COSORI®

FREIDORA POR AIRE INTELIGENTE
DE LITE 3,8 LITROS

Recipes

NL

Vielen Dank für Ihren Kauf!

(We hopen dat u net zo gek bent op uw nieuwe air fryer als wij zijn)

ontdek onze receptengalerij
www.cosori.com

geniet wekelijks van aanbevolen recepten
die exclusief gemaakt zijn door onze interne chef-koks

NEEM CONTACT OP MET ONZE KOKS

Onze behulpzame interne chef-koks staan klaar om u te helpen met al uw vragen!

E-mail: recipes@cosori.com

Namens ons allemaal bij COSORI,

Fröhliches Kochen!

Inhoud

Ontbijt

5 Gekarameliseerde sinaasappels met yoghurt
6 Huevos Rancheros
7 Notige volkoren granola
8 Havermout met appel en kaneel uit de Air Fryer
9 Toast met avocado en ei

Voorafjes

11 Pittige Buffalo-vleugeltjes
12 Krokante kikkererwten met harissa
13 Gevulde champignons met kaas
15 Geroosterde maïs & Poblano salsa

Voorgerecht

17 New Yorkse entrecotes met chipotle en knoflookboter
19 Pittige zalm & rijstbowls met komkommer en sesam
20 Pittige Cajun-garnalen klaar binnen 6 minuten
21 Pasta met tomaat, kip & geitenkaas
22 Cubaanse sandwich
24 BLT-salade met Green Goddess-dressing
25 Klassieke hamburgers
26 Champignon-fajitas

Bijgerechten

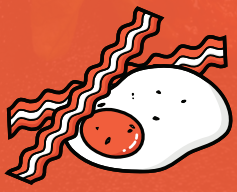
28 Geroosterde maïs met boter van habanero-koriander
29 Krokante friet
31 Caesar-salade met maïscroutons uit de air fryer
33 Buffalo bloemkool met sesamdressing
34 Zoete en pittige krokante spruitjes

Desserts

36 Coupes met bananenpudding
37 Crumble van gemengde bessen
39 Koekjes met bosbessen & witte chocolade

Huisdier

41 Brave hond! Trainingskoekjes met zalm
42 Grrr-aanvrije hondenkoekjes met pindakaas & banaan
43 Gehaktballetje apporteren Hondvriendelijke kipballetjes
45 Mini hondensnoepjes met zoete aardappel
46 Hondvriendelijke bosbessen-muffins



ontbijt

GEKARAMELISEERDE SINAASAPPELS MET YOGHURT

HOEVEELHEID	2 porties
VOORBEREIDINGSTIJD	5 minuten
KOOKTIJD	8 minuten

24 gram kristalsuiker
½ theelepel gemberpoeder
2 navelsinaasappels, gehalveerd
240 gram gewone Griekse yoghurt, om te serveren

1. **Plaats** de crisperplaat in het mandje van de COSORI Smart Air Fryer.
2. **Selecteer** de functie Preheat (Voorverwarmen) en druk op *Start/Pause* (Start/Pauze).
3. **Roer** de suiker en de gember in een kommetje door elkaar en strooi het mengsel gelijkmatig over de sinaasappelhelften.
4. **Leg** de sinaasappelhelften met de gesneden kant naar boven op de voorverwarmde crisperplaat,
5. **Stel** de temperatuur in op 230°C en de tijd op 8 minuten, druk dan op *Start/Pause* (Start/Pauze).
6. **Verwijder** de gekarameliseerde sinaasappelhelften als ze klaar zijn en serveer met een klodder Griekse yoghurt.

HUEVOS RANCHEROS

HOEVEELHEID	2 porties
VOORBEREIDINGSTIJD	10 minuten
KOOKTIJD	4 minuten

Oliespray
2 grote eieren
½ theelepel zout plus meer naar smaak
Versgemalen zwarte peper, naar smaak
150 gram cherry-tomaatjes, in vieren gesneden
10 gram gele ui, zeer fijn gesneden
2 teentjes knoflook, fijngesneden
3 gram verse koriander, gesneden
8 milliliter olijfolie
Een snufje gemalen komijn
55 gram roomkaas
2 maïstortilla's, om te serveren
Warme zwarte bonen, om te serveren
Rode chilisaus, om te serveren

Benodigdheden
Cosori-cakevorm (15 centimeter)

1. **Plaats** de crisperplaat in het mandje van de COSORI Smart Air Fryer en plaats vervolgens de anti-aanbakpan op de crisperplaat.
2. **Selecteer** de functie Preheat (Voorverwarmen), stel de temperatuur in op 215°C en druk op *Start/Pause* (Start/Pauze).
3. **Besproei** de binnenkant van de pan met oliespray, breek vervolgens 2 eieren in de voorverwarmde pan en breng op smaak met zout en peper.
4. **Roer** de tomaten, ui, knoflook, koriander, olijfolie, komijn en zout door elkaar in een middelgrote kom.
5. **Stel** de temperatuur in op 215°C, de tijd op 4 minuten, druk op Shake (Schudden) en druk op *Start/Pause* (Start/Pauze).
6. **Schep** de salsa door de eieren in de pan halverwege de kooktijd. De Schudherinnering laat u weten wanneer het tijd is.
7. **Haal** de eieren uit de pan als ze klaar zijn.
8. **Serveer** de eieren op de tortilla's, naast de bonen, roomkaas en rode chilisaus.

NOTIGE VOLKOREN GRANOLA

HOEVEELHEID	8 porties
VOORBEREIDINGSTIJD	5 minuten
KOOKTIJD	10 minuten

154 gram volkoren haver
120 milliliter honing
50 gram walnoten, gehakt
30 gram geschaafde amandelen
17 gram geraspte kokos
30 gram geroosterde pompoenpitten
30 gram cacaonibs
30 milliliter vloeibare kokosolie
1½ theelepel zout
1 theelepel gemalen kardemom

1. **Haal** de crisperplaat uit het mandje van de COSORI Smart Air Fryer.
2. **Selecteer** de functie Preheat (Voorverwarmen), stel de temperatuur in op 170°C en druk op *Start/Pause* (Start/Pauze).
3. **Doe** alle ingrediënten in een grote kom en roer tot ze goed gemengd zijn.
4. **Leg** de granola op de voorverwarmde crisperplaat.
5. **Stel** de temperatuur in op 170°C en de tijd op 10 minuten, druk op Shake (Schudden) en druk op *Start/Pause* (Start/Pauze).
6. **Schud** de granola halverwege de bereidingstijd. De Schudherinnering laat u weten wanneer het tijd is.
7. **Haal** de granola eruit als het klaar is, laat afkoelen en serveer.

