



COSORI™

AIR FRYER

CP258-AF-DEU

Recipes

 *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/groups/cosoricooks



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

6 PLAYING WITH PRESETS

ENTRÉES

- 9 Santa Maria Ribeye
- 10 Japanese Meatballs
- 11 Crispy "Fried" Fish Nuggets
- 12 Roasted Garlic & Herb Chicken
- 13 Pepperoni Mini Pizzas
- 14 Cajun-Blackened Catfish

SIDES

- 16 Roasted Garlic Broccoli
- 17 Homemade Fries
- 18 Roasted Potatoes

DESSERTS

- 20 Lemon Pound Cake

DEHYDRATED RECIPES

- 22 Dehydrated Tomatoes
- 23 Banana Crisps
- 24 Beef Jerky
- 25 Candied Bacon
- 26 Dehydrated Blueberries
- 27 Dehydrated Strawberries
- 28 Nacho Cheese Kale Crisps
- 29 Spiced Apple Crisps
- 30 Zucchini Crisps
- 31 Dehydrated Mushrooms

Inhaltsverzeichnis

33 MIT VORGABEN SPIELEN

HAUPTGERICHTE

- 36 Santa Maria Ribeye
- 37 Japanische Fleischbällchen
- 38 Knusprige "Frittierte" Fisch-Nuggets
- 39 Knoblauch-Kräuter-Brathähnchen
- 40 Mini-Salamipizza
- 41 Geschwärzter Cajun-Wels

BEILAGEN

- 43 Gebratener Knoblauch-Broccoli
- 44 Hausgemachte Pommes
- 45 Geröstete Kartoffeln

NACHTISCH

- 47 Zitronen-Rührkuchen

DÖRR-REZEPTE

- 49 Gedörnte Tomaten
- 50 Bananenchips
- 51 Beef Jerky
- 52 Kandierter Speck
- 53 Gedörnte Blaubeeren
- 54 Gedörnte Erdbeeren
- 55 Nacho-Käse Grünkohlchips
- 56 Würzige Apfelchips
- 57 Zucchinihops
- 58 Gedörnte Pilze

Table des Matières

- 60 FAMILIARISEZ-VOUS AVEC LES PRÉRÉGLAGES**
- PLATS PRINCIPAUX**
- 63** Bifteck Santa Maria
 - 64** Boulettes Japonaises
 - 65** Nuggets de Poisson Croustillants
 - 66** Poulet Rôti à l'ail et aux Herbes
 - 67** Mini Pizza Pepperoni
 - 68** Poisson-chat Noirci Façon Cajun
- ACCOMPAGNEMENTS**
- 70** Brocoli Rôtis à l'ail
 - 71** Frites Maison
 - 72** Pommes de Terre Rôties
- DESSERT**
- 74** Quatre Quarts au Citron
- RECETTES DÉSHYDRATÉES**
- 76** Tomates Séchées
 - 77** Croustilles de Banane
 - 78** Jerky de Bœuf
 - 79** Bacon Confit
 - 80** Myrtilles Séchées
 - 81** Fraises Séchées
 - 82** Croustilles de Kale au Fromage Façon Nachos
 - 83** Croustilles de Pommes épicées
 - 84** Croustilles de Courgette
 - 85** Champignons Séchés

Tabla de Contenido

- 87 USO DE LOS PROGRAMAS**
- PLATOS PRINCIPALES**
- 90** Chuletón Santa Maria
 - 91** Albóndigas Japonesas
 - 92** Nuggets de Pescado "Fritos" Crujientes
 - 93** Pollo Asado con Esencias de Ajo
 - 94** Minipizza con Peperoni
 - 95** Bagre Crujiente al Estilo Cajún
- GUARNICIONES**
- 97** Brócoli Asado con Ajo
 - 98** Patatas Fritas Caseras
 - 99** Patatas Asadas
- POSTRE**
- 101** Bizcocho de Limón
- RECETAS DESHIDRATADAS**
- 103** Tomates Deshidratados
 - 104** Crujientes de Plátano
 - 105** Cecina de Ternera
 - 106** Beicon Caramelizado
 - 107** Arándanos Deshidratados
 - 108** Fresas Deshidratadas
 - 109** Crujientes de Col Sabor a Nachos con Queso
 - 110** Crujientes de Manzana a la Canela
 - 111** Crujientes de Calabacín
 - 112** Champiñones Deshidratados

Sommario

114 UTILIZZO DEI PROGRAMMI PREIMPOSTATI

ANTIPASTI

- 117 Spinacino di manzo in stile Santa Maria
- 118 Polpette di carne giapponese
- 119 Bocconcini croccanti di pesce "fritto"
- 120 Pollo arrosto con aglio ed erbe
- 121 Mini pizza con salame piccante
- 122 Pesce gatto annerito con salsa cajun

CONTORNI

- 124 Broccoli arrostiti all'aglio
- 125 Patatine fritte fatte in casa
- 126 Patate arrosto

DOLCI

- 128 Torta quattro quarti al limone

CIBI ESSICCATI

- 130 Pomodori essiccati
- 131 Chips di banana
- 132 Carne di manzo essiccata
- 133 Bacon caramellato
- 134 Mirtilli essiccati
- 135 Fragole essiccate
- 136 Nachos di kale al formaggio
- 137 Chips di mele speziate
- 138 Chips di zucchine
- 139 Funghi essiccati

Innholdsfortegnelse

141 LEKE MED FORHÅNDSINNSTILLINGENE

FORRETTER

- 144 Santa Maria-entrecôte
- 145 Japanske kjøttboller
- 146 Sprø, "friterte" fiskenugetts
- 147 Kylling med røstet hvitløk og urter
- 148 Minipizza med pepperoni
- 149 Cajunbrent malle

SIDERETTER

- 151 Røstet hvitløksbrokkoli
- 152 Hjemmelagd pommes frites
- 153 Røstede poteter


DESSERT

- 155 Sitronformkake

DEHYDRERTE OPPSKRIFTER





- 157 Dehydrerte tomater
- 158 Bananchips
- 159 Biff jerky
- 160 Kandisert bacon
- 161 Dehydrerte blåbær
- 162 Dehydrerte jordbær
- 163 Nacho cheese chips av kål
- 164 Krydrede eplechips
- 165 Squashchips
- 166 Dehydrert sopp

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 (°F)	Time (min)	Shake
 SEAFOOD	Salmon	175°C	8 minutes	
	Tilapia	175°C	6-8 minutes	
	Sword Fish	175°C	10 minutes	
 SHRIMP	Shrimp	185°C	6-10 minutes	Shake
	Jumbo Shrimp	185°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	190°C	20-25 minutes	Shake
	Chicken Leg/Drumstick	190°C	25 minutes	
	Chicken Thigh (boneless, skinless)	190°C	10-12 minutes	
	Chicken Thigh (bone-in, skin-on)	190°C	20-30 minutes	
	Chicken Breast (boneless, skinless)	180°C	12-14 minutes	

Playing with Presets (cont.)

