in 76 x 25-mm-Streifen schneiden und 15 Minuten im Wasser einweichen.
2. Abtropfen lassen, mit kaltem Wasser abspülen und mit Papiertüchern trocken tupfen.
3. Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 195°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
4. Die Kartoffelscheiben mit Öl bestreichen und so lange schütteln, bis sie gleichmäßig überzogen sind.
5. Die Kartoffeln in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben.
6. Wählen Sie *Pommes Frites*, ändern Sie die Zeit auf 28 Minuten und drücken Sie *Anfang/Pause*. Vergewissern Sie sich, dass Sie die Körbe nach der Hälfte des Garvorgangs schütteln (die Schüttel Erinnerung-Funktion informiert Sie darüber, wann!).
7. Nach dem Kochen die Körbe aus der Heißluftfritteuse nehmen und die Pommes frites mit Cajun und Cayennepfeffer würzen.
8. Mit Ketchup oder Ranch servieren.

Zucchini-Pommes frites

ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
10 Minuten

KOCHZEIT:
8 Minuten

- 2 mittlere Zucchini, in 19 mm dicke Streifen geschnitten
- 60 g Allzweckmehl
- 12 g Salz
- 2 g schwarzer Pfeffer
- 2 Eier, geschlagen
- 15 mL Milch
- 84 g gewürzte italienische Panko-Brötchen
- 25 g Parmesankäse, gerieben
- Antihaft-Kochspray
- Ranch, zum Servieren

1. Zucchini in 19 mm dicke Streifen schneiden.
2. Mehl, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermischen. Eier und Milch in einer separaten Schüssel verquirlen. Paniermehl und Parmesankäse in einem anderen Teller vermengen.
3. Jedes Stück Zucchini mit Mehl bestreichen, dann in Ei tauchen und panieren. Beiseite legen.
4. Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 175°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
5. Die beschichteten Zucchini gleichmäßig in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben und mit Antihaft-Spray besprühen.
6. Wählen Sie *Tiefkühlkost*, stellen Sie die Zeit auf 8 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
7. Schütteln Sie die Körbe nach der Hälfte des Garvorgangs (die Schüttel Erinnerung-Funktion informiert Sie darüber, wann!).
8. Mit Ketchup oder Ranch servieren.

Avocado-Pommes frites

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
15 Minuten

KOCHZEIT:
10 Minuten

- 2 Avocados, in 25-mm-Keile geschnitten
- 50 g Panko Semmelbrösel
- 2 g Knoblauchpulver
- 2 g Zwiebelpulver
- 1 g geräucherter Paprika
- 1 g Cayennepfeffer
- Salz & Pfeffer, nach Geschmack
- 60 g Allzweckmehl
- 2 Eier, geschlagen
- Antihaft-Kochspray
- Ketchup oder Ranch, zum Servieren

1. Die Avocados in 25 mm dicke Keile schneiden.
2. Paniermehl, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, geräucherte Paprika, Cayenne, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben.
3. Die Avocadokeile im Mehl ausbaggern, dann die geschlagenen Eier eintauchen und in die Paniermischung einrollen.
4. Wählen Sie *Preheat* auf der Cosori Heißluftfritteuse und drücken Sie *Anfang/Pause*.
5. Avocado-Pommes frites in die vorgewärmten Frittierkörbe geben, mit Kochspray besprühen und 10 Minuten bei 205°C garen.
6. Die Avocado-Pommes frites halb durchkochen und mit mehr Kochspray besprühen.
7. Mit Ketchup oder Ranch zum Tauchen servieren.

Griechische Pommes

ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
30 Minuten

KOCHZEIT:
28 Minuten

- 2 rostrote Kartoffeln, in 76 x 13-mm-Streifen geschnitten
- 1 L kaltes Wasser, zum Einweichen von Kartoffeln
- 40 mL Pflanzenöl
- 3 g Knoblauchpulver
- 2 g Paprika
- 56 g Schafskäse, zerbröckelt
- 4 g glatte Petersilie, gehackt
- 3 g frischer Oregano
- Salz & Pfeffer, nach Geschmack
- Zitronenkeile, zum Servieren

1. Die Kartoffeln in 76 x 13-mm-Streifen schneiden und 15 Minuten im Wasser einweichen.
2. Die Kartoffeln abtropfen lassen, mit kaltem Wasser abspülen und mit Papiertüchern trocken tupfen.
3. Öl, Knoblauchpulver und Paprika zu den Kartoffeln geben, bis sie gleichmäßig überzogen sind.
4. Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 195°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
5. Die Kartoffeln in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben.
6. Wählen Sie *Pommes Frites*, stellen Sie die Zeit auf 28 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*. Achten Sie darauf, die Körbe zu schütteln, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten (die Schüttel Erinnerung-Funktion informiert Sie darüber, wann!).
7. Nach dem Kochen die Körbe aus der Heißluftfritteuse nehmen und die Pommes frites mit Schafskäse, Petersilie, Oregano, Salz und Pfeffer belegen.
8. Mit Zitronenscheiben servieren.

Kartoffelecken

ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
3 Minuten

KOCHZEIT:
20 Minuten

- 2 große rostrote Kartoffeln, gespült & in 102 mm lange Keile geschnitten
- 23 mL Olivenöl
- 3 g Knoblauchpulver
- 1 g Zwiebelpulver
- 3 g Salz
- 1 g schwarzer Pfeffer
- 5 g Parmesankäse, gerieben
- Ketchup oder Ranch, zum Servieren

1. Die Kartoffeln in 102 mm lange Keile schneiden.
2. Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 195°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
3. Die Kartoffeln in Olivenöl einlegen und mit den Gewürzen und dem Parmesankäse gut umhüllen.
4. Die Kartoffeln in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben.
5. Wählen Sie *Pommes Frites*, stellen Sie die Zeit auf 20 Minuten und drücken Sie *Anfang/Pause*.
6. Schütteln Sie die Körbe nach der Hälfte des Garvorgangs (die Schüttel Erinnerung-Funktion informiert Sie darüber, wann!).
7. Mit Ketchup oder Ranch servieren.

Kartoffelchips

ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
40 Minuten

KOCHZEIT:
25 Minuten

2 L Wasser
15 g Salz
2 große rostrote Kartoffeln, in dünne Scheiben geschnitten
20 mL Olivenöl
Salz & Pfeffer, nach Geschmack

1. Wasser und Salz in einer großen Schüssel vermischen, bis sich das ganze Salz aufgelöst hat.
2. Die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Die Verwendung einer Mandoline wird dringend empfohlen (Verwendung einer 1,5-mm-Klinge).
3. Die Kartoffeln 30 Minuten im Salzwasser einweichen.
4. Die Kartoffeln abtropfen lassen und trocken tupfen.
5. Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 165°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
6. Die Kartoffelscheiben mit Olivenöl bestreichen.
7. Die ölbeschichteten Kartoffeln in die vorgewärmte Heißluftfritteuse legen.
8. Die Kartoffeln bei 165°C 25 Minuten kochen. Achten Sie darauf, die Körbe nach der Hälfte der Garzeit zu schütteln.
9. Die Kartoffeln nach dem Kochen mit Salz und Pfeffer würzen.

Zwiebelringe

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
10 Minuten

KOCHZEIT:
20 Minuten

- 1 kleine weiße Zwiebel, in 13 mm dicke Ringe geschnitten & in Ringe geschnitten
- 84 g Panko Semmelbrösel
- 2 g geräucherter Paprika
- 5 g Salz
- 2 Eier
- 224 mL Buttermilch
- 60 g Allzweckmehl
- Antihaft-Kochspray

1. Die Zwiebel in 13 mm dicke Scheiben schneiden und in Ringe teilen.
2. Paniermehl, Paprika und Salz in einer Schüssel mischen. Beiseite legen.
3. Eier und Buttermilch verquirlen.
4. Jeden Zwiebelring in das Mehl schütten, dann die geschlagenen Eier und dann die Paniermischung eintauchen.
5. Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 190°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
6. Die Zwiebelringe großzügig mit Kochspray einsprühen.
7. Zwiebelringe einlagig in die vorgewärmten Frittierkörbe geben und bei 190°C 10 Minuten goldbraun kochen. Achten Sie darauf, zwischendurch Kochspray zu verwenden, um sicherzustellen, dass sie gleichmäßig gegart werden.
8. Mit Ihrer Lieblingsdippsauce servieren.

Blühende Zwiebel

ERGIBT 3 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
2 Stunden 15 Minuten

KOCHZEIT:
25 Minuten

1 große Zwiebel
120 g Allzweckmehl
7 g Paprika
12 g Salz
7 g Knoblauchpulver
3 g Chilipulver
1 g schwarzer Pfeffer
1 g getrockneter Oregano
295 mL Wasser
56 g Paniermehl nach italienischer Art
Antihaft-Kochspray

1. Zwiebel schälen und den Deckel abschneiden. Legen Sie die Schnittfläche nach unten auf ein Schneidebrett.
2. Nach unten, von der Mitte nach außen, bis zum Schneidebrett schneiden. Wiederholen Sie dies, um 8 gleichmäßige Schnitte um die Zwiebel herum zu machen. Vergewissern Sie sich, dass Ihr Schlitz alle Schichten durchtrennt, aber lassen Sie die Zwiebel in der Mitte verbunden. Beiseite legen.
3. Die Zwiebel mindestens 2 Stunden in Eiswasser bedecken und dann trocknen lassen.
4. Mehl, Paprika, Salz, Knoblauchpulver, Chilipulver, schwarzer Pfeffer, Oregano und Wasser zu einem Teig verrühren.
5. Wählen Sie *Preheat* auf der Cosori Heißluftfritteuse und drücken Sie *Anfang/Pause*.
6. Die Zwiebel mit dem Teig bestreichen, die Schichten ausbreiten und darauf achten, dass jede Schicht mit dem Teig bedeckt ist. Dann die Zwiebel oben und unten mit Semmelbröseln bestreuen.
7. Den Boden der Heißluftfritteuse mit Kochspray besprühen und die Zwiebel mit der Schneidseite nach oben hineinlegen. Die Oberseite der Zwiebel großzügig mit Kochspray besprühen.
8. Die Zwiebel bei 205°C 10 Minuten kochen, dann weitere 15 Minuten bei 175°C.

Hasselback-Kartoffeln

ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
3 Minuten

KOCHZEIT:
40 Minuten

- 4 mittelgroße rostrote Kartoffeln, gewaschen & geschrubbt
- 30 mL Olivenöl
- 12 g Salz
- 1 g schwarzer Pfeffer
- 1 g Knoblauchpulver
- 28 g Butter, geschmolzen
- 8 g Petersilie, frisch gehackt, zum Garnieren

1. Die Kartoffeln waschen und schrubben. Mit einem Papiertuch trocken tupfen.
2. Schneiden Sie Schlitze im Abstand von 6 mm in die Kartoffel und halten Sie kurz vor dem Durchschneiden an, so dass die Scheiben am Boden der Kartoffel ca. 13 mm verbunden bleiben.
3. Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 175°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
4. Die Kartoffeln mit Olivenöl bedecken und mit Salz, schwarzem Pfeffer und Knoblauchpulver gleichmäßig würzen.
5. Die Kartoffeln in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben und 30 Minuten bei 175°C kochen lassen.
6. Die geschmolzene Butter auf die Kartoffeln streichen und weitere 10 Minuten bei 175°C kochen.
7. Mit frisch gehackter Petersilie garnieren.

Geröstete Kartoffeln

ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
3 Minuten

KOCHZEIT:
20 Minuten

- 227 g kleine neue Kartoffeln, gereinigt & halbiert
- 30 mL Olivenöl
- 3 g Salz
- 1 g schwarzer Pfeffer
- 2 g Knoblauchpulver
- 1 g getrockneter Thymian
- 1 g getrockneter Rosmarin

1. Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 195°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
2. Die halbierten Kartoffeln in Olivenöl einlegen und mit den Gewürzen würzen.
3. Die Kartoffeln in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben.
4. Wählen Sie *Pommes Frites*, stellen Sie die Zeit auf 20 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*. Vergewissern Sie sich, dass Sie die Körbe nach der Hälfte des Garvorgangs schütteln (die Schüttel Erinnerung-Funktion informiert Sie darüber, wann!).

Honiggeröstete Karotten

ERGIBT 2-4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
5 Minuten

KOCHZEIT:
12 Minuten

454 g Erbstück Regenbogenkarotten, geschält & gewaschen
15 mL Olivenöl
30 mL Honig
2 Zweige frischer Thymian
Salz & Pfeffer, nach Geschmack

1. Die Karotten mit einem Papiertuch trocken tupfen. Beiseite legen.
2. Wählen Sie *Preheat* auf der Cosori Heißluftfritteuse und drücken Sie *Anfang/Pause*.
3. Die Karotten in eine Schüssel mit Olivenöl, Honig, Thymian, Salz und Pfeffer geben.
4. Die Karotten in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben.
5. Wählen Sie *Wurzelgemüse* und drücken Sie *Anfang/Pause*. Vergewissern Sie sich, dass Sie die Körbe nach der Hälfte des Garvorgangs schütteln (die Schüttel Erinnerung-Funktion informiert Sie darüber, wann!).
6. Heiß servieren.

Gebratener Knoblauch Brokkoli

ERGIBT 3 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
3 Minuten

KOCHZEIT:
10 Minuten

- 1 Brokkoli mit großem Kopf, in Röschen geschnitten
- 15 mL Olivenöl
- 3 g Knoblauchpulver
- 3 g Salz
- 1 g schwarzer Pfeffer

1. Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 150°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
2. Die Brokkoliröschen mit Olivenöl beträufeln und gleichmäßig umhüllen.
3. Den Brokkoli mit den Gewürzen werfen.
4. Den Brokkoli in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben.
5. Wählen Sie *Gemüse* und drücken Sie *Anfang/Pause*.

Honig-Soja-Karotten

ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
5 Minuten

KOCHZEIT:
12 Minuten

454 g junge Karotten (152 mm), gespült, geschrubbt und trocken getupft
15 mL Olivenöl
5 mL Honig
5 mL Sojasauce
Salz & Pfeffer, je nach Geschmack

1. Wählen Sie *Preheat* auf der Cosori Heißluftfritteuse und drücken Sie *Anfang/Pause*.
2. Die Karotten mit Olivenöl bestreichen und die Honig-und Sojasauce dazugeben.
3. Die Karotten in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben.
4. Wählen Sie *Wurzelgemüse* und drücken Sie *Anfang/Pause*. Vergewissern Sie sich, dass Sie die Körbe nach der Hälfte des Garvorgangs schütteln (die Schüttel Erinnerung-Funktion informiert Sie darüber, wann!).
5. Nach dem Kochen mit Salz und Pfeffer würzen.

Gebratener Blumenkohl

ERGIBT 2-3 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
2 Minuten

KOCHZEIT:
10 Minuten

284 g Blumenkohlröschen
10 mL Olivenöl
3 g Salz
1 g schwarzer Pfeffer

1. Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 150°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
2. Die Blumenkohlröschen in eine Schüssel geben, mit Olivenöl beträufeln und mit Salz abschmecken und Pfeffer, um die Röschen gleichmäßig zu bedecken.
3. Den Blumenkohl in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben.
4. Wählen Sie *Gemüse* und drücken Sie dann *Anfang/Pause*.

Gebratener Kurkuma-Kohl

ERGIBT 2-3 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
2 Minuten

KOCHZEIT:
10 Minuten

284 g Blumenkohlröschen
10 mL Olivenöl
2 g Kurkuma-Pulver
2 g Knoblauchpulver
1 g Zwiebelpulver
3 g Salz
1 g schwarzer Pfeffer

1. Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 150°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
2. Die Blumenkohlröschen in eine Schüssel geben und mit Olivenöl beträufeln, bis der gesamte Blumenkohl gut bedeckt ist.
3. Den Blumenkohl mit den Gewürzen werfen.
4. Den Blumenkohl in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben.
5. Wählen Sie *Gemüse* und drücken Sie dann *Anfang/Pause*.

Gebratener Mais

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
2 Minuten

KOCHZEIT:
10 Minuten

1 Kornähre, Schalen & Seide entfernen, halbiern
14 g Butter, geschmolzen
2 g Salz

1. Wählen Sie *Preheat* auf der Cosori Heißluftfritteuse und drücken Sie *Anfang/Pause*.
2. Die zerlassene Butter über den ganzen Mais streichen und mit Salz abschmecken.
3. Den Mais in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben.
4. Wählen Sie *Wurzelgemüse*, stellen Sie die Zeit auf 10 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
5. Drehen Sie den Mais nach der Hälfte des Garvorgangs um (die Schüttel Erinnerung-Funktion informiert Sie darüber, wann!).

Gebratener Butternusskürbis

ERGIBT 2-4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
10 Minuten

KOCHZEIT:
12 Minuten

- 1 Butternusskürbis, geschält, entkernt & in 25-mm-Würfel geschnitten
- 15 mL Olivenöl, plus mehr zum Nieseln
- 1 g Thymianblätter
- 6 g Salz
- 1 g schwarzer Pfeffer

1. Wählen Sie *Preheat* auf der Cosori Heißluftfritteuse und drücken Sie *Anfang/Pause*.
2. Die Butternusskürbiswürfel mit Olivenöl bestreichen und mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen.
3. Den gewürzten Kürbis in die vorgewärmte Fritteuse geben.
4. Wählen Sie *Wurzelgemüse* und drücken Sie *Anfang/Pause*. Vergewissern Sie sich, dass Sie die Körbe nach der Hälfte des Garvorgangs schütteln (die Schüttel Erinnerung-Funktion informiert Sie darüber, wann!).
5. Nach dem Kochen mit Olivenöl beträufeln und servieren.

Geröstete Aubergine

ERGIBT 1-2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
5 Minuten

KOCHZEIT:
10 Minuten

- 1 japanische Aubergine, in 13 mm dicke Scheiben geschnitten
- 30 mL Olivenöl
- 3 g Salz
- 2 g Knoblauchpulver
- 1 g schwarzer Pfeffer
- 1 g Zwiebelpulver
- 1 g gemahlener Kreuzkümmel

1. Wählen Sie *Preheat* auf der Cosori Heißluftfritteuse und drücken Sie *Anfang/Pause*.
2. Die geschälte Aubergine in 13 mm dicke Scheiben schneiden.
3. Das Öl und die Gewürze in einer großen Schüssel gut vermischen und die Aubergine so lange werfen, bis alle Teile gut bedeckt sind.
4. Die Aubergine in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben und 10 Minuten bei 205°C kochen lassen.

Knoblauchbrot

ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
5 Minuten

KOCHZEIT:
8 Minuten

1 französisches Baguette (305-mm), längs & quer geschnitten
4 Knoblauchzehen, gehackt
43 g Butter, Raumtemperatur
15 mL Olivenöl
10 g Parmesankäse, gerieben
8 g Petersilie, frisch gehackt

1. Das Baguette in der Länge halbieren, dann jedes Stück in der Breite halbieren, so dass vier 152 mm lange Scheiben entstehen.
2. Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 160°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
3. Knoblauch, Butter und Olivenöl zu einer Paste verrühren.
4. Die Paste gleichmäßig auf dem Brot verteilen und mit Parmesan bestreuen.
5. Das Brot in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben.
6. Wählen Sie *Brot* und drücken Sie *Anfang/Pause*.
7. Nach dem Kochen mit frisch gehackter Petersilie garnieren.

Cheesy Maisbrot Muffins

ERGIBT 6 MUFFINS

VORBEREITUNGSZEIT:
8 Minuten

KOCHZEIT:
15 Minuten

60 g Allzweckmehl
79 g Maismehl
38 g weißer Zucker
6 g Salz
7 g Backpulver
118 mL Milch
45 g Butter, geschmolzen
1 Ei
165 g Mais
3 Frühlingszwiebeln, gehackt
120 g Cheddarkäse, gerieben
Antihaft-Kochspray

1. Mehl, Maismehl, Zucker, Salz und Backpulver in einer Schüssel mischen. Zusammenmischen.
2. Milch, Butter und Ei gut verquirlen.
3. Trockene Zutaten in feuchte Zutaten mischen. Mais, Frühlingszwiebeln und Cheddarkäse unterheben.
4. Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 160°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
5. Muffinbecher mit Kochspray einfetten und Teig einfüllen, bis die Becher voll sind.
6. Die Muffins in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben.
7. Wählen Sie *Brot*, stellen Sie die Zeit auf 15 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
8. Muffins mit Butter servieren oder so genießen, wie sie sind.