HAVERMOUT MET APPEL EN KANEEL UIT DE AIR FRYER

HOEVEELHEID	4 porties
VOORBEREIDINGSTIJD	10 minuten
KOOKTIJD	12 minuten

180 gram havervlokken
¾ theelepel bakpoeder
½ theelepel kaneelpoeder
½ theelepel zout
¼ theelepel gemalen nootmuskaat
¼ theelepel gemalen kruidnagel
354 milliliter ongezoete havermelk
4½ eetlepels ahornsiroop
1½ theelepel vanille-extract
1 groot ei
130 gram rode appel, in kleine blokjes gesneden

Benodigdheden:
4 schaaltjes van elk 170 milliliter

1. **Plaats** de crisperplaat in het mandje van de COSORI Smart Air Fryer.
2. **Selecteer** de functie Preheat (Voorverwarmen), stel de temperatuur in op 180°C en druk op *Start/Pause* (Start/Pauze).
3. **Doe** de haver, bakpoeder, kaneel, zout, nootmuskaat en kruidnagel in een middelgrote kom en roer alles door elkaar.
4. **Schenk** de havermelk, ahornsiroop, vanille-extract en het ei in een aparte kom en klop met een garde door elkaar.
5. **Schenk** de natte ingrediënten over de droge ingrediënten, doe de appelstukjes erbij en roer door elkaar.
6. **Vul** de schaaltjes voor driekwart met het havermengsel.
7. **Plaats** de schaaltjes op de voorverwarmde crisperplaat.
8. **Stel** de temperatuur in op 180°C en de tijd op 12 minuten, druk dan op *Start/Pause* (Start/Pauze).
9. **Haal** de schaaltjes eruit en laat ze 5 minuten afkoelen voor het serveren.

TOAST MET AVOCADO EN EI

HOEVEEL	2 porties
VOORBEREIDINGSTIJD	5 minuten
KOOKTIJD	17 minuten

2 grote eieren
Kom met ijswater
2 sneetjes dik gesneden zuurdesembrood
Oliespray
1 grote rijpe avocado, in dunne plakjes gesneden
Zout, naar smaak
Versgemalen zwarte peper, naar smaak
2 gram gerookte paprika

1. **Plaats** de crisperplaat in het mandje van de COSORI Smart Air Fryer en leg vervolgens de eieren op de crisperplaat.
2. **Stel** de temperatuur in op 130°C en de tijd op 12 minuten, druk dan op *Start/Pause* (Start/Pauze).
3. **Haal** de eieren eruit als ze klaar zijn en dompel ze 10 minuten onder in koud water alvorens ze te pellen.
4. **Besmeer** het brood aan beide kanten met de olie en leg het op de crisperplaat.
5. **Stel** de temperatuur in op 230°C en de tijd op 4 minuten, druk dan op *Start/Pause* (Start/Pauze).
6. **Haal** de toast eruit.
7. **Verdeel** de avocadoplakjes gelijkmatig over elk stuk toast en bestrooi ze met peper en zout.
8. **Halveer** de eieren (de dooiers moeten geel en zacht zijn) en leg twee helften op elk stuk toast.
9. **Bestrooi** met het gerookte paprikapoeder en voeg peper en zout toe naar smaak, en serveer.

voorafjes

PITTIGE BUFFALO-VLEUGELTJES

HOEVEELHEID	2 porties
VOORBEREIDINGSTIJD	5 minuten
KOOKTIJD	13 minuten

250 gram kippenvleugels (en/of drumsticks), goed drooggedept met keukenpapier
1½ theelepel zout, plus meer naar smaak
1 theelepel knoflookpoeder
⅛ theelepel cayennepeper
120 milliliter Buffalo-wingsaus
60 gram ongezouten boter, in stukjes
10 milliliter appelciderazijn
1 scheutje Worcestershiresaus
Blauwe-kaasdressing, om te dippen

1. **Doe** de kippenvleugeltjes in een middelgrote kom met zout, knoflookpoeder en cayennepeper tot ze een gelijkmatig laagje hebben.
2. **Plaats** de crisperplaat in het mandje van de COSORI Smart Air Fryer.
3. **Selecteer** de functie Preheat (Voorverwarmen) en druk op *Start/Pause* (Start/Pauze).
4. **Leg** de kippenvleugeltjes op de voorverwarmde crisperplaat.
5. **Selecteer** de functie Kip en druk op *Start/Pause* (Start/Pauze).
6. **Verwarm** de Buffalo-wingsaus in een steelpannetje op middelhoog vuur en smelt dan de boter erin.
7. **Voeg** appelciderazijn en Worcestershiresaus toe en breng op smaak met zout.
8. **Haal** de saus van het vuur en zet opzij.
9. **Verwijder** de vleugeltjes als ze gaar zijn, roer ze dan door de saus en dien op ranchdressing of blauwe-kaasdressing.

KROKANTE KIKKERERWTEN MET HARISSA

HOEVEELHEID	3 porties
VOORBEREIDINGSTIJD	5 minuten
KOOKTIJD	10 minuten

1 blikje kikkererwten (425 gram), uitgelekt en afgespoeld
2 teentjes knoflook, geraspt
15 gram harissa-pasta
15 milliliter olijfolie
8 milliliter citroensap
1 theelepel zout

1. **Plaats** de crisperplaat in het mandje van de COSORI Smart Air Fryer
2. **Selecteer** de functie Preheat (Voorverwarmen) en druk op *Start/Pause* (Start/Pauze).
3. **Doe** de kikkererwten in een grote kom en dep ze goed droog met keukenpapier.
4. **Voeg** de resterende ingrediënten toe aan de kom en roer door om de kikkererwten gelijkmatig te bedekken.
5. **Leg** de kikkererwten op de voorverwarmde crisperplaat.
6. **Stel** de temperatuur in op 220°C en de tijd op 10 minuten, druk op Shake (Schudden) en druk op *Start/Pause* (Start/Pauze).
7. **Schud** de kikkererwten halverwege de bereidingstijd. De Schudherinnering laat u weten wanneer het tijd is.
8. **Haal** de kikkererwten eruit als ze gaar zijn en serveer.

GEVULDE CHAMPIGNONS MET KAAS

HOEVEELHEID	8 porties
VOORBEREIDINGSTIJD	20 minuten
KOOKTIJD	8 minuten

16 kastagnechampignons
140 gram Fontina kaas, geraspt
140 gram gerookte Gouda kaas, geraspt
85 gram geitenkaas
2 teentjes knoflook, geraspt
2 gram verse rozemarijn, fijn gesneden
2 gram verse tijm, fijn gesneden
2 gram peterselie, fijn gesneden voor de garnering
1 kleine citroen, geraspt
23 gram Parmezaanse kaas, geraspt
Olijfolie, om te besprenkelen
1 theelepel paprikapoeder, voor de garnering

1. **Verwijder** het steeltje van de champignons en zorg ervoor dat het hele steeltje tot in de hoed wordt verwijderd. Gooi de steeltjes weg.
2. **Combineer** de Fontina, Gouda, geitenkaas, knoflook, kruiden en citroenschil in een middelgrote kom tot een gelijkmatig mengsel.
3. **Schep** elk champignonhoedje vol met het kaasmengsel en schep een beetje op de bovenkant van de hoed.
4. **Bestrooi** elke champignon met een beetje Parmezaanse kaas en besprenkel met een beetje olijfolie.
5. **Plaats** de crisperplaat in het mandje van de COSORI Smart Air Fryer.
6. **Selecteer** de functie Preheat (Voorverwarmen) en druk op *Start/Pause* (Start/Pauze).
7. **Leg** de champignons op de voorverwarmde crisperplaat.
8. **Stel** de temperatuur in op 210°C en de tijd op 8 minuten, druk dan op *Start/Pause* (Start/Pauze).
9. **Haal** de champignons eruit als ze gaar zijn, bestrooi ze met paprikapoeder en dien ze op.

