



COSORI

PREMIUM AIR FRYER
SMART AIR FRYER

Recipes

EN

DE

FR

IT

ES

 *Thank you for
your purchase!* 

(We hope you love your new air fryer as much as we do.)



join

the Cosori Cooks Community on Facebook
facebook.com/CosoriUK



explore

our recipe gallery
www.cosori.com/recipes



enjoy

weekly, featured recipes
made exclusively by our in-house chefs



CONTACT OUR CHEFS

Our helpful, in-house chefs are ready to assist you with any questions you might have!

Email: recipes@cosori.com

On behalf of all of us at Cosori,

Happy cooking!

Table of Contents

Playing with Presets

Breakfast

Strawberry Cream Scones
Baked Potted Egg
French Toast Sticks
Muffin Breakfast Sandwich
Stuffed French Toast
BBQ Bacon

Entrées

Santa Maria Ribeye
New York Steak with Chimichurri
Italian Meatballs
Garlic Lemon Chicken Legs
Honey Lemon Chicken
"Fried" Chicken
Pork Katsu
Prosciutto-Wrapped Pork Roulade
Chipotle Tuna Melt
Lemon-Butter Salmon
Crab Cakes
Crispy Tofu
Grilled Cheese
Crispy "Fried" Fish Nuggets
Pepperoni Mini Pizzas
Turkey Burgers with Asian Slaw

Appetizers

Prosciutto-Wrapped Asparagus
Dry Rubbed Chicken Wings
Honey-Sriracha Wings
Garlic Parmesan Chicken Wings
"Fried" Mozzarella Bites
Coconut Shrimp
Garlic & Herb Chicken Skewers
Yogurt Chicken Skewers
Teriyaki Pork Skewers
Lamb Shawarma Skewers

Sides

Homemade Chips
Sweet Potato Chips
Courgette Chips
Potato Wedges
Potato Crisps
Onion Rings
Hasselback Potatoes
Honey-Roasted Carrots
Roasted Garlic Broccoli
Roasted Cauliflower
Roasted Corn
Brussel Sprouts with Pancetta

Desserts

Cinnamon Rolls
Banana Nut Bread
Rustic Pear Tart with Walnuts
Lemon Pound Cake
Blueberry Lemon Muffins
Chocolate Chip Muffins

6

17

20

23

26

29

32

36

39

42

45

48

51

54

57

60

63

66

69

72

75

78

81

85

88

91

94

97

100

103

106

109

112

116

119

122

125

128

131

134

137

140

143

146

149

153

156

159

162

165

168

Inhaltsverzeichnis

Herumspielen mit Voreinstellungen

Frühstück

Erdbeer-Sahnetütten
Gebackenes Topfai
French Toast Sticks
Muffin-Frühstücks-Sandwich
Gefüllter French Toast
BBQ Speck

Hauptgerichte

Santa Maria Ribeye
New Yorker Steak mit Chimichurri
Italienische Fleischbällchen
Knoblauch Zitronen Hähnchenschenkel
Honig Zitronen Huhn
"Gebratenes" Huhn
Schweinefleisch Katsu
Prosciutto-Schinken-Roulade
Chipotle Thunfisch-Schmelze
Zitronen-Butter-Lachs
Krabbenkuchen
Knuspriger Tofu
Gegrillter Käse
Knusprige "Gebratene" Fisch-Nuggets
Peperoni Mini-Pizzas
Truthahnburger mit asiatischem Slaw

Vorspeisen

Prosciutto-verpackter Spargel
Trocken geriebene Hühnerflügel
Honig-Sriracha Flügel
Knoblauch Parmesan Hühnerflügel
"Gebratene" Mozzarella-Bissen
Kokosnuss-Garnelen
Knoblauch-Kräuter-Hähnchenspieße
Joghurt Hähnchenspieße
Teriyaki Schweinespieße
Lamm-Shawarma-Spieße

Beilagen

Hausgemachte Pommes Frites
Süßkartoffel-Pommes frites
Zucchini-Pommes frites
Kartoffelecken
Kartoffelchips
Zwiebelringe
Hasselback-Kartoffeln
Honiggeröstete Karotten
Gebratener Knoblauch Brokkoli
Gebratener Blumenkohl
Gebratener Mais
Rosenkohl mit Pancetta

Desserts

Zimbrötchen
Bananen-Nuss-Brot
Rustikale Birmenorte mit Walnüssen
Zitronen-Pfund-Kuchen
Heidelbeer-Zitronen-Muffins
Schoko-Chip-Muffins

8

18

21

24

27

30

33

37

40

43

46

49

52

55

58

61

64

67

70

73

76

79

82

86

89

92

95

98

101

104

107

110

113

117

120

123

126

129

132

135

138

141

144

147

150

154

157

160

163

166

169

Table des matières

Jouer avec les programmes

Petit déjeuner

Scones fraises à la crème
Œufs en ramequin au four
Bâtonnets de pain perdu
Sandwich de muffin pour le petit déjeuner
Pain perdu fourré
Bacon barbecue

Entrées

Faux-filet Santa Maria
Steak newyorkais au chimichurri
Boulette de viande italiennes
Cuisses de poulet à l'ail et au citron
Poulet au miel et citron
Poulet « frit »
Porc Katsu
Roulade de porc au Prosciutto
Fondant au thon chipotle
Saumon beurre au citron
Croquettes de crabe
Tofu croustillant
Fromage grillé
Croquettes de poisson « frites » croustillantes
Mini pizzas pepperoni
Burgers de dinde avec salade de chou

Hors-d'œuvre

Asperges au prosciutto
Ailes de poulet assaisonnées
Ailes de poulet au miel et Sriracha
Ailes de poulet à l'ail et au parmesan
Bouchées de mozzarella « frites »
Crevettes à la noix de coco
Brochettes de poulet à l'ail et aux herbes
Brochettes de poulet au yaourt
Brochettes de porc Teriyaki
Brochettes de shawarma d'agneau

Accompagnements

Frites maison
Frites de patate douce
Frites de courgettes
Morceaux de pomme de terre
Chips de pommes de terre
Rondelles d'oignon
Pommes de terre Hasselback
Carottes rôties au miel
Brocoli rôti à l'ail
Chou-fleur rôti
Mais rôti
Choux de Bruxelles avec pancetta

Desserts

Roulés à la cannelle
Pain à la banane et aux noix
Tarte rustique aux poires et aux noix
Gâteau au citron
Muffins aux myrtilles et citron
Muffins aux pépites de chocolat

Sommario

Giocare con i Preset

Colazione

Focaccine alla Fragola
Uovo in Vaso Cotto
Bastoncini di Pane Tostato Francese
Sandwich di Muffin per la Prima Colazione
Toast Farcito alla Francese
BBQ Bacon

Entrées

Santa Maria Ribeye
Bistecca di New York con Chimichurri
Polpette Italiane
Cosce di Pollo Aglio e Limone
Pollo al Limone Miele
Pollo "Fritto"
Maiale Katsu
Involtini di Maiale nel Prosciutto
Tonno Chipotle
Salmone al Burro e Limone
Torte di Granchio
Tofu Croccante
Formaggio alla Griglia
Crocchette di Pesce "Fritte" Croccanti
Mini Pizza ai Pepperoni
Hamburger di Tacchino con Slaw Asiatico

Antipasti

Asparagi Avvolti nel Prosciutto
Ali di Pollo Strofinate
Ali di Miele-Sriracha
Ali di Pollo all'Aglio di Parmigiano
Morsi di Mozzarella "Fritti"
Gamberi al Cocco
Spiedini di Pollo con Aglio & Erbe
Spiedini di Pollo allo Yogurt
Spiedini di maiale Teriyaki
Spiedini di Agnello Shawarma

Contorni

Patatine Fritte Fatte in Casa
Patate Fritte Dolci
Zucchine Fritte
Patate a Spicchi
Patine
Anelli di Cipolla
Patate Hasselback
Carote Arrosto al Miele
Broccoli Arrosto all'Aglio
Cavolfiore Arrosto
Mais Tostato
Cavoletti di Bruxelles con Pancetta

Desserts

Panini alla Cannella
Pane alle Noci di Banana
Crostata di Pere Rustica con Noci
Torta al Limone
Muffin al Limone e Mirtilli
Muffin con Scaglie di Cioccolato

Índice

Ajustes de la freidora de aire 12

Desayuno

Bollos de Crema con Fresas	19
Huevo Cocido en Cuenco	22
Tostadas Francesas en Bastones	25
Muffins Inglés Salado para Desayuno	28
Tostadas Francesa Rellena	31
Bacon BBQ	34

Platos Principales

Chuletón Santa María	38
Lomo de Ternera con Chimichurri	41
Albóndigas Italianas	44
Muslos de Pollo con Limón y Ajo	47
Pollo con Limón y Miel	50
Pollo "Frito"	53
Cerdo Katsu	56
Rollos de Cerdo Envueltos en Jamón	59
Chipotle de Atún	62
Salmón con Mantequilla y Limón	65
Pasteles de Cangrejo	68
Tofu Crujiente	71
Sándwich de Queso Fundido	74
Nuggets Crujientes de Pescado	77
Mini Pizzas de Pepperoni	80
Hamburguesas de Pavo con Ensalada Asiática	83

Aperitivos

Espárragos envueltos en Jamón	87
Alitas de Pollo	90
Alitas de Pollo Picantes	93
Alitas de Pollo con Ajo a la Parmesana	96
Dedos de Mozzarella "Fritos"	99
Gambas con Coco	102
Pinchos de Pollo con Ajo y Hierba	105
Pinchos de Pollo con Yogurt	108
Pinchos de Cerdo Teriyaki	111
Shawarma de Cordero	114

Acompañamientos

Patatas "Fritas" Caseras	118
Batatas "Fritas"	121
Calabacín "Frito"	124
Patatas Gajo	127
Patatas "Fritas" en Rodajas	130
Aros de Cebolla	133
Patatas Hasselback	136
Zanahorias Asadas con Miel	139
Brócoli Asado con Ajo	142
Coliflor Asada	145
Maíz Asado	148
Coles de Bruselas con Bacon	151

Postres

Rollitos de Canela	155
Pan de Plátano y Nuez	158
Tarta de Pera con Nueces	161
Bizcocho de Limón	164
Muffins de Arándanos y Limón	167
Muffins con Pepitas de Chocolate	170

Playing with Presets

ICON	Food	Temperature (°C)	Time (min)	Cooked
 STEAK	Steak: ribeye, sirloin, filet	205°C	6 minutes	Rare
			8 minutes	Medium
			10 minutes	Well-done
	Hamburger	205°C	10 minutes	
	Beef meatballs	205°C	8 minutes	
	Sausage	205°C	8-12 minutes	
	Pork chop, boneless	205°C	12-14 minutes	
	Pork chop, bone-in	205°C	16-18 minutes	

ICON	Food	Temperature (°C)	Time (min)	Shake
 SEAFOOD	Salmon	175°C	8 minutes	
	Tilapia	175°C	6-8 minutes	
	Sword fish	175°C	8-10 minutes	
 SHRIMP	Shrimp	190°C	6-10 minutes	Shake
	Jumbo shrimp	190°C	8-10 minutes	Shake
 BACON	Bacon	160°C	6-8 minutes	
	Pancetta	160°C	10 minutes	
	Parma ham	160°C	6 minutes	
 CHICKEN	Chicken wings	195°C	20-25 minutes	Shake
	Chicken leg/drumstick	195°C	25 minutes	
	Chicken thigh, boneless, skinless	195°C	10-12 minutes	
	Chicken thigh, bone-in, skin on	195°C	20-30 minutes	
	Chicken breast, boneless, skinless	180°C	12-14 minutes	

Playing with Presets (cont.)

ICON	Food	Temperature (°C)	Time (min)	Shake
 FRENCH FRIES	Potato wedges	175°C	25-30 minutes	Shake
	Potato, baby	175°C	20-25 minutes	Flip
	Chips, fresh	195°C	25-30 minutes	Shake
	Sweet potato	195°C	25-30 minutes	Flip
 VEGETABLES	Broccoli	150°C	8 minutes	Shake
	Cauliflower	150°C	10 minutes	Shake
	Courgette	150°C	10 minutes	Shake
 ROOT VEGETABLES	Carrots	205°C	12 minutes	Shake
	Brussel sprouts	205°C	8 minutes	Shake
	Butternut squash	205°C	10 minutes	Shake
	Corn	205°C	8-12 minutes	Flip
 DESSERTS	Muffins	150°C	15 minutes	
	Cake	150°C	30 minutes	
	Cupcakes	150°C	15 minutes	
	Brownies	160°C	30 minutes	
 BREAD	Corn bread	150°C	25-30 minutes	
	Cinnamon rolls	165°C	15 minutes	
	Grilled cheese	160°C	8 minutes	
	Toasted bread	160°C	8 minutes	
 FROZEN FOODS	Chicken nuggets	175°C	10 minutes	Shake
	Onion rings	175°C	10 minutes	Shake

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

Jouer avec les programmes

ICÔNE	Aliments	Température (°C)	Temps (min)	Cuisson
 STEAK	Steak : Bifteck d'ailoyau, 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	

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
	Mais	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

Giocare con i Preset

ICONA	Cibo	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Cucinato
 BISTECCA	Bistecca: Ribeye, controfiletto, filetto	205°C	6 minuti	Cottura al sangue
			8 minuti	Media
			10 minuti	Ben cotta
	Hamburger	205°C	10 minuti	
	Polpette di manzo	205°C	8 minuti	
	Salsiccia	205°C	8-12 minuti	
	Braciola di maiale, senza ossa	205°C	12-14 minuti	
	Braciola di maiale, con osso	205°C	16-18 minuti	

ICONA	Cibo	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Agitare
 FRUTTI DI MARE	Salmone	175°C	8 minuti	
	Tilapia	175°C	6-8 minuti	
	Pesce spada	175°C	8-10 minuti	
 GAMBERETTO	Gamberetto	190°C	6-10 minuti	Agitare
	Gamberi giganti	190°C	8-10 minuti	Agitare
 BACON	Bacon	160°C	6-8 minuti	
	Pancetta	160°C	10 minuti	
	Prosciutto di Parma	160°C	6 minuti	
 POLLO	Ali di pollo	195°C	20-25 minuti	Agitare
	Coscia di pollo/bacchetta	195°C	25 minuti	
	Coscia di pollo, senza ossa, senza pelle	195°C	10-12 minuti	
	Coscia di pollo, con osso, pelle	195°C	20-30 minuti	
	Petto di pollo, senza pelle	180°C	12-14 minuti	

Giocare con i Preset (cont.)

ICONA	Cibo	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Agitare
 PATATINE FRITTE	Spicchi di patate	175°C	25-30 minuti	Agitare
	Patata, piccola	175°C	20-25 minuti	Capovolgere
	Patatine fritte, fresche	195°C	25-30 minuti	Agitare
	Patata dolce	195°C	25-30 minuti	Capovolgere
 VERDURE	Broccoli	150°C	8 minuti	Agitare
	Cavolfiore	150°C	10 minuti	Agitare
	Zucchine	150°C	10 minuti	Agitare
 ORTAGGI DA RADICE	Carote	205°C	12 minuti	Agitare
	Cavoletti di Bruxelles	205°C	8 minuti	Agitare
	Zucca	205°C	10 minuti	Agitare
	Mais	205°C	8-12 minuti	Capovolgere
 DESSERTS	Muffins	150°C	15 minuti	
	Torta	150°C	30 minuti	
	Cupcakes	150°C	15 minuti	
	Brownies	160°C	30 minuti	
 PANE	Pane di mais	150°C	25-30 minuti	
	Panini alla cannella	165°C	15 minuti	
	Formaggio alla griglia	160°C	8 minuti	
	Pane tostato	160°C	8 minuti	
 ALIMENTI SURGELATI	Crocchette di pollo	175°C	10 minuti	Agitare
	Anelli di cipolla	175°C	10 minuti	Agitare

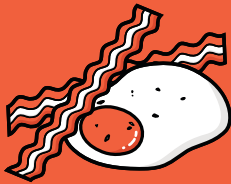
Ajustes de la freidora de aire

ICONO	Alimento	Temperatura (°C)	Hora (min)	Cocina
 FILETE	Chuletón, Solomillo de ternera, Filete, etc	205°C	6 minutos	Poco hecha
			8 minutos	En su punto
			10 minutos	Hecha
	Hamburguesa	205°C	10 minutos	
	Albóndigas de Carne	205°C	8 minutos	
	Salchicha	205°C	8-12 minutos	
	Chuleta de Cerdo sin hueso	205°C	12-14 minutos	
	Chuleta de Cerdo con hueso	205°C	16-18 minutos	

ICONO	Alimento	Temperatura (°C)	Hora (min)	Agitar
 PESCADO FRESCO	Salmón	175°C	8 minutos	
	Perca	175°C	6-8 minutos	
	Pez Espada	175°C	8-10 minutos	
 MARISCO	Gambas	190°C	6-10 minutos	Agitar
	Gambones	190°C	8-10 minutos	Agitar
 BACON	Bacon	160°C	6-8 minutos	
	Panceta	160°C	10 minutos	
	Jamón	160°C	6 minutos	
 POLLO	Alitas de Pollo	195°C	20-25 minutos	Agitar
	Muslo de Pollo	195°C	25 minutos	
	Contramuslo de pollo, Deshuesado, Sin piel	195°C	10-12 minutos	
	Contramuslo de pollo, deshuesado, Con piel	195°C	20-30 minutos	
	Pechuga de pollo, deshuesada, sin piel	180°C	12-14 minutos	

Ajustes de la freidora de aire

ICONO	Alimento	Temperatura (°C)	Hora (min)	Agitar
 PATATAS	Gajos	175°C	25-30 minutos	Agitar
	Patatas criollas	175°C	20-25 minutos	Girar
	Patatas fritas	195°C	25-30 minutos	Agitar
	Batata	195°C	25-30 minutos	Girar
 VERDURAS	Brócoli	150°C	8 minutos	Agitar
	Coliflor	150°C	10 minutos	Agitar
	Calabacín	150°C	10 minutos	Agitar
 TUBÉRCULOS	Zanahoria	205°C	12 minutos	Agitar
	Coles de Bruselas	205°C	8 minutos	Agitar
	Calabaza	205°C	10 minutos	Agitar
	Maíz	205°C	8-12 minutos	Girar
 POSTRES	Muffins	150°C	15 minutos	
	Pastel	150°C	30 minutos	
	Pastelillos	150°C	15 minutos	
	Brownies	160°C	30 minutos	
 PAN	Pan de Maíz	150°C	25-30 minutos	
	Rollos de Canela	165°C	15 minutos	
	Sándwich	160°C	8 minutos	
	Pan tostado	160°C	8 minutos	
 COMIDA CONGELADA	Nuggets de pollo	175°C	10 minutos	Agitar
	Aros de Cebolla	175°C	10 minutos	Agitar



EN

Breakfast

DE

Frühstück

FR

Petit déjeuner

IT

Colazione

ES

Desayuno



Strawberry Cream Scones

YIELDS 6 SCONES **EN**

PREP TIME: 10 minutes

COOK TIME: 12 minutes

240 g all-purpose flour

50 g granulated sugar

8 g baking powder

1 g salt

85 g butter, cold, cut into pieces

84 g fresh strawberries, chopped

120 mL cup heavy cream

2 large eggs

10 mL vanilla extract

5 mL water

- 1 SIFT** together the flour, sugar, baking powder, and salt in a large bowl.
- 2 CUT** the butter into the flour using a pastry blender or your hands until the mixture resembles coarse crumbs.
- 3 MIX** the strawberries into the flour mixture. Set aside.
- 4 WHISK** together the heavy cream, 1 egg, and the vanilla extract in a separate bowl.
- 5 FOLD** the cream mixture into the flour mixture until it combines, then roll it out to a 38-mm thickness.
- 6 USE** a round cookie cutter to cut the scones.
- 7 BRUSH** the scones with an egg wash made from 1 egg and the water. Set aside.
- 8 SELECT** *Preheat* on the Cosori Air Fryer, adjust to 175°C, and press *Start/Pause*.
- 9 LINE** the preheated air fryer baskets with baking paper.
- 10 PLACE** the scones on top of the baking paper and cook for 12 minutes at 175°C, until golden brown.

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.

FR 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.

Focaccine alla Fragola

PRODUCE 6 FOCACCINE IT

TEMPO DI PREPARAZIONE:

10 minuti

TEMPO DI COTTURA:

12 minuti

240 g di farina per tutti gli usi

50 g di zucchero semolato

8 g di lievito in polvere

1 g di sale

85 g di burro freddo, tagliato a pezzi

84 g di fragole fresche tritate

120 ml di panna pesante

2 uova grandi

10 ml di estratto di vaniglia

5 ml di acqua

- 1 Setacciare la farina, lo zucchero, il lievito e il sale in una grande ciotola.
- 2 Tagliare il burro nella farina usando un frullatore o le mani fino a quando il composto non assomiglia a briciole grossolane.
- 3 Mescolare le fragole nella miscela di farina e mettere da parte.
- 4 Sbattere insieme con vigore la crema e 1 uovo e l'estratto di vaniglia in una ciotola separata.
- 5 Sbattere il composto di crema nella miscela di farina finché non si unisce, poi stenderla con uno spessore di 38 mm.
- 6 Utilizzare un taglierino per biscotti rotondo per tagliare le focaccine.
- 7 Spazzolare le focaccine con un lavaggio per uova composto da 1 uovo e l'acqua e mettere da parte.
- 8 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 175° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 9 Rivestire il cestello interno preriscaldato con carta da forno.
- 10 Posizionare le focaccine sopra la carta da forno e cuocere per 12 minuti a 175° C, fino a doratura.

Bollos de Crema con Fresas

6 BOLLLOS ES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

12 minutos

240 g de harina

50 g de azúcar

8 g de polvo para hornear

1 g de sal

85 g de mantequilla fría troceada

85 g de fresas troceadas

120 ml de nata

2 huevos grandes

10 ml de extracto de vainilla

5 ml de agua

- 1 Tamiza la harina, el azúcar, el polvo para hornear y la sal en un tazón grande.
- 2 Une la mantequilla con la harina usando una batidora o tus manos hasta que la mezcla se asemeje a migas gruesas.
- 3 Mezcla las fresas con la mezcla de harina. Deja reposar la mezcla.
- 4 Bate la nata, 1 huevo y el extracto de vainilla en un recipiente aparte.
- 5 Une la mezcla de crema en la mezcla de harina hasta que estén homogéneas. Luego extiende la mezcla hasta lograr un grosor de 4 cm.
- 6 Usa un cortador de galletas redondo para cortar los bollos.
- 7 Unta los bollos con una combinación de huevo y agua.
- 8 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori, ajústala a 175°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 9 Coloca papel para hornear en la canasta interna precalentada.
- 10 Coloca los bollos en la parte superior del papel de hornear y cocina durante 12 minutos a 175°C, hasta que estén dorados.



EN Baked Potted Egg

YIELDS 3 SERVINGS

PREP TIME: 3 minutes

COOK TIME: 14 minutes

Nonstick cooking spray

3 eggs

6 slices smoked streaky bacon,
diced

60 g baby spinach, washed

120 mL heavy cream

15 g Parmesan cheese, grated

Salt & pepper, to taste

- 1 **SELECT** Preheat on the Cosori Air Fryer, adjust to 175°C, and press *Start/Pause*.
- 2 **SPRAY** three 76-mm ramekins with nonstick cooking spray.
- 3 **ADD** 1 egg to each greased ramekin.
- 4 **COOK** the bacon in a pan until crispy, about 5 minutes.
- 5 **ADD** the spinach and cook until wilted, about 2 minutes.
- 6 **MIX** in the heavy cream and Parmesan cheese. Cook for 2 to 3 minutes.
- 7 **POUR** the cream mixture on top of the eggs.
- 8 **PLACE** the ramekins into the preheated air fryer and cook for 4 minutes at 175°C, until the egg white is fully set.
- 9 **SEASON** to taste with salt and pepper.

Gebackenes Topfei

ERGIBT 3 PORTIONEN **DE**

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 die vorgewärmten Heißluftfritteuse geben und 4 Minuten bei 175°C garen, bis das Eiweiß vollständig ausgehärtet ist.
- 9 Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Œufs en ramequin au four

POUR 3 PORTIONS **FR**

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.

TEMPO DI PREPARAZIONE:

3 minuti

TEMPO DI COTTURA:

14 minuti

Spray da cucina antiaderente

3 uova

6 fette di pancetta affumicata
tagliata a dadini

60 g di spinaci lavati

120 ml di panna

15 g di parmigiano grattugiato

Sale e pepe a piacere

- 1 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 175° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 2 Spruzzare i tre stampini da 76 mm con uno spray da cucina antiaderente.
- 3 Aggiungere 1 uovo a ciascun stampino unto.
- 4 Cuocere la pancetta in una padella finché non diventa croccante, circa 5 minuti.
- 5 Aggiungere gli spinaci e cuocere finché non si ammolano, circa 2 minuti.
- 6 Mescolare la panna e il parmigiano grattugiato. Cuocere per 2 o 3 minuti.
- 7 Versare la miscela di crema sulle uova.
- 8 Mettere gli stampini nella friggitrice ad aria preriscaldata e cuocere per 4 minuti a 175° C, finché l'albume è completamente fissato.
- 9 Condire a piacere con sale e pepe.