Cheddar Buttermilch Kekse

ERGIBT 4 KEKSE

VORBEREITUNGSZEIT:
10 Minuten

KOCHZEIT:
12 Minuten

- 5 g Backpulver
- 5 g koscheres Salz
- 4 g Zucker
- 1 g Backpulver
- 210 g Allzweckmehl, plus mehr für die Oberfläche
- 113 g (1 Stange) ungesalzene Butter, gekühlt, in 6-mm-Stücke geschnitten
- 62 g Cheddarkäse, gerieben
- 112 g Buttermilch, gekühlt
- Butter, geschmolzen, zum Bürsten

1. Backpulver, Salz, Zucker, Backpulver und Mehl zusammen sieben.
2. Die gekühlte Butter mit einem Mixer oder einer Küchenmaschine so lange einschneiden, bis sie an grobe Krümel erinnert.
3. Cheddarkäse und Buttermilch unterrühren, bis sie sich zu einem Teig verbinden. Der Teig sollte trocken aussehen.
4. Teig zu einem 13 mm dicken Quadrat formen.
5. Wählen Sie *Preheat*, stellen Sie auf 175°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
6. Rundes Gebäck mit einer runden Ausstechform ausstechen.
7. Die vorgewärmten Frittierkörbe mit Backpapier auslegen.
8. Kekse mit geschmolzener Butter bestreichen und auf das Backpapier legen.
9. Die Kekse 12 Minuten bei 175°C kochen.

Rosenkohl mit Pancetta

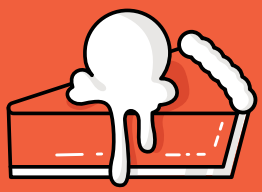
ERGIBT 2-4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
5 Minuten

KOCHZEIT:
8 Minuten

284 g Rosenkohl, halbiert
2 Streifen Pancetta, gewürfelt
20 mL Olivenöl
2 g Knoblauchpulver
Salz & Pfeffer, nach Geschmack
5 g Parmesankäse, frisch gerieben

1. Wählen Sie *Preheat* auf der Cosori Heißluftfritteuse und drücken Sie *Anfang/Pause*.
2. Die Stängel der Rosenkohlsprossen abschneiden, dann halbieren.
3. Rosenkohlhälften, gewürfelten Bauchspeck, Olivenöl, Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mischen.
4. Mischung in die vorgewärmte Fritteuse geben.
5. Wählen Sie *Wurzelgemüse*, stellen Sie die Zeit auf 8 Minuten ein und drücken Sie dann *Anfang/Pause*. Vergewissern Sie sich, dass Sie die Körbe nach der Hälfte des Garvorgangs schütteln (die Schüttel Erinnerung-Funktion informiert Sie darüber, wann!).
6. Parmesankäse zum Garnieren reiben und servieren.



Desserts

Zimtbrötchen

ERGIBT 8-10 ZIMTBRÖTCHEN

VORBEREITUNGSZEIT:
1 Stunde 20 Minuten

KOCHZEIT:
12 Minuten

FRISCHKÄSE-FROSTUNG

- 120 g Frischkäse, Raumtemperatur
- 120 g Puderzucker
- 114 g ungesalzene Butter, Raumtemperatur
- 3 mL Vanilleextrakt

ZIMTBRÖTCHEN

- 237 mL Milch, warm
- 57 g ungesalzene Butter, geschmolzen
- 50 g weißer Zucker
- ½ Paket aktive Trockenhefe
- 280 g Allzweckmehl, plus mehr zum Bestäuben
- 2 g Backpulver
- 6 g Salz
- 57 g ungesalzene Butter, enthärtet
- 100 g dunkelbrauner Zucker
- 7 g gemahlener Zimt

1. Alle Zutaten für die Glasur gut vermischen und es entstehen keine Klumpen. Beiseite legen.
2. Warme Milch, zerlassene Butter, weißen Zucker und aktive Trockenhefe in eine große Schüssel geben und 1 Minute blühen lassen.
3. 240 g Allzweckmehl gut vermischen. Mit einem Handtuch für 1 Stunde abdecken und in einen warmen Bereich Ihres Hauses stellen.
4. Restliches Mehl, Backpulver und Salz untermischen.
5. Den Teig auf einer bemehlten Fläche kneten und auf 6 mm Dicke ausrollen.
6. Die erweichte Butter auf den Teig streichen und mit dunkelbraunem Zucker und Zimt bestreuen.
7. Die Zimtrollen, beginnend an der langen Kante, fest rollen, bis sich ein Teigstamm gebildet hat.
8. Den Teig in 25 bis 38 mm dicke Scheiben schneiden, auf ein leicht gebuttertes Blech legen und 30 Minuten mit einem Handtuch abdecken.
9. Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 165°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
10. Die Zimtbrötchen auf Backpapier und in die vorgewärmte Heißluftfritteuse legen.
11. Zimtbrötchen 12 Minuten bei 165°C kochen.
12. Den Frischkäse nach dem Kochen darauf verteilen.

Schokoladen-Soufflé

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
10 Minuten

KOCHZEIT:
13 Minuten

Butter, zum Einfetten
Zucker, zum Beschichten
85 g Zartbitterschokolade, gehackt
28 g ungesalzene Butter
2 Eier, Eigelb getrennt von Eiweiß
3mL reiner Vanilleextrakt
18 g Allzweckmehl
36 g Zucker
Puderzucker, zum Bestäuben

1. Fetten Sie zwei 6-Unzen-Auflaufförmchen mit Butter ein. Zucker in die Förmchen streuen, schütteln, um sich zu verteilen, dann den Überschuss auskippen.
2. Schokolade und Butter in der Mikrowelle im Abstand von 30 Sekunden schmelzen, bis die Schokolade vollständig geschmolzen ist, etwa 30 Sekunden bis 1 Minute.
3. Eigelb und Vanilleextrakt kräftig in die geschmolzene Schokolade einrühren. Das Mehl einrühren, bis keine Klumpen mehr vorhanden sind und abkühlen lassen.
4. Das Eiweiß in einer großen Schüssel mit einem Elektromixer bei mittlerer Geschwindigkeit schlagen, bis es nur noch weiche Spitzen hält.
5. Fügen Sie den Zucker, ein wenig zu einer Zeit, weiter zu schlagen mit mittlerer Geschwindigkeit, dann steigt auf hohe Geschwindigkeit, bis die Weißen nur noch steife Spitzen halten. Beiseite legen.
6. Wählen Sie *Preheat* auf der Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 165°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
7. Rühren Sie etwa ½ Tasse der Weißen in die Schokoladenmasse ein, um sie aufzuhellen. Dann fügen Sie die Schokoladenmasse zu den restlichen Weißweinen hinzu und falten sie vorsichtig, aber gründlich.
8. Den Teig in die Förmchen geben und in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben.
9. Die Soufflés bei 165°C 13 Minuten backen.
10. Die Soufflés mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.

Bananen-Nuss-Brot

ERGIBT 1 MINI LAIB

VORBEREITUNGSZEIT:
10 Minuten

KOCHZEIT:
40 Minuten

28 g ungesalzene Butter, enthärtet
100 g Zucker
1 Ei, geschlagen
2 überreife Bananen, püriert
2 mL Vanilleextrakt
20 g Allzweckmehl
3 g Backpulver
2 g Salz
40 g gehackte Walnüsse
Antihaft-Kochspray

1. Butter und Zucker schaumig rühren.
2. Ei, zerdrückte Bananen und Vanille untermischen. Beiseite legen.
3. Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 150°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
4. Mehl, Backpulver und Salz zusammen sieben.
5. Die trockenen Zutaten unter die nasse Masse heben. Die gehackten Walnüsse untermischen.
6. 1 Minibrotpfanne mit Kochspray einfetten und mit Teig füllen. In die vorgewärmte Fritteuse geben.
7. Wählen Sie *Desserts*, stellen Sie auf 40 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.

Mini Apfelkuchen

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
35 Minuten

KOCHZEIT:
10 Minuten

- 1 mittelgroßer Apfel, geschält & in mundgerechte Stücke geschnitten
- 18 g Kristallzucker
- 18 g ungesalzene Butter
- 2 g gemahlener Zimt
- 1 g gemahlene Muskatnuss
- 1 g gemahlener Piment
- 1 Blatt vorgefertigter Kuchenteig
- 1 Ei, geschlagen
- 5 mL Milch

1. Die gewürfelten Äpfel, Zuckergranulat, Butter, Zimt, Muskatnuss und Piment in einem mittleren Topf oder einer Pfanne bei geringer bis mittlerer Hitze vermengen. Zum Kochen bringen.
2. 2 Minuten köcheln lassen, dann vom Herd nehmen.
3. Die Äpfel bei Raumtemperatur 30 Minuten abkühlen lassen.
4. Den Kuchenteig in 127-mm-Kreise schneiden.
5. Fügen Sie die Füllung in die Mitte jedes Tortenkrustenkreises und verwenden Sie Ihren Finger, um Wasser auf die äußeren Enden aufzutragen. Etwas Füllung bleibt übrig.
6. Crimpen Sie den Kuchen zu und schneiden Sie einen kleinen Schlitz oben drauf.
7. Wählen Sie *Preheat* auf der Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie die Temperatur auf 175°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
8. Mischen Sie das Ei und die Milch zu einer Eierwäsche zusammen und bürsten Sie die Spitzen jedes Kuchens.
9. Die Pasteten in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben und 10 Minuten bei 175°C garen, bis die Pasteten goldbraun sind.

Rustikale Birnentorte mit Walnüssen

ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
1 Stunde 10 Minuten

KOCHZEIT:
45 Minuten

GEBÄCK

100 g Allzweckmehl
1 g Salz
12 g Kristallzucker
84 g ungesalzene Butter, kalt, in 13-mm-Stücke geschnitten
30 mL Wasser, eiskalt
1 Ei, geschlagen
12 g Turbinado-Zucker
Antihaft-Kochspray
20 g Honig
5 mL Wasser
Geröstete Walnüsse, gehackt, zum Garnieren

FÜLLUNG

1 große Birne, geschält, geviertelt & dünn geschnitten
5 g Maisstärke
24 g brauner Zucker
1 g gemahlener Zimt
Eine Prise Salz

1. 90 g Mehl, Salz und Kristallzucker in einer großen Schüssel gut vermischen.
2. Die Butter mit einem Mixer oder einer Küchenmaschine in die Mischung schneiden, bis sie grobe Krümel bildet.
3. Das kalte Wasser hinzufügen und mischen, bis es sich verbindet.
4. Den Teig in einer Schüssel formen, mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank 1 Stunde kalt stellen.
5. Die Füllungsbestandteile in einer Schüssel gut vermischen.
6. Rollen Sie Ihren gekühlten Teig aus, bis er einen Durchmesser von 216 mm hat.
7. Die 10 g Mehl auf den Teig geben und 38 mm ungemehlt lassen.
8. Die Birnenscheiben in dekorative, überlappende Kreise auf den bemehlten Teil der Kruste legen. Den restlichen Birnensaft über die Scheiben geben. Falten Sie den Rand über die Füllung.
9. Die Ränder mit geschlagenem Ei bedecken und den Turbinado-Zucker über die Torte streuen. Beiseite legen.
10. Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 160°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
11. Die vorgewärmte Fritteuse mit Kochspray einsprühen und die Torte hineinlegen.
12. Wählen Sie *Brot*, stellen Sie die Zeit auf 45 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
13. Honig und Wasser verrühren und die Torte nach dem Kochen bürsten.
14. Mit gerösteten, gehackten Walnüssen garnieren.

Zitronen-Pfund-Kuchen

ERGIBT 1 MINI LAIB

VORBEREITUNGSZEIT:
10 Minuten

KOCHZEIT:
30 Minuten

120 g Allzweckmehl
4 g Backpulver
Eine Prise Salz
84 g ungesalzene Butter, enthärtet
130 g Kristallzucker
1 großes Ei
15 g frischer Zitronensaft
1 Zitrone, geschält
56 g Buttermilch

1. Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel vermischen. Beiseite legen.
2. Die erweichte Butter in einen elektrischen Mixer geben und ca. 3 Minuten lang schaumig schlagen.
3. Den Zucker 1 Minute lang in die geschlagene Butter schlagen.
4. Die Mehlmischung in die Butter schlagen, bis sie vollständig eingearbeitet ist, ca. 1 Minute.
5. Ei, Zitronensaft und Zitronenschale dazugeben. Niedrig mischen bis zur vollständigen Einarbeitung.
6. Die Buttermilch bei mittlerer Geschwindigkeit langsam einfüllen.
7. Den Teig in eine gefettete Mini-Brotpfanne bis zum Rand geben. Du hast vielleicht noch etwas Teig übrig.
8. Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 160°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
9. Den Pfannkuchen in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben.
10. Wählen Sie *Brot*, stellen Sie die Zeit auf 30 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.

Heidelbeer-Zitronen-Muffins

ERGIBT 6-8 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
10 Minuten

KOCHZEIT:
15 Minuten

5 mL Zitronensaft
112 g Kokosmilch oder Sojamilch
120 g Allzweckmehl
4 g Backpulver
2 g Backpulver
1 g Salz
50 g Kristallzucker
60 mL Kokosnussöl, liquidiert
1 Zitrone, geschält
5 mL Vanilleextrakt
75 g frische Heidelbeeren
Antihaft-Kochspray

1. Zitronensaft und Kokosmilch in einer kleinen Schüssel verrühren und beiseite stellen.
2. Mehl, Backpulver, Natron und Salz in einer separaten Schüssel mischen und beiseite stellen.
3. Zucker, Kokosöl, Zitronenschale und Vanilleextrakt in einer zusätzlichen Schüssel verrühren. Dann mit der Kokos-Zitronen-Mischung verrühren und verrühren.
4. Mischen Sie Ihre trockene Mischung in Ihre nasse, allmählich, bis glatt. Heidelbeeren vorsichtig unterheben.
5. Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 150°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
6. Muffinbecher mit Kochspray einfetten und Teig einfüllen, bis die Becher voll sind.
7. Die Muffinbecher vorsichtig in die vorgewärmte Heißluftfritteuse stellen. Wählen Sie *Desserts*, stellen Sie die Zeit auf 15 Minuten ein und drücken Sie dann *Anfang/Pause*.
8. Muffins nach dem Kochen entfernen und 10 Minuten abkühlen lassen. Dann servieren.

Schokolade Espresso Muffins

ERGIBT 8 MUFFINS

VORBEREITUNGSZEIT:
10 Minuten

KOCHZEIT:
15 Minuten

120 g Allzweckmehl
60 g Kakaopulver
150 g hellbrauner Zucker
2 g Backpulver
2 g Espressopulver
3 g Backpulver
1 g Salz
1 großes Ei
170 mL Milch
5 mL Vanilleextrakt
5 mL Apfelessig
80 mL Pflanzenöl
Antihaft-Kochspray

1. Mehl, Kakaopulver, Zucker, Backpulver, Espressopulver, Natron und Salz in einer großen Schüssel vermischen.
2. Ei, Milch, Vanille, Essig und Öl in einer separaten Schüssel verquirlen.
3. Die nassen Zutaten in die trockene Masse einrühren, bis sie miteinander vermischt sind.
4. Die Muffinbecher mit Kochspray einfetten und den Teig einfüllen, bis die Becher ¾ voll sind.
5. Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 150°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
6. Die Muffinbecher vorsichtig in die vorgewärmte Heißluftfritteuse stellen. Möglicherweise müssen Sie in Stapeln arbeiten.
7. Wählen Sie *Desserts*, stellen Sie die Zeit auf 15 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.

Kokosnuss-Makronen

ERGIBT 5-6 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
10 Minuten

KOCHZEIT:
15 Minuten

- 100 g gezuckerte Kondensmilch
- 1 Eiweiß
- 2 mL Mandel-Extrakt
- 2 mL Vanilleextrakt
- Eine Prise Salz
- 175 g zerkleinerte, ungesüßte Kokosnuss

1. Kondensmilch, Eiweiß, Mandel-und Vanilleextrakt und Salz in einer Schüssel vermischen.
2. 160 g Kokosraspeln dazugeben und gut vermischen. Das Gemisch sollte seine Form halten können.
3. Mit den Händen 38-mm-Kugeln formen. Auf einem separaten Teller 25 g Kokosraspeln zugeben.
4. Die Kokosmakronen in die Kokosraspeln rollen, bis sie bedeckt sind.
5. Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 150°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
6. Die Kokosmakronen in die vorgewärmte Heißluftfritteuse geben.
7. Wählen Sie *Desserts*, stellen Sie die Zeit auf 15 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
8. Makronen 5 bis 10 Minuten abkühlen lassen, dann servieren.

Orange Cranberry Muffins

ERGIBT 6-8 MUFFINS

VORBEREITUNGSZEIT:
10 Minuten

KOCHZEIT:
15 Minuten

120 g Allzweckmehl
66 g Zucker
4 g Backpulver
2 g Backpulver
Eine Prise Salz
100 g Preiselbeeren
1 Ei
80 mL Orangensaft
60 mL Pflanzenöl
1 Orange, geschält
Antihaft-Kochspray

1. Mehl, Zucker, Backpulver, Natron, Salz und Preiselbeeren in einer großen Schüssel mischen.
2. Ei, Orangensaft, Öl und Orangenschale in einer separaten Schüssel verquirlen.
3. Die nassen Zutaten in die trockene Masse einrühren, bis sie miteinander vermischt sind.
4. Die Muffinbecher mit Kochspray einfetten und den Teig einfüllen, bis die Becher voll sind.
5. Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 150°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
6. Die Muffinbecher vorsichtig in die vorgewärmte Heißluftfritteuse stellen. Möglicherweise müssen Sie in Stapeln arbeiten.
7. Wählen Sie *Desserts*, stellen Sie die Zeit auf 15 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.

Schoko-Chip-Muffins

ERGIBT 6-8 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:
10 Minuten

KOCHZEIT:
15 Minuten

50 g Kristallzucker
125 mL Kokosmilch oder Sojamilch
60 mL Kokosnussöl, liquidiert
5 mL Vanilleextrakt
120 g Allzweckmehl
14 g Kakaopulver
4 g Backpulver
2 g Backpulver
Eine Prise Salz
85 g Schokostückchen
25 g Pistazien, gerissen (Wahlweise)
Antihaft-Kochspray

1. Zucker, Kokosmilch, Kokosöl und Vanilleextrakt in einer kleinen Schüssel mischen und beiseite stellen.
2. Mehl, Kakaopulver, Backpulver, Natron und Salz in einer separaten Schüssel vermischen und beiseite stellen.
3. Mischen Sie Ihre trockenen Zutaten in Ihre nasse, allmählich, bis sie glatt sind. Anschließend Schokoladenstückchen und Pistazien unterheben.
4. Wählen Sie *Preheat* auf dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie auf 150°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
5. Muffinbecher mit Kochspray einfetten und Teig einfüllen, bis die Becher ¾ voll sind.
6. Die Muffinbecher vorsichtig in die vorgewärmte Heißluftfritteuse stellen. Wählen Sie *Desserts*, stellen Sie die Zeit auf 15 Minuten ein und drücken Sie dann *Anfang/Pause*.
7. Muffins nach dem Kochen entfernen und vor dem Servieren 10 Minuten abkühlen lassen.

Weitere Cosori Produkte

Wenn Sie mit dieser Heißluftfritteuse zufrieden sind, hört die Auswahl hier nicht auf. Unter **www.cosori.com** finden Sie eine Auswahl unserer schönen und durchdachten Kochgeschirre. Vielleicht sind sie auch in Ihrer Küche genau richtig!

Suchen Sie mehr?

Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, Ihnen eine Community zu bieten, die den besten Küchenchef in Ihnen hervorbringt. Teilen Sie Ihre Rezepte und nehmen Sie an der Konversation teil! Wir veröffentlichen ständig unterhaltsame Wege, um alle unsere Cosori-Geräte zu erleben.

Teilen Sie Ihre Rezepte mit uns!

#ICOOKCOSORI

Wir würden gerne sehen, was Sie erschaffen. Treten Sie ein in die wachsende Community der leidenschaftlichen Hausköche für Rezeptideen und gesunde Inspiration am Tag.

COSORI

Brauche hilfe? Rede mit uns!
support.eu@cosori.com

PL0220CY-R1_0120CP158-AF_eu

COSORI

Besoin d'aide ? Parle-nous !
support.eu@cosori.com

PL0220CY-R1_0120CP158-AF_eu

Vous en cherchez plus ?

Nous nous engageons à vous offrir une communauté qui vous permettra de réveiller le chef qui sommeille en vous. Partagez vos recettes et participez à la conversation ! Nous publions en permanence des idées amusantes de profiter des appareils Cosori.