GEROOSTERDE MAÏS & POBLANO SALSA

HOEVEELHEID	4 porties
VOORBEREIDINGSTIJD	10 minuten
KOOKTIJD	12 minuten

3 maiskolven, schoongemaakt
1 Poblano chili, bovenkant verwijderd, zaadjes verwijderd en in de lengte doormidden gesneden
1 Jalapeno, bovenkant verwijderd, zaadjes verwijderd en in de lengte doormidden gesneden
½ rode ui, in kleine blokjes gesneden
2 limoenen, uitgeperst
4 gram verse koriander, fijn gesneden
2 theelepels zout
1 theelepel versgemalen zwarte peper
Tortillachips, om te serveren

Benodigdheden

Latex of nitril handschoenen voor het snijden van chili's (aanbevolen)

1. **Plaats** de crisperplaat in het mandje van de COSORI Smart Air Fryer.
2. **Selecteer** de functie Preheat (Voorverwarmen), stel de temperatuur in op 220°C en druk vervolgens op *Start/Pause* (Start/Pauze).
3. **Leg** de maïs en beide soorten chilipepers met het vel naar boven op de voorverwarmde crisperplaat.
4. **Stel** de temperatuur in op 220°C, de tijd op 12 minuten, druk op Shake (Schudden) en druk op *Start/Pause* (Start/Pauze).
5. **Draai** de mais halverwege de bereidingstijd. De Schudherinnering laat u weten wanneer het tijd is.
6. **Verwijder** de maïs en pepers en leg ze op een bord als ze gaar zijn.
7. **Snijd** de maïskorrels van de kolf boven een kom door voorzichtig met een mes langs de zijkant van de kolf te gaan en de korrels in de kom te laten vallen.
8. **Snijd** de poblanos in blokjes van 6 millimeter en snijd daarna de jalapenos fijn. (Het wordt aanbevolen handschoentjes te dragen bij het hanteren van de chilipepers).
9. **Doe** alle gesneden chilipepers in de kom met de maïs.
10. **Voeg** de ui, limoensap, koriander, zout en peper toe aan de kom met de maïs en roer tot het volledig gemengd is. Proef en voeg naar smaak meer zout toe indien nodig.
11. **Serveer** de salsa met tortillachips of uw favoriete salade of burrito.

voorgerecht

NEW YORKSE ENTRECOTES MET CHIPOTLE EN KNOFLOOKBOTER

HOEVEELHEID	4 porties
VOORBEREIDINGSTIJD	35 minuten
KOOKTIJD	8 minuten

2 entrecotes (3 centimeter dik)
3 theelepels zout
1 theelepel versgemalen zwarte peper
110 gram ongezouten boter, op kamertemperatuur
2 chipotle pepers in adobo-saus
3 teentjes knoflook, geraspt
1 limoen, geraspt en geperst
5 gram gehakte verse koriander, voor de garnering
Zeezout, voor de garnering

Benodigdheden

Keukenmachine met mesopzetstuk

1. **Haal** de entrecotes 30 minuten voor het koken uit de koelkast om ze op kamertemperatuur te laten komen.
2. **Kruid** beide kanten van de entrecotes met 2 theelepels zout en alle zwarte peper.
3. **Plaats** de crisperplaat in het mandje van de COSORI Smart Air Fryer.
4. **Selecteer** de functie Preheat (Voorverwarmen) en druk op *Start/Pause* (Start/Pauze).
5. **Leg** de entrecotes op de voorverwarmde crisperplaat.
6. **Selecteer** de functie Steak (Biefstuk), stel de tijd in op 8 minuten en druk op *Start/Pause* (Start/Pauze).
7. **Draai** de entrecotes halverwege de bereidingstijd om. De Schudherinnering laat u weten wanneer het tijd is.
8. **Meng** de boter, chipotle pepers, knoflook, het resterende zout, limoenrasp en -sap in een keukenmachine met een mesopzetstuk tot een gladde massa.
9. **Doe** de chipotleboter in een kom of een stukje huishoudfolie en zet het in de koelkast.
10. **Verwijder** de entrecotes als ze gaar zijn en laat ze ongeveer 5 minuten rusten op een snijplank.
11. **Leg** een klodder chipotleboter op elke entrecote en laat het smelten terwijl de entrecotes warm zijn.
12. **Serveer** de entrecotes gegarneerd met fijngehakte koriander en zeezout.

PITTIGE ZALM & RIJSTBOWLS MET KOMKOMMER EN SESAM

HOEVEELHEID	2 porties
VOORBEREIDINGSTIJD	10 minuten
KOOKTIJD	17 minuten

2 Atlantische zalmfillets (170 gram elk) zonder vel, 2,5 centimeter dik
40 milliliter sesamolie, plus meer om te besmeren
1 theelepel zout
1 theelepel versgemalen zwarte peper
30 milliliter sojasaus, plus meer naar smaak
15 gram crispy chili-olie
15 milliliter rijstwijnazijn, in totaal
1 avocado, in blokjes gesneden
1 kleine komkommer, in blokjes gesneden
750 gram witte rijst of zilvervliesrijst, gekookt
10 milliliter water
30 gram mayonaise op Japanse wijze
10 gram sriracha, plus meer naar smaak
2 lente-uitjes, zeer dun gesneden, voor de garnering
9 gram furikake of sesamzaadjes, voor de garnering
10 norivellen, om te serveren
75 gram kimchi, om te serveren (optioneel)

1. **Plaats** de crisperplaat in het mandje van de COSORI Smart Air Fryer.
2. **Selecteer** de functie Preheat (Voorverwarmen), stel de temperatuur in op 180°C en druk vervolgens op *Start/Pause* (Start/Pauze).
3. **Bestrijk** de bovenkant van de zalmfillets met sesamolie en breng op smaak met zout en zwarte peper.
4. **Leg** de zalmfillets op de voorverwarmde crisperplaat.
5. **Stel** de temperatuur in op 180°C en de tijd op 9 minuten, druk dan op *Start/Pause* (Start/Pauze).
6. **Meng** 30 milliliter sesamolie, sojasaus, crispy chili-olie en 10 milliliter rijstwijnazijn in een middelgrote kom en roer vervolgens de in blokjes gesneden avocado en komkommer erdoor. Zet opzij.
7. **Verwijder** de zalm wanneer deze gaar is, en leg op een bord.
8. **Haal** de crisperplaat uit het airfryermandje en doe vervolgens de gekookte rijst, 10 milliliter sesamolie, 5 milliliter rijstwijnazijn en 10 milliliter water direct in het mandje.
9. **Stel** de temperatuur in op 170°C en de tijd op 4 minuten, druk op Shake (Schudden), druk vervolgens op *Start/Pause* (Start/Pauze).
10. **Roer** de rijst halverwege de kooktijd door. De Schudherinnering laat u weten wanneer het tijd is.
11. **Verwijder** de rijst als deze gaar is, en verdeel over 2 kommen.
12. **Leg** een zalmfillet op elk bolletje rijst, samen met 15 gram mayonaise, 5 gram sriracha en voeg sojasaus toe naar smaak.
13. **Haal** de zalm met een vork uitelkaar en roer de ingrediënten door elkaar.
14. **Bedek** de kommen met het komkommer-avocadomengsel, lente-uitjes, furikake of sesamzaadjes en serveer met norivellen en kimchi.

