



Opt rețete simple de gătit în friteuza cu aer cald

Eight recipes to help you get started

E6AF1-6ST
E6AF1-4ST





Somon cu piper și portocală

Salmon with pepper tree seasoning and orange



Ingrediente:

600 g somon file, de preferat cu piele
1 lingură piper boabe
coaja de la o portocală
1 linguriță de sare

Mod de preparare:

1. Taie somonul în 4 bucăți egale.
2. Rășnește boabele de piper.
3. Rade coaja de portocală cu ajutorul unei răzătoare fine sau pentru citrice.
4. Amestecă piperul cu sarea și coaja de portocală rasă.
5. Trece bucățile din somon prin acest amestec și lasă aromele să se întrepătrundă timp de 15 minute.
6. Așază somonul în coșul friteuzei cu pielea în jos și gătește-l utilizând programul Pește.
7. Taie portocala și stoarce-o. Aadaugă sucul obținut peste peștele prăjit

Ingredients:

600 g salmon fillets, preferably skin on
1 tbsp pepper
Zest from 1 orange
1 tsp salt

Method:

1. Cut the salmon into four equal pieces.
2. Crush the pepper.
3. Peel the outer layer of the orange with a zester or grater.
4. Mix the pepper, salt and orange zest
5. Rub the salmon and leave it for 15 minutes.
6. Fry the salmon in the air fryer using the Fish programme.
7. Cut the orange and squeeze some orange juice on top of the cooked salmon.



Cartofi dulci prăjiți cu sos aioli

Sweet potato fries with aioli

Ingrediente:

2 cartofi dulci mari
1 linguriță de sare
1 gălbenuș
1 lingură suc de lămâie & coajă rasă de lămâie
200 ml ulei
un vârf de cuțit de piper cayenne
2 căței de usturoi
1 vârf de cuțit de sare

Mod de preparare:

1. Curăță și taie cartofii în fâșii groase de 0,5 cm.
2. Prăjește-le utilizând programul Cartofi prăjiți.
3. Pentru sosul aioli: amestecă bine usturoiul, gălbenușul și coaja și sucul de lămâie cu un blender vertical.
4. Toarnă uleiul puțin câte puțin continuând să amesteci, până obții un sos mai gros.
5. Asezonează cu sare și piper cayenne.

Ingredients:

2 large sweet potatoes
1 tsp salt
1 egg yolk
1 tbsp lemon zest
200 ml cooking oil
1 pinch of cayenne pepper
2 cloves of garlic
1 pinch of salt

Method:

1. Peel and slice the sweet potato into 0.5 cm strips.
2. Fry the strips using the French Fries programme.
3. For the aioli: mix the garlic, egg yolk and lemon zest with a hand blender into an even mixture.
4. Pour in the oil bit by bit stirring continuously. Continue to mix until it thickens.
5. Season with salt and cayenne pepper.





Legume la grătar

Roasted vegetables

Ingrediente:

1 vânăță
1 dovlecel sau zucchini
1 ardei gras roșu
10 fire de sparanghel verde
1 lingură ulei de măsline
1 linguriță de sare
2 lingurițe de cimbru proaspăt tocat
un vârf de cuțit de piper negru

Mod de preparare:

1. Taie vânăța și dovlecelul în felii de 1,5 cm grosime și ardeul în pătrățele de 2x2 cm.
2. Îndepărtează partea lemnoasă inferioară a firelor de sparanghel.
3. Asezonează legumele, mai puțin sparanghelul, cu uleiul de măsline, sarea, piperul și cimbrul proaspăt tocat.
4. Gătește legumele în friteuza cu aer cald cu ajutorul programului Legume.
5. La jumătatea timpului de gătire, adaugă și sparanghelul.

Ingredients:

1 aubergine
1 courgette
1 red pepper
10 green asparagus spears
1 tbsp olive oil
1 tsp salt
2 tsp fresh chopped thyme
1 pinch black pepper

Method:

1. Cut the aubergine and courgette into 1.5 cm slices and cut the pepper into 2x2 cm pieces.
2. Remove the bottom part of the asparagus.
3. Season all the vegetables, except the asparagus, with olive oil, salt, pepper and chopped thyme.
4. Fry the vegetables with the Vegetable programme in the air fryer.
5. Add the asparagus to the rest of the vegetables halfway through cooking.





Pulpe de pui crocante

Crispy chicken drumsticks

Ingrediente:

6 pulpe inferioare de pui
3 ouă bătute cu 1 lingură de apă
100 g făină
200 g pesmet tip panko sau simplu
1 linguriță de sare, un vârf de cuțit de piper negru
1 linguriță de boia

Ingrediente pentru sosul aioli cu chili:

200 g sos aioli
1 lingură ardei chili proaspăt tocat fin
1 linguriță chimion măcinat

Mod de preparare:

1. Amestecă făina cu sare, boia și piper.
2. Trece pulpele de pui prin amestecul de făină, apoi prin ouăle bătute și la final prin pesmet.
3. Așază-le într-un singur strat în coșul friteuzei cu aer cald și prăjește-le cu ajutorul programului Pulpe de pui.
4. Servește-le alături de sosul aioli cu chili.

Ingredients:

6 chicken drumsticks
3 eggs, whipped with 1 tbsp water
100 g flour
200 g panko or regular breadcrumbs
1 tsp salt, 1 pinch black pepper
1 tsp paprika powder

Ingredients for the chili aioli:

200 g aioli
1 tbsp fine chopped fresh chilli
1 tsp ground cumin

Method:

1. Mix together the flour, salt, paprika and black pepper.
2. Bread the chicken drumsticks by first dipping them in the flour mixture, then into the egg mixture and then into the breadcrumbs.
3. Spread the drumsticks evenly in the air fryer basket and fry them with the Drumstick programme.
4. Serve with chilli aioli.