Partagez vos recettes avec nous !

#ICOOKCOSORI

Nous aimerions voir ce que vous créez. Rejoignez la communauté croissante des cuisinier amateurs passionnés pour recevoir des idées de recettes et trouver l'inspiration tous les jours de la semaine.

Plus de produits Cosori

Si vous êtes satisfait de cette friteuse à air, la gamme ne s'arrête pas là. Consultez **www.cosori.com** pour une liste complète de tous nos superbes ustensiles de cuisine bien pensés. Ils trouveront aussi leur place dans votre cuisine !

Muffins aux pépites de chocolat

POUR 6-8 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
10 minutes

TEMPS DE CUISSON :
15 minutes

- 50 g de sucre cristallisé
- 125 ml de lait de coco ou lait de soja
- 60 ml d'huile de noix de coco liquide
- 5 ml d'extrait de vanille
- 120 g de farine tout usage
- 14 g de poudre de cacao
- 4 g de levure chimique
- 2 g de bicarbonate de soude
- Une pincée de sel
- 85 g de pépite de chocolat
- 25 g de pistaches cassées (option)
- Huile de cuisson en spray

1. Combinez le sucre, le lait de coco, l'huile de coco et l'extrait de vanille dans un petit saladier, puis réservez.
2. Mélangez la farine, la poudre de cacao, la levure chimique, le bicarbonate de soude et le sel dans un bol séparé et réservez.
3. Mélangez les ingrédients secs dans les ingrédients humides jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Puis incorporez les pépites de chocolat et les pistaches.
4. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 150°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
5. Huilez les moules à muffin à l'huile de cuisson en spray et versez la pâte jusqu'à ce que les moules soient remplis aux trois quarts.
6. Placez prudemment les moules à muffin dans la friteuse à air préchauffée. Sélectionnez *Desserts*, réglez le temps de cuisson sur 15 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
7. Une fois la cuisson terminée, retirez les muffins et laissez-les refroidir 10 minutes avant de servir.

Muffins orange et canneberge

POUR 6-8 MUFFINS

TEMPS DE PRÉPARATION :
10 minutes

TEMPS DE CUISSON :
15 minutes

120 g de farine tout usage
66 g de sucre
4 g de levure chimique
2 g de bicarbonate de soude
Une pincée de sel
100 g de canneberges
1 œuf
80 ml de jus d'orange
60 ml d'huile végétale
1 zeste d'orange
Huile de cuisson en spray

1. Mélangez la farine, le sucre, la levure chimique, le bicarbonate de soude, le sel et les canneberges dans un grand saladier.
2. Fouettez l'œuf, le jus d'orange, l'huile et le zeste d'orange dans un saladier séparé.
3. Mélangez les ingrédients humides avec les secs jusqu'à mélange complet.
4. Huilez les moules à muffin avec de l'huile de cuisson en spray et versez la pâte dans les moules jusqu'aux trois quarts.
5. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 150°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
6. Placez prudemment les moules à muffin dans la friteuse à air préchauffée. Vous aurez probablement besoin de faire plusieurs fournées.
7. Sélectionnez *Desserts*, réglez le temps de cuisson sur 15 minutes, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.

Macarons à la noix de coco

POUR 5-6 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
10 minutes

TEMPS DE CUISSON :
15 minutes

- 100 g de lait concentré non sucré
- 1 blanc d'œuf
- 2 ml d'extrait d'amande
- 2 ml d'extrait de vanille
- Une pincée de sel
- 175 g de noix de coco non sucrée râpée

1. Mélangez le lait concentré, le blanc d'œuf, l'extrait d'amande, l'extrait de vanille et le sel dans un bol.
2. Ajoutez 160 g de noix de coco râpée et mélangez bien. Le mélange doit être suffisamment épais pour se tenir.
3. Formez des boules de 38 mm avec vos mains. Sur une assiette séparée, versez 25 g de noix de coco râpée.
4. Roulez les macarons de noix de coco dans la noix de coco râpée jusqu'à ce qu'ils soient entièrement recouverts.
5. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 150°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
6. Placez les macarons de noix de coco dans la friteuse à air préchauffée.
7. Sélectionnez *Desserts*, réglez le temps de cuisson sur 15 minutes, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
8. Laissez les macarons refroidir pendant 5 à 10 minutes après la fin de la cuisson avant de servir.

Muffins au chocolat et espresso

POUR 8 MUFFINS

TEMPS DE PRÉPARATION :
10 minutes

TEMPS DE CUISSON :
15 minutes

120 g de farine tout usage
60 g de poudre de cacao
150 g de sucre brun
2 g de levure chimique
2 g de poudre d'espresso
3 g de bicarbonate de soude
1 g de sel
1 gros œuf
170 ml de lait
5 ml d'extrait de vanille
5 ml de vinaigre de cidre
80 ml d'huile végétale
Huile de cuisson en spray

1. Mélangez la farine, la poudre de cacao, le sucre, la levure chimique, la poudre d'espresso, le bicarbonate de soude et le sel dans un grand bol.
2. Fouettez l'œuf, le lait, la vanille, le vinaigre et l'huile dans un bol séparé.
3. Mélangez les ingrédients humides dans les secs jusqu'à mélange complet.
4. Huilez les moules à muffin à l'huile de cuisson en spray et versez la pâte en remplissant aux trois quarts.
5. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 150°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
6. Placez les moules à muffin prudemment dans la friteuse à air préchauffée. Vous devrez probablement faire plusieurs fournées.
7. Sélectionnez *Desserts*, réglez le temps de cuisson sur 15 minutes, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.

Muffins aux myrtilles et citron

POUR 6-8 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
10 minutes

TEMPS DE CUISSON :
15 minutes

- 5 ml de jus de citron
- 112 g de lait de coco ou lait de soja
- 120 g de farine tout usage
- 4 g de levure chimique
- 2 g de bicarbonate de soude
- 1 g de sel
- 50 g de sucre cristallisé
- 60 ml d'huile de noix de coco liquide
- 1 zeste de citron
- 5 ml d'extrait de vanille
- 75 g de myrtilles fraîches
- Huile de cuisson en spray

1. Combinez le jus de citron et le lait de coco dans un petit bol, puis réservez.
2. Mélangez la farine, la levure chimique, le bicarbonate de soude et le sel dans un bol séparé et réservez.
3. Mélangez le sucre, l'huile de noix de coco, le zeste de citron et l'extrait de vanille dans un autre bol. Combinez ensuite le mélange noix de coco-citron et mélangez bien.
4. Mélangez la mixture sèche à la mixture humide et tournez progressivement jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse. Incorporez doucement les myrtilles.
5. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 150°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
6. Huilez les moules à muffin et versez la pâte jusqu'à ce que les moules soient aux trois quarts pleins.
7. Placez les moules à muffin prudemment dans la friteuse à air préchauffée. Sélectionnez *Desserts*, réglez le temps de cuisson sur 15 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
8. Une fois la cuisson terminée, retirez les muffins et laissez-les refroidir pendant 10 minutes avant de servir.

Gâteau au citron

POUR 1 MINI PAIN

TEMPS DE PRÉPARATION :
10 minutes

TEMPS DE CUISSON :
30 minutes

120 g de farine tout usage
4 g de levure chimique
Une pincée de sel
84 g de beurre non salé, ramolli
130 g de sucre cristallisé
1 gros œuf
15 g de jus de citron frais
1 zeste de citron
56 g de babeurre

1. Mélangez la farine, la levure chimique et le sel dans un bol. Réservez.
2. Mettez le beurre ramolli dans un mixeur électrique et fouettez jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux, environ 3 minutes.
3. Incorporez le sucre et battez le mélange pendant 1 minute.
4. Incorporez le mélange de farine dans le beurre et battez jusqu'à mélange complet, environ 1 minute.
5. Ajoutez l'œuf, le jus de citron et le zeste de citron. Mélangez à basse vitesse jusqu'à mélange complet.
6. Versez lentement le babeurre tout en mélangeant à vitesse moyenne.
7. Versez l'appareil dans un mini moule à gâteau, en le remplissant jusqu'au bord. Il peut rester de la pâte.
8. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 160°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
9. Placez le gâteau dans la friteuse à air préchauffée.
10. Sélectionnez *Pain*, réglez le temps de cuisson sur 30 minutes, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.

Tarte rustique aux poires et aux noix

POUR 4 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
1 heure 10 minutes

TEMPS DE CUISSON :
45 minutes

PÂTE

100 g de farine tout usage
1 g de sel
12 g de sucre cristallisé
84 g de beurre non salé, froid, coupé en morceaux de 13 mm
30 ml d'eau glacée
1 œuf battu
12 g de sucre turbinado
Huile de cuisson en spray
20 g de miel
5 ml d'eau
Noix grillées, hachées, pour garnir

GARNITURE

1 grosse poire, pelée, coupées en quartiers puis en dés
5 g de Maïzena
24 g de sucre brun
1 g de cannelle moulue
Une pincée de sel

1. Mélangez 90 g de farine, le sel et le sucre cristallisé dans un grand saladier jusqu'à mélange complet.
2. Coupez le beurre dans le mélange à l'aide d'un mélangeur à pâtisserie ou robot de cuisine jusqu'à obtention d'une texture grossière.
3. Ajoutez l'eau froide et mélangez bien.
4. Formez une boule de pâte dans un bol, recouvrez-la d'un film plastique, et laissez reposer au réfrigérateur pendant 1 heure.
5. Mélangez les ingrédients de la garniture dans un saladier jusqu'à obtention d'un appareil homogène.
6. Étalez la pâte sur un diamètre de 216 mm.
7. Ajoutez le 10 g de farine sur la pâte en laissant une bordure de 38 mm non farinée.
8. Arrangez joliment les tranches de pire en cercles sur la partie farinée de la pâte. Versez le reste du jus de poire sur les tranches. Repliez la bordure par-dessus la garniture.
9. Recouvrez les bordures d'œuf battu et saupoudrez le sucre turbinado sur la tarte. Réservez.
10. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 160°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
11. Pulvérisez la friteuse à air préchauffée d'huile de cuisson en spray et placez-y la tarte.
12. Sélectionnez *Pain*, réglez le temps de cuisson sur 45 minutes, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
13. Mélangez le miel et l'eau et brossez la tarte de ce mélange une fois la cuisson terminée.
14. Garnissez de noix grillées hachées.

Mini tartes aux pommes

POUR 2 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
35 minutes

TEMPS DE CUISSON :
10 minutes

- 1 pomme moyenne, pelée et coupée en dés
- 18 g de sucre cristallisé
- 18 g de beurre non salé
- 2 g de cannelle moulue
- 1 g de noix de muscade moulue
- 1 g d'épices moulus
- 1 feuille de pâte à tarte toute prête
- 1 œuf battu
- 5 ml de lait

1. Combinez les pommes coupées en dés, le sucre cristallisé, le beurre, la cannelle, la noix de muscade et les épices dans une casserole moyenne ou une sauteuse sur feu moyen. Faites mijoter.
2. Laissez mijoter pendant 2 minutes, puis retirez du feu.
3. Laissez refroidir les pommes, sans couvercle, à température ambiante pendant 30 minutes.
4. Coupez la pâte à tarte en cercles de 127 mm.
5. Placez la garniture au centre de chaque cercle de pâte et utilisez vos doigts pour étaler de l'eau sur les bords extérieurs. Il peut rester de la garniture.
6. Pressez sur la tarte pour la refermer et coupez une petite fente sur le dessus.
7. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 175°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
8. Mélangez l'œuf et le lait et brossez le dessus de chaque tarte.
9. Placez les tartes dans la friteuse à air préchauffée et laissez cuire à 175°C pendant 10 minutes, jusqu'à ce que les tartes soient dorées.

Pain à la banane et aux noix

POUR 1 MINI PAIN

TEMPS DE PRÉPARATION :
10 minutes

TEMPS DE CUISSON :
40 minutes

28 g de beurre non salé, ramolli
100 g de sucre
1 œuf battu
2 bananes trop mûres écrasées
2 ml d'extrait de vanille
20 g de farine tout usage
3 g de bicarbonate de soude
2 g de sel
40 g de noix hachées
Huile de cuisson en spray

1. Mélangez le beurre ramolli et le sucre.
2. Ajoutez l'œuf, les bananes écrasées et la vanille. Réservez.
3. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 150°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
4. Mélangez la farine, le bicarbonate de soude, et le sel.
5. Incorporez les ingrédients secs dans les ingrédients humides jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Ajoutez les noix hachées.
6. Graissez 1 mini moule à cake avec de l'huile de cuisson en spray, puis remplissez-le de pâte. Placez-le dans la friteuse à air préchauffée.
7. Sélectionnez *Desserts*, réglez sur 40 minutes, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.

Soufflé au chocolat

POUR 2 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
10 minutes

TEMPS DE CUISSON :
13 minutes

Beurre pour graisser le moule
Du sucre pour enrober
85 g de chocolat amer, haché
28 g beurre non salé
2 œufs séparés
3 ml d'extrait de vanille pur
18 g de farine tout usage
36 g de sucre
Sucre en poudre pour saupoudrer

1. Beurrez deux ramequins de 6 onces. Saupoudrez le sucre dans les ramequins en secouant pour le répartir, puis jetez l'excès de sucre.
2. Faites fondre le chocolat et le beurre au microondes pendant des périodes de 30 secondes jusqu'à' ce que le chocolat soit complètement fondu, de 30 secondes à 1 minute.
3. Fouettez vigoureusement les jaunes d'œuf et l'extrait de vanille dans le chocolat fondu pour éviter qu'il ne tourne. Ajoutez la farine et continuez à fouetter jusqu'à ce que tous les grumeaux aient disparu. Réservez et laissez refroidir.
4. Battez les blancs d'œuf dans un grand saladier avec un batteur électrique à vitesse moyenne jusqu'à formation de pics souples.
5. Ajoutez le sucre petit à petit tout en continuant à battre à vitesse moyenne, et augmentez la vitesse jusqu'à ce que les pics soient plus mous. Réservez.
6. Sélectionnez *Preheat* on Friteuse à Air Cosori, réglez sur 165°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
7. Mélangez environ ½ tasse de blancs d'œuf dans le chocolat pour l'alléger. Puis ajoutez l'appareil chocolat dans le reste des blancs d'œuf, en les incorporant doucement mais uniformément.
8. Versez la pâte obtenue dans les ramequins et placez-les dans la friteuse à air préchauffée.
9. Enfournez les soufflés à 165°C pendant 13 minutes.
10. Saupoudrez les soufflés de sucre en poudre et servez immédiatement.

Roulés à la cannelle

POUR 8-10 ROULÉS À LA CANNELLE

TEMPS DE PRÉPARATION :
1 heure 20 minutes

TEMPS DE CUISSON :
12 minutes

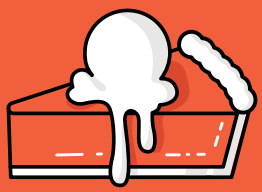
GLAÇAGE AU FROMAGE FRAIS

- 120 g de fromage frais à température ambiante
- 120 g de sucre en poudre
- 114 g de beurre non salé à température ambiante
- 3 ml d'extrait de vanille

ROULÉS À LA CANNELLE

- 237 ml de lait tiède
- 57 g de beurre non salé fondu
- 50 g de sucre blanc
- ½ sachet de levure de boulanger
- 280 g de farine tout usage, plus un peu pour saupoudrer
- 2 g de levure chimique
- 6 g de sel
- 57 g de beurre non salé, ramolli
- 100 g de sucre brun foncé
- 7 g de cannelle en poudre

1. Mélangez tous les ingrédients du glaçage jusqu'à obtention d'un mélange homogène et élimination des grumeaux. Réservez.
2. Combinez le lait tiède, le beurre fondu, le sucre blanc et la levure de boulanger dans un bol et laissez macérer pendant 1 minute.
3. Mélangez 240 g de farine tout usage jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Couvrez d'un torchon et laissez reposer pendant 1 heure dans un endroit chaud de la maison.
4. Mélangez le reste de la farine, la levure et le sel.
5. Pétrissez la pâte sur une surface farinée et étalez-la sur une épaisseur de 6 mm.
6. Étalez le beurre ramolli sur la pâte et saupoudrez le sucre brun et la cannelle sur le dessus.
7. Roulez les roulés à la cannelle serré en commençant par la longueur jusqu'à ce que vous obteniez une buchette de pâte.
8. Coupez la pâte en tranches de 25 à 38 mm, placez-les sur une plaque de cuisson légèrement beurrée et couvrez avec un torchon. Laissez reposer 30 minutes.
9. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 165°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
10. Placez les roulés à la cannelle sur un papier sulfurisé puis dans la friteuse à air préchauffée.
11. Enfournez les roulés à la cannelle à 165°C pendant 12 minutes.
12. Une fois la cuisson terminée, étalez le glaçage au fromage frais sur le dessus.



Desserts

Choux de Bruxelles avec pancetta

POUR 2-4 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
5 minutes

TEMPS DE CUISSON :
8 minutes

- 284 g de choux de Bruxelles, coupés en deux
- 2 bandes de pancetta, coupées en dés
- 20 ml d'huile d'olive
- 2 g de poudre d'ail
- Sel & poivre
- 5 g de parmesan fraîchement râpé

1. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
2. Coupez les tiges des choux de Bruxelles, puis coupez-les en deux.
3. Combinez les moitiés de choux de Bruxelles, les dés de pancetta, l'huile d'olive, la poudre d'ail, le sel et le poivre dans un saladier et mélangez.
4. Placez le mélange dans la friteuse à air préchauffée.
5. Sélectionnez *Légumes-racine*, réglez le temps de cuisson sur 8 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*. N'oubliez pas de secouer les paniers à mi-cuisson (la fonction Rappel vous dira quand !).
6. Râpez le parmesan pour garnir avant de servir.

Biscuits au babeurre et au cheddar

POUR 4 BISCUITS

TEMPS DE PRÉPARATION :
10 minutes

TEMPS DE CUISSON :
12 minutes

- 5 g de levure chimique
- 5 g de sel kasher
- 4 g de sucre
- 1 g de bicarbonate de soude
- 210 g de farine tout usage, et un peu plus pour la surface
- 113 g de beurre non-salé, froid, coupé en morceaux de 6 mm
- 62 g de cheddar râpé
- 112 g de babeurre froid
- Beurre fondu pour brosser

1. Mélangez la levure chimique, le sel, le sucre, le bicarbonate de soude et la farine.
2. Coupez le beurre refroidi à l'aide d'un mélangeur à pâtisserie ou robot de cuisine jusqu'à obtention d'une pâte granuleuse.
3. Mélangez le cheddar et le babeurre jusqu'à obtention d'une pâte. La pâte doit avoir l'air sèche.
4. Formez un carré de pâte de 13 mm d'épaisseur.
5. Sélectionnez *Preheat*, réglez sur 175°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
6. Découpez des biscuits ronds à l'aide d'un emporte-pièce pour biscuit/cookie.
7. Garnissez les paniers de la friteuse à air préchauffée avec du papier sulfurisé.
8. Brossez le dessus des biscuits de beurre fondu et installez-les sur le papier sulfurisé.
9. Faites cuire à 175°C pendant 12 minutes.

Muffins de pain de maïs au fromage

POUR 6 MUFFINS

TEMPS DE PRÉPARATION :
8 minutes

TEMPS DE CUISSON :
15 minutes

60 g farine tout usage
79 g de semoule de maïs
38 g de sucre blanc
6 g de sel
7 g de levure chimique
118 ml de lait
45 g de beurre fondu
1 œuf
165 g de maïs
3 d'échalote émincée
120 g de cheddar râpé
Huile de cuisson en spray

1. Combinez la farine, la semoule de maïs, le sucre, le sel, et la levure chimique dans un saladier. Mélangez.
2. Fouettez le lait, le beurre et l'œuf jusqu'à mélange complet.
3. Mélangez les ingrédients secs dans les ingrédients humides. Incorporez le maïs, l'échalote et le cheddar.
4. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 160°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
5. Graissez des moules à muffin avec l'huile en spray et versez la pâte aux ¾ dans les moules.
6. Placez les muffins dans la friteuse à air préchauffée.
7. Sélectionnez *Pain*, réglez le temps de cuisson sur 15 minutes et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
8. Servez les muffins avec du beurre ou tels quels.