PITTIGE CAJUN-GARNALEN KLAAR BINNEN 6 MINUTEN

HOEVEELHEID	3 porties
VOORBEREIDINGSTIJD	5 minuten
KOOKTIJD	6 minuten

42 gram ongezouten boter, gesmolten
3 teentjes knoflook, geperst
1 eetlepel Old Bay-kruiden
1 theelepel zout
½ theelepel cayennepeper
450 gram grote bevroren garnalen, ontdooid en drooggedept
Tabasco hot sauce, naar smaak
1 citroen, in 6 partjes gesneden, om te serveren

1. **Haal** de crisperplaat uit het mandje van de COSORI Smart Air Fryer.
2. **Selecteer** de functie Preheat (Voorverwarmen), stel de temperatuur in op 185°C en druk vervolgens op *Start/Pause* (Start/Pauze).
3. **Meng** de boter, knoflook, Old Bay-kruiden, zout en cayennepeper samen in een grote kom.
4. **Meng** de garnalen met de helft van de boter en het kruidenmengsel tot de garnalen een gelijkmatig laagje hebben.
5. **Doe** de garnalen direct in het voorverwarmde mandje van de Air Fryer.
6. **Stel** de temperatuur in op 185°C en de tijd op 6 minuten, druk op Shake (Schudden), druk vervolgens op *Start/Pause* (Start/Pauze).
7. **Schud** de garnalen halverwege de bereidingstijd. De Schudherinnering laat u weten wanneer het tijd is.
8. **Haal** de garnalen eruit als ze gaar zijn.
9. **Meng** met de rest van de boter en het kruidenmengsel en zoveel hot sauce als u wilt en serveer met de partjes citroen ernaast.

PASTA MET TOMAAT, KIP & GEITENKAAS

HOEVEELHEID	4 porties
VOORBEREIDINGSTIJD	15 minuten
KOOKTIJD	14 minuten

2 dun gesneden kippenborsten zonder bot en vel, in reepjes van 6 millimeter breed gesneden
2 theelepels zout
1 gram zwarte peper
150 gram cherrytomaatjes, gehalveerd
1 sjalot, dun gesneden
3 teentjes knoflook, fijngehakt
4 gram verse blaadjes oregano, fijn gesneden
3 gram verse blaadjes tijm, fijn gesneden
23 millimeter olijfolie, plus meer voor het serveren
54 gram geitenkaas
54 gram feta-kaas
450 gram orzo, gekookt volgens de aanwijzingen op de verpakking
23 millimeter balsamico-azijn, om te serveren
8-10 verse blaadjes basilicum, gescheurd, om te serveren
Zoutvlokken, naar smaak, om te serveren

1. **Kruid** de kipfilets aan beide kanten met 5 gram zout en zwarte peper.
2. **Doe** de tomaten, sjalot, knoflook, oregano, tijm, olijfolie en de resterende 5 gram zout in een middelgrote kom en roer alles door elkaar.
3. **Plaats** de crisperplaat in het mandje van de COSORI Smart Air Fryer.
4. **Selecteer** de functie Preheat (Voorverwarmen), stel de temperatuur in op 200°C en druk op *Start/Pause* (Start/Pauze).
5. **Leg** de kippenborsten op de voorverwarmde crisperplaat, leg vervolgens het tomaten- en kruidenmengsel rond de kip en leg de kaas in twee hoopjes op de kip.
6. **Stel** de temperatuur in op 200°C en de tijd op 14 minuten, druk op Shake (Schudden), druk dan op *Start/Pause* (Start/Pauze).
7. **Roer** de kip, tomaten en kaas halverwege de kooktijd door elkaar. De Schudherinnering laat u weten wanneer het tijd is.
8. **Verwijder** de kip en het tomatenmengsel als het gaar is. Doe alles samen in een kom met de orzo en serveer besprenkeld met balsamicoazijn en extra olijfolie, gegarneerd met de gescheurde basilicumblaadjes en zoutvlokken.

CUBAANSE SANDWICH

HOEVEELHEID	2 porties
VOORBEREIDINGSTIJD	1 uur en 5 minuten
KOOKTIJD	18 minuten

Geroosterde varkenshaas

1 varkenshaas
1 sinaasappel, geraspt en geperst
1 limoen, geschild en geperst
15 milliliter olijfolie
13 gram basterdsuiker
2 teentjes knoflook, geraspt
2 theelepels gerookt paprikapoeder
1 theelepel gemalen komijn
2 theelepels zout

Sandwiches

2 pistoletjes (20 centimeter lang), in de lengte gehalveerd
16 gram ongezouten boter, gesmolten
Gele mosterd, naar smaak
140 gram ham, dun gesneden
Plakjes augurk, naar smaak
4 plakjes Zwitserse kaas

Benodigdheden

Vleesvermalser

1. **Leg** de varkenshaas op een snijplank. Snijd het vlees voorzichtig met een mes in de lengte door het midden, zonder helemaal door te snijden, en open het als een boek.
2. **Maak** kleine sneetjes in het dikste deel van het vlees om het te openen tot het ongeveer rechthoekig van vorm is.
3. **Leg** het varkensvlees tussen 2 stukken huishoudfolieen stamp het vervolgens tot een dikte van 12 millimeter met een vleeshamer.
4. **Doe** de sinaasappelschil en -sap, limoenschil en -sap, olijfolie, bruine suiker, geraspte knoflook, paprikapoeder, komijn en zout in een grote hersluitbare plastic zak.
5. **Doe** de varkenshaas erbij en schud alles door elkaar. Marineer op kamertemperatuur gedurende 40 minuten.
6. **Plaats** de crisperplaat in het mandje van de COSORI Smart Air Fryer.
7. **Selecteer** de functie Preheat (Voorverwarmen) en druk op *Start/Pause* (Start/Pauze).
8. **Haal** het varkensvlees uit de marinade en leg het op de voorverwarmde crisperplaat.
9. **Stel** temperatuur in op 215°C, de tijd op 15 minuten, druk op Shake (Schudden) en druk op *Start/Pause* (Start/Pauze).
10. **Draai** de varkenshaas om halverwege de bereidingstijd. De Schudherinnering laat u weten wanneer het tijd is.
11. **Verwijder** de varkenshaas als deze gaar is en laat het vlees 10 minuten rusten alvorens het in plakjes te snijden.
12. **Bestrijk** de binnenkant van elk broodje met gesmolten boter en besmeer het dan met de gele mosterd.
13. **Leg** de plakjes varkenshaas, ham en plakjes augurk op van één kant van elk broodje, leg er 2 plakjes van de Zwitserse kaas op en leg dan de andere kant van het broodje erop.
14. **Leg** de broodjes op de crisperplaat.
15. **Stel** de temperatuur in op 215°C en de tijd op 3 minuten, druk dan op *Start/Pause* (Start/Pauze).
16. **Verwijder** de broodjes als ze gaar zijn, snijd ze kruislings door midden en dien op.

BLT-SALADE MET GREEN GODDESS-DRESSING

HOEVEELHEID	4 porties
VOORBEREIDINGSTIJD	15 minuten
KOOKTIJD	8 minuten

Salade

4 plakjes bacon
1 krop Romainesla, gesneden
75 gram cherrytomaatjes, gehalveerd
¼ rode ui, dun gesneden (optioneel)
20 gram pijnboompitten, geroosterd
Zwarte peper, naar smaak

Dressing

215 gram Griekse yoghurt
1 citroen, geraspt en geperst
23 milliliter witte wijnazijn
3 teentjes knoflook, geraspt
21 gram rucola
15 gram verse blaadjes platte peterselie
6 gram verse bieslook, gehakt, plus meer voor de garnering
2 gram verse dille
8 verse basilicumblaadjes
15 milliliter olijfolie
10 gram ansjovispasta
1½ theelepel zout
½ theelepel versgemalen zwarte peper

Benodigdheden

Keukenmachine met mes of blender

1. **Plaats** de crisperplaat in het mandje van de COSORI Smart Air Fryer, leg de bacon recht op de crisperplaat.
2. **Selecteer** de functie Bacon en druk op *Start/Pause* (Start/Pauze).
3. **Doe** alle ingrediënten voor de dressing in de kom van een keukenmachine met het mes of een blender, en mix tot een gladde massa.
4. **Verwijder** de bacon als het gaar is en leg het op een snijplank.
5. **Snijd** in hapklare stukjes en doe ze in een kom met de romainesla, tomaten, rode ui en 45 milliliter dressing.
6. **Meng** door elkaar tot de dressing gelijkmatig is verdeeld en verdeel de salade over 4 borden.
7. **Garneer** met pijnboompitten, peper en bieslook en dien op.