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

3 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

14 minutos

Aceite en aerosol antiadherente

3 huevos

6 lonchas de bacon cortado en
tiras

60 g de espinaca baby

120 ml de nata

15 g de queso parmesano rallado

Sal y pimienta al gusto

- 1 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori, ajústala a 175°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 2 Rocía tres moldes de 8 cm con aceite en aerosol antiadherente.
- 3 Añade 1 huevo a cada molde engrasado.
- 4 Cocina el bacon en una sartén hasta que esté dorado, aproximadamente 5 minutos.
- 5 Añade las espinacas y cocina durante 2 minutos adicionales.
- 6 Mezcla la nata y el Queso parmesano. Cocina durante 2-3 minutos.
- 7 Vierte la mezcla de nata sobre los huevos.
- 8 Coloca los moldes en la freidora de aire precalentada y cocina durante 4 minutos a 175°C hasta que la clara de huevo esté completamente preparada.
- 9 Sazona al gusto con sal y pimienta.



French Toast Sticks

YIELDS 4 SERVINGS **EN**

PREP TIME: 5 minutes

COOK TIME: 10 minutes

4 slices white bread, 38-mm thick,
preferably stale

2 eggs

60 mL milk

15 mL maple syrup

2 mL vanilla extract

Nonstick cooking spray

38 g sugar

3 g ground cinnamon

Maple syrup, for serving

Powdered sugar, for dusting

- CUT** each slice of bread into thirds making 12 pieces. Set aside.
- WHISK** together the eggs, milk, maple syrup, and vanilla.
- SELECT** *Preheat* on the Cosori Air Fryer, adjust to 175°C, and press *Start/Pause*. Allow to heat up.
- DIP** the bread sticks into the egg mixture and arrange into the preheated air fryer. Spray the French toast sticks liberally with cooking spray.
- COOK** the French toast sticks for 10 minutes at 175°C. Flip the sticks halfway through cooking.
- MIX** together the sugar and cinnamon in a bowl. Set aside.
- COAT** the French toast sticks in the cinnamon sugar mixture when done cooking.
- SERVE** with maple syrup and dust with powdered sugar.

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

Antihaf-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 ausbacken. 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.

FR 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. Pulvériser 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.

Bastoncini di Pane Tostato Francese

PRODUCE 4 PORZIONI

IT

TEMPO DI PREPARAZIONE:

5 minuti

TEMPO DI COTTURA:

10 minuti

4 fette di pane bianco di 38 mm di spessore, preferibilmente stante

2 uova

60 ml di latte

15 ml di sciroppo d'acero

2 ml di estratto di vaniglia

Spray da cucina antiaderente

38 g di zucchero

3 g di cannella in polvere

Sciroppo d'acero, per servire

Zucchero in polvere, per spolverare

- 1 Tagliare ogni fetta di pane in 3 pezzi per 12 pezzi. Mettere da parte.
- 2 Sbattere insieme le uova, il latte, lo sciroppo d'acero, e vaniglia.
- 3 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 175° C e premere *Avvia/Pausa*. Lasciare riscaldare.
- 4 Immergere i bastoncini nel composto di uova e disporli nella friggitrice ad aria preriscaldata. Spruzzare i bastoncini con spray da cucina.
- 5 Cuocere i bastoncini per 10 minuti a 175° C. Girare i bastoncini a metà cottura.
- 6 Mescolare insieme in una ciotola lo zucchero e la cannella.
- 7 Rivestire i bastoncini della miscela di zucchero alla cannella quando sono cotti.
- 8 Servire con sciroppo d'acero e polvere di zucchero a velo.

Tostadas Francesas en Bastones

4 RACIONES

ES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

5 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

10 minutos

4 rebanadas de pan blanco, 4 cm de espesor, preferiblemente duras

2 huevos

60 ml de leche

15 ml de sirope de ágave

2 ml de extracto de vainilla

Aceite en aerosol antiadherente

40 g de azúcar

3 g de canela

Sirope de ágave para servir

Azúcar Glas para espolvorear

- 1 Corta cada rebanada de pan en tercios haciendo 12 piezas.
- 2 Bate los huevos, la leche, el sirope de ágave y la vainilla.
- 3 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori, ajústala a 175°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 4 Sumerge el pan rebanado en la mezcla de huevo y colócalo en la freidora de aire precalentada. Rocía las tostadas francesas generosamente con aceite en aerosol.
- 5 Cocina las tostadas francesas durante 10 minutos a 175°C. Gira las tostadas a la mitad de la cocción.
- 6 Mezcla el azúcar y la canela en un tazón.
- 7 Cubre las tostadas Francesas con la mezcla de azúcar y canela cuando hayas finalizado la cocción.
- 8 Sirve con sirope de ágave y espolvorea con azúcar en polvo.



EN Muffin Breakfast Sandwich

YIELDS 1 SERVING

PREP TIME: 2 minutes

COOK TIME: 10 minutes

Nonstick cooking spray

1 slice white cheddar cheese

1 slice Canadian bacon

1 English muffin, split

15 mL hot water

1 large egg

Salt & pepper, to taste

- 1 SPRAY** the inside of a 85 g ramekin with cooking spray and place into the Cosori Air Fryer.
- 2 SELECT** *Preheat*, adjust to 160°C, and press *Start/Pause*.
- 3 ADD** the cheese and Canadian bacon to 1 half of the English muffin.
- 4 PLACE** both halves of the muffin into the preheated air fryer.
- 5 POUR** the hot water and egg into the heated ramekin and season with salt and pepper.
- 6 SELECT** *Bread*, adjust to 10 minutes, and press *Start/Pause*.
- 7 TAKE** the English muffins out after 7 minutes, leaving the egg for the full time.
- 8 ASSEMBLE** your sandwich by placing the cooked egg on top of the English muffin and serve.

Muffin-Frühstücks-Sandwich

ERGIBT 1 PORTION **DE**

VORBEREITUNGSZEIT:

2 Minuten

KOCHZEIT:

10 Minuten

Antihaft-Kochspray

1 Scheibe weißer Cheddarkäse

1 Scheibe kanadischer Speck

1 englischer Muffin, geteilt

15 mL warmes Wasser

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 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 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.

Sandwich de muffin pour le petit déjeuner

POUR 1 PORTION **FR**

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.

IT Sandwich di Muffin per la Prima Colazione

PRODUCE 1 PORZIONE

TEMPO DI PREPARAZIONE:

2 minuti

TEMPO DI COTTURA:

10 minuti

Spray da cucina antiaderente

1 fetta di formaggio cheddar bianco

1 fetta di pancetta canadese

1 muffin inglese diviso

15 ml di acqua calda

1 uovo grande

Sale e pepe a piacere

- 1 Spruzzare l'interno di uno stampino da 85 g con uno spray da cucina e inserirlo nella friggitrice ad Aria Cosori.
- 2 Selezionare *Preheat*, regolare a 160° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 3 Aggiungere il formaggio e la pancetta canadese ad 1 metà del muffin.
- 4 Mettere entrambe le metà del muffin nella friggitrice preriscaldata.
- 5 Versare l'acqua calda e l'uovo nella pirofila riscaldata e condire con sale e pepe.
- 6 Selezionare *Pane*, regolare a 10 minuti e premere *Avvia/Pausa*.
- 7 Togliere i muffin dopo 7 minuti lasciando l'uovo per il tempo pieno.
- 8 Assemblare il sandwich mettendo l'uovo cotto sopra il muffin e servirlo.

ES Muffin Inglés Salado para Desayuno

1 RACIÓN

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

2 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

10 minutos

Aceite en aerosol antiadherente

1 loncha de queso cheddar

1 loncha de bacon

1 pan de muffin inglés, dividido en 2

15 ml de agua caliente

1 huevo grande

Sal y pimienta al gusto

- 1 Rocía el interior de un cuenco apto para horno con aceite en aerosol y colócalo en la freidora de aire Cosori.
- 2 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori, ajústala a 160°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 3 Añade el queso y el bacon, dentro de la freidora, encima de una de las mitades del muffin.
- 4 Coloca la otra mitad del muffin encima.
- 5 Echa el agua caliente y el huevo en el cuenco precalentado y sazona con sal y pimienta.
- 6 Selecciona *Pan*, ajusta a 10 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.
- 7 Saca los muffins ingleses tras 7 minutos, dejando el huevo durante el tiempo completo.
- 8 Arma tu sándwich colocando el huevo encima del muffin inglés y sirve.



Stuffed French Toast

YIELDS 1 SERVING **EN**

PREP TIME: 4 minutes

COOK TIME: 10 minutes

1 slice brioche bread, 64-mm
thick, preferably stale
113 g cream cheese
2 eggs
15 mL milk
30 mL heavy cream
38 g sugar
3 g cinnamon
2 mL vanilla extract
Nonstick cooking spray
Pistachios, chopped, for topping
Maple syrup, for serving

- 1 SELECT** Preheat on the Cosori Air Fryer, adjust to 175°C, and press *Start/Pause*.
- 2 CUT** a slit in the middle of the brioche slice.
- 3 STUFF** the inside of the slit with cream cheese. Set aside.
- 4 WHISK** together the eggs, milk, heavy cream, sugar, cinnamon, and vanilla extract.
- 5 SOAK** the stuffed French toast in egg mixture for 10 seconds on each side.
- 6 SPRAY** each side of the French toast with cooking spray.
- 7 PLACE** the French toast in the preheated air fryer and cook for 10 minutes at 175°C.
- 8 REMOVE** the French toast carefully with a spatula when done cooking.
- 9 SERVE** topped with chopped pistachios and maple syrup.

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.

FR **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.

Toast Farcito alla Francese

PRODUCE 1 PORZIONE IT

TEMPO DI PREPARAZIONE:

4 minuti

TEMPO DI COTTURA:

10 minuti

1 fetta di pane brioche, 64 mm
spesso, preferibilmente stantio

113 g di crema di formaggio

2 uova

15 ml di latte

30 ml di crema pesante

38 g di zucchero

3 g di cannella

2 ml di estratto di vaniglia

Spray da cucina antiaderente

Pistacchi, tritati, per guarnire

Sciroppo d'acero, per servire

- 1 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 175° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 2 Tagliare una fessura nel mezzo della fetta di brioche.
- 3 Riempire l'interno della fessura con crema di formaggio e mettere da parte.
- 4 Sbattere insieme le uova, il latte, la panna, lo zucchero, la cannella e l'estratto di vaniglia.
- 5 Immergere il toast ripieno nel composto di uova per 10 secondi su ciascun lato.
- 6 Spruzzare ciascun lato del toast alla francese con uno spray da cucina.
- 7 Mettere il toast nella friggitrice preriscaldata e cuocere per 10 minuti a 175° C.
- 8 Rimuovere accuratamente il toast con una spatola quando è cotto.
- 9 Servire con pistacchi tritati e sciroppo d'acero.

Tostada Francesa Rellena

1 RACIÓN ES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

4 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

10 minutos

1 rebanada de pan de brioche,

7 cm de espesor,

preferiblemente seco

110 g de queso crema

2 huevos

15 ml de leche

30 ml de nata

40 g de azúcar

3 g de canela

2 ml de extracto de vainilla

Aceite en aerosol antiadherente

Pistachos picados para cubrir

Sirope de ágave para servir

- 1 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori, ajústala a 175°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 2 Realiza un corte en el medio del panecillo.
- 3 Rellena el interior del corte con queso crema. Apártalo.
- 4 Mezcla los huevos, la leche, la nata, el azúcar, la canela y el extracto de vainilla.
- 5 Humedece la tostada francesa rellena en la mezcla de huevo durante 10 segundos de cada lado.
- 6 Rocía cada lado de la tostada francesa con aceite en aerosol.
- 7 Coloca la tostada francesa en la freidora de aire precalentada y cocina durante 10 minutos a 175°C
- 8 Remueve la tostada francesa cuidadosamente con una espátula cuando termines de cocinar.
- 9 Sirve cubierta con pistachos picados y sirope de ágave.



EN BBQ Bacon

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 2 minutes

COOK TIME: 8 minutes

13 g dark brown sugar

5 g chili powder

1 g ground cumin

1 g cayenne pepper

4 slices bacon, halved

- 1 MIX** together the seasonings until well combined.
- 2 DREDGE** the bacon in the seasoning until fully coated. Set aside.
- 3 SELECT** *Preheat* on the Cosori Air Fryer, adjust to 160°C, and press *Start/Pause*.
- 4 PLACE** the bacon into the preheated air fryer.
- 5 SELECT** *Bacon* and press *Start/Pause*.

BBQ Speck

ERGIBT 2 PORTIONEN **DE**

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 mit der Gewürzmischung von beiden Seiten würzen.
- 3 Wählen Sie *Preheat* der dem Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie 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*.

Bacon barbecue

POUR 2 PORTIONS **FR**

TEMPS DE PRÉPARATION :

2 minutes

TEMPS DE CUISSON :

8 minutes

13 g de cassonade
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*.

TEMPO DI PREPARAZIONE:

2 minuti

TEMPO DI COTTURA:

8 minuti

13 g di zucchero scuro marrone

5 g di peperoncino in polvere

1 g di cumino macinato

1 g di pepe di Caienna

4 fette di pancetta tagliate a metà

- 1 Mescolare insieme i condimenti fino a quando non sono ben combinati.
- 2 Scavare il bacon nel condimento fino a quando non è completamente ricoperta e mettere da parte.
- 3 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice dell'aria Cosori, regolare a 160° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 4 Posizionare il bacon nella friggitrice preriscaldata.
- 5 Selezionare *Bacon* e premere *Avvia/Pausa*.

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

2 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

8 minutos

15 g de azúcar moreno

5 g de chile en polvo

1 g de comino molido

1 g de cayena

4 rebanadas de bacon, cortadas a la mitad

- 1 Mezcla los condimentos hasta que estén bien combinados.
- 2 Sumerge el bacon en el aderezo hasta que esté completamente cubierto.
- 3 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori, ajústala a 160°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 4 Coloca el bacon en la freidora de aire precalentada.
- 5 Selecciona *Bacon* y presiona *Inicio/Pausa*.



EN

Entrées

DE

Hauptgerichte

FR

Entrées

IT

Entrées

ES

Platos Principales



EN Santa Maria Ribeye

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 11 minutes

COOK TIME: 6 minutes

2 g kosher salt
2 g finely ground black pepper
2 g garlic powder
2 g onion powder
2 g dried oregano
A pinch dried rosemary
A pinch cayenne pepper
A pinch dried sage
1 ribeye (453 g), boneless
15 mL olive oil

- 1 **SELECT** Preheat on the Cosori Air Fryer and press *Start/Pause*.
- 2 **MIX** together the seasonings and sprinkle over the steak evenly.
- 3 **DRIZZLE** olive oil onto the steak.
- 4 **PLACE** the steak in the preheated air fryer.
- 5 **SELECT** *Steak* and press *Start/Pause*.
- 6 **REMOVE** the steak from the air fryer when done cooking. Allow to rest for 10 minutes before slicing and serving.

Santa Maria Ribeye

ERGIBT 2 PORTIONEN DE

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.

Faux-filet Santa Maria

POUR 2 PORTIONS FR

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.

TEMPO DI PREPARAZIONE:

11 minuti

TEMPO DI COTTURA:

6 minuti

2 g di sale
2 g di pepe nero
2 g di aglio in polvere
2 g di cipolle in polvere
2 g di origano essiccato
1 rosmarino secco
Un pizzico di pepe di cayenna
Un pizzico di salvia essiccata
1 ribeye (453 g), senza osso
15 ml di olio d'oliva

- 1 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori e premere *Avvia/Pausa*.
- 2 Mescolare insieme i condimenti e cospargere uniformemente la bistecca.
- 3 Versare l'olio d'oliva sulla bistecca.
- 4 Mettere la bistecca nella friggitrice preriscaldata.
- 5 Selezionare *Bistecca* e premere *Avvia/Pausa*.
- 6 Togliere la bistecca dalla friggitrice quando è cotta e lasciare riposare per 10 minuti prima di affettare e servire.

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

11 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

6 minutos

2 g de sal
2 g de pimienta negra
2 g de ajo en polvo
2 g de cebolla en polvo
2 g de orégano seco
Una pizca de romero seco
Una pizca de cayena
Una pizca de salvia seca
1 chuletón (450 gr), sin hueso
15 ml de aceite de oliva

- 1 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori y presiona *Inicio/Pausa*.
- 2 Sella en una sartén a fuego fuerte durante 15 segundos por cada lado.
- 3 Mezcla los condimentos y espolvoréalos sobre el filete.
- 4 Rocía aceite de oliva sobre el filete.
- 5 Coloca el filete en la freidora de aire precalentada.
- 6 Selecciona *Filete* y presiona *Inicio/Pausa*.
- 7 Retira el filete de la freidora de aire cuando termines. Deja que repose durante 10 minutos antes de cortar y servir.



New York Steak with Chimichurri

YIELDS 2 SERVINGS **EN**

PREP TIME: 10 minutes

COOK TIME: 6 minutes

CHIMICHURRI SAUCE

60 mL extra-virgin olive oil

20 g fresh basil

20 g cilantro

20 g parsley

4 anchovy fillets

1 small shallot

2 garlic cloves, peeled

1 lemon, juiced

A pinch crushed red pepper

STEAK

12 mL vegetable oil

1 New York strip steak (473 g)

Salt & pepper, to taste

- 1 COMBINE** all of the chimichurri sauce ingredients in a blender, and blend until your desired consistency is reached.
- 2 SELECT** *Preheat* on the Cosori Air Fryer and press *Start/Pause*.
- 3 RUB** vegetable oil onto the steak and season with salt and pepper.
- 4 PLACE** the steak into the preheated air fryer. Select *Steak*, adjust time to 6 minutes (this will come out medium rare), and press *Start/Pause*.
- 5 ALLOW** the steak to rest for 5 minutes when done. Then slice, top with chimichurri sauce, and serve.

VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

KOCHZEIT:

6 Minuten

CHIMICHURRI-SAUCE

60 mL Natives Olivenöl Extra

20 g frisches Basilikum

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.

FR 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.

TEMPO DI PREPARAZIONE:

10 minuti

TEMPO DI COTTURA:

6 minuti

SALSA CHIMICHURRI

60 ml di olio extravergine di oliva

20 g di basilico fresco

20 g di coriandolo

20 g di prezzemolo

4 filetti di acciughe

1 piccolo scalogno

2 spicchi d'aglio sbucciati

1 limone spremuto

Un pizzico tritato pepe rosso

BISTECCA

12 ml di olio vegetale

1 bistecca di New York (16 once)

Sale e pepe a piacere

- 1 Unire tutti gli ingredienti della salsa Chimichurri in un frullatore e mescolare fino a raggiungere la consistenza desiderata.
- 2 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad aria Cosori e premere *Avvia/Pausa*.
- 3 Strofinare l'olio vegetale sulla bistecca e condire con sale e pepe.
- 4 Mettere la bistecca nella friggitrice preriscaldata. Selezionare *Bistecca*, regolare il tempo a 6 minuti (questo risulterà il tempo medio) e premere *Avvia/Pausa*.
- 5 Lasciare riposare la bistecca per 5 minuti al termine, poi tagliare, guarnire con salsa Chimichurri e servire.

Lomo de Ternera con Chimichurri

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

6 minutos

SALSA CHIMICHURRI

60 ml de aceite de oliva extra virgen

20 g de albahaca fresca

20 g de cilantro

20 g de perejil

4 filetes de anchoa

1 chalota pequeña

2 dientes de ajo pelados

Zumo de 1 limón

Una pizca de pimienta roja triturado

FILETE

12 ml de aceite vegetal

1 Filete de lomo de ternera

(450 gr)

Sal y pimienta al gusto

- 1 Combina todos los ingredientes de la salsa chimichurri en una picadora y mezcla hasta alcanzar la consistencia deseada.
- 2 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori y presiona *Inicio/Pausa*.
- 3 Unta aceite en el filete y sazona con sal y pimienta.
- 4 Sella en una sartén a fuego fuerte durante 15 segundos por cada lado.
- 5 Coloca el filete en la freidora de aire precalentada. Selecciona *Filete*, ajusta el tiempo a 6 minutos (para que quede poco hecho) y presiona *Inicio/Pausa*.
- 6 Permite que el filete repose durante 5 minutos al terminar. Finalmente, cúbrelo con salsa chimichurri y sírvelo.



EN Italian Meatballs

YIELDS 1-2 SERVINGS

PREP TIME: 15 minutes

COOK TIME: 8 minutes

227 g ground beef (75/25)

28 g panko breadcrumbs

30 mL milk

1 egg

3 g garlic powder

2 g onion powder

2 g dried oregano

2 g dried parsley

Salt & pepper, to taste

15 g Parmesan cheese,
grated, plus more for serving

Nonstick cooking spray

Marinara sauce, for serving

- 1 COMBINE** the ground beef, breadcrumbs, milk, egg, spices, salt, pepper, and Parmesan and mix well.
- 2 ROLL** the meat mixture into medium-sized balls. Set aside in the fridge for 10 minutes.
- 3 SELECT** *Preheat* on the Cosori Air Fryer and press *Start/Pause*.
- 4 REMOVE** meatballs from the fridge and add to the preheated air fryer baskets. Spray the meatballs with cooking spray and cook at 205°C for 8 minutes.
- 5 SERVE** with marinara sauce and more grated Parmesan.

Italienische Fleischbällchen

ERGIBT 1-2 PORTIONEN **DE**

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 Heißluftfriteuse 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.

Boulette de viande italiennes

POUR 1-2 PORTIONS **FR**

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.

TEMPO DI PREPARAZIONE:

15 minuti

TEMPO DI COTTURA:

8 minuti

227 g di carne macinata (75/25)

28 g di pangrattato

30 ml di latte

1 uovo

3 g di aglio in polvere

2 g di cipolle in polvere

2 g di origano essiccato

2 g di prezzemolo secco

Sale e pepe a piacere

15 g di parmigiano grattugiato o più
per servire

Spray da cucina antiaderente

Salsa Marinara per servire

- 1 Unire la carne macinata, il pangrattato, il latte, l'uovo, le spezie, il sale, il pepe e il parmigiano e mescolare bene.
- 2 Arrotolare la miscela di carne in palline di dimensioni medie. Mettere da parte in frigo per 10 minuti.
- 3 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori e premere *Avvia/Pausa*.
- 4 Rimuovere le polpette dal frigorifero e aggiungerle ai cestelli della friggitrice preriscaldata. Spruzzare le polpette con lo spray da cucina e cuocere a 205° C per 8 minuti.
- 5 Servire con salsa marinara e parmigiano grattugiato.

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

15 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

8 minutos

230 g de carne picada

30 g de pan rallado

30 ml de leche

1 huevo

3 g de ajo en polvo

2 g de cebolla en polvo

2 g de orégano seco

2 g de perejil seco

Sal y pimienta al gusto

15 g de queso parmesano rallado

Aceite en aerosol antiadherente

Salsa de tomate para servir

- 1 Combina la carne picada, el pan rallado, el huevo, las especias, la sal, la pimienta y el parmesano.
- 2 Crea bolas pequeñas con la mezcla e introdúcelas en el frigorífico durante 10 minutos.
- 3 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori y presiona *Inicio/Pausa*.
- 4 Saca las bolas de carne del frigorífico y colócalas en la cesta de la freidora de aire precalentada. Rocía las albóndigas con aceite en aerosol y cocina a 205°C durante 8 minutos.
- 5 Sirve con salsa de tomate y con queso parmesano rallado.



Garlic Lemon Chicken Legs

YIELDS 3 SERVINGS **EN**

PREP TIME: 3 minutes

COOK TIME: 20 minutes

30 mL olive oil
1 lemon, juiced & zested
10 g garlic powder
5 g paprika
9 g salt
1 g dried oregano
1 g black pepper
2 g brown sugar
6 chicken legs, skin on

- 1 MIX** together the olive oil, lemon juice, lemon zest, garlic powder, paprika, salt, oregano, black pepper, and brown sugar in a small bowl.
- 2 COVER** the chicken legs in the marinade and let sit for 30 minutes.
- 3 SELECT** *Preheat* on the Cosori Air Fryer, adjust to 195°C, and press *Start/Pause*.
- 4 PLACE** the chicken thighs in the preheated air fryer.
- 5 SELECT** *Chicken*, adjust time to 20 minutes, and press *Start/Pause*.

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*.

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*.

Cosce di Pollo Aglio e Limone

PRODUCE 3 PORZIONI

IT

TEMPO DI PREPARAZIONE:

3 minuti

TEMPO DI COTTURA:

20 minuti

30 ml di olio d'oliva

1 limone spremuto e zestato

10 g di aglio in polvere

5 g di paprika

9 g di sale

1 g di origano essiccato

1 g di pepe nero

2 g di zucchero di canna

6 cosce di pollo con pelle

- 1 Mescolare insieme l'olio d'oliva, il succo di limone, la scorza di limone, l'aglio in polvere, la paprika, il sale, l'origano, il pepe nero e lo zucchero di canna in una piccola ciotola.
- 2 Coprire le cosce di pollo nella marinata e lasciar riposare per 30 minuti.
- 3 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 195° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 4 Mettere le cosce di pollo nella friggitrice preriscaldata.
- 5 Selezionare *Pollo*, regolare il tempo a 20 minuti e premere *Avvia/Pausa*.