Pain à l'ail

POUR 4 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
5 minutes

TEMPS DE CUISSON :
8 minutes

- 1 baguette (305 mm), coupée dans la longueur et la largeur
- 4 gousses d'ail émincées
- 43 g de beurre à température ambiante
- 15 ml d'huile d'olive
- 10 g de parmesan râpé
- 8 g de persil fraîchement coupé

1. Coupez la baguette dans la longueur, puis chaque morceau en deux dans le sens de la largeur pour obtenir quatre tranches de 152 mm de long.
2. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 160°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
3. Mélangez l'ail, le beurre et l'huile d'olive pour former une pâte.
4. Étalez cette pâte uniformément sur le pain et saupoudrez de parmesan.
5. Placez le pain dans la friteuse à air préchauffée.
6. Sélectionnez *Pain* et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
7. Une fois la cuisson terminée, garnissez de persil fraîchement coupé.

Aubergine rôtie

POUR 1-2 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
5 minutes

TEMPS DE CUISSON :
10 minutes

- 1 aubergine Japonaise, coupée en tranches de 13 mm d'épaisseur
- 30 ml d'huile d'olive
- 3 g de sel
- 2 g de poudre d'ail
- 1 g de poivre noir
- 1 g de poudre d'oignon
- 1 g de cumin en poudre

1. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
2. Coupez l'aubergine épluchée et coupée en tranches de 13 mm.
3. Combinez l'huile et l'assaisonnement dans un grand saladier jusqu'à mélange complet et ajoutez l'aubergine. Mélangez jusqu'à ce que toutes les tranches soient bien recouvertes.
4. Placez l'aubergine dans la friteuse à air préchauffée et laissez cuire à 205°C pendant 10 minutes.

Courge musquée rôtie

POUR 2-4 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
10 minutes

TEMPS DE CUISSON :
12 minutes

- 1 courge musquée, épluchée et pépins retirés, coupée en dés de 25 mm
- 15 ml d'huile d'olive, et un peu plus pour garnir
- 1 g de feuilles de thym
- 6 g de sel
- 1 g de poivre noir

1. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
2. Enrobez les cubes de courge musqués d'huile d'olive et assaisonnez avec le thym, le sel et le poivre.
3. Placez la courge musquée assaisonnée dans la friteuse à air préchauffée.
4. Sélectionnez *Légumes-racine* et appuyez sur *Démarrer/Pause*. N'oubliez pas de secouer les paniers à mi-cuisson (la fonction Rappel vous dira quand !).
5. Une fois la cuisson terminée, versez un filet d'huile d'olive et servez.

Maïs rôti

POUR 2 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
2 minutes

TEMPS DE CUISSON :
10 minutes

1 épi de maïs, sans la tige et les feuilles, coupé en deux
14 g de beurre fondu
2 g de sel

1. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
2. Brossez le beurre fondu sur l'épi de maïs et salez.
3. Placez le maïs dans la friteuse à air préchauffée.
4. Sélectionnez *Légumes-racine*, réglez le temps de cuisson sur 10 minutes et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
5. Retournez le maïs à mi-cuisson (la fonction Rappel vous dira quand !).

Chou-fleur rôti au curcuma

POUR 2-3 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
2 minutes

TEMPS DE CUISSON :
10 minutes

- 284 g de florets de chou-fleur
- 10 ml d'huile d'olive
- 2 g de poudre de curcuma
- 2 g de poudre d'ail
- 1 g de poudre d'oignon
- 3 g de sel
- 1 g de poivre noir

1. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 150°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
2. Placez les florets de chou-fleur dans un saladier et versez un filet d'huile d'olive jusqu'à ce que le chou-fleur soit entièrement recouvert.
3. Mélangez le chou-fleur avec l'assaisonnement.
4. Placez le chou-fleur dans la friteuse à air préchauffée.
5. Sélectionnez *Légumes*, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.

Chou-fleur rôti

POUR 2-3 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
2 minutes

TEMPS DE CUISSON :
10 minutes

284 g de florets de chou-fleur
10 ml d'huile d'olive
3 g de sel
1 g de poivre noir

1. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 150°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
2. Placez les florets de chou-fleur dans un saladier, versez un filet d'huile d'olive, salez et poivrez en mélangeant bien les florets.
3. Ajoutez le chou-fleur à la friteuse à air préchauffée.
4. Sélectionnez *Légumes*, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.

Carottes miel et soja

POUR 4 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
5 minutes

TEMPS DE CUISSON :
12 minutes

454 g de jeunes carottes (152 mm), rincées, brossées et épongées
15 ml d'huile d'olive
5 ml de miel
5 ml de sauce de soja
Sel & poivre

1. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
2. Enrobez les carottes d'huile d'olive et ajoutez le miel et la sauce de soja.
3. Placez les carottes dans la friteuse à air préchauffée.
4. Sélectionnez *Légumes-racine* et appuyez sur *Démarrer/Pause*. N'oubliez pas de secouer les paniers à mi-cuisson (la fonction Rappel vous dira quand !).
5. Une fois la cuisson terminée, assaisonnez avec le sel et le poivre.

Brocoli rôti à l'ail

POUR 3 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
3 minutes

TEMPS DE CUISSON :
10 minutes

- 1 grosse tête de brocoli, coupée en florets
- 15 ml d'huile d'olive
- 3 g de poudre d'ail
- 3 g de sel
- 1 g de poivre noir

1. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 150°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
2. Versez un filet d'huile d'olive sur les florets de brocoli et mélangez jusqu'à ce que tous les florets soient recouverts.
3. Ajoutez l'assaisonnement.
4. Placez le brocoli dans la friteuse à air préchauffée.
5. Sélectionnez *Légumes* et appuyez sur *Démarrer/Pause*.

Carottes rôties au miel

POUR 2-4 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
5 minutes

TEMPS DE CUISSON :
12 minutes

454 g de carottes arc-en-ciel, épluchées et lavées
15 ml d'huile d'olive
30 ml de miel
2 brins de thym frais
Sel & poivre

1. Épongez les carottes avec un papier absorbant. Réservez.
2. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
3. Mélangez les carottes et l'huile d'olive, le miel, le thym, le sel et le poivre dans un saladier.
4. Placez les carottes dans la friteuse à air préchauffée.
5. Sélectionnez *Légumes-racine* et appuyez sur *Démarrer/Pause*. N'oubliez pas de secouer les paniers à mi-cuisson (la fonction Rappel vous dira quand !).
6. Servez chaud.

Pommes de terre rôties

POUR 4 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
3 minutes

TEMPS DE CUISSON :
20 minutes

- 227 g de petites pommes de terre nouvelles, lavées et coupées en deux
- 30 ml d'huile d'olive
- 3 g de sel
- 1 g de poivre noir
- 2 g de poudre d'ail
- 1 g de thym séché
- 1 g de romarin séché

1. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 195°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
2. Enrobez les demi-pommes de terre d'huile d'olive et mélangez avec l'assaisonnement.
3. Placez the pommes de terre dans la friteuse à air préchauffée.
4. Sélectionnez *Frites*, programmez le temps de cuisson sur 20 minutes et appuyez sur *Démarrer/Pause*. N'oubliez pas de secouer les paniers à mi-cuisson (la fonction Rappel vous dira quand !). N'oubliez pas de secouer les paniers à mi-cuisson (la fonction Rappel vous dira quand !).

Pommes de terre Hasselback

POUR 4 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
3 minutes

TEMPS DE CUISSON :
40 minutes

- 4 pommes de terre russet de taille moyenne, lavées et grattées
- 30 ml d'huile d'olive
- 12 g de sel
- 1 g de poivre noir
- 1 g de poudre d'ail
- 28 g de beurre fondu
- 8 g de persil fraîchement coupé pour garnir

1. Lavez et brossez les pommes de terre. Essuyez-les à l'aide d'un papier absorbant.
2. Découpez des fentes à 6 mm d'intervalle dans la pomme de terre, en laissant une distance d'environ 13 mm avec la fin de la pomme de terre permettant de garder les tranches reliées entre elles.
3. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 175°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
4. Recouvrez les pommes de terre d'huile d'olive et assaisonnes de sel, poivre noir et poudre d'ail.
5. Placez les pommes de terre dans la friteuse à air préchauffée, et laissez cuire pendant 30 minutes à 175°C.
6. Brossez le beurre fondu sur les pommes de terre et continuez la cuisson pendant 10 minutes à 175°C.
7. Garnissez de persil frais coupé.

Oignon en fleur

POUR 3 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
2 heures 15 minutes

TEMPS DE CUISSON :
25 minutes

1 gros oignon
120 g de farine tout usage
7 g de paprika
12 g de sel
7 g de poudre d'ail
3 g de poudre de chili
1 g de poivre noir
1 g d'origan séché
295 ml d'eau
56 g de chapelure italienne
Huile de cuisson en spray

1. Épluchez l'oignon et coupez le dessus. Placez le côté coupé sur la surface d'une planche à découper.
2. Coupez vers le bas, du centre vers l'extérieur, jusqu'à la planche à découper. Répétez l'opération pour réaliser 8 découpes à distances égales autour de l'oignon. Assurez-vous de bien couper à travers toutes les couches, mais laissez l'oignon relié au centre. Réservez.
3. Couvrez l'oignon d'eau glacée pendant au moins 2 heures, puis séchez.
4. Mélangez la farine, le paprika, le sel, la poudre d'ail, la poudre de chili, le poivre noir, l'origan et l'eau jusqu'à obtention d'une pâte.
5. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
6. Recouvrez l'oignon de pâte en ouvrant les couches et en vous assurant que chaque couche est recouverte de pâte. Puis saupoudrez le dessus et le bas de l'oignon de chapelure.
7. Pulvérisez le fond de la friteuse à air d'huile de cuisson et placez l'oignon à l'intérieur, face coupée vers le haut. Pulvérisez généreusement le haut de l'oignon avec de l'huile de cuisson.
8. Faites cuire l'oignon à 205°C pendant 10 minutes, puis continuez la cuisson pendant 15 minutes supplémentaires à 175°C.

Rondelles d'oignon

POUR 2 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
10 minutes

TEMPS DE CUISSON :
20 minutes

1 Coupez un petit oignon blanc en rondelles de 13 mm d'épaisseur et séparez les rondelles
84 g de chapelure panko
2 g de paprika fumé
5 g de sel
2 œufs
224 ml de babeurre
60 g de farine tout usage
Huile de cuisson en spray

1. Tranchez l'oignon en rondelles de 13 mm d'épaisseur et séparez les couches en rondelles.
2. Mélangez la chapelure, le paprika et le sel dans un bol. Réservez.
3. Fouettez les œufs et le babeurre jusqu'à mélange complet.
4. Saupoudrez chaque rondelle d'oignon de farine, puis plongez dans les œufs battus et enfin la chapelure.
5. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 190°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
6. Pulvérisez généreusement de l'huile sur les rondelles d'oignon.
7. Placez une couche de rondelles d'oignon dans les paniers de la friteuse à air préchauffée et faites cuire en plusieurs fournées à 190°C pendant 10 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Pulvérisez de l'huile régulièrement pendant la cuisson pour assurer une cuisson uniforme.
8. Servez accompagné de votre sauce préférée.

Chips de pommes de terre

POUR 4 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
40 minutes

TEMPS DE CUISSON :
25 minutes

2 l d'eau
15 g de sel
2 grosses pommes de terre russet, coupées fin
20 ml d'huile d'olive
Sel & poivre

1. Mélangez l'eau et le sel dans un grand saladier jusqu'à ce que le sel soit entièrement dissout.
2. Coupez les pommes de terre en fines tranches. Il est préférable d'utiliser une mandoline (utilisez la lame de 1.5 mm).
3. Faites tremper les pommes de terre dans l'eau salée pendant 30 minutes.
4. Égouttez les pommes de terre et absorbez-en l'eau.
5. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 165°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
6. Enrobez les tranches de pomme de terre d'huile d'olive.
7. Placez une couche de pommes de terre huilées dans la friteuse à air préchauffée.
8. Faites cuire les pommes de terre à 165°C pendant 25 minutes. N'oubliez pas de secouer les paniers à mi-cuisson.
9. Une fois la cuisson terminée, assaisonnez les pommes de terre avec du sel et du poivre.

Morceaux de pomme de terre

POUR 4 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
3 minutes

TEMPS DE CUISSON :
20 minutes

- 2 grosses pommes de terre russet, rincées et coupées en morceaux de 102 mm de long
- 23 ml d'huile d'olive
- 3 g de poudre d'ail
- 1 g de poudre d'oignon
- 3 g de sel
- 1 g de poivre noir
- 5 g de parmesan râpé
- Ketchup ou sauce ranch pour servir

1. Coupez the pommes de terre en morceaux de 102 mm de long.
2. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 195°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
3. Enrobez les pommes de terre d'huile d'olive et mélangez les assaisonnements et le parmesan jusqu'à ce que tous les morceaux soient entièrement recouverts.
4. Placez les pommes de terre dans la friteuse à air préchauffée.
5. Sélectionnez *Frites*, réglez le temps de cuisson sur 20 minutes, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
6. Secouez the paniers à mi-cuisson (la fonction Rappel vous dira quand !).
7. Servez accompagné de ketchup ou de sauce ranch.

Frites grecques

POUR 4 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
30 minutes

TEMPS DE CUISSON :
28 minutes

- 2 pommes de terre russet, coupées en bandes de 76 x 13 mm
- 1 l d'eau froide pour faire tremper les pommes de terre
- 40 ml d'huile végétale
- 3 g de poudre d'ail
- 2 g de paprika
- 56 g de féta émiettée
- 4 g de persil à feuilles plates haché
- 3 g d'origan frais
- Sel & poivre
- Quartiers de citron pour servir

1. Coupez les pommes de terre en bandes de 76 x 13 mm et faites-les tremper dans l'eau pendant 15 minutes.
2. Égouttez les pommes de terre, rincez-les à l'eau froide et séchez-les avec du papier absorbant.
3. Ajoutez l'huile, la poudre d'ail et le paprika aux pommes de terre, et remuez jusqu'à ce qu'elles soient entièrement recouvertes.
4. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 195°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
5. Placez les pommes de terre dans la friteuse à air préchauffée.
6. Sélectionnez *Frites*, réglez la durée de cuisson sur 28 minutes, et appuyez sur *Démarrer/Pause*. N'oubliez pas de secouer les paniers pour assurer une cuisson uniforme (la fonction Rappel vous dira quand !).
7. Une fois la cuisson terminée, retirez les paniers de la friteuse à air et garnissez de féta, persil, origan, sel et poivre.
8. Servez accompagné des quartiers de citron.

Frites d'avocat

POUR 2 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
15 minutes

TEMPS DE CUISSON :
10 minutes

- 2 avocats, coupés en morceaux de 25 mm
- 50 g de chapelure panko
- 2 g de poudre d'ail
- 2 g de poudre d'oignon
- 1 g de paprika fumé
- 1 g de poivre de Cayenne
- Sel & poivre
- 60 g de farine tout usage
- 2 œufs battus
- Huile de cuisson en spray
- Ketchup ou sauce ranch pour servir

1. Coupez les avocats en morceaux de 25 mm d'épaisseur.
2. Mélangez la chapelure, la poudre d'ail, la poudre d'oignon, le paprika fumé, le poivre de Cayenne, le sel et le poivre dans un saladier.
3. Saupoudrez les morceaux d'avocat de farine, puis trempez-les dans les œufs battus et roulez dans le mélange de chapelure.
4. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
5. Placez les frites d'avocat dans le panier de la friteuse à air préchauffée, pulvérisez d'huile de cuisson et faites cuire à 205°C pendant 10 minutes.
6. Tournez les frites d'avocat à mi-cuisson et pulvérisez encore de l'huile.
7. Servez accompagné de ketchup ou de sauce ranch pour tremper.

Frites de courgettes

POUR 4 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
10 minutes

TEMPS DE CUISSON :
8 minutes

- 2 courgettes de taille moyenne, coupées en bandes de 19 mm
- 60 g de farine tout usage
- 12 g de sel
- 2 g de poivre noir
- 2 œufs battus
- 15 ml de lait
- 84 g d'assaisonnement italien, chapelure panko
- 25 g de parmesan râpé
- Huile de cuisson en spray
- Sauce ranch pour servir

1. Coupez les courgettes en bandes de 19 mm.
2. Mélangez la farine, le sel et le poivre dans un plat. Fouettez les œufs et le lait dans un plat séparé. Combinez la chapelure et le parmesan dans un autre plat.
3. Enrobez chaque morceau de courgette de farine, puis trempez-les dans l'œuf et roulez dans la chapelure. Réservez.
4. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 175°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
5. Placez les courgettes dans la friteuse à air préchauffée et aspergez d'huile de cuisson.
6. Sélectionnez *Aliments surgelés*, réglez le temps de cuisson sur 8 minutes et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
7. Secouez les paniers à mi-cuisson (la fonction Rappel vous dira quand !).
8. Servez accompagné d'une sauce ranch.

Frites Cajun

POUR 4 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
30 minutes

TEMPS DE CUISSON :
28 minutes

2 pommes de terre russet épluchées et coupées en bandes de 76 x 25 mm
1 l d'eau froide
15 ml d'huile
7 g d'assaisonnement Cajun
1 g de poivre de Cayenne
Ketchup ou sauce ranch pour servir

1. Coupez les pommes de terre en bandes de 76 x 25 mm et laissez-les tremper dans l'eau pendant 15 minutes.
2. Égouttez-les, rincez-les à l'eau froide et épongez-les à l'aide d'un papier absorbant.
3. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 195°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
4. Ajoutez l'huile aux tranches de pomme de terre et mélangez jusqu'à ce qu'elles soient entièrement recouvertes.
5. Placez les pommes de terre dans la friteuse à air préchauffée.
6. Sélectionnez *Frites*, programmez le temps de cuisson sur 28 minutes et appuyez sur *Démarrer/Pause*. N'oubliez pas de secouer les paniers à mi-cuisson (la fonction Rappel vous permettra de savoir quand !).
7. Une fois la cuisson terminée, retirez les paniers de la friteuse à air et assaisonnez les frites avec le Cajun et le poivre de Cayenne.
8. Servez accompagné de ketchup ou de sauce ranch.

Frites de patate douce

POUR 4 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
5 minutes

TEMPS DE CUISSON :
10 minutes

- 2 grosses patates douces coupées en bandes de 25 mm
- 15 ml d'huile
- 10 g de sel
- 2 g de poivre noir
- 2 g de paprika
- 2 g de poudre d'ail
- 2 g de poudre d'oignon

1. Coupez les patates douces en bandes de 25 mm d'épaisseur.
2. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
3. Mettez les patates douces coupées dans un grand saladier et ajoutez de l'huile jusqu'à ce que tous les morceaux en soient entièrement recouverts.
4. Saupoudrez de sel, poivre noir, paprika, poudre d'ail, et poudre d'oignon. Mélangez bien.
5. Placez les frites dans les paniers préchauffés et laissez cuire 10 minutes à 205°C. N'oubliez pas de secouer les paniers à mi-cuisson.

Frites maison

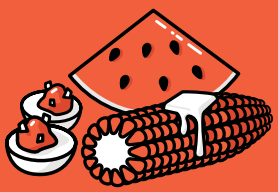
POUR 4 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
30 minutes

TEMPS DE CUISSON :
28 minutes

- 2 Pommes de terre russet coupées en bandes de 76 x 25 mm
- 1 l d'eau froide pour faire tremper les pommes de terre
- 15 ml d'huile
- 3 g de poudre d'ail
- 2 g de paprika
- Sel & poivre
- Ketchup ou sauce ranch pour servir

1. Coupez les pommes de terre en bandes de 76 x 25 mm et trempez-les dans l'eau pendant 15 minutes.
2. Égouttez les pommes de terre, rincez-les à l'eau froide et tamponnez-les avec un papier absorbant.
3. Ajoutez l'huile et les épices aux pommes de terre, et mélangez jusqu'à ce qu'elles soient entièrement recouvertes.
4. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 195°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
5. Placez les pommes de terre dans la friteuse à air préchauffée.
6. Sélectionnez *Frites*, réglez le temps à 28 minutes et appuyez sur *Démarrer/Pause*. Assurez-vous de bien secouer les paniers à mi-cuisson (la fonction Rappel vous permettra de savoir quand !).
7. Une fois la cuisson terminée, retirez les paniers de la friteuse à air et assaisonnez les frites avec le sel et le poivre.
8. Servez avec le ketchup ou la sauce ranch.