Pui întreg umplut cu lămâie și usturoi

Whole chicken filled with lemon and garlic

Ingrediente:

un pui întreg de aprox. 1,2 kg
1 lămâie
1 căpățână de usturoi
1 lingură de sare
1 linguriță piper negru

Mod de preparare:

1. Taie lămâia în jumătăți.
2. Uple puiul cu lămâia și usturoiul și azonează-l cu sare și piper.
3. Așază puiul în coșul friteuzei și gătește-l cu ajutorul programului Pui.
4. La final, lasă puiul să se răcească timp de 10 minute înainte de servire.

Ingredients:

1 whole chicken, 1.2 kg
1 lemon
1 garlic bulb
1 tbsp salt
1 tsp black pepper

Method:

1. Cut the lemon in half.
2. Stuff the chicken with the lemon and garlic and rub the chicken with salt and pepper.
3. Put the chicken in the basket and fry with the Whole Chicken programme.
4. Let the chicken rest for 10 min after cooking.





Friptură

Steak

Ingrediente:

225 g antricot/mușchi de vită
un vârf de cuțit de sare
un vârf de cuțit de piper negru
1 linguriță de rozmarin proaspăt tocat

Mod de preparare:

1. Condimentează carnea de vită pe ambele părți cu sare, piper și rozmarin.
2. Așază carnea în friteuză și gătește-o utilizând programul Friptură.
3. La final, lasă friptura să se odihnească 5 minute înainte de servire.
4. O poți servi alături de o garnitură de sparanghel.

Ingredients:

225 g entrecote / sirloin steak
1 pinch salt
1 pinch black pepper
1 tsp fresh chopped rosemary

Method:

1. Season the beef on both sides with the salt, pepper and rosemary.
2. Place the beef in the fryer and fry on the Meat programme.
3. Leave the beef to rest for 5 min after the programme is finished.
4. Serve with asparagus spears.





Brioșe cu afine și topping crocant (6 buc)

Blueberry muffins with crumbs (6 pcs)

Ingrediente:

200 g făină de grâu
100 g zahăr
1 linguriță
bicarbonat de sodiu
15 g unt
75 ml lapte
1 ou
100 g afine
congelate

1 lingură zahăr

pudră

Topping:

1 lingură zahăr
1 lingură fulgi de
ovăz
1 lingură unt
1 lingură făină de
grâu

Mod de preparare:

1. Topește untul și amestecă-l cu laptele și oul.
2. Amestecă toate ingredientele uscate. Apoi adaugă peste acestea amestecul de lapte.
3. Amestecă afinele cu zahărul pudră și adăugă-le în amestecul pregătit anterior.
4. Amestecă ingredientele pentru topping.
5. Toarnă apoi aluatul obținut în forme mari pentru brioșe, de preferat din silicon.
6. Presară deasupra topping-ul.
7. Coace brioșele în friuteuza cu aer cald utilizând programul Brioșe.

Ingredients:

200 g wheat flour
100 g sugar
1 tsp baking soda
15 g butter
75 ml milk
1 egg
100 g frozen
blueberries
1 tbsp icing sugar

Crumb topping:

1 tbsp sugar
1 tbsp oats
1 tbsp butter
1 tbsp wheat flour

Method:

1. Melt the butter and mix together with the milk and egg.
2. Mix all the dry ingredients and then add the milk mixture.
3. Mix the blueberry and icing sugar together and then add to the other ingredients.
4. Mix the ingredients for the topping.
5. Pour the muffin mixture into large muffin cups, preferably silicone cups.
6. Add the topping on top of the muffins.
7. Bake the muffins in the air fryer on the Muffin programme.





Pizza Margherita

Ingrediente:

Aluat:

15 g drojdie
proaspătă
125 ml apă caldă
1 vârf de cuțit de sare
300 g făină de grâu

Topping:

Mozzarella
frunze de busuioc
2 linguri ulei de
măslină

Sos de roșii (pregătit

la rece):

200 g roșii cubulețe
din conservă
1 cățel de usturoi
1 linguriță zahăr
1 lingură oțet balsamic
un vârf de cuțit de
piper negru
1 lingură ulei de
măslină
un vârf de cuțit de
sare

Mod de preparare:

1. Amestecă toate ingredientele și frământă aluatul timp de 10 minute.
2. Pune aluatul într-un bol, acoperă-l și lasă-l la dospit timp de 30 de minute sau până își dublează volumul.
3. Cu ajutorul unui blender vertical amestecă toate ingredientele pentru sosul de roșii.
4. Întinde aluatul astfel încât să încapă în coșul friteuzei.
5. Întinde uniform sosul de roșii pe blatul de pizza, apoi adaugă mozzarella și frunzele de busuioc.
6. Coace pizza utilizând programul Mini pizza.
7. Înainte de servire, presară deasupra puțin ulei de măslină.

Ingredients:

Dough:

15 g fresh yeast
125 ml lukewarm water
1 pinch of salt
300 g wheat flour

Topping:

Mozzarella
Basil leaves
2 tbsp olive oil

Method:

1. Knead all the ingredients for the dough for 10 minutes. Cover the bowl and leave for 30 minutes to prove, it should double in size.
2. Mix all ingredients for the tomato sauce with a hand blender.
3. Roll the dough into a suitable size for the basket.
4. Spread the tomato sauce evenly over the dough, top with the mozzarella and basil.
5. Bake on the Pizza programme.
6. Drizzle olive oil over the fresh-baked pizza.

Tomato sauce (cold-stirred):

200 g tinned tomatoes
1 garlic clove
1 tsp sugar
1 tbsp balsamic vinegar
1 pinch black pepper
1 tbsp olive oil
1 pinch salt