KLASSIEKE HAMBURGERS

HOEVEELHEID	2 porties
VOORBEREIDINGSTIJD	10 minuten
KOOKTIJD	10 minuten

450 gram rundergehakt
1 theelepel zout
½ theelepel versgemalen zwarte peper
2 sesambroodjes
Ketchup, om te serveren
Gele mosterd, om te serveren
6 tot 8 stukjes sla, gescheurd, om te serveren
1 Roma-tomaat, in plakjes gesneden, om te serveren
2 plakjes rode ui, om te serveren
6 gesneden augurken, om te serveren

1. **Maak** van het rundergehakt 2 even grote hamburgers, iets minder dan 20 centimeter dik. Kruid met peper en zout.
2. **Plaats** de crisperplaat in het mandje van de COSORI Smart Air Fryer.
3. **Selecteer** de functie Preheat (Voorverwarmen) en druk op *Start/Pause* (Start/Pauze).
4. **Leg** de hamburgers op de voorverwarmde crisperplaat.
5. **Selecteer** de functie Biefstuk, stel de temperatuur in op 225°C en de tijd op 10 minuten, druk vervolgens op *Start/Pause* (Start/Pauze).
6. **Draai** de hamburgers halverwege om. De Schudherinnering laat u weten wanneer het tijd is.
7. **Haal** de hamburgers eruit als ze klaar zijn.
8. **Leg** elke hamburger op een sesamzaadbroodje.
9. **Beleg** de hamburgers met de kruiden en toppings naar keuze en serveer.

CHAMPIGNON-FAJITAS

HOEVEELHEID	2 porties
VOORBEREIDINGSTIJD	15 minuten
KOOKTIJD	10 minuten

2 portobello's, steeltjes verwijderd en in plakjes van 6 millimeter gesneden
1 rode paprika, dun gesneden
1 gele paprika, dun gesneden
½ rode ui, gesneden
3 teentjes knoflook, in stukjes gesneden
½ jalapeno, ontpit en fijngesneden
30 milliliter druivenpitolie
2 limoenen, geraspt en geperst
2 theelepels gedroogde Mexicaanse oregano
2 theelepels zeezout
1 theelepel gemalen koriander
1 theelepel paprikapoeder

Voor het serveren

Tortilla's (bloem of maïs), opgewarmd
1 avocado, geprakt
Zeezoutvlokken, naar smaak
5 gram koriander blaadjes, fijngesneden
40 gram geitenkaas verkruimeld (optioneel)
Bereide salsa-macha of chili crunch
Limoenpartjes

1. **Doe** alle ingrediënten in een grote kom en meng goed.
2. **Plaats** de crisperplaat in het mandje van de COSORI Smart Air Fryer.
3. **Selecteer** de functie Preheat (Voorverwarmen) en druk op *Start/Pause* (Start/Pauze).
4. **Leg** het champignonmengsel op de voorverwarmde crisperplaat.
5. **Selecteer** de functie Veggies (Groente), stel de temperatuur in op 210°C en de tijd op 10 minuten, druk op *Start/Pause* (Start/Pauze).
6. **Schud** het champignonmengsel halverwege om. De Schudherinnering laat u weten wanneer het tijd is.
7. **Haal** het champignonmengsel eruit als het gaar is.
8. **Leg** de groenten op de tortilla's.
9. **Beleg** met geprakte avocado, zeezoutvlokken, koriander, geitenkaas, een drupje salsa macha of chili crunch, en een beetje limoensap en serveer.

bijgerechten

GEROOSTERDE MAÏS MET BOTER VAN HABANERO-KORIANDER

HOEVEELHEID	4 porties
VOORBEREIDINGSTIJD	5 minuten
KOOKTIJD	12 minuten

75 gram ongezouten boter, zacht
6 gram verse koriander, fijn gesneden
1 tot 2 habanero-pepers, zeer fijngehakt
1 limoen, geschild en geperst
1½ theelepel zout
4 maïskolven, schoongemaakt

1. **Plaats** de crisperplaat in het mandje van de COSORI Smart Air Fryer.
2. **Selecteer** de functie Preheat (Voorverwarmen) en druk op *Start/Pause* (Start/Pauze).
3. **Doe** de boter, koriander, habanero pepers, limoenrasp en -sap en zout in een kom en meng met een vork tot het goed gemengd is.
4. **Bestrijk** elke maïskolf met een royale laag habanero-boter.
5. **Leg** de maïs op de voorverwarmde crisperplaat.
6. **Selecteer** de functie Veggies (Groente), stel de temperatuur in op 225°C en de tijd op 12 minuten, druk vervolgens op *Start/Pause* (Start/Pauze).
7. **Draai** de maïs halverwege de bereidingstijd om. De Schudherinnering laat u weten wanneer het tijd is.
8. **Haal** de maïs eruit als deze gaar is en serveer met de resterende koriander-habanero boter.

KROKANTE FRIET

HOEVEELHEID	2 porties
VOORBEREIDINGSTIJD	10 minuten
KOOKTIJD	17 minuten

1 grote aardappel, gewassen
15 milliliter druivenpitolie
1½ theelepel maïsmeel of aardappelzetmeel
1 theelepel zout, plus meer naar smaak

1. **Snijd** de aardappel in reepjes van 6 millimeter breed en doe ze in een grote kom.
2. **Meng** de aardappelen om met druivenpitolie, maïsmeel en 10 gram zout.
3. **Plaats** de crisperplaat in het mandje van de COSORI Smart Air Fryer.
4. **Selecteer** de functie Preheat (Voorverwarmen), stel de temperatuur in op 195°C en druk vervolgens op *Start/Pause* (Start/Pauze).
5. **Leg** de aardappelen op de voorverwarmde crisperplaat.
6. **Selecteer** de functie Friet , druk daarna op *Start/Pause* (Start/Pauze).
7. **Schud** de frietjes halverwege de bereidingstijd. De Schudherinnering laat u weten wanneer het tijd is.
8. **Haal** de frietjes eruit als ze gaar zijn en bestrooi ze met een flinke snuf zout. Serveer direct.