Accompagnements

Brochettes de shawarma d'agneau

POUR 2 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
12 minutes

TEMPS DE CUISSON :
8 minutes

- 340 g d'agneau haché
- 2 g de cumin
- 2 g de paprika
- 3 g de poudre d'ail
- 2 g de poudre d'oignon
- 1 g de cannelle
- 1 g de curcuma
- 1 g de graines de fenouil
- 1 g de graines de coriandre moulues
- 3 g de sel
- 4 brochettes en bambou (229 mm)

1. Combinez tous les ingrédients dans un saladier et mélangez bien.
2. Installez 85 g de viande sur chaque brochette, puis mettez au réfrigérateur pendant 10 minutes.
3. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
4. Placez les brochettes dans la friteuse à air préchauffée, sélectionnez *Steak*, réglez le temps de cuisson sur 8 minutes, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
5. Servez accompagné d'une sauce au yaourt et citron ou nature.

Brochettes de porc Teriyaki

POUR 2-4 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
35 minutes

TEMPS DE CUISSON :
8 minutes

8 g de Maïzena
118 ml d'eau
60 ml de sauce de soja
55 g de sucre brun léger
1 gousse d'ail émincée
2 g de gingembre râpé
Poivre noir
454 g de côtelettes de porc, coupées en cubes de 38 mm
2 brochettes en bois coupées en deux
Huile de cuisson en spray
Sel & poivre

1. Fouettez la Maïzena et l'eau ensemble.
2. Combinez le mélange de Maïzena, la sauce de soja, le sucre brun, l'ail et le gingembre dans une petite casserole. Laissez cuire cette sauce à feu vif jusqu'à ébullition et épaississement, environ 5 minutes.
3. Assaisonnez la sauce avec le poivre noir et laissez refroidir.
4. Installez le porc de manière uniforme entre les brochettes en bois.
5. Marinez les brochettes de porc dans une partie de la sauce teriyaki pendant 30 minutes.
6. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
7. Placez les brochettes dans la friteuse à air préchauffée et pulvérisez d'huile de cuisson en spray.
8. Sélectionnez *Steak*, réglez sur 8 minutes, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
9. Brossez les brochettes avec la sauce teriyaki toutes les 2 minutes au cours de la cuisson.
10. Salez et poivrez, puis servez.

Brochettes de bœuf style coréen

POUR 2-4 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
1 heure 5 minutes

TEMPS DE CUISSON :
6 minutes

- 20 g de ssamjang
- 20 g de gochujang
- 15 ml de sauce de soja
- 15 ml d'huile de sésame
- 15 ml de miel
- 5 ml de vinaigre de vin de riz
- 454 g de steak de bœuf coupé en morceaux de 38 mm
- 2 brochettes en bois coupées en deux

1. Mélangez le ssamjang, le gochujang, la sauce de soja, l'huile de sésame, le miel et le vinaigre dans un saladier.
2. Enrobez le bœuf coupé de marinade et laissez mariner pendant 1 heure.
3. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
4. Installez les morceaux de bœuf sur les demi-brochettes et placez-les dans la friteuse à air préchauffée.
5. Sélectionnez *Steak* et appuyez sur *Démarrer/Pause*.

Brochettes de poulet au yaourt

POUR 2-4 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
4 heures 10 minutes

TEMPS DE CUISSON :
10 minutes

- 123 g de yaourt grec au lait entier
- 20 ml d'huile d'olive
- 2 g de paprika
- 1 g de cumin
- 1 g de poivre rouge écrasé
- Jus et zeste d'un citron
- 5 g de sel
- 1 g de poivre noir fraîchement moulu
- 4 gousses d'ail émincées
- 454 g de cuisses de poulet, sans os, sans peau, coupées en morceaux de 38 mm
- 2 brochettes en bois coupées en deux
- Huile de cuisson en spray

1. Mélangez le yaourt, l'huile d'olive, le paprika, le cumin, le poivre rouge, le jus de citron, le zeste de citron ainsi que le sel, le poivre dans un grand saladier.
2. Ajoutez le poulet à la marinade et laissez mariner au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.
3. Sélectionnez *Preheat* et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
4. Coupez les cuisses de poulet mariné en morceaux de 38 mm et installez-les sur les demi-brochettes.
5. Placez les brochettes dans la friteuse à air préchauffée et pulvérisez de l'huile de cuisson en spray.
6. Faites cuire à 205°C pendant 10 minutes.

Brochettes de poulet à l'ail et aux herbes

POUR 2-4 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
1 heure 5 minutes

TEMPS DE CUISSON :
10 minutes

- 60 ml d'huile d'olive
- 3 gousses d'ail râpées
- 2 g d'origan séché
- 1 g de thym séché
- 2 g de sel
- 1 g de poivre noir
- 1 jus d'un citron
- 454 g de cuisses de poulet sans os, sans peau, coupées en morceaux de 38 mm
- 2 brochettes en bois coupées en deux

1. Mélangez l'huile d'olive, l'ail, l'origan, le thym, le sel et le poivre noir ainsi que le jus de citron dans un grand saladier.
2. Ajoutez le poulet à cette marinade et laissez mariner pendant 1 heure.
3. Sélectionnez *Preheat*, réglez sur 195°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
4. Coupez le poulet mariné en morceaux de 38 mm et installez-le sur les demi-brochettes.
5. Placez les brochettes dans la friteuse à air préchauffée.
6. Sélectionnez *Poulet*, programmez le temps de cuisson sur 10 minutes, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.

Œuf à l'écossaise

POUR 4 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
10 minutes

TEMPS DE CUISSON :
15 minutes

283 g de saucisse de porc hachée
2 g de poudre d'ail
1 g de poudre d'oignon
1 g de sauge sèche
2 g de sel
1 g de poivre noir
4 œufs coques épluchés
60 g de farine tout usage
1 œuf battu
40 g de chapelure italienne
Huile de cuisson en spray

1. Mélangez la saucisse, la poudre d'ail, la poudre d'oignon, la sauge, le sel et le poivre. Divisez en quatre boules.
2. Enrobez chaque œuf coque épluché de chair à saucisse jusqu'à ce que l'œuf soit entièrement recouvert.
3. Enrobez ensuite chaque œuf recouvert de chair à saucisse de farine, puis plongez-le dans l'œuf battu et roulez dans la chapelure. Plongez une nouvelle fois dans l'œuf et la chapelure.
4. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 175°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
5. Pulvérisez généreusement les œufs d'huile de cuisson en spray.
6. Placez les œufs à l'écossaise dans la friteuse à air préchauffée.
7. Sélectionnez *Aliments surgelés*, réglez le temps de cuisson sur 15 minutes, et appuyez sur *Démarrer/Pause*. N'oubliez pas de retourner les œufs à mi-cuisson (la fonction Rappel vous dira quand !).

Crevettes à la noix de coco

POUR 3 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
8 minutes

TEMPS DE CUISSON :
8 minutes

- 30 g de farine tout usage
- 5 g de sel, divisé en petites quantités
- 1 g de poivre noir, divisé en petites quantités
- 1 g de poudre d'ail, divisée en petites quantités
- 2 g de paprika, divisé en petites quantités
- 2 large œufs battus
- 15 ml de lait
- 28 g de chapelure panko
- 40 g de flocons de noix de coco non sucrés
- 227 g de grosses crevettes, épluchées (gardez les queues) et éveinées
- Huile de cuisson en spray

1. Mélangez la farine et la moitié de l'assaisonnement et des épices dans un saladier. Fouettez les œufs et le lait dans un saladier séparé.
2. Combinez la chapelure panko, la noix de coco et l'autre moitié de l'assaisonnement et des épices dans un autre saladier.
3. Enrobez chaque crevette de farine, puis plongez dans l'œuf, et roulez dans la chapelure et la noix de coco. Plongez une nouvelle fois dans l'œuf et la chapelure. Réservez.
4. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 175°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
5. Placez les crevettes uniformément dans la friteuse à air préchauffée et pulvérisez de l'huile de cuisson en spray.
6. Sélectionnez *Aliments surgelés*, réglez le temps de cuisson sur 8 minutes, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
7. Retournez les crevettes à mi-cuisson (la fonction Rappel vous dira quand !).

Crevettes bardées de bacon

POUR 4-5 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
5 minutes

TEMPS DE CUISSON :
16 minutes

- 16 grosses crevettes, épluchées et éveinées
- 3 g de poudre d'ail
- 2 g de paprika
- 2 g de poudre d'oignon
- 1 g de poivre noir moulu
- 8 tranches de bacon, coupées dans le sens de la longueur

1. Placez les grosses crevettes dans un saladier et assaisonnez avec les épices.
2. Enveloppez le bacon autour des crevettes, en commençant par le haut et terminant par la queue, et fermez avec des cure-dents.
3. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 160°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
4. Placez la moitié des crevettes dans la friteuse à air préchauffée.
5. Sélectionnez *Bacon* et appuyez sur *Démarrer/Pause*. Une fois la cuisson terminée, réservez.
6. Répétez l'opération avec l'autre moitié de crevettes.
7. Égouttez toute graisse superflue sur un papier absorbant et servez.

Jalapeños fourrés et bardés de bacon

POUR 2 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
10 minutes

TEMPS DE CUISSON :
16 minutes

- 6 jalapeños de taille moyenne, coupés en deux dans la longueur, sans pépins
- 112 g de porc haché
- 57 g de cheddar
- Sel & poivre
- 6 tranches de bacon coupées en deux

1. Coupez les jalapeños en deux dans le sens de la longueur, et retirez les graines. Réservez.
2. Combinez le porc haché, le cheddar, le sel et le poivre dans un saladier et mélangez bien.
3. Placez environ 20 ml de mélange au porc dans chacune des moitiés de jalapeño.
4. Rejoignez les moitiés de jalapeño et bardez chaque jalapeño de bacon.
5. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 160°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
6. Placez les jalapeños bardés de bacon dans la friteuse à air préchauffée.
7. Sélectionnez *Bacon*, réglez le temps de cuisson sur 16 minutes, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
8. Servez accompagné de votre sauce préférée.

Cornichons « fris »

POUR 4 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
10 minutes

TEMPS DE CUISSON :
8 minutes

4 gros cornichons à l'aneth
60 g de farine tout usage
2 œufs battus
25 g de chapelure
2 g de paprika
1 g de poivre de Cayenne
Sel & poivre
Huile de cuisson en spray

1. Séchez bien les cornichons à l'aneth avec un papier absorbant et coupez-les en bâtonnets.
2. Préparez une station de saupoudrage à l'aide de 3 bols peu profonds. Remplissez le premier bol de farine. Battez les œufs dans le second bol, puis mélangez la chapelure, les épices, le sel et le poivre jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène dans le troisième.
3. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 180°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
4. Enrobez les cornichons en les saupoudrant d'abord de farine, puis d'œuf et enfin de chapelure sur laquelle vous appuierez doucement à la main.
5. Placez les cornichons enrobés sur un plat et pulvérisez de l'huile de cuisson sur tous les côtés.
6. Placez les cornichons dans la friteuse à air préchauffée et laissez cuire à 180°C pendant 10 minutes, le retournant à mi-cuisson et les pulvérisant une nouvelle fois légèrement si nécessaire.
7. Servez accompagné de votre sauce préférée.

Bouchées de mozzarella « frites »

POUR 3 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
10 minutes

TEMPS DE CUISSON :
8 minutes

6 morceaux de fromage à fondre
16 g de farine tout usage
3 g de Maïzena
3 g de sel
1 g de poivre noir
2 œufs battus
15 ml de lait
50 g de chapelure panko
2 g de flocons de persil séché
Huile de cuisson en spray
Sauce marinara ou ranch pour servir

1. Coupez le fromage à fondre en tiers, pour obtenir 18 morceaux.
2. Mélangez la farine, la Maïzena, le sel et la poivre dans un bol. Fouettez les œufs et le lait dans un bol séparé. Combinez la chapelure panko et les flocons de persil dans un autre bol.
3. Enrobez chaque morceau de fromage de farine, puis trempez-les dans l'œuf et la chapelure une nouvelle fois.
4. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 175°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
5. Placez les bouchées de mozzarella au congélateur pendant que la friteuse préchauffe.
6. Placez les bouchées de mozzarella enrobées dans la friteuse à air préchauffée et pulvérisez généreusement d'huile de cuisson en spray.
7. Sélectionnez *Aliments surgelés*, réglez le temps de cuisson sur 8 minutes, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
8. Secouez les paniers à mi-cuisson (la fonction Rappel vous dira quand !).
9. Servez accompagné de votre sauce marinara préférée, ou mieux encore, d'une sauce ranch.

Champignons fourrés à la saucisse

POUR 3 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
5 minutes

TEMPS DE CUISSON :
23 minutes

- 6 champignons crimini extra-large
- 45 ml d'huile d'olive, divisée en petites quantités
- ¼ gros oignon coupé en dés
- 1 gousse d'ail émincée
- 113 g de saucisse italienne douce, sans la peau
- 14 g de chapelure italienne
- 58 g de mozzarella râpée plus un peu pour la garniture
- 20 g de parmesan râpé
- 4 g de persil fraîchement coupé
- Sel & poivre

1. Séparez les pieds des champignons des têtes. Émincez les pieds et réservez.
2. Évidez les têtes des champignons pour créer de la place pour la garniture. Réservez.
3. Chauffez une poêle à feu moyen et laissez-la chauffer.
4. Ajoutez 15 ml d'huile d'olive, les pieds de champignon émincés et les dés d'oignon. Laissez cuire 5 minutes.
5. Ajoutez l'ail et laissez cuire 1 minute.
6. Ajoutez la saucisse italienne et cuisez-la jusqu'à ce qu'elle soit dorée, environ 5 minutes. Réservez.
7. Mélangez la saucisse et la chapelure, la mozzarella, le parmesan et le persil.
8. Salez et poivrez.
9. Garnissez les champignons jusqu'au bord et ajoutez encore de la mozzarella.
10. Versez le reste d'huile d'olive en filet sur les champignons.
11. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 160°C, et laissez chauffer.
12. Placez les champignons garnis dans la friteuse à air préchauffée.
13. Faites cuire les champignons à 160°C pendant 12 minutes jusqu'à ce que le fromage soir doré et bulle.

Cochons en couverture

POUR 4 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
5 minutes

TEMPS DE CUISSON :
10 minutes

½ feuille de pâte feuilletée, décongelée
16 petites saucisses cocktail fumées
15 ml de lait

1. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
2. Coupez la pâte feuilletée en bandes de 64 x 38 mm.
3. Placez une saucisse cocktail à une extrémité de la pâte feuilletée et enroulez la pâte autour de la saucisse, en refermant la pâte avec un peu d'eau pour sceller.
4. Retournez et brossez le dessus des saucisses ainsi emballées avec du lait et placez-les dans la friteuse à air préchauffée.
5. Faites cuire à 205°C pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que les petits paquets soient bien dorés.

Tortillas maison

POUR 2-3 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
2 minutes

TEMPS DE CUISSON :
8 minutes

3 tortillas de maïs (152 mm), coupées en 8 morceaux chacune
20 ml d'huile d'olive
2 g de sel
Salsa pour servir

1. Coupez les tortillas en deux, puis chaque moitié en quarts pour obtenir un total de 8 morceaux par tortilla.
2. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 150°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
3. Mélangez les tortillas avec l'huile d'olive et le sel jusqu'à ce que les chips soient bien enrobés.
4. Placez les tortillas dans la friteuse à air préchauffée et laissez cuire pendant 8 minutes à 150°C.
5. Secouez les paniers à mi-cuisson.
6. Servez avec la salsa.

Ailes de poulet jerky

POUR 2-3 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
5 minutes

TEMPS DE CUISSON :
25 minutes

- 1 g de thym moulu
- 1 g de romarin séché
- 2 g de mélange d'épices
- 4 g de gingembre moulu
- 3 g de poudre d'ail
- 2 g de poudre d'oignon
- 1 g de cannelle
- 2 g de paprika
- 2 g de poudre de chili
- 1 g de noix de muscade
- Sel
- 30 ml d'huile végétale
- 0.5 - 1 kg d'ailes de poulet
- 1 jus d'un citron vert

1. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 195°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
2. Combinez le mélange d'épices et l'huile dans un saladier pour obtenir une marinade.
3. Mélangez les ailes de poulet dans la marinade jusqu'à ce que les ailes de poulet soient bien enrobées.
4. Placez les ailes de poulet dans la friteuse à air préchauffée.
5. Sélectionnez *Poulet* et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
6. Secouer les paniers à mi-cuisson.
7. Retirez les ailes de poulet et installez-les sur un plat de service.
8. Pressez le jus du citron vert sur les ailes de poulet et servez.

Ailes de poulet à l'ail et au parmesan

POUR 3 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
5 minutes

TEMPS DE CUISSON :
25 minutes

25 g de Maïzena
20 g de parmesan râpé
9 g de poudre d'ail
Sel & poivre
680 g d'ailes de poulet
Huile de cuisson en spray

1. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 195°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
2. Combinez la Maïzena, le parmesan, la poudre d'ail, le sel, et le poivre dans un saladier.
3. Placez les ailes de poulet dans l'assaisonnement et mélangez jusqu'à ce que tout le poulet soit recouvert.
4. Pulvérisez l'huile en spray sur les paniers de la friteuse à air et ajoutez les ailes de poulet, en aspergeant bien aussi le dessus du poulet.
5. Sélectionnez *Poulet* et appuyez sur *Démarrer/Pause*. N'oubliez pas de secouer les paniers à mi-cuisson.
6. Saupoudrez du reste de parmesan et servez.

Ailes de poulet au miel et Sriracha

POUR 2-4 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
5 minutes

TEMPS DE CUISSON :
30 minutes

- 2 g de paprika fumé
- 2 g de poudre d'ail
- 2 g de poudre d'oignon
- 2 g de sel
- 2 g de poivre noir
- 25 g de Maïzena
- 453 g d'ailes de poulet
- Huile de cuisson en spray
- 90 g de miel
- 100 g de Sriracha
- 15 ml de vinaigre de vin de riz
- 5 ml d'huile de sésame

1. Sélectionnez *Preheat*, réglez sur 195°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
2. Mélangez le paprika fumé, la poudre d'ail, la poudre d'oignon, le sel, le poivre noir et la Maïzena.
3. Mélangez les ailes de poulet dans la Maïzena assaisonnée jusqu'à ce qu'elles soient entièrement recouvertes.
4. Pulvérisez les ailes d'huile de cuisson en spray et mélangez jusqu'à ce que toutes les ailes de poulet soient recouvertes d'huile.
5. Placez les ailes de poulet dans la friteuse à air préchauffée.
6. Sélectionnez *Poulet*, réglez le temps de cuisson sur 30 minutes, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
7. Secouez les paniers à mi-cuisson.
8. Fouettez avec le miel, le Sriracha, le vinaigre de vin de riz et l'huile de sésame dans un grand saladier.
9. Mélangez les ailes de poulet avec la sauce jusqu'à ce qu'elles soient bien recouvertes et servez.

Ailes de poulet à la mongolienne

POUR 2-4 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
15 minutes

TEMPS DE CUISSON :
25 minutes

- 680 g d'ailes de poulet
- 30 ml d'huile végétale
- Sel & poivre
- 60 ml de sauce de soja à teneur réduite en sel
- 85 g de miel
- 20 ml de vinaigre de vin de riz
- 15 g de Sriracha
- 3 gousses d'ail émincées
- 4 g de gingembre frais râpé
- 1 oignon vert émincé pour garniture

1. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 195°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
2. Mélangez les ailes de poulet, l'huile, le sel et le poivre jusqu'à ce que le poulet soit entièrement recouvert.
3. Placez les ailes de poulet dans la friteuse à air préchauffée.
4. Sélectionnez *Poulet* et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
5. Combinez la sauce de soja, le miel, le vinaigre de vin de riz, le Sriracha, l'ail et le gingembre dans une casserole.
6. Laissez mijoter jusqu'à ce que les saveurs se mélangent et que le mélange réduise légèrement, environ 10 minutes.
7. Transférez les ailes de poulet après 20 minutes dans un grand saladier et ajoutez le glaçage.
8. Remettez les ailes de poulet dans les paniers de la friteuse à air et terminez la cuisson pendant les 5 dernières minutes.
9. Garnissez d'oignons verts et servez.

Ailes de poulet assaisonnées

POUR 4 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
5 minutes

TEMPS DE CUISSON :
30 minutes

- 9 g de poudre d'ail
- 1 cube de bouillon de poulet à teneur réduite en sel
- 5 g de sel
- 3 g de poivre noir
- 1 g de paprika fumé
- 1 g de poivre de Cayenne
- 3 g d'assaisonnement Old Bay à teneur réduite en sel
- 3 g de poudre d'oignon
- 1 g d'origan séché
- 453 g d'ailes de poulet
- Huile de cuisson en spray
- Sauce ranch pour servir

1. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 195°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
2. Combinez les assaisonnements dans un saladier et mélangez bien.
3. Assaisonnez les ailes de poulet avec la moitié de l'assaisonnement et aspergez généreusement d'huile de cuisson en spray.
4. Placez les ailes de poulet dans la friteuse à air préchauffée.
5. Sélectionnez *Poulet*, réglez le temps de cuisson sur 30 minutes, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
6. Secouez the paniers à mi-cuisson.
7. Transférez les ailes de poulet dans un saladier et saupoudrez de la moitié d'assaisonnement restante jusqu'à ce qu'elles soient bien recouvertes.
8. Servez avec une sauce ranch.