Muslos de Pollo con Limón y Ajo

3 RACIONES

ES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

3 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

20 minutos

30 ml de aceite de oliva

Zumo y ralladura de 1 limón

10 g de ajo en polvo

5 g de pimentón

9 g de sal

1 g de orégano seco

1 g de pimienta negra

2 g de azúcar moreno

6 muslos de pollo con la piel

- 1 Mezcla el aceite de oliva, el zumo de limón, la ralladura de limón, el ajo en polvo, el pimentón, la sal, el orégano, la pimienta negra y el azúcar moreno en un tazón pequeño.
- 2 Cubre los muslos de pollo con el adobo y déjalos reposar durante 30 minutos.
- 3 Selecciona *Preheat*, en la freidora de aire Cosori ajusta la temperatura a 195°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 4 Coloca los muslos de pollo en la freidora de aire precalentada.
- 5 Selecciona *Pollo*, ajusta el tiempo a 20 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.



EN Honey Lemon Chicken

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 1 hour

COOK TIME: 15 minutes

45 mL honey, plus more for
drizzle

15 mL soy sauce

1 lemon, juiced

2 garlic cloves, minced

4 chicken thighs, bone-in, skin on

Salt, to taste

Lemon slices, for garnish

- 1 COMBINE** honey, soy sauce, lemon juice, and garlic in a bowl and mix. Soak chicken thighs and marinate for up to 1 hour.
- 2 SELECT** *Preheat* on the Cosori Air Fryer, adjust to 195°C, and press *Start/Pause*.
- 3 PLACE** chicken thighs into the preheated air fryer.
- 4 SELECT** *Chicken*, adjust time to 15 minutes, and press *Start/Pause*.
- 5 REMOVE** the baskets from the air fryer when 5 minutes remain on the timer. Baste the chicken with more marinade and return baskets to finish cooking.
- 6 SEASON** with salt, drizzle some honey, and garnish with lemon slices.

Honig Zitronen Huhn

ERGIBT 2 PORTIONEN **DE**

VORBEREITUNGSZEIT:

1 Stunde

KOCHZEIT:

15 Minuten

45 mL Honig

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 einlegen und bis zu 1 Stunde marinieren.
- 2 Wählen Sie *Preheat* auf der Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie 195°C ein und drücken anschließend Anfang/Pause.
- 3 Legen Sie die Hähnchenschenkel in die vorgewärmte Heißluftfritteuse.
- 4 Wählen Sie *Huhn*, stellen Sie die Zeit auf 15 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 5 Sobald nur noch 5 minuten auf dem timer verbleiben, öffnen sie die fritteuse und bestreichen das hähnchen erneut mit marinade.
- 6 Würzen mit Salz, etwas Honig beträufeln und mit Zitronenscheiben garnieren.

Poulet au miel et citron

POUR 2 PORTIONS **FR**

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.

TEMPO DI PREPARAZIONE:

1 ora

TEMPO DI COTTURA:

15 minuti

45 ml di miele, più altro da versare a pioggia

15 ml di salsa di soia

1 limone spremuto

2 spicchi d'aglio tritati

4 cosce di pollo con osso e pelle liscia

Sale a piacere

Fette di limone per guarnire

- 1 Unire miele, salsa di soia, succo di limone e aglio in una ciotola e mescolare. Immergere le cosce di pollo e marinare per un massimo di 1 ora.
- 2 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 195° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 3 Mettere le cosce di pollo nella friggitrice preriscaldata.
- 4 Selezionare *Pollo*, regolare il tempo a 15 minuti e premere *Avvia/Pausa*.
- 5 Rimuovere i cestelli dalla friggitrice quando mancano 5 minuti sul timer. Imbottire il pollo con altra marinata e rimettere i cestini per terminare la cottura.
- 6 Condire con sale, un filo di miele e guarnire con fettine di limone.

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

1 hora

TIEMPO DE COCCIÓN:

15 minutos

45 ml de miel (y un poco más para rociar)

15 ml de salsa de soja

Zumo de un 1 limón

2 dientes de ajo picados

4 muslos de pollo, deshuesados y con piel

Sal al gusto

Rodajas de limón para adornar

- 1 Combina la miel, la salsa de soja, el zumo de limón y el ajo en un tazón y mezcla. Remoja los muslos de pollo y marina durante 1 hora.
- 2 Selecciona *Preheat*, en la freidora de aire Cosori ajusta la temperatura a 195°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 3 Coloca los muslos de pollo en la freidora de aire precalentada.
- 4 Selecciona *Pollo*, ajusta el tiempo a 15 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.
- 5 Retira la cesta de la freidora de aire cuando queden 5 minutos en el temporizador. Cubre el pollo con más marinado y vuelve a colocar la cesta para finalizar la cocción.
- 6 Sazona con sal, rocía un poco de miel y decora con rodajas de limón.



"Fried" Chicken

YIELDS 2 SERVINGS **EN**

PREP TIME: 2 hours

COOK TIME: 25 minutes

2 chicken legs
2 chicken thighs, bone-in, skin on
224 mL buttermilk
180 g all-purpose flour
3 g garlic powder
3 g onion powder
3 g paprika
2 g black or white pepper
5 g salt
40 mL oil
Nonstick cooking spray

- 1 COMBINE** chicken legs, thighs, and buttermilk in a ziplock bag. Marinate for 1-1½ hours.
- 2 MIX** flour, spices, and salt in a bowl.
- 3 TAKE** chicken legs and thighs straight from the bag and dredge in flour. Make sure chicken is completely covered. Then place on a cooling rack for 15 minutes.
- 4 SELECT** Preheat on the Cosori Air Fryer, adjust to 195°C, and press *Start/Pause*.
- 5 DAB** a kitchen brush into the oil and gently brush onto the chicken legs and thighs on each side.
- 6 PLACE** the legs and thighs into the preheated air fryer.
- 7 SELECT** *Chicken* and press *Start/Pause*.
- 8 FLIP** the chicken halfway through cooking and spray with cooking spray.
- 9 ALLOW** to cool for 5 minutes when done cooking, then serve.

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 VERMENGEN Sie Hühnerbeine, Oberschenkel und Buttermilch in einem Reißverschlussbeutel. Marinieren Sie alles für 1-1½ Stunden.
- 2 Mehl, Gewürze und Salz in einer Schüssel mischen.
- 3 Hähnchenkeulen und -schenkel direkt aus dem Beutel nehmen und mit Mehl bestreuen. Stellen Sie sicher, dass das Huhn vollständig bedeckt ist. Anschließend 15 Minuten in den Kühlschrank.
- 4 Wählen Sie *Preheat* auf der Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie 195°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 5 TAUCHEN Sie einen Küchenpinsel in das Öl und bestreichen sie die Hühnerbeine und Oberschenkel von 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 Garen 5 Minuten abkühlen lassen, dann servieren.

FR Poulet « frit »

POUR 2 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :

2 heures

TEMPS DE CUISON :

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 pulvériser de l'huile de cuisson.
- 9 Une fois la cuisson terminée, laissez refroidir pendant 5 minutes avant de servir.

Pollo "Fritto"

PRODUCE 2 PORZIONI IT

TEMPO DI PREPARAZIONE:

2 ore

TEMPO DI COTTURA:

25 minuti

2 cosce di pollo

2 cosce di pollo con osso e pelle

224 ml di laticello

180 g di farina per tutti gli usi

3 g di aglio in polvere

3 g di cipolle in polvere

3 g di paprika

2 g di pepe nero o bianco

5 g di sale

40 ml di olio vegetale

Spray da cucina antiaderente

- 1 Unire cosce di pollo e laticello in una busta a chiusura lampo e marinare per 1-1½ ore.
- 2 Mescolare la farina, le spezie e il sale in una ciotola.
- 3 Prendere le cosce di pollo direttamente dalla busta e versare la farina. Assicurarsi che il pollo sia completamente coperto, poi mettere su un rack di raffreddamento per 15 minuti.
- 4 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 195° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 5 Inumidire un pennello da cucina nell'olio e sfiorare delicatamente le cosce di pollo su ciascun lato.
- 6 Mettere le zampe e le cosce nella friggitrice preriscaldata.
- 7 Selezionare *Pollo* e premere *Avvia/Pausa*.
- 8 Capovolgere il pollo a metà cottura e spruzzare con uno spray da cucina.
- 9 Lasciare raffreddare per 5 minuti appena terminata la cottura e poi servire.

Pollo "Frito"

2 RACIONES ES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

2 horas

TIEMPO DE COCCIÓN:

25 minutos

2 muslos de pollo

2 contramuslos de pollo,

deshuesados y con piel

225 ml de crema agria

180 g de harina

3 g de ajo en polvo

3 g de cebolla en polvo

3 g de pimentón

2 g de pimienta negra o blanca

5 g de sal

40 ml de aceite

Aceite en aerosol antiadherente

- 1 Combina los muslos, los contramuslos y la crema agria en una bolsa con cierre hermético. Marina durante 1 hora y media.
- 2 Mezcla la harina, las especias y la sal en un tazón.
- 3 Coge los muslos y los contramuslos directamente de la bolsa y sumérgelos en la harina. Asegúrate que el pollo esté totalmente cubierto. Luego, colócalo en una rejilla para enfriar durante 15 minutos.
- 4 Selecciona *Preheat*, en la freidora de aire Cosori ajusta la temperatura a 195°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 5 Pasa una brocha de cocina por el aceite y luego, pásala suavemente por los muslos y los contramuslos hasta cubrirlos completamente.
- 6 Coloca los muslos y los contramuslos en la freidora de aire precalentada.
- 7 Selecciona *Pollo* y presiona *Inicio/Pausa*.
- 8 Da la vuelta al pollo a la mitad de la cocción y rocíalo de aceite.
- 9 Déjalo enfriar durante 5 minutos y síverlo.



EN Pork Katsu

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 10 minutes

COOK TIME: 14 minutes

2 pork chops (170 g), boneless

56 g panko breadcrumbs

3 g garlic powder

2 g onion powder

6 g salt

1 g white pepper

60 g all-purpose flour

2 eggs, beaten

Nonstick cooking spray

- 1 PLACE** pork chops into a ziplock bag or cover with plastic wrap.
- 2 POUND** the pork with a rolling pin or meat hammer until it has a 13-mm thickness.
- 3 COMBINE** the breadcrumbs and seasonings in a bowl. Set aside.
- 4 DREDGE** each pork chop in the flour, then dip in the beaten eggs, and roll in the breadcrumb mixture.
- 5 SELECT** *Preheat* on the Cosori Air Fryer, adjust to 180°C, and press *Start/Pause*.
- 6 SPRAY** both sides of the pork with cooking spray and place into the preheated air fryer.
- 7 COOK** the pork chops at 180°C for 14 minutes.
- 8 REMOVE** from air fryer when done cooking, and allow to rest for 5 minutes.
- 9 SLICE** into pieces and serve.

Schweinefleisch Katsu

ERGIBT 2 PORTIONEN **DE**

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.

Porc Katsu

POUR 2 PORTIONS **FR**

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 Pulvériser les deux côtés des côtelettes de porc d'huile de cuisson et placez-les dans la friteuse à air préchauffée.
- 7 Enfourez 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.

TEMPO DI PREPARAZIONE:

10 minuti

TEMPO DI COTTURA:

14 minuti

**2 bracioline di maiale (170 g)
disossate****56 g di pangrattato di panko****3 g di aglio in polvere****2 g di cipolle in polvere****6 g di sale****1 g di pepe bianco****60 g di farina per tutti gli usi****2 uova sbattute****Spray da cucina antiaderente**

- 1 Mettere le bracioline di maiale in una busta con chiusura lampo o coprire con pellicola trasparente.
- 2 Pestare la carne di maiale con un mattarello fino ad uno spessore di 13 mm.
- 3 Unire il pangrattato e i condimenti in una ciotola e mettere da parte.
- 4 Mettere ogni braciola di maiale nella farina, poi immergerle nelle uova sbattute ed arrotolarle nel pane grattugiato.
- 5 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 180° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 6 Spruzzare entrambi i lati del maiale con uno spray da cucina ed inserirlo nella friggitrice preriscaldata.
- 7 Cuocere le costolette di maiale a 180° C per 14 minuti.
- 8 Togliere dalla friggitrice a cottura terminata e lasciare riposare per 5 minuti.
- 9 Tagliare a pezzi e servire.

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

14 minutos

**2 chuletas de cerdo (170 g cada
una), deshuesadas****55 g de pan rallado****3 g de ajo en polvo****2 g de cebolla en polvo****6 g de sal****1 g de pimienta blanca****60 g de harina****2 huevos batidos****Aceite en aerosol antiadherente**

- 1 Coloca las chuletas de cerdo en una bolsa de cierre hermético o cúbrealas con papel film.
- 2 Machaca la carne de cerdo con un rodillo o martillo para carne hasta que tenga un grosor de 1,5 cm.
- 3 Combina el pan rallado y los condimentos en un tazón. Déjalo aparte.
- 4 Pasa cada chuleta de cerdo por la harina, luego, remójalas en los huevos batidos y pásalas, finalmente, por la mezcla de pan rallado y condimentos.
- 5 Selecciona *Preheat*, en la freidora de aire Cosori ajusta la temperatura a 180°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 6 Rocía las chuletas de cerdo por cada lado con aceite y colócalas en la freidora de aire precalentada.
- 7 Cocina las chuletas de cerdo a 180°C durante 4 minutos.
- 8 Sácalas de la freidora de aire cuando termine y deja que reposen durante 5 minutos.
- 9 Córtalas en piezas y sírvelas.



Prosciutto-Wrapped Pork Roulade YIELDS 4-5 SERVINGS **EN**

PREP TIME: 10 minutes

COOK TIME: 9 minutes

6 pieces prosciutto, thinly sliced
1 pork tenderloin (454 g), cut in
half, butterflied & pounded flat

6 g salt

1 g black pepper

227 g fresh spinach leaves,
divided

4 slices mozzarella cheese, divided

18 g sun-dried tomatoes, divided

10 mL olive oil, divided

- LAY OUT** 3 pieces of prosciutto on baking paper, slightly overlapping one another. Place 1 pork half on the prosciutto. Repeat with the other half.
- SEASON** the inside of the pork roulades with salt and pepper.
- LAYER** half the amounts of spinach, cheese, and sun-dried tomatoes atop the pork tenderloin, leaving a 13-mm border on all sides.
- ROLL** the tenderloin around the filling tightly and tie together with kitchen string to keep closed.
- REPEAT** the process for the other pork tenderloin. Place the roulades in the fridge.
- SELECT** *Preheat* on the Cosori Air Fryer and press *Start/Pause*.
- BRUSH** 5 mL of olive oil onto each wrapped tenderloin and place the wrapped pork in the preheated air fryer.
- SELECT** *Steak*, adjust time to 9 minutes, and press *Start/Pause*.
- ALLOW** roulades to rest for 10 minutes before slicing.

VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

KOCHZEIT:

9 Minuten

6 Stück Prosciutto, dünn
geschnitten

1 Schweinefilet (454 g), halbiert,
butterfläd & 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.

FR 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 tranches 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.

Involtini di Maiale nel Prosciutto

PRODUCE 4-5 PORZIONI IT

TEMPO DI PREPARAZIONE:

10 minuti

TEMPO DI COTTURA:

9 minuti

6 pezzi di prosciutto affettato
sottilmente

1 filetto di maiale (454 g) dimezzato
e pestato

6 g di sale

1 g di pepe nero

227 g di foglie di spinaci fresche e
divise

4 fette di mozzarella divise

18 g di pomodori essiccati al sole
e divisi

10 ml di olio d'oliva

- 1 Disporre 3 pezzi di prosciutto sulla carta da forno, leggermente sovrapposti l'un l'altro. Mettere 1 metà del maiale sul prosciutto e ripetere con l'altra metà.
- 2 Condire l'interno degli involtini di maiale con sale e pepe.
- 3 Mettere la metà delle quantità di spinaci, formaggio e pomodori secchi in cima al filetto di maiale lasciando un bordo di 13 mm su tutti i lati.
- 4 Arrotolare stretto il filetto attorno al ripieno e legarlo con lo spago da cucina per tenerlo chiuso.
- 5 Ripetere il processo per l'altro filetto di maiale e mettere gli involtini in frigo.
- 6 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori e premere *Avvia/Pausa*.
- 7 Spennellare 5 ml di olio d'oliva su ogni filetto avvolto e metterlo nella friggitrice preriscaldata.
- 8 Selezionare *Bistecca*, regolare il tempo a 9 minuti e premere *Avvia/Pausa*.
- 9 Lasciare riposare gli involtini per 10 minuti prima di affettare.

Rollos de Cerdo Envueltos en Jamón

4-5 RACIONES ES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

9 minutos

6 lonchas de jamón

1 lomo de cerdo (450 g), cortado
por la mitad, en mariposa y
aplanado (que quede fino)

6 g de sal

1 g de pimienta negra

230 g de hojas frescas de espinaca

4 lonchas de queso mozzarella

18 g de tomates secos

10 ml de aceite de oliva

- 1 Coloca 3 lonchas de jamón en papel para hornear, superponiéndolos ligeramente entre sí. Coloca 1 mitad del lomo de cerdo en el jamón. Repite de nuevo con las otras 3 lonchas de jamón y la otra mitad de lomo de cerdo.
- 2 Sazona el interior de los rollitos de cerdo con sal y pimienta.
- 3 Coloca la mitad de las espinacas, queso y tomates secos encima de cada lomo de cerdo, dejando un borde de 1 cm en todos los lados.
- 4 Enrolla bien cada filete alrededor del relleno y ata con un cordón de cocina para mantenerlos cerrados.
- 5 Coloca los dos filetes de cerdo atados en la nevera.
- 6 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori y presiona *Inicio/Pausa*.
- 7 Rocía 5 ml de aceite de oliva sobre cada filete envuelto y colócalos en la freidora de aire precalentada.
- 8 Selecciona *Filete*, ajusta el tiempo a 9 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.
- 9 Permite que se enfríe durante 10 minutos antes de cortar.



EN Chipotle Tuna Melt

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 5 minutes
COOK TIME: 8 minutes

1 can (142 g) tuna
45 g La Costeña Chipotle
Sauce
4 slices white bread
2 slices pepper jack cheese

- 1 SELECT** Preheat on the Cosori Air Fryer, adjust to 160°C, and press *Start/Pause*.
- 2 MIX** the tuna and chipotle sauce until combined.
- 3 SPREAD** half of the chipotle tuna mixture onto each of 2 bread slices.
- 4 ADD** a slice of pepper jack cheese onto each and top with the remaining 2 bread slices, making 2 sandwiches.
- 5 PLACE** the sandwiches into the preheated air fryer.
- 6 SELECT** *Bread*, adjust time to 8 minutes, and press *Start/Pause*.
- 7 CUT** diagonally and serve.

Chipotle Thunfisch-Schmelze

ERGIBT 2 PORTIONEN

DE

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 der Cosori Heißluftfriteuse, stellen Sie 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 Heißluftfriteuse.
- 6 Wählen Sie *Brot*, stellen Sie die Zeit auf 8 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 7 Schräg schneiden und servieren.

Fondant au thon chipotle

POUR 2 PORTIONS

FR

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.

TEMPO DI PREPARAZIONE:

5 minuti

TEMPO DI COTTURA:

8 minuti

1 lattina (142 g) di tonno

Salsa Chipotle da 45 g

4 fette di pane bianco

2 fette di formaggio al pepe

- 1 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 160° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 2 Mescolare la salsa di tonno e Chipotle fino alla loro fusione.
- 3 Distribuire metà del mix di tonno Chipotle su ciascuna delle 2 fette di pane.
- 4 Aggiungere una fetta di formaggio al peperone su ciascuna fetta e poi aggiungere le restanti 2 fette facendo 2 panini.
- 5 Mettere i panini nella friggitrice preriscaldata.
- 6 Selezionare *Pane*, regolare il tempo a 8 minuti e premere *Avvia/Pausa*.
- 7 Tagliare in diagonale e servire.

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

5 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

8 minutos

1 lata de atún

45 g de salsa chipotle

4 rebanadas de pan blanco

2 rebanadas de queso

- 1 Selecciona *Preheat*, en la freidora de aire Cosori ajusta la temperatura a 160°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 2 Mezcla el atún y el chipotle hasta que se combinen.
- 3 Extiende la mitad de la mezcla de atún con chipotle en cada una de las 2 rebanadas de pan.
- 4 Añade una rodaja de queso en cada una y monta el sándwich con las 2 rebanadas restantes de pan, haciendo 2 sándwiches.
- 5 Coloca los sándwiches en la freidora de aire precalentada.
- 6 Selecciona *Pan*, ajusta el tiempo a 8 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.
- 7 Corta diagonalmente y sirve.



Lemon Butter Salmon

YIELDS 2 SERVINGS **EN**

PREP TIME: 3 minutes

COOK TIME: 8 minutes

2 salmon fillets (177 g)

Salt & pepper, to taste

Nonstick cooking spray

30 g butter

30 mL fresh lemon juice

1 garlic clove, grated

6 mL Worcestershire sauce

- 1 SEASON** the salmon to taste with salt and pepper.
- 2 SELECT** *Preheat* on the Cosori Air Fryer, adjust to 175°C, and press *Start/Pause*.
- 3 SPRAY** the preheated air fryer baskets with cooking spray and place the fish inside.
- 4 SELECT** *Seafood* and press *Start/Pause*.
- 5 COMBINE** the butter, lemon juice, garlic, and Worcestershire sauce in a small sauce pan and melt on low heat, about 1 minute.
- 6 SERVE** the salmon fillets with rice and top with the lemon butter sauce.

VORBEREITUNGSZEIT:

3 Minuten

KOCHZEIT:

8 Minuten

2 Lachsfilets (170 g)

Salz & Pfeffer, nach Geschmack

Antihaf-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 der Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie 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 köcheln lassen.
- 6 Die Lachsfilets mit Reis servieren und mit der Zitronen-Butter-Sauce belegen.

FR **Saumon beurre au citron**

POUR 2 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :

3 minutes

TEMPS DE CUISON :

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.

Salmone al Burro e Limone

PRODUCE 2 PORZIONI IT

TEMPO DI PREPARAZIONE:

3 minuti

TEMPO DI COTTURA:

8 minuti

2 filetti di salmone (6 once)

Sale e pepe, a piacere

Spray da cucina antiaderente

30 g di burro

30 ml di succo di limone fresco

1 spicchio d'aglio grattugiato

6 ml di salsa Worcestershire

- 1 Condire il salmone a piacere con sale e pepe.
- 2 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 175° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 3 Spruzzare i cestelli della friggitrice preriscaldata con uno spray da cucina e mettere il pesce all'interno.
- 4 Selezionare *Frutti di mare* e premere *Avvia/Pausa*.
- 5 Unire il burro, il succo di limone, l'aglio e la salsa Worcestershire in una piccola casseruola e scioglierli a fuoco basso per circa 1 minuto.
- 6 Servire i filetti di salmone con il riso e condire con la salsa al burro e limone.

Salmón con Mantequilla y Limón

2 RACIONES ES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

3 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

8 minutos

2 filetes de salmón (170 gr cada uno)

Sal y pimienta al gusto

Aceite en aerosol antiadherente

30 g de mantequilla

30 ml de zumo de limón

1 diente de ajo rallado

6 ml salsa de Worcestershire

- 1 Sazona el salmón al gusto con sal y pimienta.
- 2 Selecciona *Preheat*, en la freidora de aire Cosori ajusta la temperatura a 175°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 3 Rocía la cesta de la freidora de aire con aceite en aerosol y coloca el pescado dentro.
- 4 Selecciona *Pescado Fresco* y presiona *Inicio/Pausa*.
- 5 Añade la mantequilla, el zumo de limón, el ajo y la salsa Worcestershire en una cacerola pequeña y derrite a fuego lento, aproximadamente durante 1 minuto.
- 6 Sirve los filetes de salmón con arroz y cúbrelos con las salsa.