ICON	Food	Temperature (°C)	Time (min)	Shake
 FRIES	Potato Wedges	175°C	25-30 minutes	Shake
	Potato (baby)	175°C	20-25 minutes	Shake
	French Fries (fresh)	190°C	25-30 minutes	Shake
	Sweet Potato (fresh)	205°C	25-30 minutes	Shake
 VEGETABLES	Broccoli	150°C	8 minutes	Shake
	Cauliflower	150°C	10 minutes	Shake
	Zucchini	150°C	10 minutes	Shake
 DESSERTS	Muffins	150°C	15 minutes	
	Cake	150°C	30 minutes	
	Cupcakes	150°C	15 minutes	
	Brownies	160°C	30 minutes	
 FROZEN FOODS	Chicken Nuggets	175°C	10 minutes	Shake
	Onion Rings	175°C	10 minutes	Shake



Entrées



Santa Maria Ribeye

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 11 min

COOK TIME: 8 min

15 millilitres olive oil
 1 boneless ribeye (450 grams)
 2 grams salt
 2 grams black pepper
 2 grams garlic powder
 2 grams onion powder
 2 grams dried oregano
 A pinch of dried rosemary
 A pinch of cayenne pepper
 A pinch of dried sage

- 1 **Select** the Preheat function on the Cosori Air Fryer, adjust temperature to 205°C, and press *Start/Pause*.
- 2 **Drizzle** olive oil onto the steak.
- 3 **Mix** together the seasonings, then sprinkle over the steak evenly.
- 4 **Place** the steak into the preheated air fryer.
- 5 **Select** the Steak function and press *Start/Pause*.
- 6 **Remove** the steak from the air fryer when cooked to your preference. Remove at 10 minutes for medium rare.
- 7 **Rest** the steak for 10 minutes before slicing and serving.



Japanese Meatballs

YIELDS 4 SERVINGS

PREP TIME: 15 min

COOK TIME: 10 min

450 grams ground beef
 15 millilitres sesame oil
 18 grams miso paste
 10 fresh mint leaves, finely chopped
 4 scallions, finely chopped
 5 grams salt
 1 gram black pepper
 45 millilitres soy sauce
 45 millilitres mirin
 45 millilitres water
 5 grams brown sugar

- 1 **Mix** together the ground beef, sesame oil, miso paste, mint leaves, scallions, salt, and pepper until everything is well incorporated.
- 2 **Add** a small amount of sesame oil to your hands and form the mixture into 51-millimetre meatballs. You should have about 8 meatballs.
- 3 **Allow** the meatballs to set in the fridge for 10 minutes.
- 4 **Create** the dipping sauce by mixing together the soy sauce, mirin, water, and brown sugar. Set aside.
- 5 **Select** the Preheat function on the Cosori Air Fryer and press *Start/Pause*.
- 6 **Arrange** the chilled meatballs in the preheated air fryer.
- 7 **Select** the Steak function, adjust time to 10 minutes, and press *Start/Pause*.
- 8 **Remove** the meatballs when done.
- 9 **Serve** the meatballs with the dipping sauce.



Crispy “Fried” Fish Nuggets

YIELDS 4 SERVINGS

PREP TIME: 6 min

COOK TIME: 7 min

454 grams whitefish
(or other mild fish), cut into
38 x 13-millimetre-long strips
30 grams all-purpose flour
7 grams Old Bay® seasoning
2 eggs, beaten
180 grams panko breadcrumbs
Oil spray
Tartar sauce, for serving

- 1 **Mix** together the flour and Old Bay seasoning in a bowl.
- 2 **Coat** each piece of fish with the seasoned flour, then dip in the beaten eggs, and roll in the breadcrumbs.
- 3 **Select** the Preheat function on the Cosori Air Fryer, adjust temperature to 180°C, and press *Start/Pause*.
- 4 **Spray** the coated fish on both sides with oil spray and place into the preheated air fryer.
- 5 **Select** the Frozen Foods function, adjust temperature to 180°C and time to 7 minutes, then press *Start/Pause*.
- 6 **Shake** the baskets halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
- 7 **Remove** the fish when done, then serve with tartar sauce.



Roasted Garlic & Herb Chicken

YIELDS 3 SERVINGS

PREP TIME: 35 min

COOK TIME: 20 min

3 bone-in, skin-on chicken thighs

3 skin-on chicken legs

45 millilitres olive oil

20 grams garlic powder

4 grams salt

1 gram black pepper

1 gram dried thyme

1 gram dried rosemary

- 1 **Coat** the chicken thighs and legs in the olive oil and all seasonings. Allow to marinate for 30 minutes.
- 2 **Select** the Preheat function on the Cosori Air Fryer, adjust temperature to 195°C, and press *Start/Pause*.
- 3 **Place** the chicken into the preheated air fryer.
- 4 **Select** the Chicken function, adjust time to 20 minutes, and press *Start/Pause*.
- 5 **Flip** the chicken halfway through cooking.
- 6 **Remove** the chicken halfway through cooking.



Pepperoni Mini Pizzas

YIELDS 1 SERVING

PREP TIME: 5 min

COOK TIME: 10 min

1 premade pizza dough
(about 177-millimetres wide and
13-millimetres thick)

Olive oil, for brushing

60 millilitres marinara sauce

5 to 6 pepperoni slices

85 grams mozzarella cheese,
shredded

25 grams Parmesan cheese

- 1 **Select** the Preheat function on the Cosori Air Fryer, adjust temperature 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.
- 4 **Set** temperature to 160°C and time to 10 minutes, then press *Start/Pause*.
- 5 **Add** the marinara sauce, mozzarella, pepperoni slices, and Parmesan with 5 minutes left on the timer, then finish cooking.
- 6 **Remove** the pizza when done, then serve.



Cajun-Blackened Catfish

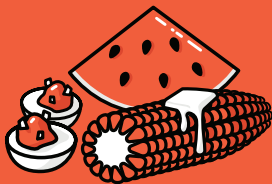
YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 3 min

COOK TIME: 8 min

5 grams paprika
 3 grams garlic powder
 2 grams onion powder
 2 grams ground dried thyme
 1 gram ground black pepper
 1 gram cayenne pepper
 1 gram dried basil
 1 gram dried oregano
 2 catfish fillets (170 grams each)
 Oil spray
 Grits, for serving

- 1 **Select** the Preheat function on the Cosori Air Fryer, adjust temperature to 175°C, and press *Start/Pause*.
- 2 **Mix** all of the seasonings together in a bowl.
- 3 **Coat** the fish generously on each side with the seasoning mix.
- 4 **Spray** each side of the fish with oil spray and place into the preheated air fryer.
- 5 **Select** the Seafood function and press *Start/Pause*.
- 6 **Remove** carefully when done cooking, then serve over grits.



Sides



Roasted Garlic Broccoli

YIELDS 3 SERVINGS

PREP TIME: 3 min

COOK TIME: 12 min

1 large head broccoli,
cut into florets
20 millilitres olive oil
3 grams garlic powder
3 grams salt
1 gram black pepper
2 grams crushed red pepper flakes

- 1 **Select** the Preheat function on the Cosori Air Fryer, adjust temperature to 150°C, and press *Start/Pause*.
- 2 **Drizzle** the broccoli florets 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** the Vegetables function, adjust time to 12 minutes, and press *Start/Pause*.
- 6 **Remove** the broccoli when done, then serve.



Homemade Fries

YIELDS 4 SERVINGS

PREP TIME: 30 min

COOK TIME: 28 min

2 russet potatoes, cut into
100 x 13-millimetre strips
1 litre cold water,
for soaking potatoes
15 millilitres oil
5 grams Cajun seasoning
1 gram lemon pepper seasoning
Salt & pepper, to taste
Ketchup or ranch, for serving

- 1 **Cut** the potatoes into 100 x 13-millimetre 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** the oil, seasonings, salt, and pepper to the potatoes, tossing until evenly coated.
- 4 **Select** the Preheat function on the Cosori Air Fryer, adjust temperature to 205°C, and press *Start/Pause*.
- 5 **Add** the potatoes to the preheated air fryer.
- 6 **Select** the Fries function, adjust temperature to 205°C and time to 20 minutes, and press *Start/Pause*.
- 7 **Shake** the potatoes halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
- 8 **Remove** the fries when done.
- 9 **Serve** with ketchup or ranch.