Asperges au prosciutto

POUR 3 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
5 minutes

TEMPS DE CUISSON :
10 minutes

12 asperges
12 ml d'huile d'olive
Sel & poivre
12 tranches de prosciutto

1. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 150°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
2. Coupez les extrémités dures des asperges et jetez-les.
3. Versez un filet d'huile sur les asperges. Salez et poivrez.
4. Enroulez une tranche de prosciutto autour de chaque asperge de haut en bas et placez-les dans la friteuse à air préchauffée.
5. Sélectionnez *Légumes*, réglez le temps de cuisson sur 10 minutes et appuyez sur *Démarrer/Pause*.

Hors-d'œuvre

Burgers de dinde avec salade de chou

POUR 4 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION:
35 minutes

TEMPS DE CUISSON :
10 minutes

SALADE DE CHOU ASIATIQUE

175 g de chou finement coupé
¼ petit oignon rouge coupé fin
½ carotte râpée
2 oignons verts coupés fin
2 g de coriandre émincée
30 ml de vinaigre de vin de riz
30 ml de sauce de soja
28 g de sucre brun
15 ml d'huile de sésame
14 g de mayonnaise
Sel & poivre

GALETTES

454 g de dinde hachée (85/15)
2 gousses d'ail émincées
1 morceau de gingembre de 25 mm, râpé
2 oignons verts hachés
32 g d'hoisin
15 ml de sauce de soja
10 g de sambal oelek
3 g de sel
1 g de poivre noir
90 g de chapelure panko

SALADE DE CHOU ASIATIQUE

1. Mélangez le chou, l'oignon, les carottes, les oignons verts et la coriandre dans un grand saladier.
2. Fouettez le vinaigre, la sauce de soja, le sucre brin, l'huile de sésame, la mayonnaise, le sel et le poivre dans un petit bol.
3. Mélangez les légumes et la sauce au vinaigre, et laissez mariner la salade de chou asiatique pendant 30 minutes.

GALETTES

1. Mélangez les ingrédients de la galette dans un grand saladier jusqu'à mélange complet.
2. Formez 4 galettes de mélange de dinde et laissez refroidir au réfrigérateur.
3. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
4. Placez les galettes de dinde dans la friteuse à air préchauffée.
5. Enfournez 10 minutes à 205°C.
6. Servez sur des petits pains accompagnés de salade de chou asiatique.

Bouchées de cheeseburger

POUR 4 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
1 heure 5 minutes

TEMPS DE CUISSON :
8 minutes

454 g de bœuf haché (80/20)
3 g de sel
1 g de poivre noir
6 ml de sauce Worcestershire
5 g de moutarde de Dijon
1 petit oignon râpé
1 œuf battu
40 ml d'huile d'olive
4 tranches de cheddar
Petits pains pour servir

1. Mélangez le bœuf haché, le sel, le poivre noir, la sauce Worcestershire, la moutarde de Dijon, l'oignon râpé et l'œuf jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
2. Formez 4 galettes de bœuf et laissez refroidir au réfrigérateur pendant 1 heure.
3. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
4. Frottez les galettes avec de l'huile d'olive et placez-les dans la friteuse à air préchauffée.
5. Sélectionnez *Steak*, réglez le temps de cuisson sur 8 minutes et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
6. Retournez les burgers à mi-cuisson pour assurer une cuisson uniforme.
7. Placez les tranches de cheddar sur chacun des burgers lorsqu'il reste 1 minute de cuisson.
8. Servez sur les petits pains.

Mini pizzas pepperoni

POUR 1 PORTION

TEMPS DE PRÉPARATION:
3 minutes

TEMPS DE CUISSON :
10 minutes

1 pâte à pizza (178mm)
Huile d'olive pour brosser
60 g de sauce marinara
5-6 tranches de pepperoni
85 g de mozzarella râpée
25 g de parmesan

1. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 160°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
2. Brossez le dessus de la pizza avec de l'huile d'olive.
3. Placez la pizza dans la friteuse à air préchauffée, et laissez cuire pendant 10 minutes à 160°C.
4. Ajoutez la sauce marinara, les tranches de pepperoni, la mozzarella et le parmesan 5 minutes avant la fin de la minuterie, puis terminez la cuisson.

Mini pizzas fiesta

POUR 1 PORTION

TEMPS DE PRÉPARATION :
3 minutes

TEMPS DE CUISSON :
10 minutes

1 pâte à pizza (178 mm)
Huile d'olive pour brosser
57 g de salsa
85 g mélange de fromages mexicains râpés
20 g de maïs surgelé, décongelé
30 g de haricots noirs cuits
8 g de petits pois surgelés, décongelés

1. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 160°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
2. Brossez le dessus de la pizza avec de l'huile d'olive.
3. Placez la pâte à pizza dans la friteuse à air préchauffée, et faites cuire pendant 10 minutes à 160°C.
4. Ajoutez la salsa, le fromage, le maïs, les haricots noirs et les petits pois lorsqu'il reste 5 minutes à la minuterie, puis terminez la cuisson.

Croquettes de poisson « frites » croustillantes

POUR 4 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION:
6 minutes

TEMPS DE CUISSON :
6 minutes

- 454 g de poisson blanc ou autre poisson doux, coupé en bandes de 38 x 13 mm
- 30 g de farine tout usage
- 7 g d'assaisonnement Old Bay
- 2 œufs battus
- 180 g de chapelure panko
- Huile de cuisson en spray
- Sauce tartare pour servir

1. Coupez le poisson en bandes de 38 x 13 mm.
2. Mélangez la farine et l'assaisonnement Old Bay dans un saladier.
3. Enrobez chaque morceau de poisson de farine assaisonnée, puis plongez-les dans les œufs battus puis dans la chapelure.
4. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 175°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
5. Pulvérisez de l'huile de cuisson sur tous les côtés du poisson et placez-le dans la friteuse à air préchauffée.
6. Sélectionnez *Aliments surgelés*, réglez le temps de cuisson sur 6 minutes, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
7. Secouez les paniers à mi-cuisson (la fonction Rappel vous dira quand !).
8. Servez accompagné de sauce tartare.

Stromboli

POUR 4-5 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
35 minutes

TEMPS DE CUISSON :
20 minutes

- 283 g de pâte à pizza réfrigérée
- Farine tout usage pour saupoudrer
- 8 tranches de jambon cuit
- 3 tranches de provolone
- 3 tranches de mozzarella
- 50 g de poivrons rouges rôtis, coupés
- 1 g d'assaisonnement italien
- 1 œuf battu
- 15 ml de lait
- 1 g de sel
- 1 g d'origan séché
- 1 g de poudre d'ail
- 1 g de poivre noir

1. Laissez reposer la pâte à température ambiante pendant 30 minutes.
2. Saupoudrez légèrement la pâte de farine et aplatissez-la à 6 mm d'épaisseur.
3. Arrangez le jambon, les fromages, le poivron et l'assaisonnement italien sur la moitié de la pâte. Fermez en repliant.
4. Mélangez l'œuf et le lait. Appliquez de l'œuf sur le dessus de la pâte.
5. Saupoudrez le sel, l'origan, la poudre d'ail et le poivre. Réservez.
6. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 175°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
7. Placez le stromboli dans la friteuse à air préchauffée.
8. Enfournez à 175°C pendant 20 minutes. Retournez le stromboli toutes les 5 minutes au cours de la cuisson.

Tendres filets de poulet au cajun

POUR 2-4 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION:
5 heures 15 minutes

TEMPS DE CUISSON :
10 minutes

454 g de filets de poulet
355 ml de babeurre
10 ml de sauce forte Louisiana
180 g de farine tout usage
15 g de sel
4 g de poivre noir
7 g de poudre d'ail
5 g de poudre d'oignon
5 g de paprika
3 g de moutarde moulue
2 g de poivre de Cayenne
12 g de Maïzena
Huile de cuisson en spray

1. Marinez les filets de poulet dans le babeurre et la sauce forte pendant 4 heures ou une nuit.
2. Mettez tous les autres ingrédients dans un grand saladier et mélangez bien.
3. Saupoudrez le mélange sur les filets de poulet marinés et retirez l'excédent.
4. Mélangez ⅓ de la marinade avec la farine assaisonnée et mélangez bien. Vous obtiendrez de petits flocons.
5. Laissez reposer le poulet pendant une heure jusqu'à ce que la panure soit un peu collante, puis plongez les filets à nouveau dans la farine. Réservez.
6. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
7. Pulvérisez généreusement de l'huile sur chaque côté des filets de poulet et placez-les dans la friteuse à air préchauffée.
8. Faites cuire les filets à 205°C pendant 10 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants.

Fromage grillé

POUR 2 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
5 minutes

TEMPS DE CUISSON :
8 minutes

43 g de beurre fondu
4 tranches de pain de mie blanc
57 g de cheddar fort, râpé, divisé en petites quantités

1. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 160°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
2. Brossez le beurre sur chaque face des tranches de pain.
3. Placez le fromage uniformément sur les 2 tranches de pain et recouvrez des tranches restantes pour obtenir 2 sandwiches.
4. Placez les sandwiches dans la friteuse à air préchauffée.
5. Sélectionnez *Pain* et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
6. Coupez diagonalement et servez.

Schnitzel d'aubergine

POUR 2 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
8 minutes

TEMPS DE CUISSON :
8 minutes

1 œuf battu
15 ml de lait
112 g de chapelure italienne
3 g de sel
1 g de poivre noir
1 aubergine japonaise, coupée en tranches de 13 mm d'épaisseur
60 g de farine tout usage
Huile d'olive pour brosser

1. Fouettez l'œuf et le lait dans un plat peu profond. Combinez la chapelure, le sel et le poivre dans un plat séparé.
2. Coupez l'aubergine en tranches de 13 mm d'épaisseur.
3. Enrobez les tranches d'aubergine de farine, puis trempez-les dans l'œuf avant de les rouler dans la chapelure. Trempez une nouvelle fois dans l'œuf et la chapelure.
4. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
5. Brossez chaque côté des tranches d'aubergine avec de l'huile d'olive.
6. Placez une couche de tranches d'aubergine panées dans la friteuse à air préchauffée et enfournez à 205°C pendant 8 minutes. Vous aurez probablement besoin de faire plusieurs fournées.
7. Retournez les tranches d'aubergine à mi-cuisson.

Tofu croustillant

POUR 2 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
15 minutes

TEMPS DE CUISSON :
18 minutes

- 225 g de tofu ferme, coupé en cubes de 25 mm
- 30 ml de sauce de soja
- 10 ml de vinaigre de riz
- 10 ml d'huile de sésame
- 40 g de Maïzena

1. Mélangez le tofu, la sauce de soja, le vinaigre de riz et l'huile de sésame dans un bol peu profond. Laissez mariner pendant 10 minutes.
2. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 190°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
3. Égouttez le tofu puis enrobez-le uniformément de Maïzena.
4. Placez le tofu dans la friteuse à air préchauffée.
5. Sélectionnez *Crevette*, réglez le temps de cuisson sur 18 minutes, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
6. Secouez les paniers à mi-cuisson (la fonction Rappel vous dira quand !).

Croquettes de crabe

POUR 4 CROQUETTES DE CRABE

TEMPS DE PRÉPARATION :
35 minutes

TEMPS DE CUISSON :
8 minutes

RÉMOULADE

55 g de mayonnaise
15 g de câpres, lavées et égouttées
5 g de cornichons sucrés, émincés
5 g d'oignon rouge coupé en petits dés
8 ml de jus de citron
8 g de moutarde de Dijon
Sel & poivre

GALETTES DE CRABE

1 gros œuf battu
17 g de mayonnaise
11 g de moutarde de Dijon
5 ml de sauce Worcestershire
2 g d'assaisonnement Old Bay
2 g de sel
Une pincée de poivre blanc
Une pincée de poivre de Cayenne
26 g de céleri coupé en petits dés
45 g de poivron rouge coupé en petits dés
8 g de persil frais finement haché
227 g de chair de crabe
28 g de chapelure panko
Huile de cuisson en spray

1. Mélangez les ingrédients de la rémoulade jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène. Réservez.
2. Fouettez l'œuf, la mayonnaise, la moutarde, la sauce Worcestershire, l'assaisonnement Old Bay, le sel, le poivre blanc, le poivre de Cayenne, le céleri, le poivron et le persil.
3. Émiettez soigneusement la chair de crabe dans le mélange d'œuf et mélangez bien.
4. Saupoudrez la chapelure sur le mélange de crabe et mélangez doucement jusqu'à ce que la chapelure soit bien incorporée.
5. Formez 4 croquettes de chair de crabe et mettez 30 minutes au réfrigérateur.
6. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
7. Garnissez le panier intérieur préchauffé d'une feuille de papier sulfurisé. Pulvérisez les croquettes de crabe d'huile en spray et posez-les doucement sur le papier.
8. Enfournez les croquettes de crabe à 205°C pendant 8 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
9. Retournez les croquettes de crabe à mi-cuisson.
10. Servez accompagné de la rémoulade.

Crevettes style cajun

POUR 2-3 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
3 minutes

TEMPS DE CUISSON :
5 minutes

6 g de sel
2 g de paprika fumé
2 g de poudre d'ail
2 g d'assaisonnement italien
2 g de poudre de chili
1 g de poudre d'oignon
1 g de poivre de Cayenne
1 g de poivre noir
1 g de thym séché
454 g de grosses crevettes épluchées et éveinées
30 ml d'huile d'olive
Quartiers de citron vert pour servir

1. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 190°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
2. Combinez tous les assaisonnements dans un grand saladier. Réservez.
3. Mélangez les crevettes avec l'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles soient entièrement recouvertes.
4. Saupoudrez l'assaisonnement sur les crevettes et mélangez jusqu'à ce qu'elles soient bien enrobées.
5. Placez les crevettes dans la friteuse à air préchauffée.
6. Sélectionnez *Crevettes*, réglez le temps de cuisson sur 5 minutes, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
7. Secouez les paniers à mi-cuisson (la fonction Rappel vous dira quand !).
8. Servez accompagné de quartiers de citron vert.

Saumon beurre au citron

POUR 2 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
3 minutes

TEMPS DE CUISSON :
8 minutes

2 filets de saumon (6 onces)
Sel & poivre
Huile de cuisson en spray
30 g de beurre
30 ml de jus de citron frais
1 gousse d'ail râpée
6 ml de sauce Worcestershire

1. Salez et poivrez le saumon.
2. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 175°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
3. Pulvérisez les paniers de la friteuse à air préchauffée d'huile de cuisson et placez le saumon à l'intérieur.
4. Sélectionnez *Poisson* et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
5. Combinez le beurre, le jus de citron, l'ail et la sauce Worcestershire dans une petite casserole et faites chauffer à feu doux pendant environ 1 minute.
6. Servez les filets de saumon accompagné du riz et arrosez de sauce beurre au citron.

Saumon Teriyaki

POUR 2 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
10 minutes

TEMPS DE CUISSON :
8 minutes

SAUCE TERIYAKI

118 ml de sauce de soja
50 g de sucre
1 g de gingembre râpé
1 gousse d'ail écrasée
60 ml de jus d'orange

SAUMON

2 filets de saumon (5 onces)
20 ml d'huile végétale
Sel & poivre blanc

1. Combinez tous les ingrédients de la sauce teriyaki dans une petite casserole.
2. Amenez la sauce à ébullition, laissez réduire de moitié puis laissez refroidir.
3. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 175°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
4. Huilez le saumon et assaisonnez-le de sel et poivre blanc.
5. Placez le saumon dans la friteuse à air préchauffée, peau sur le dessous. Sélectionnez *Poisson*, réglez sur 8 minutes, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
6. Une fois la cuisson terminée, retirez le saumon de la friteuse à air. Laissez reposer pendant 5 minutes, puis arrosez de sauce teriyaki.
7. Servez sur un lit de riz blanc ou des légumes grillés.

Tacos de poisson en croute de farine de maïs

POUR 4-5 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
10 minutes

TEMPS DE CUISSON :
7 minutes

454 g de tilapia, coupée en bandes de 38 mm d'épaisseur
52 g de farine de maïs jaune
1 g de cumin moulu
1 g de poudre de chili
2 g de poudre d'ail
1 g de poudre d'oignon
3 g de sel
1 g de poivre noir
Huile de cuisson en spray
Tortillas de maïs pour servir
Sauce tartare pour servir
Quartiers de citron vert pour servir

1. Coupez le tilapia en bandes de 38 mm d'épaisseur.
2. Mélangez la farine de maïs et les assaisonnements dans un plat légèrement creux.
3. Enrobez les bandes de poisson de farine de maïs assaisonnée. Réservez au réfrigérateur.
4. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 175°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
5. Pulvérisez généreusement le poisson avec de l'huile en spray et placez-les dans la friteuse à air préchauffée.
6. Sélectionnez *Poisson*, réglez le temps de cuisson sur 7 minutes, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
7. Retournez le poisson à mi-cuisson.
8. Servez le poisson sur les tortillas de maïs avec la sauce tartare avec un filet de citron vert.

Fondant au thon chipotle

POUR 2 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
5 minutes

TEMPS DE CUISSON :
8 minutes

1 can (142 g) de thon
45 g de sauce chipotle
4 tranches de pain de mie blanc
2 tranches de fromage au poivre

1. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 160°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
2. Mélangez le thon et la sauce chipotle jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
3. Étalez la moitié du mélange chipotle et thon sur chaque tranche de pain.
4. Ajoutez une tranche de fromage au poivre sur chaque tranche et recouvrez des 2 tranches restantes. Vous obtenez ainsi 2 sandwiches.
5. Placez les sandwiches dans la friteuse à air préchauffée.
6. Sélectionnez *Pain*, réglez le temps de cuisson sur 8 minutes, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
7. Coupez en diagonale et servez.

Poisson-chat cajun grillé

POUR 2 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
3 minutes

TEMPS DE CUISSON :
7 minutes

5 g de paprika
3 g de poudre d'ail
2 g de poudre d'oignon
2 g de thym séché moulu
1 g de poivre noir moulu
1 g de poivre de Cayenne
1 g de basilic séché
1 g d'origan séché
2 filets de poisson-chat (6 onces)
Huile de cuisson en spray

1. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 175°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
2. Mélangez tous les assaisonnements dans un bol.
3. Enrobez généreusement de mélange d'assaisonnement de chaque côté.
4. Pulvérisez chaque côté du poisson d'huile en spray et placez-le dans la friteuse à air préchauffée.
5. Sélectionnez *Poisson* et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
6. Une fois la cuisson terminée, retirez doucement le poisson et servez.

Roulade de porc au Prosciutto

POUR 4-5 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
10 minutes

TEMPS DE CUISSON :
9 minutes

- 6 morceaux de prosciutto, coupés fin
- 1 filet mignon de porc (454 g) coupé en deux, ouvert et aplati.
- 6 g de sel
- 1 g de poivre noir
- 227 g de feuilles d'épinards fraîches, divisées en petites quantités
- 4 tranchez de mozzarella, divisées
- 18 g tomates séchées, divisées en petites quantités
- 10 ml d'huile d'olive, divisée en petites quantités

1. Installez 3 morceaux de prosciutto sur du papier sulfurisé, en les chevauchant légèrement. Placez une moitié de porc sur le prosciutto. Répétez avec l'autre moitié.
2. Assaisonnez l'intérieur des roulades de porc de sel et poivre.
3. Placez des couches de la moitié des épinards, du fromage et des tomates séchées sur le filet mignon de porc, en laissant une bordure de 13 mm de chaque côté.
4. Roulez le filet mignon autour de la garniture en serrant et refermez avec de la ficelle de cuisine.
5. Répétez cette procédure avec l'autre filet mignon de porc. Placez les roulades au réfrigérateur.
6. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
7. Brossez 5 ml d'huile d'olive sur chaque filet mignon et placez-les dans la friteuse à air préchauffée.
8. Sélectionnez *Steak*, réglez le temps de cuisson sur 9 minutes, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
9. Laissez reposer les roulades pendant 10 minutes avant de découper.