EN Crab Cakes

YIELDS 4 CRAB CAKES

PREP TIME: 35 minutes

COOK TIME: 8 minutes

RÉMOULADE

55 g mayonnaise
15 g capers, washed & drained
5 g sweet pickles, minced
5 g red onion, finely diced
8 mL lemon juice
8 g Dijon mustard
Salt & pepper, to taste

CRAB CAKES

1 large egg, beaten
17 g mayonnaise
11 g Dijon mustard
5 mL Worcestershire sauce
2 g Old Bay seasoning
2 g salt
A pinch white pepper
A pinch cayenne pepper
26 g celery, finely diced
45 g red bell pepper, finely diced
8 g fresh parsley, finely chopped
227 g lump crab meat
28 g panko breadcrumbs
Nonstick cooking spray

- 1 **MIX** together rémoulade ingredients until everything is well incorporated. Set aside.
- 2 **WHISK** together the egg, mayonnaise, mustard, Worcestershire, Old Bay, salt, white pepper, cayenne pepper, celery, bell pepper, and parsley.
- 3 **GENTLY FLAKE** the crab meat into the egg mixture and fold together until well mixed.
- 4 **SPRINKLE** the breadcrumbs over the crab mixture and fold gently until breadcrumbs are well incorporated.
- 5 **FORM** the crab mixture into 4 cake patties and chill in the fridge for 30 minutes.
- 6 **SELECT** *Preheat* on the Cosori Air Fryer and press *Start/Pause*.
- 7 **LINE** the preheated cooking baskets with a sheet of baking paper. Spray the crab cakes with cooking spray and lay them gently onto the paper.
- 8 **COOK** the crab cakes at 205°C for 8 minutes until golden brown.
- 9 **FLIP** the crab cakes halfway through cooking.
- 10 **SERVE** with the rémoulade.

Krabbenkuchen

ERGIBT 4 KRABBEKUCHEN **DE**

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

KRABBEKUCHEN

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
Antihaf-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 zusammenfallen, 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.

Croquettes de crabe

POUR 4 CROQUETTES DE CRABE **FR**

TEMPS DE PRÉPARATION :

35 minutes

TEMPS DE CUISON :

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 Enfouissez 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.

TEMPO DI PREPARAZIONE:
35 minuti

TEMPO DI COTTURA:
8 minuti

RÉMOULADE

55 g di Maionese
15g di capperi, lavati e scolati
5 g sottaceti dolci e tritati
5 g di cipolla rossa tagliate a dadini
8 ml di succo di limone
8 g di mostarda di Digione
Sale e pepe, a piacere

TORTE DI GRANCHIO

1 uovo grande sbattuto
Maionese da 17 g
11 g di mostarda di Digione
5 ml di salsa Worcestershire
2 g di condimento Old Bay
2 g di sale
Un pizzico di pepe bianco
Un pizzico di pepe di cayenna
26 g di sedano tagliati a dadini
45 g di peperone rosso tagliato a dadini
8 g di prezzemolo fresco tritato finemente
227 g di polpa di granchio
28 g di pangrattato
Spray da cucina antiaderente

- 1 Mescolare insieme gli ingredienti rémoulade fino a quando sono ben incorporati ed accantonare.
- 2 Sbattere insieme l'uovo, la maionese, la senape, il Worcestershire, l'Old Bay, il sale, il pepe bianco, il pepe di Cayenna, il sedano, il peperone e il prezzemolo.
- 3 Sfaldare delicatamente la polpa di granchio nella miscela di uova e piegare insieme fino a quando è ben miscelata.
- 4 Cospargere il pangrattato sulla miscela di granchio e piegare delicatamente fino a incorporare il pangrattato.
- 5 Formare la miscela di granchi in 4 tortini per dolci e lasciarli raffreddare in frigorifero per 30 minuti.
- 6 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori e premere *Avvia/Pausa*.
- 7 Rivestire il cestello interno preriscaldato con un foglio di carta da forno. Spruzzare le torte di granchio con uno spray da cucina e adagiarle delicatamente sulla carta.
- 8 Cuocere le torte di granchio a 205° C per 8 minuti fino a doratura.
- 9 Girare le torte di granchio a metà cottura.
- 10 Servire con la rémoulade.

TIEMPO DE PREPARACIÓN:
35 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:
8 minutos

SALSA REMOULADE

50 g de mayonesa
15 g de alcázaras, lavadas y escurridas
5 g de pepinillos dulces
5 g de cebolla roja finamente picada
8 ml de zumo de limón
8 g de mostaza Dijon
Sal y pimienta al gusto

PASTELES DE CANGREJO

1 huevo grande batido
20 g de mayonesa
10 g de mostaza Dijon
5 ml de salsa Worcestershire
2 g de condimento Old Bay (u otro condimento que lo sustituya)
2 g de sal
Una pizca de pimienta blanca
Una pizca de cayena
26 g de apio, cortado en brunoise
45 g de pimienta roja, finamente cortado en brunoise
8 g de perejil fresco, finamente picado
230 g de carne de cangrejo
30 g de pan rallado
Aceite en aerosol antiadherente

- 1 Mezcla los ingredientes para hacer la salsa remoulade hasta que todo esté bien incorporado. Déjalo aparte.
- 2 Bate el huevo, la mayonesa, la mostaza, la salsa Worcestershire, el condimento Old Bay, la sal, la pimienta blanca, la cayena, el apio, el pimienta y el perejil.
- 3 Incorpora la carne de cangrejo a la mezcla.
- 4 Espolvorea el pan rallado sobre la mezcla de cangrejo, hasta que esté bien incorporado.
- 5 Dale forma de pastel a la mezcla de cangrejo, creando 4 porciones, y enfría en la nevera durante 30 minutos.
- 6 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori y presiona *Inicio/Pausa*.
- 7 Coloca una hoja de papel para hornear en la canasta de la freidora de aire precalentada. Rocía los pasteles de cangrejo con aceite en aerosol y colócalos con cuidado sobre el papel.
- 8 Cocina los pasteles de cangrejo a 205°C durante 8 minutos hasta que estén dorados.
- 9 Dale la vuelta a los pasteles durante la cocción.
- 10 Sirvelos con la salsa remoulade.



Crispy Tofu

YIELDS 2 SERVINGS **EN**

PREP TIME: 15 minutes

COOK TIME: 18 minutes

225 g firm tofu, cut into 25-mm
cubes

30 mL soy sauce

10 mL rice vinegar

10 mL sesame oil

40 g cornstarch

- 1 TOSS** the tofu, soy sauce, rice vinegar, and sesame oil together in a shallow bowl. Allow to marinate for 10 minutes.
- 2 SELECT** *Preheat* on the Cosori Air Fryer, adjust to 190°C, and press *Start/Pause*.
- 3 DRAIN** the tofu of the marinade and then toss the tofu in cornstarch until evenly coated.
- 4 PLACE** the tofu into the preheated air fryer.
- 5 SELECT** *Shrimp*, adjust the time to 18 minutes, and press *Start/Pause*.
- 6 SHAKE** the baskets halfway through cooking (the Shake Reminder function will let you know when!).

DE 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!).

FR 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 !).

Tofu Croccante

PRODUCE 2 PORZIONI IT

TEMPO DI PREPARAZIONE:

15 minuti

TEMPO DI COTTURA:

18 minuti

Tofu secco da 225 g tagliato a

cubetti da 25 mm

30 ml di salsa di soia

10 ml di aceto di riso

10 ml di olio di sesamo

40 g di amido di mais

- 1 Mescolare insieme il tofu, la salsa di soia, l'aceto di riso e l'olio di sesamo in una ciotola poco profonda e lasciare marinare per 10 minuti.
- 2 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 190° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 3 Scolare il tofu della marinata e poi mettere il tofu in amido di mais finché non è ricoperto uniformemente.
- 4 Mettere il tofu nella friggitrice preriscaldata.
- 5 Selezionare *Gamberetto*, regolare il tempo a 18 minuti e premere *Avvia/Pausa*.
- 6 Scuotere i cestini a metà cottura (la funzione Promemoria di Scuotimento ti dirà quando!).

Tofu Crujiente

2 RACIONES ES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

15 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

18 minutos

225 g de tofu cortado en

cubos de 2,5 cm

30 ml de salsa de soja

10 ml de vinagre de arroz

10 ml de aceite de sésamo

40 g de maicena

- 1 Mezcla el tofu, la salsa de soja, el vinagre de arroz y el aceite de sésamo en un tazón poco profundo. Deja que macere durante 10 minutos.
- 2 Selecciona *Preheat*, en la freidora de aire Cosori ajusta la temperatura a 190°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 3 Escurre el tofu y cúbrelo de maicena.
- 4 Coloca el tofu en la freidora de aire precalentada.
- 5 Selecciona *Marisco*, ajusta el tiempo a 18 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.
- 6 Agita la cesta a la mitad de la cocción (la función Recordatorio de Agitado te avisará cuándo).



EN Grilled Cheese

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 5 minutes

COOK TIME: 8 minutes

43 g butter, melted

4 slices white bread

57 g sharp cheddar cheese,
shredded, divided

- 1 **SELECT** Preheat on the Cosori Air Fryer, adjust to 160°C, and press *Start/Pause*.
- 2 **BRUSH** butter on each side of the bread slices.
- 3 **SPLIT** the cheese evenly on 2 slices of bread and top with remaining slices to make 2 sandwiches.
- 4 **PLACE** the grilled cheese sandwiches in the preheated air fryer.
- 5 **SELECT** *Bread* and press *Start/Pause*.
- 6 **CUT** diagonally and serve.

Gegrillter Käse

ERGIBT 2 PORTIONEN **DE**

VORBEREITUNGSZEIT:

5 Minuten

KOCHZEIT:

8 Minuten

43 g Butter, geschmolzen

4 Scheiben Weißbrot

57 g scharfer Cheddarkäse,
gerieben, geteilt

- 1 Wählen Sie *Preheat* auf der Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie 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.

Fromage grillé

POUR 2 PORTIONS **FR**

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.

IT Formaggio alla Griglia

PRODUCE 2 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:

5 minuti

TEMPO DI COTTURA:

8 minuti

43 g di burro fuso

4 fette di pane bianco

57 g di formaggio cheddar affilato,
tritato e diviso

- 1 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 160° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 2 Spennellare il burro su ciascun lato delle fette di pane.
- 3 Spalmare il formaggio uniformemente su 2 fette di pane e aggiungere le fette rimanenti per preparare 2 panini.
- 4 Mettere i panini nella friggitrice preriscaldata.
- 5 Selezionare *Pane* e premere *Avvia/Pausa*.
- 6 Tagliare in diagonale e servire.

ES Sándwich Queso Fundido

2 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

5 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

8 minutos

45 g de mantequilla derretida

4 rebanadas de pan blanco

60 g de queso cheddar

- 1 Selecciona *Preheat*, en la freidora de aire Cosori ajusta la temperatura a 160°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 2 Unta la mantequilla en cada lado de las rebanadas de pan.
- 3 Divide el queso de manera pareja sobre 2 rebanadas de pan y monta los sándwiches con las rebanadas restantes, para hacer 2 sándwiches.
- 4 Coloca los sándwiches en la freidora de aire precalentada.
- 5 Selecciona *Pan* y presiona *Inicio/Pausa*.
- 6 Corta diagonalmente y sirve.



Crispy “Fried” Fish Nuggets

YIELDS 4 SERVINGS **EN**

PREP TIME: 6 minutes

COOK TIME: 6 minutes

454 g whitefish, or other mild
fish, cut into 38 x 13-mm long
strips

30 g all-purpose flour

7 g Old Bay seasoning

2 eggs, beaten

180 g panko breadcrumbs

Nonstick cooking spray

Tartar sauce, for servings

- CUT** fish into 38 x 13-mm long strips.
- MIX** together the flour and Old Bay seasoning in a bowl.
- COAT** each piece of fish with the seasoned flour, then dip in beaten eggs, and roll in breadcrumbs.
- SELECT** *Preheat* on the Cosori Air Fryer, adjust to 175°C, and press *Start/Pause*.
- SPRAY** the coated fish on both sides with cooking spray and place into the preheated air fryer.
- SELECT** *Frozen Foods*, adjust time to 6 minutes, and press *Start/Pause*.
- SHAKE** the baskets halfway through cooking (the Shake Reminder function will let you know when!).
- SERVE** with tartar sauce.

DE 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 der Cosori Heißluftfriteuse, stellen Sie 175°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 5 Den panierten Fisch beidseitig mit Kochspray einsprühen und in die vorgewärmte Heißluftfriteuse 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.

FR 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.

Crocchette di Pesce

"Fritte" Croccanti

PRODUCE 4 PORZIONI IT

TEMPO DI PREPARAZIONE:

6 minuti

TEMPO DI COTTURA:

6 minuti

454 g di pesce bianco o altri pesci
tagliati a strisce lunghe
38 x 13 mm

30 g di farina per tutti gli usi

7 g di condimento Old Bay

2 uova sbattute

180 g di pangrattato

Spray da cucina antiaderente

Salsa tartara, per servire

- 1 Tagliare il pesce in strisce lunghe 38 x 13 mm.
- 2 Mescolare insieme la farina e il condimento Old Bay in una ciotola.
- 3 Ricoprire ogni pezzo di pesce con la farina stagionata, poi immergere le uova sbattute e arrotolare il pangrattato.
- 4 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 175° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 5 Spruzzare il pesce rivestito su entrambi i lati con uno spray da cucina e inserirlo nella friggitrice preriscaldata.
- 6 Selezionare *Cibi Surgelati*, regolare il tempo a 6 minuti e premere *Avvia/Pausa*.
- 7 Scuotere i cestelli a metà cottura (la funzione Promemoria di Scuotimento ti dirà quando!).
- 8 Servire con salsa tartara.

Nuggets Crujientes de

Pescado

4 RACIONES ES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

6 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

6 minutos

450 g de pescado blanco

30 g de harina

7 g de condimento Old Bay

2 huevos batidos

180 g de pan rallado

Aceite en aerosol antiadherente

Salsa tártara

- 1 Corta el pescado en tiras de 4 x 1,5 cm de largo.
- 2 Mezcla la harina y el condimento Old Bay en un tazón.
- 3 Pasa cada trozo de pescado por la harina sazonada. Una vez estén cubiertos de harina, sumérgelos en los huevos batidos y, posteriormente, pásalos por pan rallado.
- 4 Selecciona *Preheat*, en la freidora de aire Cosori ajusta la temperatura a 175°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 5 Rocía el pescado en ambos lados con aceite en aerosol y colócalo en la freidora de aire precalentada.
- 6 Selecciona *Comida Congelada*, ajusta el tiempo a 6 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.
- 7 Agita la cesta a la mitad de la cocción (la función Recordatorio de Agitado te avisará cuándo).
- 8 Sirve con salsa tártara.



EN Pepperoni Mini Pizzas

YIELDS 1 SERVING

PREP TIME: 3 minutes

COOK TIME: 10 minutes

1 pre-made pizza crust (178 mm)

Olive oil, for brushing

60 g marinara sauce

5-6 slices pepperoni

85 g mozzarella cheese, shredded

25 g Parmesan cheese

- 1 SELECT** Preheat on the Cosori Air Fryer, adjust to 160°C, and press *Start/Pause*.
- 2 BRUSH** the top of the pizza crust with olive oil.
- 3 PLACE** the pizza crust in the preheated air fryer, and cook for 10 minutes at 160°C.
- 4 ADD** the marinara sauce, pepperoni slices, mozzarella, and Parmesan 5 minutes before cooking is finished.

Peperoni Mini-Pizzas

ERGIBT 1 PORTION

DE

VORBEREITUNGSZEIT:

3 Minuten

KOCHZEIT:

10 Minuten

1 vorgefertigter Pizzateig (178 mm)

Oliveöl

60 g Marinara-Sauce

5-6 Scheiben Peperoni

85 g Mozzarella-Käse, gerieben

25 g Parmesankäse

- 1 Wählen Sie *Preheat* auf der Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie 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 bei 5 Minuten auf dem Timer hinzufügen, dann fertig garen.

Mini pizzas pepperoni

POUR 1 PORTION

FR

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.

IT Mini Pizza ai Peperoni

PRODUCE 1 PORZIONE

TEMPO DI PREPARAZIONE:

3 minuti

TEMPO DI COTTURA:

10 minuti

1 impasto per pizza pre-confezionato (178 mm)

Olio d'oliva, per spazzolare

60 g di salsa marinara

5-6 fette di peperoni

85 g di mozzarella grattugiata

25 g di parmigiano

- 1 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 160° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 2 Spazzolare la parte superiore della crosta della pizza con l'olio d'oliva.
- 3 Mettere la crosta della pizza nella friggitrice preriscaldata e cuocere per 10 minuti a 160° C.
- 4 Aggiungere la salsa marinara, le fette di peperoni, la mozzarella e il parmigiano nei 5 minuti rimasti sul timer, poi terminare la cottura.

ES Mini Pizzas de Pepperoni

1 RACIÓN

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

3 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

10 minutos

1 masa de pizza de 18 cm aprox.

Aceite de oliva

60 g de salsa de tomate

5-6 lonchas de pepperoni

85 g de queso mozzarella rallado

25 g de queso parmesano

- 1 Selecciona *Preheat*, en la freidora de aire Cosori ajusta la temperatura a 160°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 2 Unta la parte superior de la masa de la pizza con aceite de oliva.
- 3 Coloca la masa de pizza en la freidora de aire precalentada y cocina durante 10 minutos a 160°C.
- 4 Añade la salsa de tomate, las lonchas de pepperoni, la mozzarella y el queso parmesano cuando queden 5 minutos en el temporizador.



Turkey Burgers with Asian Slaw

YIELDS 4 SERVINGS **EN**

PREP TIME: 35 minutes

COOK TIME: 10 minutes

ASIAN SLAW

175 g cabbage, shredded
 ¼ small red onion, thinly sliced
 ½ carrot, grated
 2 green onions, thinly sliced
 2 g cilantro, chopped
 30 mL rice wine vinegar
 30 mL soy sauce
 28 g brown sugar
 15 mL sesame oil
 14 g mayonnaise
 Salt & pepper, to taste

PATTY

454 g ground turkey (85/15)
 2 garlic cloves, minced
 25-mm piece ginger, grated
 2 green onions, chopped
 32 g hoisin
 15 mL soy sauce
 10 g sambal oelek
 3 g salt
 1 g black pepper
 90 g panko breadcrumbs

ASIAN SLAW

- 1 **MIX** together the cabbage, onion, carrots, green onions, and cilantro in a large bowl.
- 2 **WHISK** together the vinegar, soy sauce, brown sugar, sesame oil, mayonnaise, salt, and pepper in a small bowl.
- 3 **TOSS** the vegetables with the vinegar dressing and let the Asian slaw marinate for 30 minutes.

PATTY

- 1 **MIX** all of the patty ingredients together in a large bowl until combined.
- 2 **FORM** the turkey mixture into 4 patties and set in the fridge to cool.
- 3 **SELECT** *Preheat* on the Cosori Air Fryer and press *Start/Pause*.
- 4 **PLACE** the turkey patties in the preheated air fryer.
- 5 **COOK** for 10 minutes at 205°C.
- 6 **SERVE** on buns with Asian slaw.

VORBEREITUNGSZEIT:

35 Minuten

KOCHZEIT:

10 Minuten

ASIATISCHER SLAW

175 g Kraut, zerkleinert
 ½ 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.

FR 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
 ½ 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 brun, 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 Enfouez 10 minutes à 205°C.
- 6 Servez sur des petits pains accompagnés de salade de chou asiatique.

Hamburger di Tacchino con Slaw Asiatico

PRODUCE 4 PORZIONI

IT

TEMPO DI PREPARAZIONE:

35 minuti

TEMPO DI COTTURA:

10 minuti

SLAW ASIATICO

175 g di cavolo tritato
½ di piccola cipolla rossa tagliata a fette sottili
½ di carota grattugiata
2 cipolle verdi tagliate a fette sottili
2 g di coriandolo tritato
30 ml di aceto di vino di riso
30 ml di salsa di soia
28 g di zucchero di canna
15 ml di olio di sesamo
14 g di maionese
Sale e pepe, a piacere

POLPETTA

454 g di tacchino macinato (85/15)
2 spicchi d'aglio tritati
25 mm di zenzero grattugiato
2 cipolle verdi tritate
32 g di hoisin
15 ml di salsa di soia
10 g di sambal oelek
3 g di sale
1 g di pepe nero
90 g di pangrattato

SLAW ASIATICO

- 1 Mescolare insieme cavolo, cipolla, carote, cipolle verdi e coriandolo in una grande ciotola.
- 2 Sbattere insieme l'aceto, la salsa di soia, lo zucchero di canna, l'olio di sesamo, la maionese, il sale e il pepe in una piccola ciotola.
- 3 Scuotere le verdure con la salsa all'aceto e lasciare che lo slaw asiatico marini per 30 minuti.

POLPETTA

- 1 Mescolare tutti gli ingredienti insieme in una grande ciotola fino a quando si combinano assieme.
- 2 Formare il composto di tacchino in 4 tortini e metterlo in frigorifero a raffreddare.
- 3 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori e premere *Avvia/Pausa*.
- 4 Mettere i tortini di tacchino nella friggitrice preriscaldata.
- 5 Cuocere per 10 minuti a 205° C.
- 6 Servire sulle focacce con slaw asiatico.

Hamburguesas de Pavo con Ensalada Asiática

4 RACIONES

ES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

35 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

10 minutos

ENSALADA DE COL ASIÁTICA

175 g de col rallada
½ cebolla pequeña en juliana
½ zanahoria rallada
2 cebollas dulces en juliana
2 g de cilantro picado
30 ml de vinagre de vino de arroz
30 ml de salsa de soja
30 g de azúcar moreno
15 ml de aceite de sésamo
15 g de mayonesa
Sal y pimienta al gusto

HAMBURGUESAS

450 g carne picada de pavo
2 dientes de ajo picados
Jengibre rallado
1 cebolla dulce en brunoise
Salsa hoisin
15 ml de salsa de soja
10 g de salsa picante
3 g de sal
1 g de pimienta negra
90 g de pan rallado

ENSALADA DE COL ASIÁTICA

- 1 Mezcla la col, la cebolla roja, las zanahorias, las cebollas dulces y el cilantro en un tazón grande.
- 2 Mezcla el vinagre, la salsa de soja, el azúcar moreno, el aceite de sésamo, la mayonesa, la sal y la pimienta en un tazón pequeño.
- 3 Mezcla las verduras con el aderezo de vinagre y deja marinar la ensalada durante 30 minutos.

HAMBURGUESAS

- 1 Mezcla todos los ingredientes de las hamburguesas en un tazón grande.
- 2 Crea 4 hamburguesas con la mezcla y colócalas en la nevera para que se enfrien.
- 3 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori y presiona *Inicio/Pausa*.
- 4 Coloca las hamburguesas de pavo en la freidora de aire precalentada.
- 5 Cocina durante 10 minutos a 205°C.
- 6 Sirve en pan de hamburguesa con la ensalada asiática.



EN

Appetizers

DE

Vorspeisen

FR

Hors-d'œuvre

IT

Antipasti

ES

Aperitivos



Prosciutto-Wrapped Asparagus

YIELDS 3 SERVINGS **EN**

PREP TIME: 5 minutes

COOK TIME: 10 minutes

12 spears asparagus

12 mL olive oil

Salt & pepper, to taste

12 slices prosciutto

- 1 SELECT** Preheat on the Cosori Air Fryer, adjust to 150°C, and press *Start/Pause*.
- 2 CUT** off the woody ends of the asparagus spears and discard.
- 3 DRIZZLE AND COAT** the asparagus spears with oil. Season with salt and pepper.
- 4 WRAP** 1 slice of prosciutto around each asparagus spear, top to bottom, and place into the preheated air fryer.
- 5 SELECT** *Vegetables*, set time for 10 minutes, and press *Start/Pause*.

DE 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*.

FR 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*.

Asparagi Avvolti nel Prosciutto

PRODUCE 3 PORZIONI

IT

TEMPO DI PREPARAZIONE:

5 minuti

TEMPO DI COTTURA:

10 minuti

12 asparagi

12 ml di olio d'oliva

Sale e pepe, a piacere

12 fette di prosciutto

- 1 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 150° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 2 Tagliare le estremità legnose degli asparagi e scartarle.
- 3 Bagnare con l'olio le punte di asparago e condire con sale e pepe.
- 4 Avvolgere 1 fetta di prosciutto intorno ad ogni punta di asparago dall'alto verso il basso e inserire nella friggitrice preriscaldata.
- 5 Selezionare *Verdure*, impostare il tempo per 10 minuti e premere *Avvia/Pausa*.

Espárragos envueltos en Jamón

3 RACIONES

ES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

5 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

10 minutos

12 espárragos

Aceite de oliva

Sal y pimienta al gusto

12 lonchas de jamón

- 1 Selecciona *Preheat*, ajusta la temperatura a 150°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 2 Retira la parte dura de los espárragos.
- 3 Rocía los espárragos con aceite de oliva. Condimenta con sal y pimienta.
- 4 Envuelve cada espárrago con una loncha de jamón, cubriendo el espárrago casi al completo, y colócalo en la freidora de aire precalentada.
- 5 Selecciona *Verduras*, establece el tiempo a 10 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.



EN Dry Rubbed Chicken Wings

YIELDS 4 SERVINGS

PREP TIME: 5 minutes

COOK TIME: 30 minutes

9 g granulated garlic
1 chicken bouillon cube, reduced sodium
5 g salt
3 g black pepper
1 g smoked paprika
1 g cayenne pepper
3 g Old Bay seasoning, less sodium
3 g onion powder
1 g dried oregano
453 g chicken wings
Nonstick cooking spray
Ranch, for serving

- 1 SELECT** Preheat on the Cosori Air Fryer, adjust to 195°C, and press *Start/Pause*.
- 2 COMBINE** seasonings in a bowl and mix well.
- 3 SEASON** the chicken wings with half of the seasoning blend and spray liberally with cooking spray.
- 4 PLACE** the chicken wings into the preheated air fryer.
- 5 SELECT** *Chicken*, adjust time to 30 minutes, and press *Start/Pause*.
- 6 SHAKE** the baskets halfway through cooking.
- 7 TRANSFER** the wings into a bowl and sprinkle with the other half of the seasoning until they are well coated.
- 8 SERVE** with a side of ranch.