Roasted Potatoes

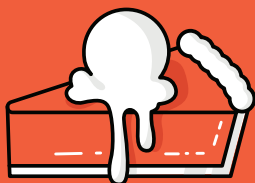
YIELDS 4 SERVINGS

PREP TIME: 3 min

COOK TIME: 20 min

227 grams small new potatoes,
cleaned and halved
30 millilitres olive oil
3 grams salt
1 gram black pepper
2 grams garlic powder
1 gram dried thyme
1 gram dried rosemary

- 1 **Select** the Preheat function on the Cosori Air Fryer, adjust temperature to 195°C, and press *Start/Pause*.
- 2 **Coat** the halved potatoes in olive oil and toss with the seasonings.
- 3 **Place** the potatoes into the preheated air fryer.
- 4 **Select** the Fries function, adjust time to 20 minutes, and press *Start/Pause*.
- 5 **Shake** the baskets halfway through cooking. The Shake Reminder function will let you know when.
- 6 **Remove** the potatoes when done and serve.



Desserts



Lemon Pound Cake

YIELDS 1 MINI LOAF

PREP TIME: 10 min

COOK TIME: 35 min

120 grams all-purpose flour

4 grams baking powder

A pinch salt

84 grams unsalted butter, softened

130 grams granulated sugar

1 large egg

15 millilitres fresh lemon juice

1 lemon, zested

56 millilitres buttermilk

Floured baking spray

ITEMS NEEDED

Electric hand mixer with whisk attachment

Mini loaf pan

(about 14.5 x 8.4 x 4.7 centimetres)

- 1 **Mix** together the flour, baking powder, and salt in a bowl and set aside.
- 2 **Place** the butter and sugar into a large mixing bowl.
- 3 **Cream** the butter and sugar together until pale and fluffy, using an electric hand mixer with the whisk attachment, about 3 minutes.
- 4 **Add** the egg, lemon juice, lemon zest, and buttermilk into the bowl and whisk until fully incorporated.
- 5 **Fold** in the flour mixture into the batter until just incorporated.
- 6 **Spray** a mini loaf pan with floured baking spray.
- 7 **Fill** the mini loaf pan $\frac{3}{4}$ full. You may have some leftover batter.
- 8 **Select** the Preheat function on the Cosori Air Fryer, adjust temperature to 145°C, then press *Start/Pause*.
- 9 **Place** the mini loaf pan into the preheated air fryer.
- 10 **Set** temperature to 145°C and time to 35 minutes, then press *Start/Pause*.
- 11 **Remove** the pound cake when a toothpick or cake tester inserted into the center comes out clean.
- 12 **Allow** the pound cake to cool completely before slicing and serving.



Dehydrated Recipes



Dehydrated Tomatoes

YIELDS 1-2 SERVINGS

PREP TIME: 5 min

DEHYDRATE: 4 hr

192 grams cherry tomatoes, halved

- 1 Place** the halved cherry tomatoes into the Cosori Air Fryer.
- 2 Select** the Dehydrate function, adjust temperature to 90°C and time to 4 hours, then press *Start/Pause*.
- 3 Remove** the cherry tomatoes when done.
- 4 Serve** immediately or store in an airtight container.



Banana Crisps

YIELDS 1-2 SERVINGS

PREP TIME: 5 min

DEHYDRATE: 6 hr

14 grams lemon juice

42 grams water

1 banana, cut into 6-millimetre slices

- 1 **Mix** the lemon juice and water in a small bowl.
- 2 **Dip** the banana slices in the lemon water.
- 3 **Place** the banana slices into the Cosori Air Fryer.
- 4 **Select** the Dehydrate function and press *Start/Pause*.
- 5 **Remove** the banana slices when done.
- 6 **Serve** immediately or store in an airtight container.



Beef Jerky

YIELDS 1 SERVINGS

PREP TIME: 3–6 hr

DEHYDRATE: 4 hr

1 top round roast beef (226 grams),
thinly sliced

60 millilitres Worcestershire sauce

30 millilitres soy sauce

15 millilitres honey

4 grams smoked paprika

2 grams garlic powder

2 grams onion powder

2 grams black pepper

- 1 **Combine** all ingredients in a bowl or bag and mix well, then marinate in the fridge for 3 to 6 hours.
- 2 **Discard** the marinade, then place the beef jerky into the Cosori Air Fryer.
- 3 **Select** the Dehydrate function, adjust temperature to 60°C and time to 4 hours, then press *Start/Pause*.
- 4 **Flip** the jerky at the 2-hour mark to ensure it dehydrates evenly.
- 5 **Remove** the jerky when done.
- 6 **Serve** immediately or store in an airtight container.



Candied Bacon

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 3–6 hr
DEHYDRATE: 4–5 hr

5 bacon strips
30 millilitres soy sauce
32 grams brown sugar
30 millilitres rice vinegar
30 millilitres garlic chili sauce

- 1 Combine** all ingredients in a bowl or bag and mix well, then marinate in the fridge for 3 to 6 hours.
- 2 Discard** the marinade, then place the bacon into the Cosori Air Fryer baskets.
- 3 Select** the Dehydrate function, adjust temperature to 60°C and time to 5 hours, then press *Start/Pause*.
- 4 Flip** the bacon at the 2½-hour mark to ensure it dehydrates evenly.
- 5 Remove** the bacon when done.
- 6 Serve** immediately or store in an airtight container.



Dehydrated Blueberries

YIELDS 1-2 SERVINGS

PREP TIME: 5 min

COOK TIME: 10 hr

192 grams fresh blueberries

- 1 **Place** blueberries into the Cosori Air Fryer.
- 2 **Select** the Dehydrate function, adjust time to 10 hours, then press *Start/Pause*.
- 3 **Remove** the blueberries when done.
- 4 **Serve** immediately or store in an airtight container.



Dehydrated Strawberries

YIELDS 1-2 SERVINGS

PREP TIME: 5 min

DEHYDRATE: 10 hr

192 grams fresh strawberries,
cut into 12-millimetre slices

- 1 Place** the strawberries into the Cosori Air Fryer.
- 2 Select** the Dehydrate function, adjust time to 10 hours, then press *Start/Pause*.
- 3 Flip** the strawberries at the 5-hour mark to ensure they dehydrate evenly.
- 4 Remove** the strawberries when done.
- 5 Serve** immediately or store in an airtight container.



Nacho Cheese Kale Crisps

YIELDS 1-2 SERVINGS

PREP TIME: 5 min

COOK TIME: 6 hr

113 grams kale, chopped
9 millilitres oil
5 millilitres lemon juice
14 grams nutritional yeast
12 grams taco seasoning
Salt, to taste

- 1 Combine** all ingredients except the salt in a bowl and toss until kale is evenly coated.
- 2 Place** the kale chips into the Cosori Air Fryer.
- 3 Select** the Dehydrate function, then press *Start/Pause*.
- 4 Flip** the kale chips at the 5-hour mark to ensure they dehydrate evenly.
- 5 Remove** the kale chips when done, and season with salt to taste.
- 6 Serve** immediately or store in an airtight container.



Spiced Apple Crisps

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 10 min
DEHYDRATE: 6–8 hr

1 red apple
 6 grams sugar
 3 grams ground cinnamon
 3 millilitres vanilla extract

- 1 **Peel** and core the apple, then cut into 6-millimetre-thick slices.
- 2 **Mix** together all the ingredients in a bowl until the apple slices are well coated.
- 3 **Place** the apple chips into the Cosori Air Fryer.
- 4 **Select** the Dehydrate function, adjust temperature to 55°C and time to 8 hours for crunchier crisps, then press *Start/Pause*.
- 5 **Flip** the apple chips halfway through cooking to ensure they dehydrate evenly.
- 6 **Remove** the apple chips when done.
- 7 **Serve** immediately or store in an airtight container



Zucchini Crisps

YIELDS 1-2 SERVINGS

PREP TIME: 5 min

COOK TIME: 6 hr

1 zucchini, cut into
6-millimetre slices
3 millilitres olive oil
1 gram salt
1 gram black pepper

- 1 Combine** all ingredients in a bowl and mix well.
- 2 Place** the zucchini slices into the Cosori Air Fryer.
- 3 Select** the Dehydrate function, adjust temperature to 60°C, and press *Start/Pause*.
- 4 Flip** the zucchini chips halfway through cooking to ensure they dehydrate evenly.
- 5 Remove** the zucchini chips when done.
- 6 Serve** immediately or store in an airtight container.