CAESAR-SALADE MET MAÏSCROUTONS UIT DE AIR FRYER

HOEVEELHEID	4 porties
VOORBEREIDINGSTIJD	20 minuten
KOOKTIJD	15 minuten

Maïscroutons

1 afgebakken maïsbroodje (510 gram), gehalveerd
Oliespray
Zout, naar smaak

Caesar-dressing

1 grote eierdooier
2 teentjes knoflook, geraspt
1 citroen, uitgeperst
5 gram ansjovispasta
5 milliliter Worcestershiresaus
½ theelepel versgemalen zwarte peper
160 milliliter canola-olie
80 milliliter olijfolie
18 gram Parmezaanse kaas, vers geraspt
Zout, naar smaak

Salade

2 harten Romainesla, in hapklare stukjes gescheurd
112 gram Parmezaanse kaas, geraspt, als garnering
Vers gemalen peper, naar smaak, voor de topping

Benodigdheden

Keukenmachine met mesopzetstuk

1. **Plaats** de crisperplaat in het mandje van de COSORI Smart Air Fryer.
2. **Selecteer** de functie Preheat (Voorverwarmen), stel de temperatuur in op 230°C en druk vervolgens op *Start/Pause* (Start/Pauze).
3. **Snijd** het afgebakken maïsbroodje in stukken van 1 centimeter breed en snijd de stukken vervolgens in stukjes van 1 centimeter.
4. **Leg** de maïsbroodstukjes op de voorverwarmde crisperplaat en besproei ze royaal met oliespray.
5. **Stel** de temperatuur in op 230°C en de tijd op 15 minuten, druk op Shake (Schudden), druk vervolgens op *Start/Pause* (Start/Pauze).
6. **Schud** de maïsbroodcroutons halverwege de bereidingstijd. De Schudherinnering laat u weten wanneer het tijd is.
7. **Doe** de eierdooier, knoflook, citroensap, ansjovispasta, Worcestershiresaus en zwarte peper in de kom van een keukenmachine uitgerust met een mes.
8. **Schenk** langzaam de canolaolie in de kom, gevolgd door de olijfolie, terwijl de motor draait tot het mengsel geëmulgeerd en ingedikt is. Roer de geraspte Parmezaanse kaas erdoor, breng op smaak met zout en zet opzij.
9. **Haal** de maïscroutons eruit als ze gaar zijn en bestrooi ze met zout.
10. **Hussel** de gescheurde romainesla om met voldoende Caesar-dressing.
11. **Verdeel** de sla over 4 borden en bestrooi met de croutons, de geraspte Parmezaanse kaas en versgemalen peper.

BUFFALO BLOEMKOOL MET SESAMDRESSING

HOEVEELHEID	4 porties
VOORBEREIDINGSTIJD	20 minuten
KOOKTIJD	10 minuten

80 gram sour cream
1 eetlepel water
2 theelepels bakpoeder
2 theelepels knoflookpoeder
2 theelepels zeezout
1½ theelepel uienpoeder
1 theelepel paprikapoeder
½ theelepel cayennepeper
1 stronk bloemkool, in roosjes gesneden
120 milliliter buffalosaus
30 gram ongezouten boter, gesmolten
1 eetlepel sesamzaadjes, voor de garnering

Sesamdressing

80 gram sour cream
60 gram tahini
2 teentjes knoflook, in stukjes gesneden
5 gram verse dille, fijn gesneden
4 gram verse peterselie, fijn gesneden
8 milliliter appelciderazijn
1 theelepel zout, plus meer naar smaak
5 milliliter Worcestershiresaus
1 theelepel versgemalen zwarte peper, plus meer naar smaak
60 milliliter ijswater

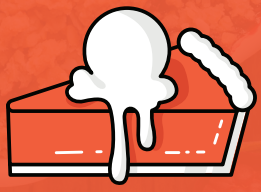
1. **Klop** de sour cream, water, bakpoeder, knoflookpoeder, zout, uienpoeder, paprikapoeder en cayennepeper samen in een grote kom.
2. **Voeg** de bloemkool toe en roer om de roosjes te bedekken.
3. **Plaats** de crisperplaat in het mandje van de COSORI Smart Air Fryer.
4. **Selecteer** de functie Preheat (Voorverwarmen), stel de temperatuur in op 210°C en druk vervolgens op *Start/Pause* (Start/Pauze).
5. **Leg** de bloemkool op de voorverwarmde crisperplaat.
6. **Stel** de temperatuur in op 210°C en de tijd op 10 minuten, druk op Shake (Schudden), druk vervolgens op *Start/Pause* (Start/Pauze).
7. **Schud** de bloemkool halverwege de bereidingstijd. De Schudherinnering laat u weten wanneer het tijd is.
8. **Meng** alle ingrediënten van de sesamdressing in een middelgrote kom, behalve het water.
9. **Voeg** zo nodig het water toe tot de consistentie glad maar niet waterig is, en voeg zout en peper toe naar smaak.
10. **Meng** de buffalosaus en gesmolten boter samen in een grote kom.
11. **Haal** de bloemkool eruit als deze gaar is en doe de bloemkool in de kom met de buffalosaus.
12. **Serveer** de buffalo-bloemkool gegarneerd met sesamzaadjes en met de sesamdressing ernaast om te dippen.

ZOETE EN PITTIGE KROKANTE SPRUITJES

HOEVEELHEID	4 porties
VOORBEREIDINGSTIJD	15 minuten
KOOKTIJD	14 minuten

450 gram spruitjes, in vieren gesneden
3 plakjes spek, in blokjes gesneden
23 milliliter sesamolie
13 gram basterdsuiker
30 milliliter vissaus
1 limoen, geschild en geperst
1½ theelepel zout
63 gram pinda's, fijngehakt, voor de garnering
2 gram verse muntblaadjes, fijngehakt, voor de garnering

1. **Plaats** de crisperplaat in het mandje van de COSORI Smart Air Fryer.
2. **Selecteer** de functie Preheat (Voorverwarmen) en druk op *Start/Pause* (Start/Pauze).
3. **Doe** de spruitjes, spekblokjes, sesamolie, bruine suiker, vissaus, limoenrasp en -sap en zout in een kom en meng.
4. **Leg** het spruitjesmengsel op de voorverwarmde crisperplaat.
5. **Selecteer** de functie Veggies (Groente), stel de tijd in op 14 minuten en druk op *Start/Pause* (Start/Pauze).
6. **Schud** de spruitjes halverwege de bereidingstijd. De Schudherinnering laat u weten wanneer het tijd is.
7. **Haal** de spruitjes eruit als ze gaar zijn, garneer met gehakte pinda's en muntblaadjes en dien op.



desserts

COUPES MET BANANENPUDDING

HOEVEELHEID	4 porties
VOORBEREIDINGSTIJD	5 minuten
KOOKTIJD	5 minuten

2 eetlepels bruine suiker
2 bananen, met schil, in de lengte gehalveerd
160 gram spuitslagroom of zuivelvrije spuitslagroom
12 vanillewafelkoekjes, gebroken

Benodigdheden

4 glazen

1. **Plaats** de crisperplaat in het mandje van de COSORI Smart Air Fryer.
2. **Strooi** de bruine suiker over de bananenhelften.
3. **Selecteer** de functie Preheat (Voorverwarmen) en druk op *Start/Pause* (Start/Pauze).
4. **Leg** de bananenhelften met de gesneden kant naar boven op de voorverwarmde crisperplaat.
5. **Stel** de temperatuur in op 220°C en de tijd op 5 minuten, druk dan op *Start/Pause* (Start/Pauze).
6. **Verwijder** de bananenhelften wanneer ze gaar zijn en schep het fruit in een kom, waarbij u de schillen weggooit.
7. **Voeg** de helft van de slagroom toe aan de kom met de bananen en prak het mengsel door elkaar.
8. **Doe** een laagje gebroken koekjes op de bodem van elk glas, gevolgd door een laagje bananenmengsel en dan de slagroom. Herhaal dit. Serveer direct of koel maximaal 24 uur.