Hühnerflügel mit Trockenrub

ERGIBT 4 PORTIONEN **DE**

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

Antihaf-Kochspray

Ranch, zum Servieren

- 1 Wählen Sie *Preheat* auf der Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie 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 bedeckt sind.
- 8 Mit Ranch servieren.

Ailes de poulet assaisonnées

POUR 4 PORTIONS **FR**

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.

TEMPO DI PREPARAZIONE:

5 minuti

TEMPO DI COTTURA:

30 minuti

9 g di aglio in polvere
1 brodo di pollo con ridotto contenuto di sodio
5 g di sale
3 g di pepe nero
1 g di paprika affumicata
1 g di pepe di Caienna
3 g di condimento Old Bay con meno sodio
3 g di cipolle in polvere
1 g di origano essiccato
453 g di ali di pollo
Spray da cucina antiaderente Ranch, per servire

- 1 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 195° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 2 Combinare i condimenti in una ciotola e mescolare bene.
- 3 Condire le ali di pollo con metà del condimento e spruzzare liberamente con uno spray da cucina.
- 4 Mettere le ali di pollo nella friggitrice preriscaldata.
- 5 Selezionare *Pollo*, regolare il tempo a 30 minuti e premere *Avvia/Pausa*.
- 6 Scuotere i cestelli a metà cottura.
- 7 Mettere le ali in una ciotola e cospargere con l'altra metà del condimento fino a quando non sono ben rivestite.
- 8 Servire con del Ranch.

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

5 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

30 minutos

9 g de ajo en polvo
1 cubito de caldo de pollo, bajo en sal
5 g de sal
3 g de pimienta negra
1 g de pimentón
1 g de cayena
3 g de condimento Old Bay
3 g de cebolla en polvo
1 g de orégano
450 g de alitas de pollo
Aceite en aerosol antiadherente
Salsa Ranch para servir

- 1 Selecciona *Preheat*, ajusta la temperatura a 195°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 2 Combina los condimentos en un tazón y mézclalos bien.
- 3 Sazona las alitas de pollo con la mitad de la mezcla de condimentos y rocíalas con aceite en aerosol.
- 4 Coloca las alitas de pollo en la freidora de aire precalentada.
- 5 Selecciona *Pollo*, establece el tiempo a 30 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.
- 6 Agita la cesta a la mitad de la cocción.
- 7 Saca las alitas de pollo y sazónalas con la otra mitad de los condimentos hasta que estén bien cubiertas.
- 8 Sirve con salsa ranch.



Honey-Sriracha Wings

YIELDS 2-4 SERVINGS **EN**

PREP TIME: 5 minutes

COOK TIME: 30 minutes

2 g smoked paprika
2 g garlic powder
2 g onion powder
2 g salt
2 g black pepper
25 g cornstarch
453 g chicken wings
Nonstick cooking spray
90 g honey
100 g Sriracha
15 mL rice wine vinegar
5 mL sesame oil

- 1 SELECT** *Preheat*, adjust to 195°C, and press *Start/Pause*.
- 2 MIX** together the smoked paprika, garlic powder, onion powder, salt, black pepper, and cornstarch.
- 3 TOSS** the wings in the seasoned cornstarch until all the wings are evenly coated.
- 4 SPRAY** the wings with cooking spray and mix around until all the wings are coated with oil.
- 5 PLACE** the wings in the preheated air fryer.
- 6 SELECT** *Chicken*, adjust time to 30 minutes, and press *Start/Pause*.
- 7 SHAKE** the baskets halfway through cooking.
- 8 WHISK** together the honey, Sriracha, rice wine vinegar, and sesame oil in a large bowl.
- 9 TOSS** the cooked wings in the sauce until they are well coated and serve.

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.

FR 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.

Ali di Miele-Sriracha

PRODUCE 2-4 PORZIONI **IT**

TEMPO DI PREPARAZIONE:

5 minuti

TEMPO DI COTTURA:

30 minuti

2 g di paprika affumicata

2 g di aglio in polvere

2 g di cipolle in polvere

2 g di sale

2 g di pepe nero

25 g di amido di mais

453 g di ali di pollo

Spray da cucina antiaderente

90 g di miele

100 g di Sriracha

15 ml di aceto di vino di riso

5 ml di olio di sesamo

- 1 Selezionare *Preheat*, regolare a 195° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 2 Mescolare insieme la paprika affumicata, l'aglio in polvere, la cipolla in polvere, il sale, il pepe nero e l'amido di mais.
- 3 Mettere le ali nell'amido di granturco stagionato finchè non sono coperte in modo uniforme.
- 4 Spruzzare le ali con uno spray da cucina e mescolare fino a quando sono rivestite con olio.
- 5 Mettere le ali nella friggitrice preriscaldata.
- 6 Selezionare *Pollo*, regolare il tempo a 30 minuti e premere *Avvia/Pausa*.
- 7 Scuotere i cestelli a metà cottura.
- 8 Sbattere insieme in una grande ciotola miele, Sriracha, aceto di vino di riso e olio di sesamo.
- 9 Mettere le ali cotte nella salsa fino a quando non sono ben coperte e servirle.

Alitas de Pollo Picantes

2-4 RACIONES **ES**

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

5 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

30 minutos

2 g de pimentón

2 g de ajo en polvo

2 g de cebolla en polvo

2 g de sal

2 g de pimienta negra

25 g de maicena

450 g de alitas de pollo

Aceite en aerosol antiadherente

90 g de miel

100 g salsa Sriracha

15 ml de vinagre de vino de arroz

5 ml de aceite de sésamo

- 1 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori, ajusta la temperatura a 195°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 2 Mezcla el pimentón, el ajo en polvo, la cebolla en polvo, la sal, la pimienta negra y la maicena.
- 3 Mezcla las alitas en la maicena sazonada hasta que estén cubiertas uniformemente.
- 4 Rocía las alitas con aceite en aerosol hasta que estén completamente cubiertas.
- 5 Coloca las alitas en la freidora de aire precalentada.
- 6 Selecciona *Pollo*, ajusta el tiempo a 30 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.
- 7 Agita la cesta a la mitad de la cocción.
- 8 Mezcla la miel, la Sriracha, el vinagre de vino de arroz y el aceite de sésamo en un cuenco grande.
- 9 Cubre bien las alitas con la salsa y sirve.



EN Garlic Parmesan Chicken Wings

YIELDS 3 SERVINGS

PREP TIME: 5 minutes

COOK TIME: 25 minutes

25 g cornstarch
20 g Parmesan, grated
9 g garlic powder
Salt & pepper, to taste
680 g chicken wings
Nonstick cooking spray

- 1 **SELECT** Preheat on the Cosori Air Fryer, adjust to 195°C, and press *Start/Pause*.
- 2 **COMBINE** the cornstarch, Parmesan, garlic powder, salt, and pepper in a bowl.
- 3 **TOSS** the chicken wings into the seasoning and dredge until the wings are well coated.
- 4 **SPRAY** the air fryer baskets with cooking spray and add the wings, spraying the top of the chicken wings as well.
- 5 **SELECT** *Chicken* and press *Start/Pause*. Make sure to shake the baskets halfway through cooking.
- 6 **SPRINKLE** with the leftover Parmesan mix and serve.

Knoblauch Parmesan Hühnerflügel

ERGIBT 3 PORTIONEN **DE**

VORBEREITUNGSZEIT:

5 Minuten

KOCHZEIT:

25 Minuten

25 g Maisstärke

20 g Parmesan, gerieben

9 g Knoblauchpulver

Salz & Pfeffer, nach Geschmack

680 g Hühnerflügel

Antihaf-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.

Ailes de poulet à l'ail et au parmesan

POUR 3 PORTIONS **FR**

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.

TEMPO DI PREPARAZIONE:

5 minuti

TEMPO DI COTTURA:

25 minuti

25 g di amido di mais

20 g di parmigiano grattugiato

9 g di aglio in polvere

Sale e pepe, a piacere

680 g di ali di pollo

Spray da cucina antiaderente

- 1 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 195° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 2 Unire in una ciotola amido di mais, parmigiano, aglio in polvere, sale e pepe.
- 3 Mettere le ali di pollo nel condimento finché le ali non sono ben coperte.
- 4 Spruzzare i cestelli della friggitrice con uno spray da cucina e aggiungere le ali, spruzzando anche la parte superiore delle ali di pollo.
- 5 Selezionare *Pollo* e premere *Avvia/Pausa*. Assicurarsi di scuotere i cestelli a metà cottura.
- 6 Cospargere con il mix di parmigiano avanzato e servire.

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

5 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

25 minutos

25 g de maicena

20 g de queso parmesano rallado

9 g de ajo en polvo

Sal y pimienta al gusto

680 g de alitas de pollo

Aceite en aerosol antiadherente

- 1 Selecciona *Preheat*, ajusta la temperatura a 195°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 2 Combina la maicena, el parmesano, el ajo en polvo, la sal y la pimienta en un cuenco.
- 3 Mezcla las alitas de pollo con el condimento hasta que estén bien cubiertas.
- 4 Rocía la cesta de la freidora de aire con aceite en aerosol y añade las alitas, rociando también la parte superior de las alitas con aceite.
- 5 Selecciona *Pollo* y presiona *Inicio/Pausa*. Asegúrate de agitar la cesta a la mitad de la cocción.
- 6 Espolvorea con lo que queda de la mezcla de Parmesano y sirve.



"Fried" Mozzarella Bites

YIELDS 3 SERVINGS **EN**

PREP TIME: 10 minutes

COOK TIME: 8 minutes

6 pieces string cheese

16 g all-purpose flour

3 g cornstarch

3 g salt

1 g black pepper

2 eggs, beaten

15 mL milk

50 g panko breadcrumbs

2 g dried parsley flakes

Nonstick cooking spray

Marinara sauce or ranch, for serving

- 1 **CUT** the string cheese into thirds, making 18 pieces.
- 2 **MIX** together the flour, cornstarch, salt, and pepper in a bowl. Whisk together the eggs and milk in a separate bowl. Combine the panko breadcrumbs and parsley flakes in an additional bowl.
- 3 **COAT** each piece of cheese with flour, then dip in egg, and then roll in breadcrumbs. Dip in egg and breadcrumbs again.
- 4 **SELECT** *Preheat* on the Cosori Air Fryer, adjust to 175°C, and press *Start/Pause*.
- 5 **SET** the mozzarella bites in the freezer while the air fryer is preheating.
- 6 **PLACE** the coated mozzarella bites into the preheated air fryer and spray liberally with cooking spray.
- 7 **SELECT** *Frozen Foods*, set time for 8 minutes, and press *Start/Pause*.
- 8 **SHAKE** the baskets halfway through cooking (the Shake Reminder function will let you know when!).
- 9 **SERVE** with a side of your favorite marinara sauce, or even better, ranch.

VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

KOCHZEIT:

8 Minuten

6 Stück Käsestreifen

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

Antihaf-Kochspray

Marinara-Sauce oder Ranch, zum Servieren

- 1 DIE Käsestreifen 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 der Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie 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 die Mozzarellabissen mit Ihrer Lieblings-Marinara-Sauce, oder noch besser, Ranch.

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.

Morsi di Mozzarella "Fritti"

PRODUCE 3 PORZIONI IT

TEMPO DI PREPARAZIONE:

10 minuti

TEMPO DI COTTURA:

8 minuti

6 pezzi formaggi a pasta filata
16 g di farina per tutti gli usi
3 g di amido di mais
3 g di sale
1 g di pepe nero
2 uova sbattute
15 ml di latte
50 g di pangrattato
2 g di fiocchi di prezzemolo secchi
Spray da cucina antiaderente
Salsa o ranch di Marinara, da servire

- 1 Tagliare il formaggio a strisce in 3 parti facendo 18 pezzi.
- 2 Mescolare insieme farina, amido di mais, sale e pepe in una ciotola. Sbatte insieme le uova e il latte in una ciotola separata. Unire il pangrattato e le scaglie di prezzemolo in una ciotola aggiuntiva.
- 3 Ricoprire ogni pezzo di formaggio con la farina, poi immergerlo nell'uovo ed arrotolare il pangrattato. Immergere di nuovo nell'uovo e nel pangrattato.
- 4 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 175° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 5 Mettere i morsi di mozzarella nel congelatore mentre la friggitrice si sta preriscaldando.
- 6 Mettere i morsi rivestiti di mozzarella nella friggitrice preriscaldata e spruzzare abbondantemente con uno spray da cucina.
- 7 Selezionare *Cibi Surgelati*, impostare il tempo per 8 minuti e premere *Avvia/Pausa*.
- 8 Scuotere i cestelli a metà cottura (la funzione Promemoria di Scuotimento ti dirà quando!).
- 9 Servire con la salsa di marinara preferita o, ancora meglio, con il ranch.

Dedos de Mozzarella "Fritos"

3 RACIONES ES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

8 minutos

6 piezas de queso mozzarella
15 g de harina
3 g de maicena
3 g de sal
1 g de pimienta negra
2 huevos batidos
15 ml de leche
50 g de pan rallado
2 g de perejil seco
Aceite en aerosol antiadherente
Salsa de tomate o Salsa Ranch para servir

- 1 Corta el queso en tres partes, haciendo 18 piezas.
- 2 Mezcla la harina, la maicena, la sal y la pimienta en un cuenco. Bate los huevos y la leche en otro cuenco aparte. Combina el pan rallado y el perejil seco en un tazón adicional.
- 3 Cubre cada pieza de queso con harina, luego sumérgelas en huevo y pásalas por pan rallado. Vuelve a sumergir en huevo y en pan rallado.
- 4 Selecciona *Preheat*, ajusta la temperatura a 175°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 5 Mete los dedos de mozzarella en el congelador mientras que la freidora de aire se precalienta.
- 6 Saca los dedos de mozzarella y colócalos en la freidora de aire precalentada y rocíalos con spray de cocina.
- 7 Selecciona *Comida Congeladas* establece el tiempo a 8 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.
- 8 Asegúrate de agitar la cesta a la mitad de la cocción (la función Recordatorio de Agitado te avisará si lo activas).
- 9 Sirve con salsa de tomate o salsa ranch.



EN Coconut Shrimp

YIELDS 3 SERVINGS

PREP TIME: 8 minutes

COOK TIME: 8 minutes

30 g all-purpose flour

5 g salt, divided

1 g black pepper, divided

1 g garlic powder, divided

2 g paprika, divided

2 large eggs, beaten

15 mL milk

28 g panko breadcrumbs

40 g unsweetened flaked coconut

227 g large shrimp, peeled (tails left on) & deveined

Nonstick cooking spray

- MIX** together the flour and half of the seasonings and spices in one bowl. Whisk together the eggs and milk in a separate bowl.
- COMBINE** the panko breadcrumbs, coconut, and the other half of the seasonings and spices in an additional bowl.
- COAT** each shrimp with flour, then dip in egg, and then roll in breadcrumbs and coconut. Dip in egg and crumbs again. Set aside.
- SELECT** *Preheat* on the Cosori Air Fryer, adjust to 175°C, and press *Start/Pause*.
- ADD** the shrimp evenly into the preheated air fryer and spray with nonstick cooking spray.
- SELECT** *Frozen Foods*, adjust time to 8 minutes, and press *Start/Pause*.
- FLIP** the shrimp halfway through cooking (the Shake Reminder function will let you know when!).

Kokosnuss-Garnelen

ERGIBT 3 PORTIONEN **DE**

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-Brotkrumen, 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!).

Crevettes à la noix de coco

POUR 3 PORTIONS **FR**

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 !).

TEMPO DI PREPARAZIONE:

8 minuti

TEMPO DI COTTURA:

8 minuti

30 g di farina per tutti gli usi

5 g di sale

1 g di pepe nero, diviso

1 g di polvere d'aglio

2 g di paprika

2 uova grandi sbattute

15 ml di latte

28 g di pangrattato

40 g di cocco in fiocchi, non
zuccherato

227 g di gamberetti grandi e
sbucciati

Spray da cucina antiaderente

- 1 Mescolare la farina e metà dei condimenti e delle spezie insieme in una ciotola. Sbattere insieme le uova e il latte in una ciotola separata.
- 2 Unire il pangrattato, la noce di cocco e l'altra metà dei condimenti e delle spezie in una ciotola aggiuntiva.
- 3 Inumidire i gamberetti con la farina, poi immergerli nell'uovo ed arrotolare il pangrattato e il cocco. Immergere di nuovo nell'uovo e nelle briciole e mettere da parte.
- 4 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 175° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 5 Aggiungere i gamberetti nella friggitrice preriscaldata e spruzzare con uno spray da cucina antiaderente.
- 6 Selezionare *Cibi Surgelati*, regolare il tempo a 8 minuti e premere *Avvia/Pausa*.
- 7 Capovolgere i gamberetti a metà cottura (la funzione Promemoria di Scuotimento ti dirà quando!).

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

8 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

8 minutos

30 g de harina

5 g de sal

1 g de pimienta negra

1 g de ajo en polvo

2 g de pimentón

2 huevos grandes batidos

15 ml de leche

30 g de pan rallado

40 g de coco rallado

230 g de gambas grandes,
peladas (se dejan las colas)

Aceite en aerosol antiadherente

- 1 Mezcla la harina y la mitad de los aderezos en un cuenco. Bate los huevos junto con la leche en un cuenco separado.
- 2 Combina el pan rallado, el coco y la otra mitad de los aderezos y especias en otro cuenco.
- 3 Cubre cada gamba con harina, luego sumérgela en huevo y pásala por el pan y el coco. Sumérgelo nuevamente en huevo y en el pan rallado. Déjalo aparte.
- 4 Selecciona *Preheat*, ajusta la temperatura a 175°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 5 Añade las gambas en la freidora, de forma uniforme, y rocíalas con aceite en aerosol antiadherente.
- 6 Selecciona *Comida Congelada*, ajusta el tiempo a 8 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.
- 7 Asegúrate de girar las gambas a la mitad de la cocción (la función Recordatorio de Agitado te avisará cuando).



Garlic & Herb Chicken Skewers

YIELDS 2-4 SERVINGS **EN**

PREP TIME: 1 hour 5 minutes

COOK TIME: 10 minutes

60 mL olive oil
3 garlic cloves, grated
2 g dried oregano
1 g dried thyme
2 g salt
1 g black pepper
1 lemon, juiced
454 g chicken thighs, boneless,
skinless, cut into 38-mm pieces
2 wooden skewers, halved

- 1 MIX** together the olive oil, garlic, oregano, thyme, salt, black pepper, and lemon juice together in a large bowl.
- 2 ADD** the chicken to the marinade and marinate for 1 hour.
- 3 SELECT** *Preheat*, adjust to 195°C, and press *Start/Pause*.
- 4 CUT** the marinated chicken into 38-mm pieces and skewer them onto the halved skewers.
- 5 PLACE** the skewers in the preheated air fryer.
- 6 SELECT** *Chicken*, set time for 10 minutes, and press *Start/Pause*.

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*.

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 mm2 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*.

Spiedini di Pollo con Aglio & Erbe

PRODUCE 2-4 PORZIONI

IT

TEMPO DI PREPARAZIONE:

1 ora 5 minuti

TEMPO DI COTTURA:

10 minuti

60 ml di olio d'oliva

3 spicchi d'aglio grattugiati

2 g di origano essiccato

1 g di timo essiccato

2 g di sale

1 g di pepe nero

1 limone spremuto

454 g cosce di pollo, senza ossa,
senza pelle e tagliate in pezzi da
38 mm

2 spiedini di legno dimezzati

- 1 Mescolare insieme l'olio d'oliva, l'aglio, l'origano, il timo, il sale, il pepe nero e il succo di limone in una grande ciotola.
- 2 Aggiungere il pollo alla marinata e marinare per 1 ora.
- 3 Selezionare *Preheat*, regolare a 195° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 4 Tagliare il pollo marinato in pezzi da 38 mm e infilarlo sugli spiedini tagliati a metà.
- 5 Mettere gli spiedini nella friggitrice preriscaldata.
- 6 Selezionare *Pollo*, impostare il tempo per 10 minuti e premere *Avvia/Pausa*.

Pinchos de Pollo con Ajo y Hierbas

2-4 RACIONES

ES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

1 hora 5 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

10 minutos

60 ml de aceite de oliva

3 dientes de ajo rallados

2 g de orégano

1 g de tomillo

2 g de sal

1 g de pimienta negra

Zumo de 1 limón

455 g de muslos de pollo,
deshuesados y sin piel

- 1 Mezcla aceite de oliva, ajo, orégano, tomillo, sal, pimienta negra y el zumo de limón en un cuenco grande.
- 2 Añade el pollo al adobo y deja marinar durante 1 hora.
- 3 Selecciona *Preheat*, ajusta la temperatura a 195°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 4 Corta el pollo marinado en piezas de 4 cm y coloca los trozos en las brochetas exclusivas del modelo *Chef Edition* de Cosori.
- 5 Introduce los brochetas en la freidora de aire precalentada.
- 6 Selecciona *Pollo*, establece el tiempo en 10 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.



EN Yogurt Chicken Skewers

YIELDS 2-4 SERVINGS

PREP TIME: 4 hours 10 minutes

COOK TIME: 10 minutes

123 g plain whole milk Greek
yogurt

20 mL olive oil

2 g paprika

1 g cumin

1 g crushed red pepper

1 lemon, juiced & zested

5 g salt

1 g freshly ground black
pepper

4 garlic cloves, minced

454 g chicken thighs, boneless,
skinless, cut into 38-mm pieces

2 wooden skewers, halved

Nonstick cooking spray

- 1 **MIX** together the yogurt, olive oil, paprika, cumin, red pepper, lemon juice, lemon zest, salt, pepper, and garlic in a large bowl.
- 2 **ADD** the chicken to the marinade and marinate in the fridge for at least 4 hours.
- 3 **SELECT** *Preheat* and press *Start/Pause*.
- 4 **CUT** the marinated chicken thighs into 38-mm pieces and skewer them onto the halved skewers.
- 5 **PLACE** skewers into the preheated air fryer and spray with cooking spray.
- 6 **COOK** at 205°C for 10 minutes.

Joghurt Hähnchenspieße

ERGIBT 2-4 PORTIONEN **DE**

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
Antihaf-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.

Brochettes de poulet au yaourt

POUR 2-4 PORTIONS **FR**

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.

IT Spiedini di Pollo allo Yogurt

PRODUCE 2-4 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:

4 ore 10 minuti

TEMPO DI COTTURA:

10 minuti

123 g di yogurt greco intero

20 ml di olio d'oliva

2 g di paprika

1 g di cumino

1 g di pepe rosso tritato

1 limone spremuto e zestato

5 g di sale

1 g di pepe nero macinato fresco

4 spicchi d'aglio tritati

454 g cosce di pollo, senza ossa,
senza pelle e tagliate in pezzi da
38 mm

2 spiedini di legno dimezzati

Spray da cucina antiaderente

- 1 Mescolare insieme lo yogurt, l'olio d'oliva, la paprika, il cumino, il peperone rosso, il succo di limone, la buccia di limone, il sale, il pepe e l'aglio in una grande ciotola.
- 2 Aggiungere il pollo alla marinata e marinare in frigo per almeno 4 ore.
- 3 Selezionare *Preheat* e premere *Avvia/Pausa*.
- 4 Tagliare le cosce di pollo marinate in pezzi da 38 mm e infilarli sugli spiedini tagliati a metà.
- 5 Inserire gli spiedi nella friggitrice preriscaldata e spruzzare con uno spray da cucina.
- 6 Cuocere a 205° C per 10 minuti.

ES Pinchos de Pollo con Yogurt

2-4 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

4 horas 10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

10 minutos

120 g de yogur griego

20 ml de aceite de oliva

2 g de pimentón

1 g de comino

1 g de pimienta roja triturada

Zumo y ralladura de la cáscara de

1 limón

5 g de sal

1 g de pimienta negra recién molida

4 dientes de ajo picados

450 g de muslos de pollo

deshuesados y sin piel

Aceite en aerosol antiadherente

- 1 Mezcla el yogurt, el aceite de oliva, el pimentón, el comino, el pimentón rojo, el zumo de limón, la ralladura de limón, la sal, la pimienta y el ajo en un cuenco grande.
- 2 Añade el pollo al adobo y deja marinar en la nevera durante al menos 4 horas.
- 3 Selecciona *Preheat* y presiona *Inicio/Pausa*.
- 4 Corta los muslos de pollo marinados en trozos de 4 cm y coloca los trozos en las brochetas exclusivas del modelo *Chef Edition* de Cosori.
- 5 Introduce los pinchos en la freidora de aire precalentada.
- 6 Cocina a 205°C durante 10 minutos.