Porc Katsu

POUR 2 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
10 minutes

TEMPS DE CUISSON :
14 minutes

- 2 côtelettes de porc (170 g) désossées
- 56 g de chapelure panko
- 3 g de poudre d'ail
- 2 g de poudre d'oignon
- 6 g de sel
- 1 g de poivre blanc
- 60 g de farine tout usage
- 2 œufs battus
- Huile de cuisson en spray

1. Placez les côtelettes de porc dans un sac refermable ou couvrez de film plastique.
2. Attendrissez le porc avec un rouleau à pâtisserie ou marteau à viande jusqu'à une épaisseur de 13 mm.
3. Combinez la chapelure et l'assaisonnement dans un bol. Réservez.
4. Plongez chaque côtelette dans la farine, puis dans les œufs battus avant de le rouler dans la chapelure.
5. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 180°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
6. Pulvérisez les deux côtés des côtelettes de porc d'huile de cuisson et placez-les dans la friteuse à air préchauffée.
7. Enfournez les côtelettes de porc à 180°C pendant 14 minutes.
8. Une fois la cuisson terminée, retirez de la friteuse à air et laissez reposer 5 minutes.
9. Coupez en morceaux et servez.

Côtelettes de porc style Caroline du Nord

POUR 2 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
5 minutes

TEMPS DE CUISSON :
10 minutes

- 2 côtelettes de porc, désossées
- 15 ml d'huile végétale
- 25 g de sucre brun
- 6 g paprika de Hongrie
- 2 g de moutarde moulue
- 2 g de poivre noir fraîchement moulu
- 3 g de poudre d'oignon
- 3 g de poudre d'ail
- Sel & poivre

1. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
2. Huilez les côtelettes de porc.
3. Combinez tous les épices et assaisonnez généreusement les côtelettes de porc comme si vous les paniez.
4. Placez les côtelettes de porc dans la friteuse à air préchauffée.
5. Sélectionnez *Steak*, réglez sur 10 minutes, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
6. Une fois la cuisson terminée, retirez les côtelettes de porc et laissez reposer 5 minutes avant de servir.

Poulet au parmesan

POUR 2 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
10 minutes

TEMPS DE CUISSON :
12 minutes

- 56 g de chapelure italienne
- 20 g de parmesan râpé
- 2 blancs de poulet (454 g), sans os, sans peau
- 60 g de farine tout usage
- 2 œufs battus
- Huile de cuisson en spray
- 2 tranches de mozzarella
- Sauce marinara pour servir
- 2 brins de persil fraîchement coupé pour garnir

1. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 180°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
2. Mélangez la chapelure et le parmesan dans un saladier.
3. Plongez chaque blanc de poulet dans la farine, puis dans les œufs battus et roulez dans la chapelure.
4. Pulvérisez l'intérieur des paniers de la friteuse à air préchauffée d'huile de cuisson et placez-y les blancs de poulet. Huilez aussi le dessus du poulet.
5. Faites cuire les blancs de poulet à 180°C pendant 12 minutes.
6. Placez 1 tranche de 1 mozzarella sur chaque blanc de poulet lorsqu'il reste 2 minutes sur la minuterie.
7. Servez accompagné de sauce marinara et garnissez de persil fraîchement coupé.

Poulet « frit »

POUR 2 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
2 heures

TEMPS DE CUISSON :
25 minutes

- 2 pilons de poulet
- 2 cuisses de poulet, avec os, avec peau
- 224 ml de babeurre
- 180 g farine tout usage
- 3 g de poudre d'ail
- 3 g de poudre d'oignon
- 3 g de paprika
- 2 g de poivre noir ou blanc
- 5 g de sel
- 40 ml d'huile végétale
- Huile de cuisson en spray

1. Combinez les pilons et cuisses de poulet et le babeurre dans un sac refermable. Laissez mariner pendant 1-1,5 heure.
2. Mélangez la farine, les épices et le sel dans un saladier.
3. Prenez les pilons et cuisses de poulet directement du sac et trempez-les dans la farine. Assurez-vous que le poulet est entièrement recouvert, puis placez-le sur une grille de refroidissement pendant 15 minutes.
4. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 195°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
5. Trempez une brosse de cuisine dans l'huile et brossez légèrement les pilons et cuisses de poulet de chaque côté.
6. Placez les pilons et cuisses dans la friteuse à air préchauffée.
7. Sélectionnez *Poulet* et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
8. Retournez le poulet à mi-cuisson et pulvérisez de l'huile de cuisson.
9. Une fois la cuisson terminée, laissez refroidir pendant 5 minutes avant de servir.

Poulet collant aux cinq épices

POUR 2 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
2 heures 5 minutes

TEMPS DE CUISSON :
12 minutes

- 48 g de sauce hoisin
- 18 g de sauce aux huitres
- 3 gousses d'ail finement râpées
- 5 g de cinq épices chinois en poudre
- 60 ml de miel, divisé en petites quantités
- 30 ml de sauce de soja forte, divisée en petites quantités
- 4 cuisses de poulet, sans os, sans peau

1. Combinez la sauce hoisin, la sauce d'huitre, l'ail, les cinq épices chinois, 30 ml de miel et 20 ml de sauce de soja forte dans un grand saladier. Ajoutez les cuisses de poulet et mélangez jusqu'à ce qu'elles soient entièrement recouvertes. Laissez mariner pendant au moins 2 heures.
2. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 195°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
3. Placez les cuisses de poulet dans les paniers de la friteuse à air préchauffée.
4. Sélectionnez *Poulet*, réglez le temps de cuisson sur 12 minutes, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
5. Mélangez le reste du miel et la sauce de soja dans un petit bol.
6. Brossez le dessus du poulet avec de la sauce miel-soja après 8 minutes de cuisson, puis retournez-les à la friteuse à air et terminez la cuisson pendant 4 minutes.
7. Servez accompagné de brocoli chinois et de riz.

Poulet au miel et citron

POUR 2 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
1 heure

TEMPS DE CUISSON :
15 minutes

- 45 ml de miel, un peu plus pour arroser
- 15 ml de sauce de soja
- 1 jus d'un citron
- 2 gousses d'ail émincées
- 4 cuisses de poulet, avec os, avec peau
- Sel
- Tranches de citron pour garnir

1. Combinez le miel, la sauce de soja, le jus de citron et l'ail dans un saladier et mélangez. Imbibez les cuisses de poulet et laissez mariner pendant 1 heure maximum.
2. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 195°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
3. Placez les cuisses de poulet dans la friteuse à air préchauffée.
4. Sélectionnez *Poulet*, réglez le temps de cuisson sur 15 minutes, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
5. Retirez les paniers de la friteuse à air lorsqu'il rester 5 minutes sur la minuterie. Arrosez le poulet de marinade et replacez les paniers pour terminer la cuisson.
6. Assaisonnez sel, versez un filet de miel et garnissez de tranches de citron.

Pilons de poulet tikka

POUR 2 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
1 heure

TEMPS DE CUISSON :
20 minutes

- 79 ml de lait de coco
- 24 g de concentré de tomate
- 3 g de marsala garam
- 2 g de cumin
- 3 g de curcuma
- 2 g de cardamome
- 3 g de poudre d'ail
- 25 g de gingembre râpé
- 5 g de sel
- 4 pilons de poulet

1. Combinez tous les ingrédients à l'exception du poulet dans un saladier et mélangez.
2. Faites tremper les pilons de poulet dans la marinade noix de coco et mélangez jusqu'à ce que les pilons soient entièrement recouverts. Marinez pendant 1 heure maximum.
3. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 175°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
4. Retirez les pilons de poulet du réfrigérateur et placez-les dans la friteuse à air préchauffée.
5. Enfournez à 175°C pendant 20 minutes.
6. Servez accompagné de riz basmati cuit à la vapeur.

Cuisses de poulet à la moutarde rôtie

POUR 4 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
3 minutes

TEMPS DE CUISSON :
20 minutes

- 30 g de moutarde de Dijon
- 15 ml de sirop d'érable
- 1 g de poudre d'oignon
- 2 g de poudre d'ail
- 1 g de paprika
- 2 g de sel
- 1 g de poivre noir
- 4 cuisses de poulet, avec os, avec peau

1. Mélangez la moutarde, le sirop d'érable, la poudre d'oignon, la poudre d'ail, le paprika, le sel et le poivre noir dans un petit saladier.
2. Enrobez les cuisses de poulet dans le glaçage de moutarde et réservez.
3. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 195°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
4. Placez les cuisses de poulet dans la friteuse à air préchauffée et arrosez du reste de glaçage.
5. Sélectionnez *Poulet*, réglez le temps de cuisson sur 20 minutes, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.

Cuisses de poulet à l'ail et au citron

POUR 3 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
3 minutes

TEMPS DE CUISSON :
20 minutes

30 ml d'huile d'olive
1 jus et zeste d'un citron
10 g de poudre d'ail
5 g de paprika
9 g de sel
1 g d'origan séché
1 g de poivre noir
2 g de sucre brun
6 pilons de poulet avec la peau

1. Mélangez l'huile d'olive, le jus de citron, le zeste de citron, la poudre d'ail, le paprika, le sel, l'origan, le poivre noir et le sucre brun dans un petit saladier.
2. Recouvrez les pilons de poulet de marinade et laissez reposer pendant 30 minutes.
3. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 195°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
4. Placez les cuisses de poulet dans la friteuse à air préchauffée.
5. Sélectionnez *Poulet*, réglez le temps de cuisson sur 20 minutes, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.

Poulet barbecue

POUR 4 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
30 minutes

TEMPS DE CUISSON :
20 minutes

- 3 g de paprika fumé
- 5 g de poudre d'ail
- 3 g de poudre d'oignon
- 4 g de poudre de chili
- 7 g de sucre brun
- 18 g de sel kasher
- 2 g de cumin
- 1 g de poivre de Cayenne
- 1 g de poivre noir
- 1 g de poivre blanc
- 454 g de pilons de poulet, avec peau
- 227 g d'ailes de poulet
- Sauce barbecue pour arroser et servir

1. Combinez tous les assaisonnements dans un petit saladier.
2. Saupoudrez l'assaisonnement sur le poulet et laissez mariner pendant 30 minutes.
3. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 195°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
4. Placez les ailes de poulet dans la friteuse à air préchauffée.
5. Sélectionnez *Poulet*, réglez le temps de cuisson sur 20 minutes, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
6. Brossez le poulet avec de la sauce barbecue toutes les 5 minutes.
7. Une fois la cuisson terminée, retirez le poulet de la friteuse à air.
8. Servez accompagné de sauce barbecue.

Poulet à l'ail rôtie et aux herbes

POUR 3 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
35 minutes

TEMPS DE CUISSON :
20 minutes

- 3 cuisses de poulet, avec os, avec peau
- 3 pilons de poulet, avec peau
- 30 ml d'huile d'olive
- 20 g de poudre d'ail
- 6 g de sel
- 1 g de poivre noir
- 1 g de thym séché
- 1 g de romarin séché
- 1 g d'estragon séché

1. Enrobez les cuisses et pilons de poulet d'huile d'olive et de l'assaisonnement. Laissez mariner pendant 30 minutes.
2. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 195°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
3. Placez le poulet dans la friteuse à air préchauffée.
4. Sélectionnez *Poulet*, réglez le temps de cuisson sur 20 minutes, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.

Boulettes de viande Japonaises

POUR 4 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
15 minutes

TEMPS DE CUISSON :
10 minutes

- 16 oz de bœuf haché
- 15 ml d'huile de sésame
- 18 g de pâte miso
- 10 feuilles de menthe fraîche finement hachées
- 4 échalotes finement hachées
- 5 g de sel
- 1 g de poivre noir
- 45 ml de sauce de soja
- 45 ml de mirin
- 45 ml d'eau
- 3 g de sucre brun

1. Mélangez le bœuf haché, l'huile de sésame, la pâte de miso, les feuilles de menthe, l'échalote, le sel et le poivre jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
2. Versez une petite quantité d'huile de sésame dans vos mains et formez des boulettes de viande de 51 mm. Vous devriez obtenir environ 8 boulettes.
3. Laissez les boulettes de viande reposer 10 minutes au réfrigérateur.
4. Préparez la sauce en mélangeant la sauce de soja, le mirin, l'eau et le sucre brun. Réservez.
5. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
6. Arrangez les boulettes de viande froides dans la friteuse à air préchauffée.
7. Sélectionnez *Steak*, réglez le temps de cuisson sur 10 minutes, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
8. Servez les boulettes de viande accompagnées de la sauce.

Boulettes d'agneau méditerranéennes

POUR 3 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
35 minutes

TEMPS DE CUISSON :
10 minutes

454 g d'agneau haché
3 gousses d'ail émincées
5 g de sel
1 g de poivre noir
2 g de menthe fraîchement coupée
2 g de cumin moulu
3 ml de sauce forte
1 g de poudre de chili
1 échalote émincée
8 g de persil finement coupé
15 ml de jus de citron frais
2 g de zest de citron
10 ml d'huile d'olive

1. Mélangez l'agneau, l'ail, le sel, le poivre, la menthe, le cumin, la sauce forte, la poudre de chili, l'échalote, le persil, le jus de citron et le zest de citron jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
2. Formez 9 boulettes avec le mélange de viande et laissez refroidir au réfrigérateur pendant 30 minutes.
3. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
4. Enrobez les boulettes de viande d'huile d'olive et placez-les dans la friteuse à air préchauffée.
5. Sélectionnez *Steak*, réglez le temps de cuisson sur 10 minutes, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.

Boulette de viande italiennes

POUR 1-2 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
15 minutes

TEMPS DE CUISSON :
8 minutes

- 227 g de bœuf haché (75/25)
- 28 g de chapelure panko
- 30 ml de lait
- 1 œuf
- 3 g de poudre d'ail
- 2 g de poudre d'oignon
- 2 g d'origan séché
- 2 g de persil séché
- Sel & poivre
- 15 g de parmesan râpé, plus un peu pour servir
- Huile de cuisson en spray
- Sauce marinara pour servir

1. Combinez le bœuf haché, la chapelure, le lait, l'œuf, les épices, le sel et le poivre et le parmesan et mélangez bien.
2. Formez des boulettes de taille moyenne avec le mélange de viande. Réservez au réfrigérateur pendant 10 minutes.
3. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
4. Retirez es boulettes de viande du réfrigérateur et mettez-les dans les paniers de la friteuse à air préchauffée. Pulvérisez de l'huile de cuisson sur les boulettes de viande et faites cuire à 205°C pendant 8 minutes.
5. Servez accompagné de sauce marinara et du parmesan.

Bavette à la moutarde balsamique

POUR 2 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
2 heures 10 minutes

TEMPS DE CUISSON :
6 minutes

- 60 ml d'huile d'olive
- 60 ml de vinaigre balsamique
- 36 g de moutarde de Dijon
- 16 onces de bavette
- Sel & poivre
- 4 feuilles de basilic coupées

1. Combinez l'huile d'olive, le vinaigre balsamique et la moutarde. Fouettez pour obtenir une marinade.
2. Placez le steak directement dans la marinade. Couvrez d'un film plastique et laissez mariner au réfrigérateur pendant 2 heures ou toute une nuit.
3. Retirez du réfrigérateur et laissez réchauffer à température ambiante.
4. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
5. Placez le steak dans la friteuse à air préchauffée, Sélectionnez *Steak*, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
6. Découpez à l'angle nécessaire pour couper le muscle. Salez et poivrez, puis garnissez de basilic avant de servir.

Sandwich au steak

POUR 2 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
5 minutes

TEMPS DE CUISSON :
6 minutes

- 1 faux-filet (16 onces), sans os
- 20 ml d'huile d'olive
- 5 g de sel
- 1 g de poivre noir
- 110 g de crème aigre
- 40 g de raifort préparé et égoutté
- 2 g brins de ciboulette fraîchement coupés
- 1 petite échalote émincée
- Jus d'un demi citron
- Sel & poivre
- Petits pains aux graines de sésame grillés pour servir
- Jeune roquette pour servir
- Échalotes coupées pour servir

1. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
2. Enrobez votre steak d'huile d'olive, salez et poivrez.
3. Placez le steak dans la friteuse à air préchauffée.
4. Sélectionnez *Steak* et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
5. Mélangez la crème aigre, le raifort, la ciboulette et le jus de citron dans un petit saladier.
6. Salez et poivrez la crème au raifort.
7. La cuisson terminée, retirez la viande de la friteuse à air et laissez reposer 5 à 10 minutes avant de découper.
8. Construisez un sandwich en étalant de la crème au raifort sur la partie inférieure du pain avec la jeune roquette, l'échalote coupée et les tranches de steak.

Steak newyorkais au chimichurri

POUR 2 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
10 minutes

TEMPS DE CUISSON :
6 minutes

SAUCE CHIMICHURRI

60 ml d'huile d'olive extra vierge
20 g de basilic frais
20 g de coriandre
20 g de persil
4 filets d'anchois
1 petite échalote
2 gousses d'ail pelées
Jus d'un citron
Une pincée de poivre rouge moulu

STEAK

12 ml d'huile végétale
1 steak newyorkais (16 onces)
Sel & poivre

1. Combinez tous les ingrédients de la sauce chimichurri dans un mixeur et mixez jusqu'à obtention de la consistance requise.
2. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
3. Frottez l'huile végétale sur le steak, salez et poivrez.
4. Placez le steak dans la friteuse à air préchauffée. Sélectionnez *Steak*, réglez le temps de cuisson sur 6 minutes (le steak sera à point) et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
5. Laissez reposer le steak pendant 5 minutes après la fin de la cuisson. Puis tranchez, garnissez de sauce chimichurri et servez.

Faux-filet Santa Maria

POUR 2 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
11 minutes

TEMPS DE CUISSON :
6 minutes

- 2 g de sel
- 2 g de poivre noir
- 2 g de poudre d'ail
- 2 g de poudre d'oignon
- 2 g d'origan séché
- Une pincée de romarin séché
- Une pincée de poivre de Cayenne
- Une pincée de sauge séchée
- 1 faux-filet (16 onces), sans os
- 15 ml d'huile d'olive

1. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
2. Mélangez les assaisonnements et saupoudrez uniformément sur le steak.
3. Versez un filet d'huile d'olive sur le steak.
4. Placez le steak dans la friteuse à air préchauffée.
5. Sélectionnez *Steak* et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
6. Une fois la cuisson terminée, retirez le steak de la friteuse à air. Laissez reposer 10 minutes avant de trancher et servir.

Entrées

Pizza petit déjeuner

POUR 1-2 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
5 minutes

TEMPS DE CUISSON :
8 minutes

10 ml d'huile d'olive
1 pâte à pizza (178 mm)
28 g de mozzarella demi-sèche
2 tranches de jambon fumé
1 œuf
2 g de coriandre coupée

1. Brossez l'huile d'olive sur la pâte à pizza.
2. Ajoutez la mozzarella et le jambon fumé sur la pâte.
3. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 175°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
4. Placez la pizza dans la friteuse à air préchauffée et faites cuire pendant 8 minutes à 175°C.
5. Retirez les paniers après 5 minutes et cassez l'œuf au-dessus de la pizza.
6. Remettez les paniers dans la friteuse à air et terminez la cuisson. Garnissez de coriandre coupée et servez.

Bacon barbecue

POUR 2 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
2 minutes

TEMPS DE CUISSON :
8 minutes

- 13 g de cassonnade
- 5 g de poudre de chili
- 1 g de cumin en poudre
- 1 g de poivre de Cayenne
- 4 tranches de bacon coupées en deux

1. Mélangez les assaisonnements.
2. Saupoudrez l'assaisonnement sur le bacon jusqu'à ce qu'il soit totalement recouvert. Réservez.
3. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 160°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
4. Placez le bacon dans la friteuse à air préchauffée.
5. Sélectionnez *Bacon* et appuyez sur *Démarrer/Pause*.

Pain perdu fourré

POUR 1 PORTION

TEMPS DE PRÉPARATION :
4 minutes

TEMPS DE CUISSON :
10 minutes

- 1 tranche de brioche de 64 mm d'épaisseur, de préférence rassie
- 113 g de fromage blanc épais
- 2 œufs
- 15 ml de lait
- 30 ml de crème épaisse
- 38 g de sucre
- 3 g de cannelle
- 2 ml d'extrait de vanille
- Huile de cuisson en spray
- Pistaches concassées pour garnir
- Sirop d'érable pour servir

1. Sélectionnez *Preheat* sur la friteuse à Air Cosori, réglez sur 175°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
2. Découpez une fente au milieu de la tranche de brioche.
3. Remplissez la fente de fromage blanc. Réservez.
4. Fouettez les œufs, le lait, la crème épaisse, le sucre, la cannelle et l'extrait de vanille.
5. Trempez le pain perdu fourré dans l'œuf pendant 10 secondes de chaque côté.
6. Pulvérisez chaque côté du pain perdu avec le spray d'huile.
7. Placez le pain perdu dans la friteuse à air préchauffée et faites cuire pendant 10 minutes à 175°C.
8. Retirez le pain perdu prudemment à l'aide d'une spatule une fois la cuisson terminée.
9. Servez avec du sirop d'érable et les pistaches concassées.