CRUMBLE VAN GEMENGDE BESSEN

HOEVEELHEID	6 porties
VOORBEREIDINGSTIJD	10 minuten
KOOKTIJD	15 minuten

Vulling
150 gram bosbessen
165 gram aardbeien, in plakjes van 6 millimeter gesneden
120 gram frambozen
1 kleine citroen, geraspt en geperst
65 gram kristalsuiker
1½ eetlepel maïzena
¼ theelepel zeezout

Topping
45 gram havervlokken
30 gram gewone bloem
50 gram lichte basterdsuiker
1¼ theelepel bakpoeder
¾ theelepel kristalsuiker
½ theelepel zeezout
¼ theelepel baksoda
85 gram ongezouten boter, zeer koud, gesneden in blokjes van 12 millimeter

Benodigdheden
Cosori-cakevorm (15 centimeter)

1. **Meng** alle ingrediënten voor de vulling in een middelgrote kom en roer ze door elkaar tot ze volledig gemengd zijn.
2. **Breng** de vulling over naar de COSORI-taartvorm.
3. **Plaats** de crisperplaat in het mandje van de COSORI Smart Air Fryer.
4. **Selecteer** de functie Preheat (Voorverwarmen), stel de temperatuur in op 175°C en druk vervolgens op *Start/Pause* (Start/Pauze).
5. **Doe** de havervlokken, de gewone bloem, lichte basterdsuiker, bakpoeder, kristalsuiker, zout en baksoda in een middelgrote kom en meng het geheel.
6. **Voeg** de koude boterblokjes toe en kneed de droge ingrediënten tot er grove klontjes ter grootte van een erwt ontstaan.
7. **Strooi** de havertopping over de bessenvulling in een gelijkmatige laag.
8. **Plaats** de taartvorm op de voorverwarmde crisperplaat.
9. **Stel** de temperatuur in op 165°C en de tijd op 15 minuten, druk dan op *Start/Pause* (Start/Pauze).
10. **Haal** de bessencrumble eruit en laat 5 minuten afkoelen en serveer.

KOEKJES MET BOSBESSEN & WITTE CHOCOLADE

HOEVEELHEID	24 koekjes
VOORBEREIDINGSTIJD	20 minuten
KOOKTIJD	10 minuten

185 gram ongezouten boter, op kamertemperatuur
150 gram donkere basterdsuiker
50 gram kristalsuiker
1 groot ei
10 milliliter vanille-extract
240 gram gewone bloem
1½ theelepel maïzena
1 theelepel bakpoeder
½ theelepel zeezout
170 gram witte chocoladesnippers
100 gram gedroogde bosbessen

Benodigdheden

Staande mixer met garde of handmixer
Rubberen spatel
6 stukken vetvrij bakpapier op maat geknipt voor het mandje van de air fryer

1. **Doe** de boter en beide suikers in de kom van een staande mixer met een garde. Klop de boter en de suikers samen op middelhoge snelheid tot het mengsel licht en luchtig is en schraap de zijkanten van de kom af met een rubberen spatel.
2. **Voeg** het ei en het vanille-extract toe en klop op middelhoge snelheid tot het volledig is gemengd.
3. **Zeef** de bloem, maizena, bakpoeder en het zout in een aparte kom.
4. **Voeg** de droge ingrediënten toe aan het suiker- en botermengsel en klop op lage snelheid tot het gemengd is - niet te lang kloppen. Schraap de zijkanten van de kom af met een rubberen spatel.
5. **Voeg** de witte chocoladesnippers en de gedroogde bosbessen toe aan het mengsel en klop op de laagste snelheid tot ze gelijkmatig verspreid zijn, ongeveer 10 seconden.
6. **Plaats** de crisperplaat in het mandje van de COSORI Smart Air Fryer.
7. **Selecteer** de functie Voorverwarmen, stel de temperatuur in op 155°C en druk vervolgens op *Start/Pause* (Start/Pauze).
8. **Schep** 4 hoopjes deeg ter grootte van een golfbal op een stuk vetvrij bakpapier, laat tussen elk ongeveer 2,5 centimeter ruimte.
9. **Leg** het koekjesdeeg op de voorverwarmde crisperplaat.
10. **Stel** de temperatuur in op 155°C en de tijd op 10 minuten, druk dan op *Start/Pause* (Start/Pauze).
11. **Haal** de koekjes eruit als ze klaar zijn en laat ze afkoelen op een rooster alvorens ze te serveren - ze zullen nog zacht zijn, maar harder worden als ze afkoelen.
12. **Herhaal** het bakproces met het resterende deeg.

huisdier

BRAVE HOND! TRAININGSKOEKJES MET ZALM

HOEVEELHEID	48 stuks
VOORBEREIDINGSTIJD	35 minuten
KOOKTIJD	15 minuten

1 blikje roze zalm (105 gram)
1 groot ei
50 gram zoete aardappel, fijn geraspt, voor de kleur
35 gram cassavebloem
1 theelepel bakpoeder

Benodigdheden

Keukenmachine met mesopzetstuk
Vetvrij bakpapier, op maat geknipt voor het mandje van de air fryer
Spuitzak met grote sterpunt

1. **Doe** alle ingrediënten in de kom van een keukenmachine uitgerust met een mes. Mix tot het mengsel glad en luchtig is en er geen klontjes meer zijn.
2. **Doe** het zalmmengsel in een grote spuitzak met een #4B of soortgelijke grote sterpunt. Zet 30 minuten in de koelkast.
3. **Plaats** de crisperplaat in het mandje van de COSORI Smart Air Fryer.
4. **Selecteer** de functie Preheat (Voorverwarmen), stel de temperatuur in op 130°C en druk vervolgens op *Start/Pause* (Start/Pauze).
5. **Spuit** 12 rondjes ter grootte van een euro op een stuk vetvrij bakpapier op maat geknipt voor het mandje van de air fryer.
6. **Leg** de zalmsoesjes op de voorverwarmde crisperplaat.
7. **Stel** de temperatuur in op 130°C en de tijd op 15 minuten, druk dan op *Start/Pause* (Start/Pauze).
8. **Haal** de zalmsoesjes eruit als ze gaar zijn en laat volledig afkoelen voordat u ze aan uw huisdier geeft.
9. **Herhaal** het bakproces met de resterende zalmsoesjes.
10. **Bewaar** de soesjes maximaal 7 dagen in een afgesloten bakje in de koelkast of vries ze maximaal 3 maanden in.