Teriyaki Pork Skewers

YIELDS 2-4 SERVINGS **EN**

PREP TIME: 35 minutes

COOK TIME: 8 minutes

8 g cornstarch

118 mL water

60 mL soy sauce

55 g light brown sugar, lightly packed

1 garlic clove, minced

2 g grated ginger

Black pepper, to taste

454 g pork loin chop, cut into 38-mm cubes

2 wood skewers, halved

Nonstick cooking spray

Salt & pepper, to taste

- 1 **WHISK** the cornstarch and water together.
- 2 **COMBINE** the cornstarch slurry, soy sauce, brown sugar, garlic, and ginger in a small saucepan. Cook the sauce on high heat until it boils and thickens, about 5 minutes.
- 3 **SEASON** the sauce to taste with black pepper and allow to cool.
- 4 **SKEWER** the pork evenly between the wooden skewers.
- 5 **MARINATE** the skewered pork in some of the teriyaki sauce for 30 minutes.
- 6 **SELECT** *Preheat* on the Cosori Air Fryer and press *Start/Pause*.
- 7 **PLACE** the skewers in the preheated air fryer and spray with cooking spray.
- 8 **SELECT** *Steak*, adjust to 8 minutes, and press *Start/Pause*.
- 9 **BRUSH** the skewers with the teriyaki sauce every 2 minutes during cooking.
- 10 **SEASON** to taste with salt and pepper, and serve.

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 Schweinerückensteak, in
38-mm-Würfel geschnitten

2 Holzspieße, halbiert

Antihalt-Kochspray

Salz & Pfeffer, nach Geschmack

- 1 Maisstärke und Wasser verquirlen.
- 2 Maisstärkeaufschlammung, 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.

FR 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.

Spiedini di maiale Teriyaki

PRODUCE 2-4 PORZIONI IT

TEMPO DI PREPARAZIONE:

35 minuti

TEMPO DI COTTURA:

8 minuti

8 g di amido di mais
118 ml di acqua
60 ml di salsa di soia
55 g di zucchero di canna chiaro
1 spicchio d'aglio tritato
2 g di zenzero grattugiato
Pepe nero a piacere
454 g di lombata di maiale tagliate
a cubetti da 38 mm
2 spiedini di legno dimezzati
Spray da cucina antiaderente
Sale e pepe a piacere

- 1 Mescolare insieme l'amido di mais e l'acqua.
- 2 Unire la poltiglia di amido di mais, la salsa di soia, lo zucchero di canna, l'aglio e lo zenzero in una piccola casseruola. Cuocere la salsa a fuoco vivace fino a quando bolle e si addensa, circa 5 minuti.
- 3 Condire la salsa a piacere con pepe nero e lasciare raffreddare.
- 4 Inserire la carne in modo uniforme tra gli spiedini di legno.
- 5 Marinare lo spiedino di maiale in salsa teriyaki per 30 minuti.
- 6 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori e premere *Avvia/Pausa*.
- 7 Mettere gli spiedini nella friggitrice preriscaldata e spruzzare con uno spray da cucina.
- 8 Selezionare *Bistecca*, regolare a 8 minuti e premere *Avvia/Pausa*.
- 9 Spennellare gli spiedini con la salsa teriyaki ogni 2 minuti durante la cottura.
- 10 Condire con sale e pepe e servire.

Pinchos de Cerdo Teriyaki

2-4 RACIONES ES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

35 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

8 minutos

8 g de maicena
120 ml de agua
60 ml de salsa de soja
55 g de azúcar moreno
1 diente de ajo picado
2 g de jengibre rallado
Pimienta negra al gusto
450 g de chuleta de lomo de cerdo,
cortada en cubos de 4 cm
Aceite en aerosol antiadherente
Sal y pimienta al gusto

- 1 Mezcla la maicena con el agua.
- 2 Combina la mezcla de maicena y agua con la salsa de soja, el azúcar moreno, el ajo y el jengibre en una olla pequeña. Cocina la salsa a fuego alto hasta que hierva y se espese, durante aproximadamente 5 minutos.
- 3 Sazona la salsa al gusto con pimienta negra y deja que se enfríe.
- 4 Coloca el cerdo en las brochetas exclusivas del modelo *Chef Edition* de Cosori.
- 5 Marina la carne de cerdo ensartada en una parte de la salsa teriyaki, durante 30 minutos.
- 6 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori y presiona *Inicio/Pausa*.
- 7 Coloca la carne de cerdo ensartado en la freidora de aire precalentada y rocíala con aerosol de cocina.
- 8 Selecciona *Filete*, ajusta a 8 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.
- 9 Cubre con salsa teriyaki los pinchos cada 2 minutos durante la cocción.
- 10 Sazona al gusto con sal y pimienta y sirve.



EN Lamb Shawarma Skewers

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 12 minutes

COOK TIME: 8 minutes

340 g ground lamb

2 g cumin

2 g paprika

3 g garlic powder

2 g onion powder

1 g cinnamon

1 g turmeric

1 g fennel seeds

1 g ground coriander seed

3 g salt

4 bamboo skewers (229-mm)

1 COMBINE all ingredients in a bowl and mix well.

2 SKEWER 85 g of meat onto each stick, then place in the fridge for 10 minutes.

3 SELECT *Preheat* on the Cosori Air Fryer and press *Start/Pause*.

4 PLACE skewers into the preheated air fryer, select *Steak*, adjust time to 8 minutes, and press *Start/Pause*.

5 SERVE with lemon yogurt dressing or by itself.

Lamm-Shawarma-Spieße

ERGIBT 2 PORTIONEN **DE**

VORBEREITUNGSZEIT:

12 Minuten

KOCHZEIT:

8 Minuten

340 g geschnittenes 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.

Brochettes de shawarma d'agneau

POUR 2 PORTIONS **FR**

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.

TEMPO DI PREPARAZIONE:

12 minuti

TEMPO DI COTTURA:

8 minuti

- 340 g di agnello macinato
- 2 g di cumino
- 2 g di paprika
- 3 g di aglio in polvere
- 2 g di cipolle in polvere
- 1 g di cannella
- 1 g di curcuma
- 1 g di semi di finocchio
- 1 g di semi di coriandolo macinati
- 3 g di sale
- 4 spiedini di bambù (229 mm)

- 1 Abbinare tutti gli ingredienti in una ciotola e mescola bene.
- 2 Infilare 85 g di carne su ogni spiedino, poi riporre in frigo per 10 minuti.
- 3 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori e premere *Avvia/Pausa*.
- 4 Inserire gli spiedi nella friggitrice preriscaldata, selezionare *Bistecca*, regolare il tempo a 8 minuti e premere *Avvia/Pausa*.
- 5 Servire con condimento allo yogurt al limone o da solo.

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

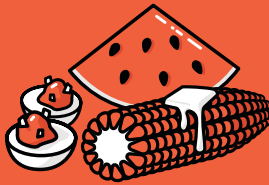
12 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

8 minutos

- 350 g de cordero
- 2 g de comino
- 2 g de pimentón
- 3 g de ajo en polvo
- 2 g de cebolla en polvo
- 1 g de canela
- 1 g de cúrcuma
- 1 g de semillas de hinojo
- 1 g de semilla de cilantro molido
- 3 g de sal

- 1 Combina todos los ingredientes en un tazón y mézclalos bien.
- 2 Ensarta 70 g de carne en las brochetas exclusivas del modelo *Chef Edition* de Cosori y mételas en la nevera durante 10 minutos.
- 3 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori y presiona *Inicio/Pausa*.
- 4 Coloca las brochetas en la freidora de aire precalentada, selecciona *Filete*, ajusta a 8 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.
- 5 Sirve con aderezo de yogur de limón o solo.



EN

Sides

DE

Beilagen

FR

Accompagnements

IT

Contorni

ES

Acompañamientos



EN Homemade Chips

YIELDS 4 SERVINGS

PREP TIME: 30 minutes

COOK TIME: 28 minutes

2 russet potatoes, cut into
76 x 25-mm strips

1 L cold water, for soaking
potatoes

15 mL oil

3 g garlic powder

2 g paprika

Salt & pepper, to taste

Ketchup or ranch, for serving

- 1 CUT** the potatoes into 76 x 25-mm strips and soak in the water for 15 minutes.
- 2 DRAIN** the potatoes, rinse with cold water, and pat dry with paper towels.
- 3 ADD** oil and spices to the potatoes, tossing until they are coated evenly.
- 4 SELECT** *Preheat* on the Cosori Air Fryer, adjust to 195°C, and press *Start/Pause*.
- 5 ADD** the potatoes to the preheated air fryer.
- 6 SELECT** *French Fries*, adjust the time to 28 minutes, and press *Start/Pause*. Make sure to shake the baskets halfway through cooking (the Shake Reminder function will let you know when!).
- 7 REMOVE** the baskets from the air fryer when done cooking, and season the chips with salt and pepper.
- 8 SERVE** with ketchup or ranch.

Hausgemachte Pommes Frites

ERGIBT 4 PORTIONEN **DE**

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 der Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie 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 Garen die Körbe aus der Heißluftfritteuse nehmen und die Pommes frites mit Salz und Pfeffer würzen.
- 8 Mit Ketchup oder Ranch servieren.

Frites maison

POUR 4 PORTIONS **FR**

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.

TEMPO DI PREPARAZIONE:

30 minuti

TEMPO DI COTTURA:

28 minuti

2 patate color ruggine tagliate a strisce di 76 x 25 mm**1 L di acqua fredda per ammolare delle patate****15 ml di olio****3 g di aglio in polvere****2 g di paprika****Sale e pepe a piacere****Ketchup o maionese per servire**

- 1 Tagliare le patate a strisce di 76 x 25 mm e immergerle nell'acqua per 15 minuti.
- 2 Scolare le patate, sciacquarle con acqua fredda e asciugarle con carta assorbente.
- 3 Aggiungere olio e spezie alle patate mescolando finché non sono ricoperte uniformemente.
- 4 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 195° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 5 Aggiungere le patate alla friggitrice preriscaldata.
- 6 Selezionare *Patatine Fritte*, regolare il tempo a 28 minuti e premere *Avvia/Pausa*. Assicurarsi di scuotere i cestelli a metà cottura (la funzione Promemoria di Scuotimento ti dirà quando!).
- 7 Togliere i cestelli dalla friggitrice a fine cottura e condire le patate fritte con sale e pepe.
- 8 Servire con ketchup o maionese.

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

30 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

28 minutos

2 patatas cortadas en bastones**1 litro de agua fría para remojar las patatas****15 ml de aceite****3 g de ajo en polvo****2 g de pimentón****Sal y pimienta al gusto****Salsa de tomate o salsa ranch para servir**

- 1 Corta las patatas en bastones de 8 x 3 cm y remójalas en agua durante 15 minutos.
- 2 Saca las patatas del agua, enjuágalas con agua fría y sécalas con papel para eliminar el exceso de agua.
- 3 Añade aceite y especias a las patatas hasta que estén completamente cubiertas.
- 4 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori, ajústala a 195°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 5 Coloca las patatas en la freidora de aire precalentada.
- 6 Selecciona *Patatas Fritas*, ajusta el tiempo a 28 minutos y presiona *Inicio/Pausa*. Asegúrate de agitar la cesta a la mitad de la cocción (la función Recordatorio de Agitado te avisará).
- 7 Saca la cesta de la freidora de aire cuando haya finalizado la cocción y sazona las patatas fritas con sal y pimienta.
- 8 Sirve con salsa de tomate o salsa ranch.



Sweet Potato Chips

YIELDS 4 SERVINGS **EN**

PREP TIME: 5 minutes

COOK TIME: 10 minutes

2 large sweet potatoes, cut into
25-mm thick strips

15 mL oil

10 g salt

2 g black pepper

2 g paprika

2 g garlic powder

2 g onion powder

- CUT** the sweet potatoes into 25-mm thick strips.
- SELECT** *Preheat* on the Cosori Air Fryer and press *Start/Pause*.
- ADD** the cut sweet potatoes to a large bowl and toss with the oil until the sweet potatoes are all coated evenly.
- SPRINKLE** in the salt, black pepper, paprika, garlic powder, and onion powder. Mix well.
- PLACE** Chips in the preheated baskets and cook for 10 minutes at 205°C. Make sure to shake the baskets halfway through cooking.

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.

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.

Patate Fritte Dolci

PRODUCE 4 PORZIONI IT

TEMPO DI PREPARAZIONE:

5 minuti

TEMPO DI COTTURA:

10 minuti

2 patate grandi dolci tagliate a strisce di 25 mm di spessore

15 ml di olio

10 g di sale

2 g di pepe nero

2 g di paprika

2 g di aglio in polvere

2 g di cipolle in polvere

- 1 Tagliare le patate dolci a strisce di 25 mm di spessore.
- 2 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori e premere *Avvia/Pausa*.
- 3 Aggiungere le patate dolci tagliate a una grande ciotola e condirle con l'olio fino a quando sono ricoperte uniformemente.
- 4 Cospargere di sale, pepe nero, paprika, aglio in polvere e cipolla in polvere. Mescolare bene.
- 5 Mettere le patatine fritte nei cestelli preriscaldati e cuocere per 10 minuti a 205° C. Assicurarsi di scuotere i cestelli a metà cottura.

Batatas "Fritas"

4 RACIONES ES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

5 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

10 minutos

2 batatas grandes, cortadas en tiras de 3 cm de grosor

15 ml de aceite

10 g de sal

2 g de pimienta negra

2 g de pimentón

2 g de ajo en polvo

2 g de cebolla en polvo

- 1 Corta las batatas en bastones de 3 cm de grosor.
- 2 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori y presiona *Inicio/Pausa*.
- 3 Añade las batatas cortadas en un cuenco grande y mezcla con el aceite hasta que estén todas cubiertas.
- 4 Espolvorea sal, pimienta negra, pimentón, ajo en polvo y cebolla en polvo. Mezcla bien.
- 5 Coloca las batatas en la cesta precalentadas y cocina durante 10 minutos a 205°C. Asegúrate de agitar la cesta a mitad de la cocción.



EN Courgettes Chips

YIELDS 4 SERVINGS

PREP TIME: 10 minutes

COOK TIME: 8 minutes

2 medium courgettes, cut into
19-mm
thick strips
60 g all-purpose flour
12 g salt
2 g black pepper
2 eggs, beaten
15 mL milk
84 g Italian seasoned panko
breadcrumbs
25 g Parmesan cheese, grated
Nonstick cooking spray
Ranch, for serving

- 1 **CUT** the courgettes into 19-mm thick strips.
- 2 **MIX** together the flour, salt, and pepper in a dish. Whisk together the eggs and milk in a separate dish. Combine the breadcrumbs and Parmesan cheese in another dish.
- 3 **COAT** each piece of courgette with flour, then dip in egg, and roll in breadcrumbs. Set aside.
- 4 **SELECT** *Preheat* on the Cosori Air Fryer, adjust to 175°C, and press *Start/Pause*.
- 5 **PLACE** the coated courgettes evenly into the preheated air fryer and spray with nonstick cooking spray.
- 6 **SELECT** *Frozen Foods*, adjust time to 8 minutes, and press *Start/Pause*.
- 7 **SHAKE** the baskets halfway through cooking (the Shake Reminder function will let you know when!).
- 8 **SERVE** with a side of ranch.

Zucchini-Pommes frites

ERGIBT 4 PORTIONEN **DE**

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.

Frites de courgettes

POUR 4 PORTIONS **FR**

TEMPS DE PRÉPARATION :

10 minutes

TEMPS DE CUISON :

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.

TEMPO DI PREPARAZIONE:

10 minuti

TEMPO DI COTTURA:

8 minuti

2 zucchine medie, tagliate a strisce

di 19 mm di spessore

60 g di farina per tutti gli usi

12 g di sale

2 g di pepe nero

2 uova, sbattute

15 ml di latte

84 g di pangrattato stagionato
italiano

25 g di parmigiano grattugiato

Spray da cucina antiaderente

Maionese, per servire

- 1 Tagliare le zucchine a strisce di 19 mm di spessore.
- 2 Mescolare insieme in un piatto la farina, il sale e il pepe. Sbattere insieme le uova e il latte in un piatto separato. Unire il pangrattato e il parmigiano in un altro piatto.
- 3 Ricoprire ogni pezzo di zucchine con la farina, poi immergerle nell'uovo, arrotolare il pangrattato e metterle da parte.
- 4 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 175° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 5 Mettere le zucchine rivestite uniformemente nella friggitrice preriscaldata e spruzzare con uno spray da cucina antiaderente.
- 6 Selezionare *Cibi Surgelati*, regolare il tempo a 8 minuti e premere *Avvia/Pausa*.
- 7 Scuotere i cestelli a metà cottura (la funzione Promemoria di Scuotimento ti dirà quando!).
- 8 Servire con un contorno.

ES Calabacín "Frito"

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

8 minutos

2 calabacines medianos cortados
en bastones

60 g de harina

12 g de sal

2 g de pimienta negra

2 huevos batidos

15 ml de leche

85 g pan rallado

25 g de queso parmesano rallado

Aceite en aerosol antiadherente

Salsa ranch para servir

- 1 Corta el calabacín en bastones de 2 cm de grosor.
- 2 Mezcla la harina, la sal y la pimienta en un cuenco. En un cuenco aparte, mezcla los huevos y la leche. Combina el pan rallado y el queso parmesano en otro cuenco.
- 3 Cubre cada pieza de calabacín con harina. Luego, sumérgelas en huevo y por último pásalas por el pan rallado.
- 4 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori, ajústala a 175°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 5 Coloca los calabacines en la freidora de aire precalentada y rocía con aceite en aerosol.
- 6 Selecciona *Comida Congelada*, ajusta el tiempo a 8 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.
- 7 Asegúrate de agitar la cesta a la mitad de la cocción (la función Recordatorio de Agitado te avisará cuando).
- 8 Sirve con salsa de tomate o salsa ranch.



Potato Wedges

YIELDS 4 SERVINGS **EN**

PREP TIME: 3 minutes

COOK TIME: 20 minutes

2 large russet potatoes, rinsed &
cut into 102-mm long wedges

23 mL olive oil

3 g garlic powder

1 g onion powder

3 g salt

1 g black pepper

5 g Parmesan cheese, grated

Ketchup or ranch, for serving

- 1 **CUT** the potatoes into 102-mm long wedges.
- 2 **SELECT** *Preheat* on the Cosori Air Fryer, adjust to 195°C, and press *Start/Pause*.
- 3 **COAT** the potatoes in olive oil and toss with the seasonings and Parmesan cheese until well coated.
- 4 **ADD** the potatoes to the preheated air fryer.
- 5 **SELECT** *French Fries*, set time to 20 minutes, and press *Start/Pause*.
- 6 **SHAKE** the baskets halfway through cooking (the Shake Reminder function will let you know when!).
- 7 **SERVE** with ketchup or ranch.

VORBEREITUNGSZEIT:

3 Minuten

KOCHZEIT:

20 Minuten

2 große rostrote Kartoffeln,
gewaschen & 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 der Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie 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.

FR **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.

Patate a Spicchi

PRODUCE 4 PORZIONI IT

TEMPO DI PREPARAZIONE:

3 minuti

TEMPO DI COTTURA:

20 minuti

2 patate grandi color ruggine,
sciacquate e tagliate a spicchi
lunghi 102 mm

23 ml di olio d'oliva

3 g di aglio in polvere

1 cipolla in polvere

3 g di sale

1 g di pepe nero

5 g di parmigiano grattugiato

Ketchup o maionese, per servire

- 1 Tagliare le patate a spicchi lunghi 102 mm.
- 2 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 195° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 3 Ricoprire le patate con olio d'oliva e condirle con i condimenti e il parmigiano fino a quando non saranno ben ricoperte.
- 4 Aggiungere le patate alla friggitrice preriscaldata.
- 5 Selezionare *Patatine Fritte*, impostare il tempo a 20 minuti e premere *Avvia/Pausa*.
- 6 Scuotere i cestelli a metà cottura (la funzione Promemoria di Scuotimento ti dirà quando!).
- 7 Servire con ketchup o maionese.

Patatas Gajo

4 RACIONES ES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

3 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

20 minutos

2 patatas grandes cortadas en
cuñas de 10 cm de largo

25 ml de aceite de oliva

3 g de ajo en polvo

1 g de cebolla en polvo

3 g de sal

1 g de pimienta negra

5 g de queso parmesano rallado

Salsa de tomate o salsa ranch para
servir

- 1 Corta las patatas en trozos de 10 cm de largo.
- 2 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori, ajústala a 195°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 3 Cubre las patatas con aceite de oliva y mézclalas con los condimentos y el queso Parmesano hasta que estén bien cubiertas.
- 4 Añade las patatas a la freidora precalentada.
- 5 Selecciona *Patatas Fritas*, establece el tiempo en 20 minutos, y presiona *Inicio/Pausa*.
- 6 Asegúrate de agitar la cesta a la mitad de la cocción (la función Recordatorio de Agitado te avisará cuando).
- 7 Sirve con salsa de tomate o salsa ranch.



EN Potato Crisps

YIELDS 4 SERVINGS

PREP TIME: 40 minutes

COOK TIME: 25 minutes

2 L water

15 g salt

2 large russet potatoes, thinly sliced

20 mL olive oil

Salt & pepper, to taste

- 1 MIX** together the water and salt in a large bowl until all the salt dissolves.
- 2 THINLY SLICE** the potatoes. Using a mandolin is highly recommended (use a 1.5-mm blade).
- 3 SOAK** the potatoes in the salt water for 30 minutes.
- 4 DRAIN** the potatoes and pat them dry.
- 5 SELECT** *Preheat* on the Cosori Air Fryer, adjust to 165°C, and press *Start/Pause*.
- 6 COAT** the potato slices with olive oil.
- 7 LAYER** the oil-coated potatoes in the preheated air fryer.
- 8 COOK** the potatoes at 165°C for 25 minutes. Make sure to shake the baskets halfway through cooking.
- 9 SEASON** the potatoes with salt and pepper when done cooking.

Kartoffelchips

ERGIBT 4 PORTIONEN **DE**

VORBEREITUNGSZEIT:

40 Minuten

KOCHZEIT:

25 Minuten

2 L Wasser

15 g Salz

2 große rote 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 eines Gemüsehobels 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 der Cosori Heißluftfriteuse, stellen Sie 165°C ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.
- 6 Die Kartoffelscheiben mit Olivenöl bestreichen.
- 7 Die ölbeschichteten Kartoffeln in die vorgewärmte Heißluftfriteuse legen.
- 8 Die Kartoffeln bei 165°C 25 Minuten garen. Achten Sie darauf, die Körbe nach der Hälfte der Garzeit zu schütteln.
- 9 Die Kartoffeln nach dem Kochen mit Salz und Pfeffer würzen.

Chips de pommes de terre

POUR 4 PORTIONS **FR**

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.

TEMPO DI PREPARAZIONE:

40 minuti

TEMPO DI COTTURA:

25 minuti

2 litri d'acqua

15 g di sale

2 patate grandi color ruggine,
tagliate a fette sottili

20 ml di olio d'oliva

Sale e pepe, a piacere

- 1 Mescolare insieme l'acqua e il sale in una grande ciotola fino a quando tutto il sale si dissolve.
- 2 Affettare sottilmente le patate utilizzando un mandolino (utilizzare una lama da 1,5 mm).
- 3 Immergere le patate nell'acqua salata per 30 minuti.
- 4 Scolare le patate e asciugarle tamponandole.
- 5 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 165° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 6 Rivestire le fette di patate con olio d'oliva.
- 7 Strofinare le patate ricoperte di olio nella friggitrice preriscaldata.
- 8 Cuocere le patate a 165° C per 25 minuti. Assicurarsi di scuotere i cestelli a metà cottura.
- 9 Condire le patate con sale e pepe appena finito di cucinare.

ES **Patatas "Fritas" en Rodajas**

4 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

40 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

25 minutos

2 L de agua

15 g de sal

2 patatas grandes, cortadas
en rodajas finas

20 ml de aceite de oliva

Sal y pimienta al gusto

- 1 Mezcla el agua y la sal en un tazón grande hasta que se disuelva la sal.
- 2 Corta las patatas en rodajas finas. Se recomienda utilizar una mandolina (usa una cuchilla de 1,5 mm).
- 3 Remoja las patatas en el agua salada durante 30 minutos.
- 4 Saca las patatas y sécalas para eliminar el exceso de agua.
- 5 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori, ajústala a 165°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 6 Cubre las patatas con aceite de oliva.
- 7 Coloca las patatas, cubiertas de aceite de oliva, en la freidora de aire precalentada.
- 8 Cocina las patatas a 165°C durante 25 minutos. Asegúrate de agitar la cesta a mitad de la cocción.
- 9 Sazona las patatas con sal y pimienta cuando finalices la cocción.