Dehydrated Mushrooms

YIELDS 1-2 SERVINGS

PREP TIME: 5 min

DEHYDRATE: 4 hr

128 grams porcini mushrooms

- 1 Clean** the mushrooms lightly with a kitchen towel or brush. Do not clean them with water which will prevent them from dehydrating.
- 2 Cut** the mushrooms into 1-centimetre slices.
- 3 Place** the mushroom slices into the Cosori Air Fryer.
- 4 Select** the Dehydrate function, adjust temperature to 50°C and time to 4 hours, then press *Start/Pause*.
- 5 Remove** mushrooms when done.
- 6 Serve** immediately or store in an airtight container.



Vielen Dank für Ihren Kauf!

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



*Werden Sie
Mitglied*

der Cosori Cooks Community auf Facebook
facebook.com/cosoriGermany



*Entdecken
Sie*

in unserer Rezeptgalerie
www.cosori.com/recipes



*Genießen
Sie*

wöchentlich neue Rezepte
*exklusiv vorbereitet von unseren hauseigenen
Küchenchefs*



KONTAKTIEREN SIE UNSERE KÖCHE


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





Email: recipes@cosori.com

Im Namen aller Mitarbeiter von Cosori





Fröhliches Kochen!

Mit Vorgaben Spielen

ICON	LEBENSMITTEL	TEMPERATUR (°C)	ZEIT (MIN)	GEGART
 STEAK	Steak: Entrecôte, Lende, Filet	205°C	6 minuten	Blutig
			8 minuten	Mittel
			10 minuten	Durch
	Hamburger	205°C	10 minuten	
	Rindfleischbällchen	205°C	8 minuten	
	Würstchen	205°C	8-12 minuten	
	Schweinekotelett (ohne Knochen)	205°C	12-14 minuten	
Schweinekotelett (mit Knochen)	205°C	16-18 minuten		

ICON	LEBENSMITTEL	TEMPERATUR (°C)	ZEIT (MIN)	SCHÜTTELN
 MEERESFRÜCHTE	Lachs	175°C	8 minuten	
	Tilapia	175°C	6-8 minuten	
	Schwertfisch	175°C	10 minuten	
 GARNELE	Garnele	185°C	6-10 minuten	Schütteln
	Riesengarnelen	185°C	8-10 minuten	Schütteln
 SPECK	Speck	160°C	6-8 minuten	
	Bauchspeck	160°C	10 minuten	
	Parmaschinken	160°C	6 minuten	
 HÜHNCHEN	Hühnerflügel	190°C	20-25 minuten	Schütteln
	Hühnerbein/Keule	190°C	25 minuten	
	Hühnerschenkel (ohne Knochen, ohne Haut)	190°C	10-12 minuten	
	Hühnerschenkel (am Knochen, mit Haut)	190°C	20-30 minuten	
	Hühnerbrust (ohne Knochen, ohne Haut)	180°C	12-14 minuten	

Mit Vorgaben Spielen (forts.)

ICON	LEBENSMITTEL	TEMPERATUR (°C)	ZEIT (MIN)	SCHÜTTELN
 POMMES	Kartoffelspalten	175°C	25-30 minuten	Schütteln
	Babykartoffeln	175°C	20-25 minuten	Schütteln
	Pommes Frites (frisch)	190°C	25-30 minuten	Schütteln
	Süßkartoffelpommes (frisch)	205°C	25-30 minuten	Schütteln
 GEMÜSE	Brokkoli	150°C	8 minuten	Schütteln
	Blumenkohl	150°C	10 minuten	Schütteln
	Zucchini	150°C	10 minuten	Schütteln
 NACHSPEISEN	Muffins	150°C	15 minuten	
	Kuchen	150°C	30 minuten	
	Cupcakes	150°C	15 minuten	
	Brownies	160°C	30 minuten	
 TIEFKÜHLKOST	Hähnchen-Nuggets	175°C	10 minuten	Schütteln
	Zwiebelringe	175°C	10 minuten	Schütteln



Hauptgerichte



Santa Maria Ribeye

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT: 11 Min

KOCHZEIT: 8 Min

15 ml Olivenöl

1 Entrecôte (450 g/16 Unzen),
ohne Knochen

2 g Salz

2 g schwarzer Pfeffer

2 g Knoblauchpulver

2 g Zwiebelpulver

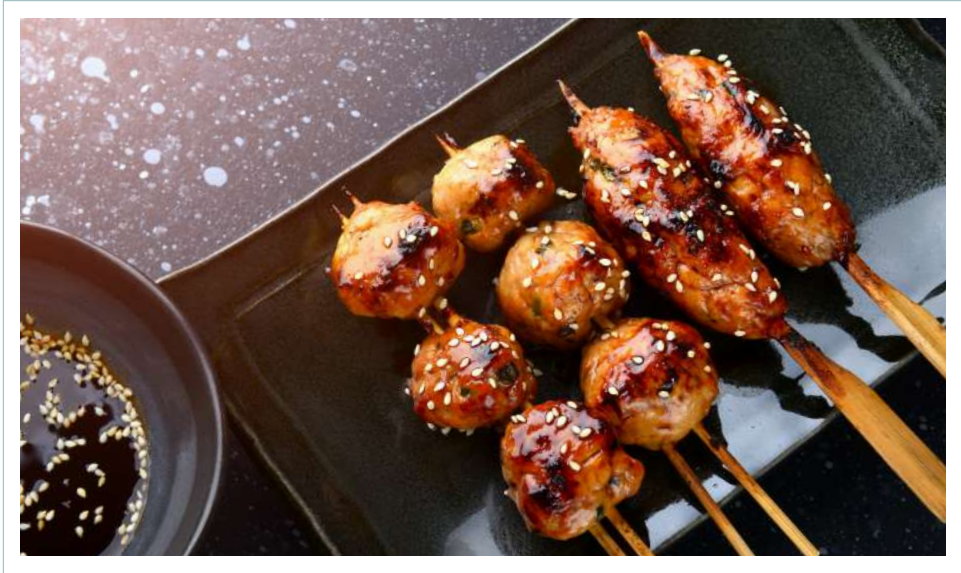
2 g getrockneter Oregano

Eine Prise getrockneter Rosmarin

Eine Prise Cayennepeffer

Eine Prise getrockneter Salbei

- 1 Die Vorheizfunktion an der Cosori Heißluft-Fritteuse auswählen, die Temperatur auf 205 °C einstellen und Start/Pause drücken.
- 2 Das Steak mit Olivenöl beträufeln.
- 3 Die Gewürze vermischen, dann das Steak damit gleichmäßig bestreuen.
- 4 Das Steak in die vorgeheizte Heißluft-Fritteuse legen.
- 5 Die Steak-Funktion auswählen und Start/Pause drücken.
- 6 Das Steak aus der Heißluft-Fritteuse entnehmen, wenn es nach Ihren Vorlieben gegart ist. Nach 10 Minuten herausnehmen, wenn es halb durch sein soll.
- 7 Das Steak 10 Minuten ruhen lassen, bevor es in Scheiben geschnitten und serviert wird.