GRRR-AANVRIJE HONDENKOEKJES MET PINDAKAAS & BANAAN

HOEVEELHEID	60 stuks
VOORBEREIDINGSTIJD	10 minuten
KOOKTIJD	7 minuten

1 banaan
3 grote eieren
125 gram natuurlijke romige pindakaas
60 milliliter kokosolie, gesmolten
170 gram kokosmeel, plus meer indien nodig voor het bestrooien
½ theelepel bakpoeder

Benodigdheden

Deegroller
Kleine koekjesvorm

1. **Plaats** de crisperplaat in het mandje van de COSORI Smart Air Fryer.
2. **Selecteer** de functie Preheat (Voorverwarmen), stel de temperatuur in op 165°C en druk vervolgens op *Start/Pause* (Start/Pauze).
3. **Doe** de banaan in een middelgrote kom en prak met een vork tot een zeer gladde massa.
4. **Voeg** de eieren, pindakaas en kokosolie toe en klop tot een gladde massa, roer dan het kokosmeel en het bakpoeder erdoor tot zich een stevig deeg vormt.
5. **Bestuif** een schoon oppervlak met een fijn laagje kokosmeel en leg het deeg erop. Bestrooi de bovenkant van het deeg met een beetje bloem en rol het deeg vervolgens uit met een deegroller tot een dikte van 6 millimeter.
6. **Snij** uit met een kleine koekjesvorm in een vorm naar keuze. Maak meerdere malen weer een bal van het deeg en rol het uit om zoveel mogelijk koekjes uit het deeg te halen.
7. **Leg** een enkele laag van koekjes op de voorverwarmde crisperplaat.
8. **Stel** de temperatuur in op 165°C en de tijd op 7 minuten, druk dan op *Start/Pause* (Start/Pauze).
9. **Verwijder** de koekjes als ze klaar zijn en laat ze volledig afkoelen voordat u ze aan uw huisdier geeft.
10. **Bewaar** de koekjes maximaal 6 dagen in een afgesloten bakje of vries ze maximaal 3 maanden in.

GEHAKTBALLETJE APPORTEREN HONDVRIENDELIJKE KIPBALLETJES

HOEVEELHEID	6 porties
VOORBEREIDINGSTIJD	10 minuten
KOOKTIJD	15 minuten

450 gram kipgehakt
170 gram paprika, gesneden in blokjes van 3 millimeter
1 ei
1 eetlepel peterselie, fijngesneden
1 theelepel gedroogde oregano
1 theelepel gedroogde tijm
3 eetlepels panko paneermeel

1. **Doe** alle ingrediënten in een middelgrote kom en zet opzij.
2. **Maak** van het kipmengsel 36 (30-gram) gehaktballen.
3. **Haal** de crisperplaat uit het mandje van de COSORI Smart Air Fryer.
4. **Selecteer** de functie Preheat (Voorverwarmen), stel de temperatuur in op 190°C en druk vervolgens op *Start/Pause* (Start/Pauze).
5. **Doe** 18 gehaktballen direct in een enkele laag in het voorverwarmde mand.
6. **Stel** de temperatuur in op 190°C en de tijd op 15 minuten, druk op Shake (Schudden) en druk op *Start/Pause* (Start/Pauze).
7. **Schud** de gehaktballetjes halverwege de bereidingstijd. De Schudherinnering laat u weten wanneer het tijd is.
8. **Verwijder** de gehaktballetjes als ze gaar zijn.
9. **Herhaal** het kookproces met de resterende gehaktballetjes.
10. **Laat** de gehaktballetjes afkoelen voor u ze aan uw huisdier geeft en bewaart.
11. **Bewaar** de gehaktballetjes in een hersluitbaar plastic diepvrieszakje in de koelkast gedurende maximaal 7 dagen, of in de vriezer gedurende maximaal 3 weken. Raadpleeg uw dierenarts om de voedingsbehoeften van uw hond en de portiegrootte te bepalen.

MINI HONDENSNOEPJES MET ZOETE AARDAPPEL

HOEVEELHEID	36 koekjes
VOORBEREIDINGSTIJD	15 minuten
KOOKTIJD	8 minuten

Aardappelvulling

180 gram zoete aardappelpurée
15 milliliter honing

Koekdeeg

2 grote eieren
30 gram pindakaas
30 gram zoete aardappelpurée
180 gram havermeel, plus meer voor het bestrooien

Benodigdheden

Kleine spuitzak
Rubberen spatel
Deegroller
5 centimeter ronde koekjesvorm

1. **Doe** de zoete aardappelpurée en de honing samen in een kommetje om de vulling te maken, doe dit in een kleine spuitzak en zet aan de kant.
2. **Klop** de eieren, pindakaas en zoete aardappelpurée samen in een grote kom tot een gladde massa.
3. **Voeg** het havermeel en het zout toe en meng met een rubberen spatel tot deeg.
4. **Kneed** het deeg met uw handen tot het deeg volledig gekneed is en niet meer aan uw hand plakt, ongeveer 5 minuten.
5. **Leg** het deeg op een grote snijplank of een schoon, plat oppervlak. Bestuif het oppervlak met havermeel en rol het deeg uit tot een dikte van 3 millimeter.
6. **Steek** de koekjes uit met een ronde koekjesvorm van 5 centimeter. Rol het deeg opnieuw om verder te gaan met het uitsnijden van koekjes.
7. **Maak** met de spuit een hondenpootje in het midden van de koekjes. Maak de onderkant van het hondenpootje dichter bij de onderkant van de cirkel, en maak dan 3 stippen in een boog erboven voor de tenen.
8. **Haal** de crisperplaat uit het mandje van de COSORI Smart Air Fryer.
9. **Selecteer** de functie Preheat (Voorverwarmen), stel de temperatuur in op 175°C en druk vervolgens op *Start/Pause* (Start/Pauze).
10. **Leg** 9 koekjes direct in een enkele laag in het voorverwarmde mandje. Dit recept bestaat uit 4 rondes.
11. **Stel** de temperatuur in op 175°C en de tijd op 8 minuten, druk dan op *Start/Pause* (Start/Pauze).
12. **Haal** de koekjes eruit als ze klaar zijn en laat ze volledig afkoelen voordat u ze aan uw huisdier geeft.
13. **Herhaal** het bakproces met het resterende deeg.
14. **Bewaar** de koekjes maximaal 2 weken in een luchtdicht bakje en scheidt elke laag met vetvrij bakpapier, of bewaar ze maximaal 3 maanden in een hersluitbaar plastic diepvrieszakje in de vriezer.

HONDVRIENDELIJKE BOSBESSEN-MUFFINS

HOEVEELHEID	12 stuks
VOORBEREIDINGSTIJD	5 minuten
KOOKTIJD	10 minuten

60 gram havermeel
45 gram havervlokken
4 gram bakpoeder
1 banaan
60 gram ongezoete appelmoes
30 milliliter kokosolie, gesmolten
65 gram bevroren bosbessen

Benodigdheden

12 mini cupcakevormpjes

1. **Plaats** de crisperplaat in het mandje van de COSORI Smart Air Fryer.
2. **Selecteer** de functie Preheat (Voorverwarmen), stel de temperatuur in op 165°C en druk vervolgens op *Start/Pause* (Start/Pauze).
3. **Doe** het havermeel, de havervlokken en het bakpoeder in een middelgrote kom en roer door elkaar.
4. **Doe** de banaan, appelmoes en kokosolie in een tweede middelgrote kom en prak samen met een vork.
5. **Voeg** de droge ingrediënten toe aan de kom met het bananenmengsel en roer met een lepel tot er een beslag ontstaat, roer dan de bosbessen erdoor tot ze gelijkmatig verdeeld zijn.
6. **Vul** de cupcakevormpjes voor ¾ met cupcakebeslag.
7. **Leg** de muffins op de voorverwarmde crisperplaat.
8. **Stel** de temperatuur in op 165°C en de tijd op 10 minuten, druk dan op *Start/Pause* (Start/Pauze).
9. **Haal** de bosbessenmuffins eruit als ze gaar zijn en laat ze volledig afkoelen voordat u ze aan uw huisdier geeft.
10. **Bewaar** de muffins maximaal 6 dagen in een afgesloten bakje of vries ze maximaal 3 maanden in.

NOTES

COSORI®

Vragen of problemen?
support.eu@cosori.com

NF030623AC-R1_0123CAF-LI401S-nl