Onion Rings

YIELDS 2 SERVINGS **EN**

PREP TIME: 10 minutes

COOK TIME: 20 minutes

1 small white onion, cut into 13-mm thick rounds & separated into rings

84 g panko breadcrumbs

2 g smoked paprika

5 g salt

2 eggs

224 mL buttermilk

60 g all-purpose flour

Nonstick cooking spray

- 1 SLICE** the onion into 13-mm thick rounds and separate the layers into rings.
- 2 COMBINE** the breadcrumbs, paprika, and salt in a bowl. Set aside.
- 3 WHISK** the eggs and buttermilk together until fully mixed.
- 4 DREDGE** each onion ring into the flour, then dip in the beaten eggs, and then the breadcrumb mixture.
- 5 SELECT** *Preheat* on the Cosori Air Fryer, adjust to 190°C, and press *Start/Pause*.
- 6 SPRAY** the onion rings liberally with cooking spray.
- 7 PLACE** onion rings in a single layer in the preheated air fryer baskets, and cook in batches at 190°C for 10 minutes until golden brown. Be sure to use cooking spray in between to make sure they are uniformly cooked.
- 8 SERVE** with your favorite dipping sauce.

VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

KOCHZEIT:

20 Minuten

1 kleine weiße Zwiebel, in 13 mm
dicke Ringe geschnitten

84 g Panko Semmelbrösel

2 g geräucherter Paprika

5 g Salz

2 Eier

224 mL Buttermilch

60 g Allzweckmehl

Antihaf-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 einlegen, dann die geschlagenen Eier und dann die Paniermischung eintauchen.
- 5 Wählen Sie *Preheat* auf der Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie 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 Lieblingsdipsauce servieren.

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.

Anelli di Cipolla

PRODUCE 2 PORZIONI

IT

TEMPO DI PREPARAZIONE:

10 minuti

TEMPO DI COTTURA:

20 minuti

1 cipolla bianca piccola, tagliata
a spicchi da 13 mm e separata
in anelli

84 g di pangrattato

2 g di paprika affumicata

5 g di sale

2 uova

224 ml di latticello

60 g di farina per tutti gli usi

Spray da cucina antiaderente

- 1 Tagliare la cipolla a rondelle spesse 13 mm e separare gli strati in anelli.
- 2 Unire il pangrattato, la paprika e il sale in una ciotola, poi mettere da parte.
- 3 Sbattere le uova e il latticello insieme fino a completa miscelazione.
- 4 Scavare ciascun anello di cipolla nella farina, poi immergerlo nelle uova sbattute e nella miscela di pane grattugiato.
- 5 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 190° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 6 Spruzzare abbondantemente gli anelli di cipolla con uno spray da cucina.
- 7 Mettere gli anelli di cipolla in un singolo strato nei cestelli della friggitrice preriscaldata e cuocere a lotti a 190° C per 10 minuti fino alla loro doratura. Assicurarsi di usare uno spray da cucina per uniformare la cottura.
- 8 Servire con la salsa preferita.

Aros de Cebolla

2 RACIONES

ES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

20 minutos

1 cebolla blanca pequeña, cortada
en rodajas de 13 mm de grosor y
separadas en anillos

85 g de Panko

2 g de pimentón

5 g de sal

2 huevos

225 ml de suero de leche

60 g de harina

Aceite en aerosol antiadherente

- 1 Corta una cebolla en rodajas de 13 mm de grosor y separa las capas en anillos.
- 2 Combina el panko, el pimentón y la sal en un cuenco.
- 3 Bate los huevos y el suero de leche en otro cuenco hasta que estén completamente mezclados.
- 4 Sumerge cada aro de cebolla en la harina, luego en los huevos batidos y finalmente en la mezcla de panko.
- 5 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori, ajústala a 190°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 6 Rocía abundantemente los aros de cebolla con aceite en aerosol antiadherente.
- 7 Coloca una capa de aros de cebolla en la cesta de la freidora de aire precalentada y cocina en tandas a 190°C durante 10 minutos hasta que estén doradas. Asegúrate de rociar con aceite en aerosol a la mitad de la cocción para que se cocinen uniformemente.
- 8 Sirve con tu salsa favorita.



EN Hasselback Potatoes

YIELDS 4 SERVINGS

PREP TIME: 3 minutes

COOK TIME: 40 minutes

4 medium russet potatoes, washed
& scrubbed

30 mL olive oil

12 g salt

1 g black pepper

1 g garlic powder

28 g butter, melted

8 g freshly chopped
parsley, for garnish

- 1 WASH AND SCRUB** the potatoes. Pat them dry with a paper towel.
- 2 CUT** slits, 6-mm apart, into the potato, stopping just before you cut all the way through, so that the slices stay connected by about 13-mm at the bottom of the potato.
- 3 SELECT** *Preheat* on the Cosori Air Fryer, adjust to 175°C, and press *Start/Pause*.
- 4 COVER** the potatoes with olive oil, and season evenly with the salt, black pepper, and garlic powder.
- 5 ADD** the potatoes into the preheated air fryer, and cook for 30 minutes at 175°C.
- 6 BRUSH** the melted butter onto the potatoes and cook for another 10 minutes at 175°C.
- 7 GARNISH** with freshly chopped parsley.

Hasselback-Kartoffeln

ERGIBT 4 PORTIONEN **DE**

VORBEREITUNGSZEIT:

3 Minuten

KOCHZEIT:

40 Minuten

4 mittelgroße rostrote Kartoffeln,
gewaschen

12 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 mit einem Papiertuch trocken tupfen.
- 2 Schneiden Sie Schlitzte 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 der Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie 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 garen lassen.
- 6 Die geschmolzene Butter auf die Kartoffeln streichen und weitere 10 Minuten bei 175°C garen.
- 7 Mit frisch gehackter Petersilie garnieren.

Pommes de terre Hasselback

POUR 4 PORTIONS **FR**

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 assaisonnez 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.

TEMPO DI PREPARAZIONE:

3 minuti

TEMPO DI COTTURA:

40 minuti

4 patate medie color ruggine, lavate e asciugate**30 ml di olio d'oliva****12 g di sale****1 g di pepe nero****1 g di aglio in polvere****28 g di burro fuso****8 g di prezzemolo appena tritato, per guarnire**

- 1 Lavare e strofinare le patate, poi asciugarle con un tovagliolo di carta.
- 2 Tagliare le fenditure, a distanza di 6 mm, nella patata, fermandole appena prima di tagliarle completamente in modo che le fette restino collegate da circa 13 mm sul fondo della patata.
- 3 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 175° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 4 Coprire le patate con olio d'oliva e condire uniformemente con sale, pepe nero e aglio in polvere.
- 5 Aggiungere le patate nella friggitrice preriscaldata e cuocere per 30 minuti a 175° C.
- 6 Spennellare il burro fuso sulle patate e cuocere per altri 10 minuti a 175° C.
- 7 Guarnire con prezzemolo fresco tritato.

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

3 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

40 minutos

4 patatas medianas lavadas y escurridas**30 ml de aceite de oliva****12 g de sal****1 g de pimienta negra****1 g de ajo en polvo****30 g de mantequilla derretida****8 g de perejil recién picado para decorar**

- 1 Lava y seca las patatas.
- 2 Realiza cortes en las patatas sin llegar al final, parando antes de cortarlas completamente. Deja aproximadamente 6 mm de distancia entre corte y corte.
- 3 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori, ajústala a 175°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 4 Cubre las patatas con aceite de oliva y sazona uniformemente con sal, pimienta negra y ajo en polvo.
- 5 Añade las patatas a la freidora de aire y cocina durante 30 minutos a 175°C.
- 6 Unta la mantequilla derretida sobre las patatas y cocina durante otros 10 minutos a 175°C.
- 7 Adorna con perejil recién picado.



Honey-Roasted Carrots

YIELDS 2-4 SERVINGS **EN**

PREP TIME: 5 minutes

COOK TIME: 12 minutes

454 g heirloom rainbow carrots,
peeled & washed

15 mL olive oil

30 mL honey

2 sprigs fresh thyme

Salt & pepper, to taste

- 1 PAT DRY** the carrots with a paper towel. Set aside.
- 2 SELECT** *Preheat* on the Cosori Air Fryer and press *Start/Pause*.
- 3 TOSS** the carrots in a bowl with olive oil, honey, thyme, salt, and pepper.
- 4 ADD** the carrots to the preheated air fryer.
- 5 SELECT** *Root Vegetables* and press *Start/Pause*. Make sure to shake the baskets halfway through cooking (the Shake Reminder function will let you know when!).
- 6 SERVE** hot.

DE 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.

FR 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.

Carote Arrosto al Miele

PRODUCE 2-4 PORZIONI IT

TEMPO DI PREPARAZIONE:

5 minuti

TEMPO DI COTTURA:

12 minuti

454 g di carote arcobaleno cimelio,
sbucciate e lavate

15 ml di olio d'oliva

30 ml di miele

2 rametti di timo fresco

Sale e pepe, a piacere

- 1 Picchettare le carote a secco con un tovagliolo di carta, poi mettere da parte.
- 2 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori e premere *Avvia/Pausa*.
- 3 Mettere le carote in una ciotola con olio d'oliva, miele, timo, sale e pepe.
- 4 Aggiungere le carote alla friggitrice preriscaldata.
- 5 Selezionare *Ortaggi da Radice* e premere *Avvia/Pausa*. Assicurarsi di scuotere i cestelli a metà cottura (la funzione Promemoria di Scuotimento ti dirà quando!).
- 6 Servire calde.

Zanahorias Asadas con Miel

2-4 RACIONES ES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

5 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

12 minutos

450 g de zanahorias

15 ml de aceite de oliva

30 ml de miel

2 ramitas de tomillo fresco

Sal y pimienta al gusto

- 1 Lava y seca las zanahorias.
- 2 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori y presiona *Inicio/Pausa*.
- 3 Corta las zanahorias por la mitad y colócalas en un cuenco con aceite de oliva, miel, tomillo, sal y pimienta.
- 4 Selecciona *Tubérculos* y presiona *Inicio/Pausa*. Asegúrate de agitar la cesta a la mitad de la cocción (la función Recordatorio de Agitado te avisará cuando).
- 5 Sirve caliente.



EN Roasted Garlic Broccoli

YIELDS 3 SERVINGS

PREP TIME: 3 minutes

COOK TIME: 10 minutes

1 large head broccoli, cut into florets

15 mL olive oil

3 g garlic powder

3 g salt

1 g black pepper

- 1 **SELECT** Preheat on the Cosori Air Fryer, adjust to 150°C, and press Start/Pause.
- 2 **DRIZZLE** the broccoli with olive oil and toss together until evenly coated.
- 3 **TOSS** the broccoli with the seasonings.
- 4 **ADD** the broccoli to the preheated air fryer.
- 5 **SELECT** Vegetables and press Start/Pause.

Gebratener Knoblauch Brokkoli

ERGIBT 3 PORTIONEN

DE

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

Brocoli rôti à l'ail

POUR 3 PORTIONS

FR

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*.

IT Broccoli Arrosto all'Aglione

PRODUCE 3 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:

3 minuti

TEMPO DI COTTURA:

10 minuti

1 broccolo grande tagliato

15 ml di olio d'oliva

3 g di aglio in polvere

3 g di sale

1 g di pepe nero

- 1 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare q 150° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 2 Spruzzare i fiori di broccoli con olio d'oliva e mescolare fino ad ottenere un rivestimento uniforme.
- 3 Mescolare i broccoli con i condimenti.
- 4 Aggiungere i broccoli alla friggitrice preriscaldata.
- 5 Selezionare *Verdure* e premere *Avvia/Pausa*.

ES Brócoli Asado con Ajo

3 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

3 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

10 minutos

1 brócoli grande cortado en flores

15 ml de aceite de oliva

3 g de ajo en polvo

3 g de sal

1 g de pimienta negra

- 1 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori, ajústala a 150°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 2 Corta el brócoli en flores. Rocía los trozos de brócoli con aceite de oliva y mézclalos hasta que estén bien cubiertos.
- 3 Mezcla el brócoli con los condimentos.
- 4 Añade el brócoli a la freidora de aire precalentada.
- 5 Selecciona *Verduras* y presiona *Inicio/Pausa*.



Roasted Cauliflower

YIELDS 2-3 SERVINGS **EN**

PREP TIME: 2 minutes

COOK TIME: 10 minutes

284 g cauliflower florets

10 mL olive oil

3 g salt

1 g black pepper

- 1 SELECT** Preheat on the Cosori Air Fryer, adjust to 150°C, and press *Start/Pause*.
- 2 PLACE** the cauliflower florets into a bowl, drizzle with olive oil, and season with salt and pepper, tossing to coat the florets evenly.
- 3 ADD** the cauliflower into the preheated air fryer.
- 4 SELECT** *Vegetables*, then press *Start/Pause*.

DE 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*.

FR 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*.

Cavolfiore Arrosto

PRODUCE 2-3 PORZIONI **IT**

TEMPO DI PREPARAZIONE:

2 minuti

TEMPO DI COTTURA:

10 minuti

284 g di fiori di cavolfiore

10 ml di olio d'oliva

3 g di sale

1 g di pepe nero

- 1 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 150° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 2 Mettere le cimette di cavolfiore in una ciotola, annaffiare con olio d'oliva e condire con sale.
- 3 e pepe mescolando per rivestire le cimette in modo uniforme.
- 4 Aggiungi il cavolfiore nella friggitrice ad aria preriscaldata.
- 5 Selezionare *Verdure*, poi premere *Avvia/Pausa*.

Coliflor Asada

2-3 RACIONES **ES**

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

2 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

10 minutos

280 g de coliflor

10 ml de aceite de oliva

3 g de sal

1 g de pimienta negra

- 1 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori, ajústala a 150°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 2 Coloca las flores de la coliflor en un cuenco, rocía con aceite de oliva y sazón con sal y pimienta, cubriendo los floretes uniformemente.
- 3 Añade la coliflor a la freidora de aire precalentada.
- 4 Selecciona *Verduras* y presiona *Inicio/Pausa*.



EN Roasted Corn

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 2 minutes

COOK TIME: 10 minutes

1 ear of corn, husks & silks
removed, cut in half

14 g butter, melted

2 g salt

- 1 SELECT** Preheat on the Cosori Air Fryer and press *Start/Pause*.
- 2 BRUSH** the melted butter all over the corn and season with salt.
- 3 PLACE** the corn in the preheated air fryer.
- 4 SELECT** *Root Vegetables*, adjust time to 10 minutes, and press *Start/Pause*.
- 5 FLIP** the corn halfway through cooking (the Shake Reminder function will let you know when!).

Gebratener Mais

ERGIBT 2 PORTIONEN **DE**

VORBEREITUNGSZEIT:

2 Minuten

KOCHZEIT:

10 Minuten

1 Kornähre, Schalen & Seide
entfernen, halbieren

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!).

Maïs rôti

POUR 2 PORTIONS **FR**

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 !).

TEMPO DI PREPARAZIONE:

2 minuti

TEMPO DI COTTURA:

10 minuti

1 spiga di grano, bucce e sete
rimosse, tagliate a metà

14 g di burro fuso

2 g di sale

- 1 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori e premere *Avvia/Pausa*.
- 2 Spennellare il burro fuso su tutto il mais e condire con il sale.
- 3 Mettere il mais nella friggitrice ad aria preriscaldata.
- 4 Selezionare *Ortaggi da Radice*, regolare il tempo a 10 minuti e premere *Avvia/Pausa*.
- 5 Capovolgere il mais a metà cottura (la funzione Promemoria di Scuotimento ti dirà quando!).

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

2 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

10 minutos

1 mazorca de maíz cortada por la
mitad

15 g de mantequilla derretida

2 g de sal

- 1 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori y presiona *Inicio/Pausa*.
- 2 Unta la mantequilla derretida sobre el maíz y sazona con sal.
- 3 Coloca el maíz en la freidora de aire precalentada.
- 4 Selecciona *Tubérculos*, ajusta el tiempo a 10 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.
- 5 Asegúrate de agitar la cesta a la mitad de la cocción (la función Recordatorio de Agitado te avisará cuando).



Brussel Sprouts with Pancetta

YIELDS 2-4 SERVINGS **EN**

PREP TIME: 5 minutes

COOK TIME: 8 minutes

284 g brussel sprouts, halved

2 strips pancetta, diced

20 mL olive oil

2 g garlic powder

Salt & pepper, to taste

5 g Parmesan cheese,
freshly grated

- 1 **SELECT** Preheat on the Cosori Air Fryer and press *Start/Pause*.
- 2 **CUT** the stems off of the brussel sprouts, then cut in half.
- 3 **COMBINE** brussel sprout halves, diced pancetta, olive oil, garlic powder, salt, and pepper in a bowl and mix together.
- 4 **ADD** mixture to the preheated air fryer.
- 5 **SELECT** *Root Vegetables*, adjust time to 8 minutes, then press *Start/Pause*. Make sure to shake the baskets halfway through cooking (the Shake Reminder function will let you know when!).
- 6 **GRATE** Parmesan cheese for garnish, then serve.

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.

TEMPS DE PRÉPARATION :

5 minutes

TEMPS DE CUISSON :

8 minutes

284 g de choux de Bruxelles,
coupés en deux2 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.

Cavoletti di Bruxelles con Pancetta

PRODUCE 2-4 PORZIONI

IT

TEMPO DI PREPARAZIONE:

5 minuti

TEMPO DI COTTURA:

8 minuti

284 g di cavoletti di Bruxelles
dimezzati

2 pancette a strisce, a dadini

20 ml di olio d'oliva

2 g di aglio in polvere

Sale e pepe, a piacere

5 g di parmigiano grattugiato fresco

- 1 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori e premere *Avvia/Pausa*.
- 2 Tagliare i gambi dei cavoletti di Bruxelles, poi tagliarli a metà.
- 3 Unire le metà dei cavoletti di Bruxelles, la pancetta a dadini, l'olio d'oliva, l'aglio in polvere, il sale e il pepe in una ciotola e mescola insieme.
- 4 Aggiungere la miscela alla friggitrice preriscaldata.
- 5 Selezionare *Ortaggi da Radice*, regolare il tempo a 8 minuti, poi premere *Avvia/Pausa*. Assicurarsi di scuotere i cestelli a metà cottura (la funzione Promemoria di Scuotimento ti dirà quando!).
- 6 Grattugiare il parmigiano per guarnire, poi servire.

Coles de Bruselas con Bacon

2-4 RACIONES

ES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

5 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

8 minutos

285 g de coles de Bruselas
2 tiras de bacon cortadas en
cubitos

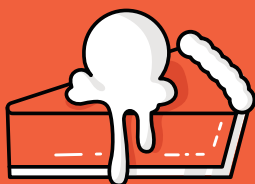
20 ml de aceite de oliva

2 g de ajo en polvo

Sal y pimienta al gusto

5 g de queso parmesano rallado

- 1 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori y presiona *Inicio/Pausa*.
- 2 Corta los tallos de las coles de bruselas y luego córtalas por la mitad.
- 3 Combina las mitades de los coles de bruselas, el aceite de oliva, el ajo en polvo, la sal y la pimienta en un tazón.
- 4 Añade la mezcla a la freidora de aire precalentada.
- 5 Selecciona *Tubérculos* y presiona *Inicio/Pausa*. Asegúrate de agitar la cesta a la mitad de la cocción (la función Recordatorio de Agitado te avisará cuando).
- 6 Ralla queso parmesano para adornar y sirve.



EN

Desserts

DE

Desserts

FR

Desserts

IT

Dolci

ES

Postres



Cinnamon Rolls

YIELDS 8-10 CINNAMON ROLLS **EN**

PREP TIME: 1 hour 20 minutes

COOK TIME: 12 minutes

CREAM CHEESE FROSTING

120 g cream cheese, room temperature

120 g powdered sugar

114 g unsalted butter, room temperature

3 mL vanilla extract

CINNAMON ROLLS

237 mL milk, warm

57 g unsalted butter, melted

50 g white sugar

½ packet active dry yeast

280 g all-purpose flour, plus more for dusting

2 g baking powder

6 g salt

57 g unsalted butter, softened

100 g dark brown sugar

7 g ground cinnamon

- 1 **MIX** together all the frosting ingredients until well combined and there are no lumps. Set aside.
- 2 **COMBINE** the warm milk, melted butter, white sugar, and active dry yeast in a large bowl and allow to bloom for 1 minute.
- 3 **MIX** in 250 g all-purpose flour until well combined and cover with a towel for 1 hour and place in a warm area of your house.
- 4 **MIX** in the remaining flour, baking powder, and salt.
- 5 **KNEAD** the dough on a floured surface and roll out to a ¼-inch thickness.
- 6 **SPREAD** the softened butter on the dough, and sprinkle the dark brown sugar and cinnamon on top.
- 7 **ROLL** the cinnamon rolls tightly beginning at the long edge, until a log of dough has been formed.
- 8 **CUT** the dough into 25 to 38-mm slices, place onto a lightly buttered sheet pan, and cover with a towel for 30 minutes.
- 9 **SELECT** Preheat on the Cosori Air Fryer, adjust to 165°C, and press *Start/Pause*.
- 10 **PLACE** the cinnamon rolls on baking paper and into the preheated air fryer.
- 11 **COOK** the cinnamon rolls at 165°C for 12 minutes.
- 12 **SPREAD** the cream cheese frosting on top when done cooking.

VORBEREITUNGSZEIT:

1 Stunde 20 Minuten

KOCHZEIT:

12 Minuten

FRISCHKÄSE-FROSTUNG

60 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, damit keine Klumpen entstehen. Beiseite legen.
- 2 Warme Milch, zerlassene Butter, weißen Zucker und aktive Trockenhefe in eine große Schüssel geben und 1 Minute ruhen lassen.
- 3 250 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 Zimtrolle, 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 der Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie 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 backen.
- 12 Den Frischkäse nach dem Backen darauf verteilen.

FR 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

60 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 250 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 serrés 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.

Panini alla Cannella

PRODUCE 8-10 PANINI ALLA CANNELLA

IT

TEMPO DI PREPARAZIONE:

1 ora 20 minuti

TEMPO DI COTTURA:

12 minuti

GLASSARE AL FORMAGGIO CREMOSO

60 g di crema di formaggio a temperatura ambiente

120 g di zucchero a velo

114 g di burro non salato a temperatura ambiente

3 ml di estratto di vaniglia

PANINI ALLA CANNELLA

237 ml di latte caldo

57 g di burro non salato, sciolto

50 g di zucchero bianco

¼ pacchetto di lievito secco attivo

280 g di farina per tutti gli usi e oltre per spolverare

2 g di lievito per dolci

6 g di sale

57 g di burro non salato, ammorbidito

100 g di zucchero di canna scuro

7 g di cannella in polvere

- 1 Mescolare insieme tutti gli ingredienti glassati fino a quando non sono ben combinati e non sono presenti grumi. Poi accantonare.
- 2 Unire il latte caldo, il burro fuso, lo zucchero bianco e il lievito secco attivo in una grande ciotola e lasciare agire per 1 minuto.
- 3 Mescolare 250 g di farina per tutti gli usi fino a quando non è ben combinata. Coprire con un asciugamano per 1 ora e metterla in una zona calda della casa.
- 4 Mescolare la farina rimanente, il lievito e il sale.
- 5 Amalgamare l'impasto su una superficie infarinata e stenderlo con uno spessore di 6 mm.
- 6 Spalmare il burro ammorbidito sull'impasto e cospargere sopra lo zucchero scuro e la cannella.
- 7 Avvolgere i rotoli di cannella iniziando dal lato lungo, fino a formare un ceppo di pasta.
- 8 Tagliare l'impasto in fette da 25 a 38 mm, metterlo su una teglia leggermente imburata e coprire con un asciugamano per 30 minuti.
- 9 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 165° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 10 Mettere i rotoli di cannella su carta da forno e nella friggitrice preriscaldata.
- 11 Cuocere i panini alla cannella a 165° C per 12 minuti.
- 12 Distribuire la glassa di crema di formaggio sulla parte superiore quando sono cotti.

Rollitos de Canela

8-10 ROLLITOS DE CANELA

ES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

1 hora 20 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

12 minutos

CREMA DE QUESO GLASEADO

60 g de crema de queso a temperatura ambiente

120 g de azúcar glas

115 g de mantequilla sin sal a temperatura ambiente

3 ml de extracto de vainilla

ROLLOS DE CANELA

240 ml de leche caliente

60 g de mantequilla sin sal derretida

50 g de azúcar blanco

¼ paquete de levadura seca activa

280 g de harina

2 g de polvo de hornear

6 g de sal

60 g de mantequilla sin sal ablandada

100 g de azúcar moreno

7 g de canela molida

- 1 Mezcla todos los ingredientes del glaseado hasta que no haya grumos.
- 2 Combina la leche tibia, la mantequilla derretida, el azúcar blanco y la levadura seca en un tazón grande y deja reposar durante 1 minuto.
- 3 Mezcla con 250 g de harina hasta que esté todo bien combinado. Cubre durante 1 hora y coloca la mezcla en un área cálida.
- 4 Mezcla la harina restante, el polvo de hornear y la sal.
- 5 Amasa la masa en una superficie enharinada y extiéndela hasta que tenga un espesor de 6 mm.
- 6 Extiende la mantequilla blanda sobre la masa y espolvorea azúcar morena y canela.
- 7 Pasa el rodillo por la masa con fuerza, empezando por el borde blanco hasta que se forme una masa larga.
- 8 Corta la masa en rebanadas de 3 a 4 cm y colócalas en una sartén con mantequilla. Cubre con un paño de tela durante 30 minutos.
- 9 Selecciona *Preheat* en la freidora de aire Cosori y presiona *Inicio/Pausa*.
- 10 Coloca los rollitos de canela en papel para hornear y en la freidora de aire precalentada.
- 11 Cocina los rollitos de canela a 165°C durante 12 minutos.
- 12 Extiende el glaseado de crema de queso por encima cuando termines de cocinar.