Japanische Fleischbällchen

ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT: 15 Min

KOCHZEIT: 10 Min

450 g Rinderhackfleisch
 15 ml Sesamöl
 18 g Miso-Paste
 10 frische Minzblätter, fein gehackt
 4 Frühlingszwiebeln, fein gehackt
 5 g Salz
 1 g schwarzer Pfeffer
 45 ml Sojasauce
 45 ml Mirin
 45 ml Wasser
 5 g brauner Zucker

- 1 **Vermischen** Sie das Rinderhackfleisch, das Sesamöl, die Miso-Paste, die Minzblätter, die Frühlingszwiebeln, das Salz und den Pfeffer, bis alles gut miteinander vermengt ist.
- 2 **Geben** Sie ein wenig Sesamöl in Ihre Hände und formen Sie die Masse zu 51 Millimeter großen Fleischbällchen. Das ergibt etwa 8 Fleischbällchen.
- 3 **Lassen** Sie die Fleischbällchen 10 Minuten lang im Kühlschrank ruhen.
- 4 **Für** die Zubereitung des Dips Sojasauce, Mirin, Wasser und braunen Zucker verrühren. Beiseite stellen.
- 5 **Die** Vorheizfunktion an der Cosori Heißluft-Fritteuse auswählen und *Start/Pause* drücken.
- 6 **Die** abgekühlten Fleischbällchen in die vorgeheizte Heißluft-Fritteuse geben.
- 7 **Die** Steak-Funktion auswählen, den Timer auf 10 Minuten einstellen und *Start/Pause* drücken.
- 8 **Die** Fleischbällchen herausnehmen, wenn sie gar sind.
- 9 **Die** Fleischbällchen mit dem Dip servieren.



Knusprige "Frittierte" Fisch-Nuggets

ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT: 6 Min
KOCHZEIT: 7 Min

454 g Weißfisch (oder eine andere
Fischart, die mild im Geschmack
ist), in 38 x 13 mm lange
Streifen geschnitten
30 g Allzweckmehl
7 g Old Bay® Gewürzmischung
2 Eier, geschlagen
180 g Panko Paniermehl
Ölspray
Remouladensauce zum Servieren

- 1 **Mehl** und Old Bay Gewürzmischung in einer Schüssel miteinander vermengen.
- 2 **Die** Fischstreifen jeweils in der Mehl-Gewürzmischung wenden, danach in die geschlagenen Eier tauchen und in Paniermehl wälzen.
- 3 **Die** Vorheizfunktion an der Cosori Heißluft-Fritteuse auswählen, die Temperatur auf 180 °C einstellen und *Start/Pause* drücken.
- 4 **Den** panierten Fisch beidseitig mit Ölspray besprühen und in die vorgeheizte Heißluft-Fritteuse legen.
- 5 **Die** Tiefkühlkost-Funktion auswählen, die Temperatur auf 180 °C und den Timer auf 7 Minuten einstellen, dann *Start/Pause* drücken.
- 6 **Nach** der Hälfte der Garzeit die Körbe schütteln. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 7 **Den** Fisch nach dem Garen herausnehmen und mit Remoulade servieren.



Knoblauch-Kräuter- Brathähnchen

ERGIBT 3 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT: 35 Min
KOCHZEIT: 20 Min

3 Hähnchenschenkel am Knochen,
mit Haut
3 Hähnchenkeulen, mit Haut
45 ml Olivenöl
20 g Knoblauchpulver
4 g Salz
1 g schwarzer Pfeffer
1 g getrockneter Thymian
1 g getrockneter Rosmarin

- 1 **Die** Hähnchenschenkel und -keulen in Olivenöl und den Gewürzen marinieren. 30 Minuten rasten lassen.
- 2 **Die** Vorheizfunktion an der Cosori Heißluft-Fritteuse **auswählen**, die Temperatur auf 195 °C einstellen und *Start/Pause* drücken.
- 3 **Das** Hähnchen in die vorgeheizte Heißluft-Fritteuse legen.
- 4 **Die** Hähnchen-Funktion auswählen, den Timer auf 20 Minuten einstellen und *Start/Pause* drücken.
- 5 **Nach** der Hälfte der Kochzeit das Hähnchen wenden.
- 6 **Das** Hähnchen am Ende der Garzeit entnehmen und servieren.



Mini-Salamipizza

ERGIBT 1 PORTION

VORBEREITUNGSZEIT: 5 Min
KOCHZEIT: 10 Min

1 Fertigpizzateig (etwa 177
 Millimeter breit und
 13 Millimeter dick)
 Olivenöl zum Bestreichen
 60 Milliliter Marinara-Sauce
 5 bis 6 Salamischeiben
 85 g Mozzarella, gerieben
 25 g Parmesan

- 1 **Die** Vorheizfunktion an der Cosori Heißluft-Fritteuse auswählen, die Temperatur auf 160 °C einstellen und *Start/Pause* drücken.
- 2 **Die** Oberseite des Pizzabodens mit Olivenöl bestreichen.
- 3 **Pizzaboden** in die vorgeheizte Heißluft-Fritteuse legen.
- 4 **Temperatur** auf 160 °C und Timer auf 10 Minuten einstellen, dann *Start/Pause* drücken.
- 5 **5 Minuten** vor Ablauf der Garzeit mit Marinara-Sauce, Mozzarella, Salamischeiben und Parmesan belegen und fertigbaren.
- 6 **Die** Pizza nach dem Garen entnehmen, dann servieren.



Geschwärzter Cajun-Wels

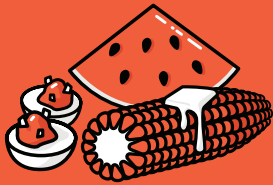
ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT: 3 Min

KOCHZEIT: 8 Min

5 g Paprikapulver
 3 g Knoblauchpulver
 2 g Zwiebelpulver
 2 g gemahlener
 getrockneter Thymian
 1 g gemahlener schwarzer Pfeffer
 1 g Cayennepfeffer
 1 g getrocknetes Basilikum
 1 g getrockneter Oregano
 2 Welsfilets (je 170 g)
 Ölspray
 Maisgrieß, zum Servieren

- 1 **Die** Vorheizfunktion an der Cosori Heißluft-Fritteuse auswählen, die Temperatur auf 175 °C einstellen und *Start/Pause* drücken.
- 2 **Alle** Gewürze in einer Schüssel miteinander vermischen.
- 3 **Den** Fisch auf beiden Seiten großzügig mit der Gewürzmischung bestreichen.
- 4 **Den** marinierten Fisch beidseitig mit Ölspray besprühen und in die vorgeheizte Heißluft-Fritteuse legen.
- 5 **Die** Meeresfrüchte-Funktion auswählen und *Start/Pause* drücken.
- 6 **Nach** dem Garen vorsichtig entnehmen, dann auf Grieß servieren.



Beilagen



Gebratener Knoblauch-Broccoli

ERGIBT 3 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT: 3 Min

KOCHZEIT: 12 Min

1 großer Broccoli, in Röschen
geschnitten
20 ml Olivenöl
3 g Knoblauchpulver
3 g Salz
1 g schwarzer Pfeffer
2 g zerstoßene rote Chiliflocken

- 1 **Die** Vorheizfunktion an der Cosori Heißluft-Fritteuse auswählen, die Temperatur auf 150 °C einstellen und *Start/Pause* drücken.
- 2 **Brokkoliröschen** gleichmäßig mit Öl beträufeln und schwenken.
- 3 **Brokkoli** mit Gewürzen vermengen.
- 4 **Brokkoli** in die vorgeheizte Heißluft-Fritteuse geben.
- 5 **Die** Gemüse-Funktion auswählen, den Timer auf 12 Minuten einstellen und *Start/Pause* drücken.
- 6 **Den** Brokkoli nach dem Garen entnehmen, dann servieren.