Muffins streusel au café

POUR 6 MUFFINS

TEMPS DE PRÉPARATION :
10 minutes

TEMPS DE CUISSON :
12 minutes

GARNITURE

13 g de sucre blanc
16 g de sucre brun
1 g de cannelle
2 g de sel
14 g de beurre non salé fondu
24 g de farine tout usage

MUFFINS

90 g de farine tout usage
53 g de sucre brun
4 g de levure chimique
1 g de bicarbonate de soude
2 g de cannelle
1 g de sel
112 g de crème aigre
42 g de beurre non salé fondu
1 œuf
4 ml d'extrait de vanille
Huile de cuisson en spray

1. Mélangez les ingrédients de la garniture jusqu'à l'obtention d'une boule de texture granuleuse. Réservez.
2. Combinez la farine, le sucre brun, la levure chimique, le bicarbonate de soude, la cannelle, et le sel dans un grand saladier.
3. Fouettez la crème aigre, le beurre, l'œuf, et la vanille ensemble dans un saladier séparé jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.
4. Incorporez les ingrédients humides dans les ingrédients secs jusqu'à mélange complet.
5. Sélectionnez *Preheat* sur la Friteuse à Air Cosori, réglez sur 175°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
6. Graissez les moules à muffin à l'aide de l'huile en spray et versez-y l'appareil jusqu'à ce qu'ils soient aux 3 pleins.
7. Saupoudrez la garniture sur les muffins.
8. Placez les moules à muffins dans la friteuse à air préchauffée. Vous devrez certainement cuire en plusieurs fois.
9. Faites cuire les muffins à 175°C pendant 12 minutes.

Sandwich de muffin pour le petit déjeuner

POUR 1 PORTION

TEMPS DE PRÉPARATION :
2 minutes

TEMPS DE CUISSON :
10 minutes

Huile de cuisson en spray
1 tranche de cheddar blanc
1 tranche de bacon canadien
1 muffin anglais, coupé en deux
15 ml d'eau chaude
1 gros œuf
Sel & poivre

1. Pulvérisez l'intérieur d'un ramequin de 85 g avec de l'huile de cuisson et placez-le dans la Friteuse à Air Cosori.
2. Sélectionnez *Preheat*, réglez sur 160°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
3. Mettez le fromage et le bacon canadien sur une moitié de muffin anglais.
4. Placez les deux moitiés du muffin dans la friteuse à air préchauffée.
5. Versez l'eau chaude et l'œuf dans le ramequin chaud et assaisonnez de sel et poivre.
6. Sélectionnez *Bread*, réglez sur 10 minutes, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
7. Sortez les muffins anglais 7 minutes plus tard, et laissez l'œuf pendant toute la durée.
8. Assemblez votre sandwich en plaçant l'œuf sur le muffin anglais, puis servez.

Bâtonnets de pain perdu

POUR 4 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
5 minutes

TEMPS DE CUISSON :
10 minutes

- 4 tranches de pain blanc de 38 mm d'épaisseur, préférablement rassis
- 2 œufs
- 60 ml de lait
- 15 ml de sirop d'érable
- 2 ml d'extrait de vanille
- Huile de cuisson en spray
- 38 g de sucre
- 3 g de cannelle moulue
- Sirop d'érable, pour servir
- Sucre en poudre pour saupoudrer

1. Coupez chaque tranche de pain en tiers, pour obtenir 12 morceaux. Réservez.
2. Fouettez les œufs, le lait, le sirop d'érable et la vanille.
3. Sélectionnez *Preheat* sur the Friteuse à Air Cosori, réglez sur 175°C et appuyez sur *Démarrer/Pause*. Laissez chauffer.
4. Trempez les bâtonnets de pain dans le mélange d'œuf et arrangez-les dans la friteuse à air préchauffée. Pulvérisez une quantité généreuse d'huile de cuisson.
5. Faites cuire les bâtonnets de pain perdu pendant 10 minutes à 175°C. Retournez les bâtonnets à mi-cuisson.
6. Mélangez le sucre et la cannelle dans un saladier.
7. Enrobez les bâtonnets de pain perdu dans le mélange de sucre et cannelle une fois la cuisson terminée.
8. Servez accompagné de sirop d'érable et saupoudrez de sucre.

Œufs en ramequin au four

POUR 3 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :
3 minutes

TEMPS DE CUISSON :
14 minutes

Aérosol d'huile de cuisson
3 œufs
6 tranches de bacon entrelardé, coupé en dés
60 g d'épinards, lavés
120 ml de crème épaisse
15 g de Parmesan râpé
Sel & poivre

1. Sélectionnez *Preheat* sur the Friteuse à Air Cosori, réglez sur 175°C, et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
2. Pulvérisez trois ramequins de 76 mm d'huile de cuisson.
3. Cassez 1 œuf dans chaque ramequin huilé.
4. Faites cuire le bacon dans une poêle jusqu'à ce qu'il soit croustillant, environ 5 minutes.
5. Ajoutez les épinards et laissez cuire jusqu'à ce qu'ils soient ramollis, environ 2 minutes.
6. Ajoutez la crème et le parmesan et mélangez. Laissez cuire pendant 2 à 3 minutes.
7. Versez le mélange de crème sur les œufs.
8. Placez les ramequins dans la friteuse à air préchauffée pendant 4 minutes à 175°C, jusqu'à ce que le blanc de l'œuf soit entièrement pris.
9. Salez et poivrez à volonté.

Scones aux myrtilles et au gingembre POUR 6 SCONES

TEMPS DE PRÉPARATION :
10 minutes

TEMPS DE CUISSON :
12 minutes

240 g de farine tout usage
50 g de sucre cristallisé
8 g de levure chimique
2 g de sel
85 g de beurre, froid, coupé en dés
85 g de myrtilles fraîches
3 g de gingembre frais finement râpé
113 ml de crème épaisse
2 large œufs
4 ml d'extrait de vanille
5 ml d'eau

1. Mélangez la farine, le sucre, la levure chimique et le sel dans un grand saladier.
2. Coupez le beurre dans la farine à l'aide d'un mélangeur à pâtisserie ou vos mains jusqu'à ce que le mélange soit grossièrement sableux.
3. Mélangez les myrtilles et le gingembre au mélange. Réservez.
4. Fouettez la crème épaisse, 1 œuf et l'extrait de vanille dans un saladier séparé.
5. Incorporez le mélange de crème dans l'appareil contenant la farine jusqu'à mélange complet.
6. Formez une boule ronde de 38 cm d'épaisseur et coupez-la en huitièmes.
7. Mélangez 1 œuf avec de l'eau et utilisez ce mélange pour recouvrir les scones. Réservez.
8. Sélectionnez *Preheat* sur la Friteuse à Air Cosori, réglez la température sur 175°C et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
9. Garnissez le panier intérieur préchauffé de papier sulfurisé.
10. Placez les scones sur le papier sulfurisé et mettez au four pendant 12 minutes à 175°C ou jusqu'à ce que les scones soient dorés à point.

Scones fraises à la crème

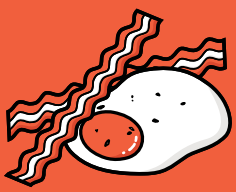
POUR 6 SCONES

TEMPS DE PRÉPARATION :
10 minutes

TEMPS DE CUISSON :
12 minutes

240 g de farine tout usage
50 g de sucre cristallisé
8 g de levure chimique
1 g de sel
85 g de beurre, froid, coupé en dés
84 g de fraises fraîches, coupées en petits morceaux
120 ml de crème épaisse
2 gros œufs
10 ml d'extrait de vanille
5 ml d'eau

1. Mélangez la farine, le sucre, la levure chimique et le sel dans un grand saladier.
2. Coupez le beurre dans la farine à l'aide d'un mélangeur à pâtisserie ou vos mains jusqu'à ce que le mélange soit grossièrement sableux.
3. Ajoutez les fraises au mélange et réservez.
4. Fouettez la crème épaisse, 1 œuf et l'extrait de vanille dans un saladier séparé.
5. Incorporez le mélange de crème dans l'appareil contenant la farine jusqu'à mélange complet, et aplatissez jusqu'à 38 cm d'épaisseur.
6. Utilisez un emporte-pièce à biscuit pour couper les scones.
7. Mélangez 1 œuf avec de l'eau et utilisez ce mélange pour recouvrir les scones. Réservez.
8. Sélectionnez *Preheat* sur la Friteuse à Air Cosori, réglez la température sur 175°C et appuyez sur *Démarrer/Pause*.
9. Garnissez le panier intérieur préchauffé de papier sulfurisé.
10. Placez les scones sur le papier sulfurisé et mettez au four pendant 12 minutes à 175°C ou jusqu'à ce que les scones soient dorés à point.



Petit déjeuner

Jouer avec les programmes (cont.)

ICÔNE	Aliments	Température (°C)	Temps (min)	Secouer
FRITES	Quartiers de pomme de terre	175°C	25-30 minutes	Secouer
	Pommes de terre, petites	175°C	20-25 minutes	Tourner
	Frites, fraîches	195°C	25-30 minutes	Secouer
	Patate douce	195°C	25-30 minutes	Tourner
LÉGUMES	Brocoli	150°C	8 minutes	Secouer
	Chou-fleur	150°C	10 minutes	Secouer
	Courgettes	150°C	10 minutes	Secouer
LÉGUMES-RACINES	Carottes	205°C	12 minutes	Secouer
	Choux de Bruxelles	205°C	8 minutes	Secouer
	Courge musquée	205°C	10 minutes	Secouer
	Maïs	205°C	8-12 minutes	Tourner
DESSERTS	Muffins	150°C	15 minutes	
	Gâteau	150°C	30 minutes	
	Cupcakes	150°C	15 minutes	
	Brownies	160°C	30 minutes	
PAIN	Pain de maïs	150°C	25-30 minutes	
	Petits pains à la cannelle	165°C	15 minutes	
	Fromage grillé	160°C	8 minutes	
	Pain grillé	160°C	8 minutes	
ALIMENTS SURGELÉS	Croquettes de poulet	175°C	10 minutes	Secouer
	Rondelles d'oignon	175°C	10 minutes	Secouer

Jouer avec les programmes

ICÔNE	Aliments	Température (°C)	Temps (min)	Cuisson
STEAK	Steak : Bifteck d'aloyau, Surlonge, Filet	205°C	6 minutes	Bleu
			8 minutes	À point
			10 minutes	Bien cuit
	Hamburger	205°C	10 minutes	
	Boulettes de bœuf	205°C	8 minutes	
	Saucisse	205°C	8-12 minutes	
	Côtelettes de porc, sans os	205°C	12-14 minutes	
	Côtelettes de porc, avec os	205°C	16-18 minutes	

ICÔNE	Aliments	Température (°C)	Temps (min)	Secouer
POISSON	Saumon	175°C	8 minutes	
	Tilapia	175°C	6-8 minutes	
	Espadon	175°C	8-10 minutes	
CREVETTES	Crevettes	190°C	6-10 minutes	Secouer
	Grosses crevettes	190°C	8-10 minutes	Secouer
BACON	Bacon	160°C	6-8 minutes	
	Pancetta	160°C	10 minutes	
	Jambon de Parme	160°C	6 minutes	
POULET	Ailes de poulet	195°C	20-25 minutes	Secouer
	Cuisse de poulet/pilon	195°C	25 minutes	
	Cuisse de poulet, sans os, sans peau	195°C	10-12 minutes	
	Cuisse de poulet, avec os, avec peau	195°C	20-30 minutes	
	Blanc de poulet, sans peau	180°C	12-14 minutes	

Table des matières (cont.)

ACCOMPAGNEMENTS

Frites maison 76
Frites de patate douce 77
Frites Cajun 78
Frites de courgettes 79
Frites d'avocat 80
Frites grecques 81
Morceaux de pomme de terre 82
Chips de pommes de terre 83
Rondelles d'oignon 84
Oignon en fleur 85
Pommes de terre Hasselback 86
Pommes de terre rôties 87
Carottes rôties au miel 88
Brocoli rôti à l'ail 89
Carottes miel et soja 90
Chou-fleur rôti 91
Chou-fleur rôti au curcuma 92
Maïs rôti 93
Courge musquée rôtie 94
Aubergine rôtie 95
Pain à l'ail 96
Muffins de pain de maïs au fromage 97
Biscuits au babeurre et au cheddar 98
Choux de Bruxelles avec pancetta 99

DESSERTS

Roulés à la cannelle 101
Soufflé au chocolat 102
Pain à la banane et aux noix 103
Mini tartes aux pommes 104
Tarte rustique aux poires et aux noix 105
Gâteau au citron 106
Muffins aux myrtilles et citron 107
Muffins au chocolat et espresso 108
Macarons à la noix de coco 109
Muffins orange et canneberge 110
Muffins aux pépites de chocolat 111

Table des matières

JOUER AVEC LES PROGRAMMES 5

PETIT DÉJEUNER

Scones fraises à la crème 8
Scones aux myrtilles et au gingembre 9
Œufs en ramequin au four 10
Bâtonnets de pain perdu 11
Sandwich de muffin pour le petit déjeuner 12
Muffins streusel au café 13
Pain perdu fourré 14
Bacon barbecue 15
Pizza petit déjeuner 16

ENTRÉES

Faux-filet Santa Maria 18
Steak newyorkais au chimichurri 19
Sandwich au steak 20
Bavette à la moutarde balsamique 21
Boulette de viande italiennes 22
Boulettes d'agneau méditerranéennes 23
Boulettes de viande Japonaises 24
Poulet à l'ail rôtie et aux herbes 25
Poulet barbecue 26
Cuisses de poulet à l'ail et au citron 27
Cuisses de poulet à la moutarde rôtie 28
Pilons de poulet tikka 29
Poulet au miel et citron 30
Poulet collant aux cinq épices 31
Poulet « frit » 32
Poulet au parmesan 33
Côtelettes de porc style Caroline du Nord 34
Porc Katsu 35
Roulade de porc au Prosciutto 36
Poisson-chat cajun grillé 37
Fondant au thon chipotle 38
Tacos de poisson en croute de farine de maïs 39
Saumon Teriyaki 40
Saumon beurre au citron 41
Crevettes style cajun 42
Croquettes de crabe 43
Tofu croustillant 44
Schnitzel d'aubergine 45
Fromage grillé 46
Tendres filets de poulet au cajun 47
Stromboli 48
Croquettes de poisson « frites » croustillantes 49
Mini pizzas fiesta 50
Mini pizzas pepperoni 51
Bouchées de cheeseburger 52
Burgers de dinde avec salade de chou 53

HORS-D'ŒUVRE

Asperges au prosciutto 55
Ailes de poulet assaisonnées 56
Ailes de poulet à la mongolienne 57
Ailes de poulet au miel et Sriracha 58
Ailes de poulet à l'ail et au parmesan 59
Ailes de poulet jerky 60
Tortillas maison 61
Cochons en couverture 62
Champignons fourrés à la saucisse 63
Bouchées de mozzarella « frites » 64
Cornichons « fris » 65
Jalapeños fourrés et bardés de bacon 66
Crevettes bardées de bacon 67
Crevettes à la noix de coco 68
Œuf à l'écossaise 69
Brochettes de poulet à l'ail et aux herbes 70
Brochettes de poulet au yaourt 71
Brochettes de bœuf style coréen 72
Brochettes de porc Teriyaki 73
Brochettes de shawarma d'agneau 74

Merci pour votre achat !

(Nous espérons que vous aimerez votre nouvelle friteuse sans huile autant que nous.)

Rejoignez la communauté des utilisateurs Cosori sur Facebook : **facebook.com/CosoriFrance**

Découvrez notre galerie de recettes **www.cosori.com/recipes**

Bénéficiez chaque semaine de recettes illustrées *réalisées en exclusivité par nos chefs*

CONTACTEZ NOS CHEFS

Nos chefs se feront un plaisir de répondre à toutes vos questions !

Écrivez à l'adresse : recipes@cosori.com

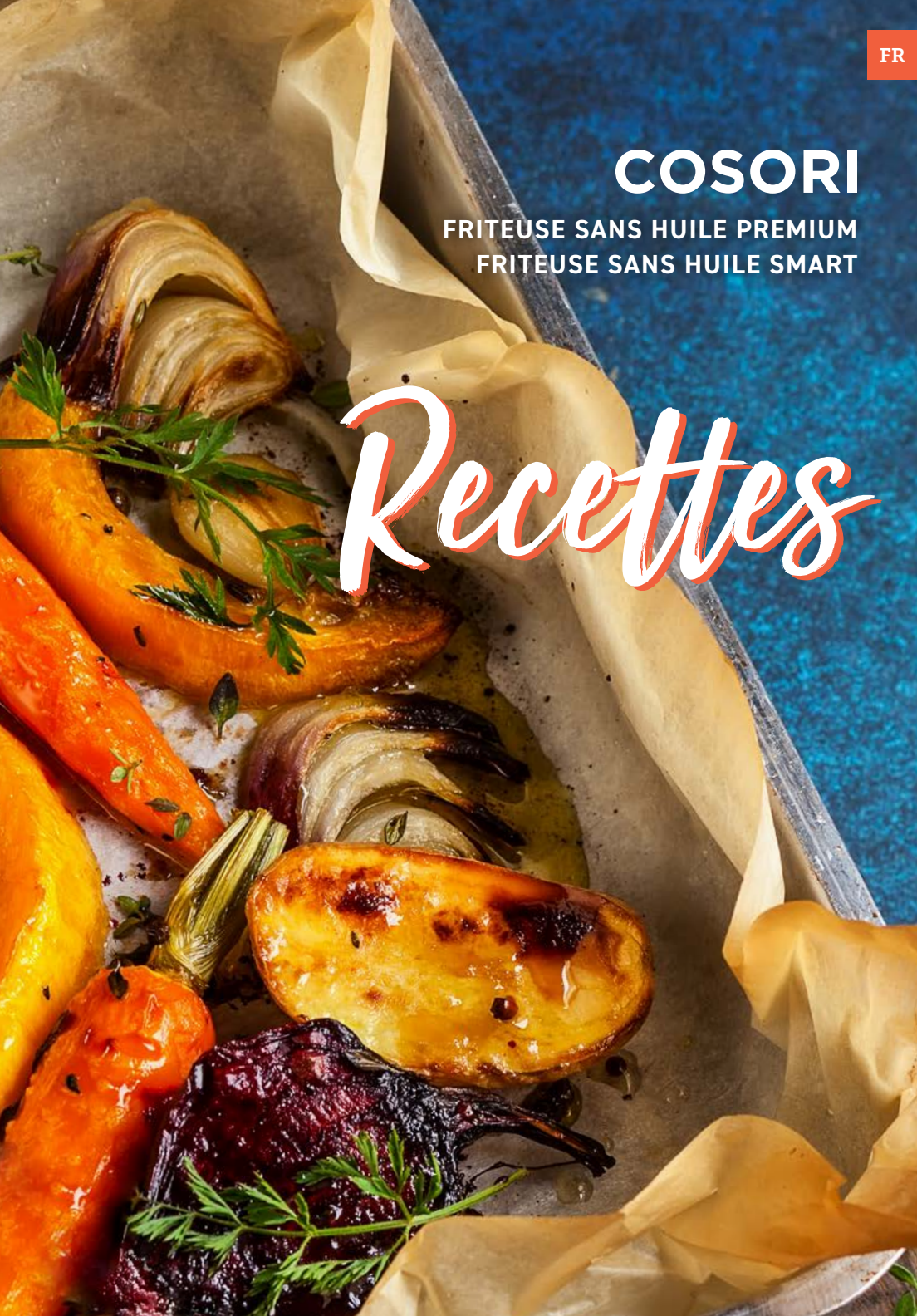
De la part de toute l'équipe Cosori :

Bon appétit !

Ce livre de recettes prend en charge les modèles de friteuse à air Cosori suivants :
CP158-AF, CP137-AF, CS158-AF, CS137-AF

FR

COSORI

FRITEUSE SANS HUILE PREMIUM
FRITEUSE SANS HUILE SMART

Recettes