EN Banana Nut Bread

YIELDS 1 MINI LOAF

PREP TIME: 10 minutes

COOK TIME: 40 minutes

28 g unsalted butter, softened

100 g sugar

1 egg, beaten

2 overripe bananas, mashed

2 mL vanilla extract

95 g all-purpose flour

3 g baking soda

2 g salt

40 g chopped walnuts

Nonstick cooking spray

- 1 **CREAM** together the butter and sugar.
- 2 **MIX** in the egg, mashed bananas, and vanilla. Set aside.
- 3 **SELECT** *Preheat* on the Cosori Air Fryer, adjust to 150°C, and press *Start/Pause*.
- 4 **SIFT** together the flour, baking soda, and salt.
- 5 **FOLD** the dry ingredients into the wet until combined. Mix in the chopped walnuts.
- 6 **GREASE** 1 mini loaf pan and then fill with batter. Place into the preheated air fryer.
- 7 **SELECT** *Desserts*, adjust to 40 minutes, and press *Start/Pause*.

Bananen-Nuss-Brot

ERGIBT 1 MINI LAIB DE

VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

KOCHZEIT:

40 Minuten

57 g ungesalzene Butter

100 g Zucker

1 Ei, geschlagen

2 überreife Bananen, püriert

2 mL Vanilleextrakt

95 g Allzweckmehl

3 g Backpulver

2 g Salz

42 g gehackte Walnüsse

Antihaf-Kochspray

- 1 Butter und Zucker schaumig rühren.
- 2 Ei, zerdrückte Bananen und Vanille untermischen. Beiseite legen.
- 3 Wählen Sie *Preheat* auf der Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie 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 40 Minuten ein und drücken Sie *Anfang/Pause*.

Pain à la banane et aux noix

POUR 1 MINI PAIN FR

TEMPS DE PRÉPARATION :

10 minutes

TEMPS DE CUISON :

40 minutes

57 g de beurre non salé, ramolli

100 g de sucre

1 œuf battu

2 bananes trop mûres écrasées

2 mL d'extrait de vanille

95 g de farine tout usage

3 g de bicarbonate de soude

2 g de sel

42 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*.

TEMPO DI PREPARAZIONE:

10 minuti

TEMPO DI COTTURA:

40 minuti

57 g di burro non salato,
ammorbidito

100 g di zucchero

1 uovo sbattuto

2 banane stramature

2 ml di estratto di vaniglia

95 g di farina per tutti gli usi

3 g di bicarbonato di sodio

2 g di sale

42 g di noci tritate

Spray da cucina antiaderente

- 1 Unire il burro e lo zucchero.
- 2 Mescolare l'uovo, schiacciare le banane e la vaniglia, poi accantonare.
- 3 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 150° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 4 Setacciare la farina, il bicarbonato e il sale.
- 5 Piegare gli ingredienti asciutti sul bagnato e mescolare le noci tritate.
- 6 Ungere una mini teglia con lo spray da cucina e poi riempirla di pastella. Inserire nella friggitrice preriscaldata.
- 7 Selezionare *Desserts*, regolare a 40 minuti e premere *Avvia/Pausa*.

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

40 minutos

60 g de mantequilla sin sal
ablandada

100 g de azúcar

1 huevo batido

2 plátanos maduros aplastados

2 ml de extracto de vainilla

95 g de harina

3 g de bicarbonato de sodio

2 g de sal

40 g de nueces picadas

Aceite en aerosol antiadherente

- 1 Mezcla la mantequilla con el azúcar.
- 2 Mezcla los huevos, los plátanos aplastados y la vainilla.
- 3 Selecciona *Preheat*, en la freidora de aire Cosori ajusta la temperatura a 150°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 4 Tamiza la harina, el bicarbonato de sodio y la sal.
- 5 Mezcla los ingredientes secos con los húmedos hasta que se combinen. Añade luego las nueces picadas.
- 6 Engrasa 1 molde para mini panes con aceite en aerosol y llénalo con la mezcla. Colócalo en la freidora de aire precalentada.
- 7 Selecciona *Postres*, ajusta a 40 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.



Rustic Pear Tart with Walnuts

YIELDS 4 SERVINGS **EN**

PREP TIME: 1 hour 10 minutes

COOK TIME: 45 minutes

PASTRY

100 g all-purpose flour

1 g salt

12 g granulated sugar

84 g unsalted butter, cold,
cut into 13-mm pieces

30 mL water, ice-cold

1 egg, beaten

12 g turbinado sugar

Nonstick cooking spray

20 g honey

5 mL water

Toasted walnuts, chopped, for
garnish

FILLING

1 large pear, peeled, quartered &
thinly sliced

5 g cornstarch

24 g brown sugar

1 g ground cinnamon

A pinch salt

- 1 **MIX** 90 g flour, salt, and granulated sugar in a large bowl until well combined.
- 2 **CUT** the butter into the mixture using a pastry blender or food processor until it forms coarse crumbs.
- 3 **ADD** the cold water and mix until it combines.
- 4 **FORM** the dough in a bowl, cover with plastic wrap, and chill in the fridge for 1 hour.
- 5 **MIX** together the filling ingredients in a bowl until well combined.
- 6 **ROLL** out your chilled dough until it is 216-mm in diameter.
- 7 **ADD** the 10 g flour onto the top of the pastry leaving 38-mm unfloured.
- 8 **LAY** the pear slices in decorative, overlapping circles on top of the floured part of the crust. Spoon any remaining pear juice over the slices. Fold the border over the filling.
- 9 **COVER** the borders with beaten egg and sprinkle the turbinado sugar all over the tart. Set aside.
- 10 **SELECT** *Preheat* on the Cosori Air Fryer, adjust to 160°C, and press *Start/Pause*.
- 11 **SPRAY** the preheated air fryer with cooking spray and place the tart inside.
- 12 **SELECT** *Bread*, adjust time to 45 minutes, and press *Start/Pause*.
- 13 **MIX** together the honey and water and brush the tart when it is done cooking.
- 14 **GARNISH** with toasted chopped walnuts.

DE 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
Antihaf-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.

FR 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 poire 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.

Crostata di Pere Rustica con Noci

PRODUCE 4 PORZIONI

IT

TEMPO DI PREPARAZIONE:

1 ora 10 minuti

TEMPO DI COTTURA:

45 minuti

PASTA

100 g di farina per tutti gli usi
1 g di sale
12 g di zucchero semolato
84 g di burro non salato, freddo e tagliato a pezzi di 13 mm
30 ml di acqua ghiacciata
1 uovo sbattuto
12 g di zucchero turbinado
Spray da cucina antiaderente
20 g di miele
5 ml di acqua
Noci tostate e tritate, per guarnire

RIEMPIMENTO

1 pera grande, pelata, squartata e affettata sottilmente
5 g di amido di mais
24 g di zucchero di canna
1 g di cannella in polvere
Un pizzico di sale

- 1 Mescolare 90 g di farina, sale e zucchero semolato in una grande ciotola fino a quando non sono ben combinati.
- 2 Tagliare il burro nella miscela con un frullatore o un robot da cucina fino a formare briciole grossolane.
- 3 Aggiungere l'acqua fredda e mescolare fino a quando non si unisce.
- 4 Formare l'impasto in una terrina, coprire con un involucri di plastica e lasciare raffreddare in frigorifero per 1 ora.
- 5 Mescolare insieme gli ingredienti di riempimento in una ciotola fino a quando non sono ben combinati.
- 6 Stendere la pasta fredda fino a un diametro di 216 mm.
- 7 Aggiungere i 10 g di farina sulla parte superiore della pasta lasciando 38 mm.
- 8 Disporre le fette di pera in cerchi decorativi sovrapposti sopra la parte infarinata della crosta. Versare il succo di pera rimanente sopra le fette e piegare il bordo sopra il ripieno.
- 9 Coprire i bordi con l'uovo sbattuto e cospargere lo zucchero turbinado su tutta la crostata. Poi accantonare.
- 10 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 160° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 11 Spruzzare la friggitrice ad aria preriscaldata con uno spray da cucina e mettere la crostata all'interno.
- 12 Selezionare *Pane*, regolare il tempo a 45 minuti e premere *Avvia/Pausa*.
- 13 Mescolare insieme il miele e l'acqua e spennellare la torta a cottura terminata.
- 14 Guarnire con noci tritate tostate.

Tarta de Pera con Nueces

4 RACIONES

ES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

1 hora 10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

45 minutos

TARTA

100 g de harina
1 g de sal
12 g de azúcar
85 g de mantequilla fría sin sal, cortada en trozos de 1,5 cm
30 ml de agua muy fría
1 huevo batido
12 g de azúcar moreno
Aceite en aerosol antiadherente
20 g de miel
5 ml de agua
Nueces tostadas y picadas para decorar

RELLENO

1 pera grande, pelada y cortada en rodajas finas
5 g de maicena
25 g de azúcar moreno
1 g de canela
Una pizca de sal

- 1 Mezcla 90 g de harina, sal y azúcar en un tazón grande hasta que estén bien combinados.
- 2 Une la mantequilla a la mezcla usando una batidora o un procesador de alimentos hasta que se formen migas gruesas.
- 3 Añade agua fría y mezcla hasta que se una.
- 4 Forma la masa en un tazón, cubre con plástico y deja enfriar en el refrigerador durante 1 hora.
- 5 Mezcla los ingredientes del relleno en un tazón hasta que estén combinados.
- 6 Pasa un rodillo por la masa enfriada hasta que tenga 22 cm de diámetro.
- 7 Añade 10 g de harina en la parte superior de la masa, dejando 4 cm de borde sin harina.
- 8 Coloca las rodajas de pera en círculos decorativos superpuestos en la parte enharinada de la corteza. Limpia el zumo de pera que pueda haber quedado sobre las rebanadas y dobla el borde sobre el relleno.
- 9 Cubre los bordes con huevos batidos y espolvorea el azúcar sobre toda la tarta.
- 10 Selecciona *Preheat*, en la freidora de aire Cosori ajusta la temperatura a 160°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 11 Rocía la freidora de aire precalentada con aceite en aerosol y coloca la tarta dentro.
- 12 Selecciona *Pan*, ajusta el tiempo a 45 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.
- 13 Mezcla la miel y el agua y vierte la mezcla por la tarta cuando termines de cocinar.
- 14 Decora con nueces picadas tostadas.



EN Lemon Pound Cake

YIELDS 1 MINI LOAF

PREP TIME: 10 minutes

COOK TIME: 30 minutes

120 g all-purpose flour

4 g baking powder

A pinch salt

84 g unsalted butter,
softened

130 g granulated sugar

1 large egg

15 g fresh lemon juice

1 lemon, zested

56 g buttermilk

- 1 MIX** together the flour, baking powder, and salt in a bowl. Set aside.
- 2 ADD** the softened butter to an electric mixer and beat until light and fluffy, about 3 minutes.
- 3 BEAT** the sugar into the whipped butter for 1 minute.
- 4 BEAT** the flour mixture into the butter until fully incorporated, about 1 minute.
- 5 ADD** in the egg, lemon juice, and lemon zest. Mix on low until fully incorporated.
- 6 POUR** in the buttermilk slowly while mixing at medium speed.
- 7 ADD** the batter to a greased mini loaf pan all the way to the top. You may have some batter left over.
- 8 SELECT** *Preheat* on the Cosori Air Fryer, adjust to 160°C, and press *Start/Pause*.
- 9 PLACE** the pound cake into the preheated air fryer.
- 10 SELECT** *Bread*, adjust time to 30 minutes, and press *Start/Pause*.

Zitronen-Pfund-Kuchen

ERGIBT 1 MINI LAIB **DE**

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*.

Gâteau au citron

POUR 1 MINI PAIN **FR**

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*.

TEMPO DI PREPARAZIONE:

10 minuti

TEMPO DI COTTURA:

30 minuti

120 g di farina per tutti gli usi

4 g di lievito in polvere

Un pizzico di sale

84 g di burro non salato,
ammorbidito

130 g di zucchero semolato

1 uovo grande

15 g di succo di limone fresco

1 limone zestato

56 g di laticello

- 1 Mescolare insieme la farina, il lievito e il sale in una ciotola. Poi accantonare.
- 2 Aggiungere il burro ammorbidito ad un miscelatore elettrico e sbattere fino a quando diventa leggero e soffice, circa 3 minuti.
- 3 Sbattere lo zucchero nel burro montato per 1 minuto.
- 4 Sbattere il composto di farina nel burro fino a incorporarlo completamente, circa 1 minuto.
- 5 Aggiungere l'uovo, il succo di limone e la scorza di limone. Mescolare lentamente fino al completo incorporamento.
- 6 Versare lentamente il latte e mescolare a velocità media.
- 7 Aggiungere la pastella a una mini pagnotta unta fino in cima. Potresti avere un po' di impasto avanzato.
- 8 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 160° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 9 Posizionare la torta nella friggitrice preriscaldata.
- 10 Selezionare *Pane*, regolare il tempo a 30 minuti e premere *Avvia/Pausa*.

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

30 minutos

120 g de harina

4 g de polvo para hornear

Una pizca de sal

85 g de mantequilla sin sal
ablandada

130 g de azúcar granulada

1 huevo grande

15 g de zumo de limón

Ralladura de 1 limón

55 g de suero de leche

- 1 Mezcla la harina, el polvo de hornear y la sal en un tazón.
- 2 Añade la mantequilla a una batidora y bátela hasta que esté suave y esponjosa.
- 3 Añade el azúcar a la mantequilla y bátelo durante 1 minuto.
- 4 Añade la mezcla de harina a la mantequilla y bátela hasta que esté completamente unida, durante aproximadamente 1 minuto.
- 5 Añade el huevo, el zumo de limón y la ralladura de limón. Mezcla hasta que todo esté completamente unido.
- 6 Vierte lentamente el suero de leche en la mezcla mientras bates a velocidad media.
- 7 Añade la mezcla a una bandeja de mini panes con la parte superior engrasada.
- 8 Selecciona *Preheat*, en la freidora de aire Cosori ajusta la temperatura a 160°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 9 Colócalo en la freidora de aire precalentada.
- 10 Selecciona *Pan*, ajusta el tiempo a 30 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.



Blueberry Lemon Muffins

YIELDS 6-8 SERVINGS **EN**

PREP TIME: 10 minutes

COOK TIME: 15 minutes

5 mL lemon juice
112 g coconut milk or soy milk
120 g all-purpose flour
4 g baking powder
2 g baking soda
1 g salt
50 g granulated sugar
60 mL coconut oil,
liquidated
1 lemon, zested
5 mL vanilla extract
75 g fresh blueberries
Nonstick cooking spray

- 1 COMBINE** lemon juice and coconut milk in a small bowl, then set aside.
- 2 MIX** together flour, baking powder, baking soda, and salt in a separate bowl and set aside.
- 3 BLEND** together sugar, coconut oil, lemon zest, and vanilla extract in an additional bowl. Then, combine with coconut-lemon mixture and stir to combine.
- 4 MIX** your dry mixture into your wet, gradually, until smooth. Gently fold in blueberries.
- 5 SELECT** *Preheat* on the Cosori Air Fryer, adjust to 150°C, and press *Start/Pause*.
- 6 GREASE** muffin cups with cooking spray and pour batter in until cups are $\frac{3}{4}$ full.
- 7 PLACE** the muffin cups carefully into the preheated air fryer. Select *Desserts*, adjust time to 15 minutes, then press *Start/Pause*.
- 8 REMOVE** muffins when done cooking and let them cool down for 10 minutes. Then serve.

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

Antihaf-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.
- 4 Mischen Sie Ihre trockene Mischung in Ihre nasse, bis eine glatte Masse entsteht. Heidelbeeren vorsichtig unterheben.
- 5 Wählen Sie *Preheat* auf der Cosori Heißluftfritteuse, stellen Sie 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 Backen entfernen und 10 Minuten abkühlen lassen. Dann servieren.

FR 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.

Muffin al Limone e Mirtilli

PRODUCE 6-8 PORZIONI

IT

TEMPO DI PREPARAZIONE:

10 minuti

TEMPO DI COTTURA:

15 minuti

5 ml di succo di limone

112 g di latte di cocco o latte di soia

120 g di farina per tutti gli usi

4 g di lievito in polvere

2 g di bicarbonato di sodio

1 g di sale

50 g di zucchero semolato

60 ml di olio di cocco

1 limone zestato

5 ml di estratto di vaniglia

75 g di mirtilli freschi

Spray da cucina antiaderente

- 1 Unire il succo di limone e il latte di cocco in una piccola ciotola, poi mettere da parte.
- 2 Mescolare insieme farina, lievito, bicarbonato e sale in una ciotola separata e mettere da parte.
- 3 Mescolare zucchero, olio di cocco, scorza di limone e estratto di vaniglia in una ciotola aggiuntiva. Poi combinare con una miscela di cocco e limone e mescolare.
- 4 Mescola il composto secco sul bagnato gradualmente, fin quando diventa liscio. Piegare delicatamente i mirtilli.
- 5 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 150° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 6 Ungere le tazze dei muffin con lo spray da cucina e versare la pastella finché le tazze sono piene a $\frac{3}{4}$.
- 7 Posizionare con cautela le tazze dei muffin nella friggitrice preriscaldata. Selezionare *Desserts*, regolare il tempo a 15 minuti, poi premere *Avvia/Pausa*.
- 8 Rimuovere i muffin quando sono cotti e lasciarli raffreddare per 10 minuti. Poi servire.

Muffins de Arándanos y Limón

6-8 RACIONES

ES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

15 minutos

5 ml de zumo de limón

110 g de leche de coco o leche de soja

120 g de harina

4 g de polvo para hornear

2 g de bicarbonato de sodio

1 g de sal

50 g de azúcar

60 ml de aceite de coco

Ralladura de 1 limón

5 ml de extracto de vainilla

75 g de arándanos frescos

Aceite en aerosol antiadherente

- 1 Combina el zumo de limón y la leche de coco en un tazón pequeño y deja la mezcla aparte.
- 2 Mezcla la harina, el polvo para hornear, el bicarbonato de sodio y la sal en un recipiente aparte y déjalos a un lado.
- 3 Mezcla el azúcar, el aceite de coco, la ralladura de limón y el extracto de vainilla en un tazón adicional. Después añádelos a la mezcla de coco y limón y bátelos para combinar.
- 4 Mezcla los ingredientes secos con los húmedos gradualmente, hasta que quede una mezcla homogénea. Coloca suavemente los arándanos.
- 5 Selecciona *Preheat*, en la freidora de aire Cosori ajusta la temperatura a 150°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 6 Engrasa los moldes para muffins con aceite en aerosol y vierte la mezcla hasta que las tazas estén llenas en una proporción de $\frac{3}{4}$.
- 7 Coloca los moldes para muffins con cuidado en la freidora de aire precalentada. Selecciona *Postres*, ajusta el tiempo a 15 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.
- 8 Retira los muffins cuando termines de cocinarlos y deja que se enfrien durante 10 minutos. Luego, sírvelos.



EN Chocolate Chip Muffins

YIELDS 6-8 SERVINGS

PREP TIME: 10 minutes

COOK TIME: 15 minutes

50 g granulated sugar
125 mL coconut milk or soy milk
60 mL coconut oil,
liquidated
5 mL vanilla extract
120 g all-purpose flour
14 g cocoa powder
4 g baking powder
2 g baking soda
A pinch salt
85 g dark chocolate chips
25 g pistachios, cracked (optional)
Nonstick cooking spray

- 1 COMBINE** sugar, coconut milk, coconut oil, and vanilla extract in a small bowl, then set aside.
- 2 MIX** together flour, cocoa powder, baking powder, baking soda, and salt in a separate bowl and set aside.
- 3 MIX** your dry ingredients into your wet, gradually, until smooth. Then fold in chocolate chips and pistachios.
- 4 SELECT** *Preheat* on the Cosori Air Fryer, adjust to 150°C, and press *Start/Pause*.
- 5 GREASE** muffin cups with cooking spray and pour batter in until cups are $\frac{3}{4}$ full.
- 6 PLACE** the muffin cups carefully into the preheated air fryer. Select *Desserts*, adjust time to 15 minutes, then press *Start/Pause*.
- 7 REMOVE** muffins when done cooking and let them cool down for 10 minutes before serving.

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 $\frac{3}{4}$ 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.

Muffins aux pépites de chocolat

TEMPS DE PRÉPARATION :

10 minutes

TEMPS DE CUISON :

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.

IT Muffin con Scaglie di Cioccolato PRODUCE 6-8 PORZIONI

TEMPO DI PREPARAZIONE:

10 minuti

TEMPO DI COTTURA:

15 minuti

50 g di zucchero semolato

125 ml di latte di cocco o latte di soia

60 ml di olio di cocco

5 ml di estratto di vaniglia

120 g di farina per tutti gli usi

14 g di polvere di cacao

4 g di lievito in polvere

2 g di bicarbonato di sodio

Un pizzico di sale

85 g di gocce di cioccolato

25 g di pistacchio (opzionale)

Spray da cucina antiaderente

- 1 Unire lo zucchero, il latte di cocco, l'olio di cocco e l'estratto di vaniglia in una piccola ciotola, quindi mettere da parte.
- 2 Mescolare insieme farina, cacao in polvere, lievito, bicarbonato e sale in una ciotola separata e mettere da parte.
- 3 Mescolare gli ingredienti secchi sul bagnato gradualmente, finché non diventano lisci. Poi aggiungere le gocce di cioccolato e i pistacchi.
- 4 Selezionare *Preheat* sulla friggitrice ad Aria Cosori, regolare a 150° C e premere *Avvia/Pausa*.
- 5 Ungere le tazze di muffin con lo spray da cucina e versare la pastella finché le tazze sono piene a $\frac{3}{4}$.
- 6 Posizionare con attenzione le tazze dei muffin nella friggitrice preriscaldata. Selezionare *Desserts* e regolare il tempo a 15 minuti, poi premere *Avvia/Pausa*.
- 7 Rimuovere i muffin quando sono pronti e lasciarli raffreddare per 10 minuti prima di servirli.

ES Muffins con Pepitas de Chocolate 6-8 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

15 minutos

50 g de azúcar granulada

125 ml de leche de coco o leche de soja

60 ml de aceite de coco

5 ml de extracto de vainilla

120 g de harina

15 g de cacao en polvo

4 g de polvo para hornear

2 g de bicarbonato de sodio

Una pizca de sal

85 g de pepitas de chocolate

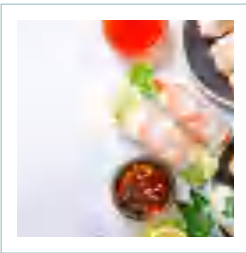
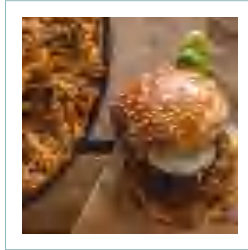
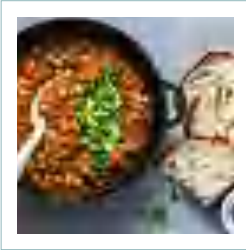
25 g de pistachos (Opcional)

Aceite en aerosol antiadherente

- 1 Combina el azúcar, la leche de coco, el aceite de coco y el extracto de vainilla en un recipiente pequeño, luego déjalos a un lado.
- 2 Mezcla la harina, el cacao en polvo, el polvo para hornear, el bicarbonato de sodio y la sal en un recipiente aparte y déjalos a un lado.
- 3 Mezcla los ingredientes secos con los húmedos gradualmente, hasta que quede homogéneo. Luego añade el chocolate y el pistacho.
- 4 Selecciona *Preheat*, en la freidora de aire Cosori ajusta la temperatura a 150°C y presiona *Inicio/Pausa*.
- 5 Engrasa los moldes para muffins con aceite en aerosol y vierte la mezcla hasta que estén llenas en una proporción de $\frac{3}{4}$.
- 6 Coloca los moldes para muffins con cuidado en la freidora de aire precalentada. Selecciona *Postres*, ajusta el tiempo a 15 minutos y presiona *Inicio/Pausa*.
- 7 Retira los muffins cuando termine la cocción y déjalos enfriar durante 10 minutos antes de servirlos.

Looking For More?

We're committed to providing you with a community to bring out the best inner home cooking chef in you. Share your recipes and join the conversation! We're constantly posting fun ways to experience all of our Cosori devices.



Share Your Recipes With Us!

#ICOOKCOSORI

We'd love to see what you create. Join in the growing community of passionate home cooks for recipe ideas and healthy inspiration on the daily.



COSORI

Questions or Concerns?

support.eu@cosori.com

support.uk@cosori.com

support.fr@cosori.com

support.de@cosori.com

support.it@cosori.com

support.es@cosori.com