Hausgemachte Pommes

ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT: 30 Min
KOCHZEIT: 28 Min

2 mehlig Kartoffeln, in 100 x 13 mm lange Streifen geschnitten
1 l kaltes Wasser, zum Einweichen der Kartoffeln
15 ml Öl
5 g Cajun Gewürzmischung
1 g Zitronenpfeffergewürz
Salz und Pfeffer, nach Belieben
Ketchup oder Ranch-Dressing, als Dip

- 1 **Die** Kartoffeln in 100 x 13 mm Streifen schneiden und 15 Minuten in kaltem Wasser einweichen.
- 2 **Kartoffeln** abgießen, mit kaltem Wasser abspülen und mit Küchentuch trockentupfen.
- 3 **Öl**, Gewürze, Salz und Pfeffer zu den Kartoffeln geben und so lange vermengen, bis sie gleichmäßig bedeckt sind.
- 4 **Die** Vorheizfunktion an der Cosori Heißluft-Fritteuse auswählen, die Temperatur auf 205 °C einstellen und **Start/Pause** drücken.
- 5 Die Kartoffeln in die vorgeheizte Heißluft-Fritteuse **geben**.
- 6 Die Frites-Funktion **auswählen**, die Temperatur auf 205 °C und den Timer auf 20 Minuten einstellen und **Start/Pause** drücken.
- 7 Nach der Hälfte der Kochzeit die Kartoffeln **schütteln**. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 8 Die Pommes nach dem Garen **entnehmen**.
- 9 Mit Ketchup oder Ranch-Dressing **servieren**.



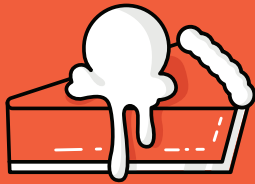
Geröstete Kartoffeln

ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT: 3 Min
KOCHZEIT: 20 Min

227 g kleine Frühkartoffeln,
 geputzt und halbiert
 30 ml Olivenöl
 3 g Salz
 1 g schwarzer Pfeffer
 2 g Knoblauchpulver
 1 g getrockneter Thymian
 1 g getrockneter Rosmarin

- 1 **Die** Vorheizfunktion an der Cosori Heißluft-Fritteuse auswählen, die Temperatur auf 195 °C einstellen und *Start/Pause* drücken.
- 2 **Die** halbierten Kartoffeln mit Olivenöl beträufeln und mit den Gewürzen vermischen.
- 3 **Die** Kartoffeln in die vorgeheizte Heißluft-Fritteuse legen.
- 4 **Die** Pommes-Funktion auswählen, den Timer auf 20 Minuten einstellen und *Start/Pause* drücken.
- 5 **Nach** der Hälfte der Garzeit die Körbe schütteln. Die Schüttelerinnerungs-Funktion weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 6 **Die** Kartoffeln nach dem Garen entnehmen und servieren.



Nachtisch



Zitronen-Rührkuchen

ERGIBT 1 MINIKUCHEN

VORBEREITUNGSZEIT: 10 Min
KOCHZEIT: 35 Min

120 g Weizenmehl (Type 550)
4 g Backpulver
Prise Salz
84 g weiche, ungesalzene Butter
130 g Kristallzucker
1 großes Ei
15 ml frischer Zitronensaft
1 Zitronenschale, gerieben
56 ml Buttermilch
Backspray mit Mehl

BENÖTIGTE

KÜCHENARTIKEL

Elektrischer Handmixer mit
Schneebeenaufsatz
Mini-Backform
(etwa 14,5 x 8,4 x 4,7 Zentimeter)

- 1 **Mehl**, Backpulver und Salz in einer Schüssel vermischen und beiseitestellen.
- 2 **Die** Butter und den Zucker in eine große Rührschüssel geben.
- 3 **Butter** und Zucker mit einem elektrischen Handrührgerät mit Schneebesens etwa 3 Minuten lang cremig schlagen, bis die Creme weiß und schaumig ist.
- 4 **Geben** Sie das Ei, den Zitronensaft, die Zitronenschale und die Buttermilch in die Schüssel und verquirlen Sie sie, bis alles vollständig vermischt ist.
- 5 **Die** Mehlmischung nur so lange unter den Teig heben, bis alles gleichmäßig vermischt ist.
- 6 **Eine** Mini-Backform mit Backspray mit Mehl einsprühen.
- 7 **Die** Mini-Backform zu $\frac{3}{4}$ füllen. Es kann sein, dass Sie etwas Teig übrig haben.
- 8 **Die** Vorheizfunktion an der Cosori Heißluft-Fritteuse auswählen, die Temperatur auf 145 °C einstellen, dann *Start/Pause* drücken.
- 9 **Die** Mini-Backform in die vorgeheizte Heißluft-Fritteuse stellen.
- 10 **Temperatur** auf 145 °C und Timer auf 35 Minuten einstellen, dann *Start/Pause* drücken.
- 11 **Nehmen** Sie den Rührkuchen heraus, wenn bei der Stäbchenprobe kein Teig am Zahnstocher oder Kuchentester haften bleibt.
- 12 **Lassen** Sie den Rührkuchen vollständig abkühlen, bevor Sie ihn aufschneiden und servieren.



Dörr-Rezepte



Gedörrte Tomaten

ERGIBT 1-2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT: 5 Min
DÖRREN: 4 Stunden

192 g Kirschtomaten, halbiert

- 1 Die** halbierten Kirschtomaten in die Cosori Heißluft-Fritteuse geben.
- 2 Die** Dörr-Funktion auswählen, die Temperatur auf 90 °C und den Timer auf 4 Stunden einstellen, dann *Start/Pause* drücken.
- 3 Die** Kirschtomaten nach dem Garen entnehmen.
- 4 Sofort** servieren oder in einem luftdichten Behälter aufbewahren.



Bananenchips

ERGIB: 1-2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT: 5 Min
DÖRREN: 6 Stunden

14 g Zitronensaft
 42 g Wasser
 1 Banane, in 6 Millimeter dicke
 Scheiben geschnitten

- 1 **Zitronensaft** und Wasser in einer kleinen Schüssel mischen.
- 2 **Die** Bananenscheiben in das Zitronenwasser tauchen.
- 3 **Die** Bananenscheiben in die Cosori Heißluft-Fritteuse geben.
- 4 **Die** Dörr-Funktion auswählen und *Start/Pause* drücken.
- 5 **Die** Bananenscheiben nach dem Garen entnehmen.
- 6 **Sofort** servieren oder in einem luftdichten Behälter aufbewahren.



Beef Jerky

ERGIBT 1 PORTION

VORBEREITUNGSZEIT: 3–6 Stunden

DÖRREN: 4 Stunden

1 Rinderroulade (226 g),
in dünne Scheiben geschnitten
60 ml Worcestershiresauce
30 ml Sojasauce
15 ml Honig
4 g geräucherter Paprika
2 g Knoblauchpulver
2 g Zwiebelpulver
2 g schwarzer Pfeffer

- 1 **Alle** Zutaten in einer Schüssel oder einer Tüte gut vermischen und dann 3 bis 6 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.
- 2 **Die** Marinade abgießen und das Beef Jerky in die Cosori Heißluft-Fritteuse geben.
- 3 **Die** Dörr-Funktion auswählen, die Temperatur auf 60 °C und den Timer auf 4 Stunden einstellen, dann *Start/Pause* drücken.
- 4 **Wenden** Sie das Jerky nach 2 Stunden, damit es gleichmäßig dörft.
- 5 **Das** Jerky nach dem Dörren entnehmen.
- 6 **Sofort** servieren oder in einem luftdichten Behälter aufbewahren.



Kandierter Speck

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT: 3–6 Stunden

DÖRREN: 4–5 Stunden

5 Speckstreifen

30 ml Sojasauce

32 g brauner Zucker

30 ml Reisessig

30 ml Knoblauch-Chili-Sauce

- 1 **Alle** Zutaten in einer Schüssel oder einer Tüte gut vermischen und dann 3 bis 6 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.
- 2 **Die** Marinade abgießen und den Speck in die Körbe der Cosori Heißluft-Fritteuse geben.
- 3 **Die** Dörr-Funktion auswählen, die Temperatur auf 60 °C und den Timer auf 5 Stunden einstellen, dann *Start/Pause* drücken.
- 4 **Wenden** Sie den Speck nach 2½ Stunden, damit er gleichmäßig dörft.
- 5 **Den** Speck nach dem Dörren **entnehmen**.
- 6 **Sofort** servieren oder in einem luftdichten Behälter aufbewahren.



Gedörrte Blaubeeren

ERGIBT 1-2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT: 5 Min
DÖRREN: 10 Stunden

192 g frische Blaubeeren

- 1 **Die** Blaubeeren in die Cosori Heißluft-Fritteuse geben.
- 2 **Die** Dörr-Funktion auswählen, den Timer auf 10 Stunden einstellen, dann *Start/Pause* drücken.
- 3 **Die** Blaubeeren nach dem Dörren entnehmen.
- 4 **Sofort** servieren oder in einem luftdichten Behälter aufbewahren.



Gedörrte Erdbeeren

ERGIBT 1-2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT: 5 Min
DÖRREN: 10 Stunden

192 g frische Erdbeeren,
in 12 Millimeter dicke
Scheiben geschnitten

- 1 **Die** Erdbeeren in die Cosori Heißluft-Fritteuse geben.
- 2 **Die** Dörr-Funktion auswählen, den Timer auf 10 Stunden einstellen, dann *Start/Pause* drücken.
- 3 **Wenden** Sie die Erdbeeren nach 5 Stunden, damit sie gleichmäßig dörren.
- 4 **Die** Erdbeeren nach dem Dörren entnehmen.
- 5 **Sofort** servieren oder in einem luftdichten Behälter aufbewahren.



Nacho-Käse Grünkohlchips

ERGIBT 1-2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT: 5 Min
DÖRREN: 6 Stunden

113 g Grünkohl, kleingeschnitten
9 ml Öl
5 ml Zitronensaft
14 g Hefeflocken
12 g Taco-Gewürz
Salz, nach Geschmack

- 1 **Alle** Zutaten außer dem Salz in einer Schüssel vermischen und so lange vermengen, bis alles gleichmäßig bedeckt ist.
- 2 **Die** Grünkohlchips in die Cosori Heißluft-Fritteuse geben.
- 3 **Die** Dörr-Funktion auswählen, dann *Start/Pause* drücken.
- 4 **Wenden** Sie die Grünkohlchips nach 5 Stunden, damit sie gleichmäßig dörren.
- 5 **Die** Grünkohlchips nach dem Dörren entnehmen und je nach Geschmack mit Salz würzen.
- 6 **Sofort** servieren oder in einem luftdichten Behälter aufbewahren.



Würzige Apfelchips

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT: 10 Min
DÖRREN: 6–8 Stunden

1 roter Apfel
 6 g Zucker
 3 g gemahlener Zimt
 3 ml Vanilleextrakt

- 1 **Den** Apfel schälen und entkernen und dann in 6 mm dicke Scheiben schneiden.
- 2 **Alle** Zutaten in einer Schüssel gut vermischen, bis alle Apfelscheiben gleichmäßig bedeckt ist.
- 3 **Die** Apfelchips in die Cosori Heißluft-Fritteuse geben.
- 4 **Die** Dörr-Funktion auswählen, die Temperatur auf 55 °C und den Timer auf 8 Stunden für knusprigere Chips einstellen, dann *Start/Pause* drücken.
- 5 **Nach** der Hälfte der Dörrzeit die Apfelchips wenden, damit sie gleichmäßig dörren.
- 6 **Die** Apfelchips nach dem Dörren entnehmen.
- 7 **Sofort** servieren oder in einem luftdichten Behälter aufbewahren.



Zucchinihops

ERGIBT 1-2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT: 5 Min
DÖRREN: 6 Stunden

1 Zucchini, in 6 Millimeter dicke
 Scheiben geschnitten
 3 ml Olivenöl
 1 g Salz
 1 g schwarzer Pfeffer

- 1 **Alle** Zutaten gut in einer Schüssel vermischen.
- 2 **Die** Zucchinischeiben in die Cosori Heißluft-Fritteuse geben.
- 3 **Die** Dörr-Funktion auswählen, die Temperatur auf 60 °C einstellen und *Start/Pause* drücken.
- 4 **Nach** der Hälfte der Dörrzeit die Zucchinihops wenden, damit sie gleichmäßig dörren.
- 5 **Die** Zucchinihops nach dem Dörren entnehmen.
- 6 **Sofort** servieren oder in einem luftdichten Behälter aufbewahren.



Gedörrte Pilze

ERGIBT 1-2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT: 5 Min
DÖRREN: 4 Stunden

128 g Steinpilze

- 1 **Die** Pilze leicht mit einem Küchentuch oder einer Bürste reinigen. Reinigen Sie sie nicht mit Wasser, denn das verhindert, dass sie gedörrt werden können.
- 2 **Die** Pilze in 1 Zentimeter dicke Scheiben schneiden.
- 3 **Die** Pilzscheiben in die Cosori Heißluft-Fritteuse geben.
- 4 **Die** Dörr-Funktion auswählen, die Temperatur auf 50 °C und den Timer auf 4 Stunden einstellen, dann *Start/Pause* drücken.
- 5 **Die** Pilze nach dem Dörren entnehmen.
- 6 **Sofort** servieren oder in einem luftdichten Behälter aufbewahren.



Merci de votre achat!



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



rejoignez

la Communauté Cosori Cooks sur Facebook
facebook.com/groups/cosoricooks



explorez

notre galerie de recettes
www.cosori.com/recipes



profitez

des recettes hebdomadaires en vedette
préparées exclusivement par nos chefs maison



COMMUNIQUEZ AVEC NOS CHEFS


Nos chefs maison se tiennent prêts à vous aider concernant toute question que vous pourriez avoir!





Courriel : recipes@cosori.com

Au nom de nous tous chez Cosori,





Bonne cuisine!

Familiarisez-vous Avec les Préréglages

ICÔNE	ALIMENTS	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE DE CUISSON (min)	CUISSON TERMINÉE
 STEAK	Steak : Faux-filet, aloyau, filet	205°C	6 min	Saignant
			8 min	À point
			10 min	Bien cuit
	Hamburger	205°C	10 min	
	Boulettes de viande	205°C	8 min	
	Saucisse	205°C	8-12 min	
	Côtelette de porc (désossée)	205°C	12-14 min	
Côtelette de porc (avec os)	205°C	16-18 min		

ICÔNE	ALIMENTS	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE DE CUISSON (min)	SECOUEZ
 FRUITS DE MER	Saumon	175°C	8 min	
	Tilapia	175°C	6-8 min	
	Espadon	175°C	10 min	
 CREVETTES	Crevettes	185°C	6-10 min	Secouez
	Crevettes Jumbo	185°C	8-10 min	Secouez
 BACON	Bacon	160°C	6-8 min	
	Pancetta	160°C	10 min	
	Jambon de Parme	160°C	6 min	
 POULET	Ailes de poulet	190°C	20-25 min	Secouez
	Cuisse/Pilon de Poulet	190°C	25 min	
	Haut de Cuisse de Poulet (désossé, sans peau)	190°C	10-12 min	
	Haut de Cuisse de Poulet (avec os, avec peau)	190°C	20-30 min	
	Blanc de Poulet (désossé, sans peau)	180°C	12-14 min	

Familiarisez-vous Avec les Préréglages (suite)

ICÔNE	ALIMENTS	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE DE CUISSON (min)	SECOUEZ
 FRITES	Quartiers de Pommes de Terre	175°C	25-30 min	Secouez
	Pommes de Terre (grelot)	175°C	20-25 min	Secouez
	Frites (fraîches)	190°C	25-30 min	Secouez
	Frites de Patate Douce (fraîches)	205°C	25-30 min	Secouez
 LÉGUMES	Brocoli	150°C	8 min	Secouez
	Chou-fleur	150°C	10 min	Secouez
	Courgettes	150°C	10 min	Secouez
 DESSERTS	Muffins	150°C	15 min	
	Gâteau	150°C	30 min	
	Cupcakes	150°C	15 min	
	Brownies	160°C	30 min	
 ALIMENTS SURGELÉS	Nuggets de Poulet	175°C	10 min	Secouez
	Rondelles d'oignon	175°C	10 min	Secouez



Plats principaux



Bifteck Santa Maria

QUANTITÉ 2 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :

11 min

TEMPS DE CUISSON :

8 min

15 ml d'huile d'olive

1 faux-filet de bœuf (450 g), désossé

2 g de sel

2 g de poivre noir

2 g d'ail semoule

2 g d'oignon en poudre

2 g d'origan séché

Une pincée de romarin séché

Une pincée de piment de Cayenne

Une pincée de sauge séchée

- 1 **Sélectionnez** la fonction Preheat (Préchauffage) de la friteuse sans huile Cosori, réglez la température sur 205 °C, puis appuyez sur *Start/Pause* (Marche/Pause).
- 2 **Arrosez** le bifteck d'huile d'olive.
- 3 **Mélangez** les assaisonnements et saupoudrez uniformément le mélange sur le bifteck.
- 4 **Placez** le bifteck dans la friteuse sans huile préchauffée.
- 5 **Sélectionnez** la fonction Steak, puis appuyez sur *Start/Pause* (Marche/Pause).
- 6 **Retirez** le bifteck de la friteuse sans huile lorsqu'il est cuit selon votre préférence. Pour une cuisson à point, retirez-le au bout de 10 minutes.
- 7 **Laissez** reposer pendant 10 minutes avant de découper et de servir.



Boulettes Japonaises

QUANTITÉ 4 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :

15 min

TEMPS DE CUISSON :

10 min

450 g de bœuf haché

15 ml d'huile de sésame

18 g de pâte de miso

10 feuilles de menthe fraîche
finement ciselées

4 oignons verts, finement hachés

5 g de sel

1 g de poivre noir

45 ml de sauce soja

45 ml de mirin

45 ml d'eau

5 g de sucre roux

- 1 **Mélangez** le bœuf haché, l'huile de sésame, la pâte de miso, les feuilles de menthe, les oignons verts, le sel et le poivre jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- 2 **Ajoutez** une petite quantité d'huile de sésame sur les mains et formez des boulettes de 51 mm avec le mélange. Vous devez obtenir environ 8 boulettes de viande.
- 3 **Laissez** les boulettes reposer 10 minutes au réfrigérateur.
- 4 **Créez** la sauce en mélangeant la sauce soja, le mirin, l'eau et le sucre roux. Réservez.
- 5 **Sélectionnez** la fonction Preheat (Préchauffage) de la friteuse sans huile Cosori, puis appuyez sur *Start/Pause* (Marche/Pause).
- 6 **Disposez** les boulettes refroidies dans la friteuse sans huile préchauffée.
- 7 **Sélectionnez** la fonction Steak, réglez le temps de cuisson sur 10 minutes, puis appuyez sur *Start/Pause* (Marche/Pause).
- 8 **Retirez** les boulettes une fois la cuisson terminée.
- 9 **Servez** les boulettes avec leur sauce.



Nuggets de Poisson Croustillants QUANTITÉ 4 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :

6 min

TEMPS DE CUISSON :

7 min

454 g de corégone (ou autre poisson blanc) coupé en bâtonnets de 38 x 13 mm

30 g de farine tout usage

7 g de mélange d'épices Old Bay®

2 œufs battus

180 g de chapelure panko

Huile en spray

Sauce tartare, pour assaisonner

- 1 **Mélangez** la farine et le mélange d'épices Old Bay dans un bol.
- 2 **Enrobez** chaque morceau de poisson de farine assaisonnée, puis plongez-le dans les œufs battus et roulez-le dans la chapelure.
- 3 **Sélectionnez** la fonction Preheat (Préchauffage) de la friteuse sans huile Cosori, réglez la température sur 180 °C, puis appuyez sur *Start/Pause* (Marche/Pause).
- 4 **Vaporisez** d'huile en spray le poisson pané des deux côtés et placez dans la friteuse sans huile préchauffée.
- 5 **Sélectionnez** la fonction Frozen Foods (Surgelés), réglez la température sur 180 °C et le temps de cuisson sur 7 minutes, puis appuyez sur *Start/Pause* (Marche/Pause).
- 6 **Secouez** les paniers à mi-cuisson. Le rappel de secouage des aliments vous indiquera le moment voulu.
- 7 **Retirez** le poisson lorsqu'il est cuit, puis servez avec de la sauce tartare.



Poulet Rôti à l'ail et aux Herbes

QUANTITÉ 3 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :

35 min

TEMPS DE CUISSON :

20 min

3 hauts de cuisse de poulet non désossés avec la peau
 3 cuisses de poulet avec la peau
 45 ml d'huile d'olive
 20 g d'ail semoule
 4 g de sel
 1 g de poivre noir
 1 g de thym séché
 1 g de romarin séché

- 1 **Enrobez** les cuisses de poulet d'huile d'olive et des assaisonnements. Laissez mariner 30 minutes.
- 2 **Sélectionnez** la fonction Preheat (Préchauffage) de la friteuse sans huile Cosori, réglez la température sur 195 °C, puis appuyez sur Start/Pause (Marche/Pause).
- 3 **Placez** le poulet dans la friteuse sans huile préchauffée.
- 4 **Sélectionnez** la fonction Chicken (Poulet), réglez le temps de cuisson sur 20 minutes, puis appuyez sur Start/Pause (Marche/Pause).
- 5 **Retournez** le poulet à mi-cuisson.
- 6 **Retirez** le poulet lorsqu'il est cuit, puis servez.



Mini Pizza Pepperoni

QUANTITÉ 1 PORTION

TEMPS DE PRÉPARATION :

5 min

TEMPS DE CUISSON :

10 min

1 pâte à pizza du commerce
(environ 177 mm de large x
13 mm d'épaisseur)

Huile d'olive, à badigeonner

60 ml de sauce marinara

5 à 6 tranches de pepperoni

85 g de mozzarella râpée

25 g de parmesan

- 1 **Sélectionnez** la fonction Preheat (Préchauffage) de la friteuse sans huile Cosori, réglez la température sur 160 °C, puis appuyez sur *Start/Pause* (Marche/Pause).
- 2 **Badigeonnez** de l'huile d'olive sur le dessus de la pâte à pizza.
- 3 **Placez** la pâte à pizza dans la friteuse sans huile préchauffée.
- 4 **Réglez** la température sur 160 °C, le temps de cuisson sur 10 minutes, puis appuyez sur *Start/Pause* (Marche/Pause).
- 5 **Ajoutez** la sauce marinara, la mozzarella, les tranches de pepperoni et le parmesan, à 5 minutes de la fin de la minuterie, puis terminez la cuisson.
- 6 **Retirez** la pizza lorsqu'elle est cuite, puis servez.



Poisson-chat Noirci Façon Cajun

QUANTITÉ 2 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :

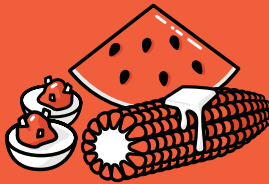
3 min

TEMPS DE CUISSON :

8 min

5 g de paprika
3 g d'ail semoule
2 g d'oignon en poudre
2 g de thym séché moulu
1 g de poivre noir moulu
1 g de piment de Cayenne
1 g de basilic séché
1 g d'origan séché
2 filets de poisson-chat
(170 g chacun)
Huile en spray
Servez avec des grits

- 1 **Sélectionnez** la fonction Preheat (Préchauffage) de la friteuse sans huile Cosori, réglez la température sur 175 °C, puis appuyez sur *Start/Pause* (Marche/Pause).
- 2 **Mélangez** tous les assaisonnements dans un bol.
- 3 **Enrobez** les deux côtés du poisson d'une quantité généreuse du mélange d'assaisonnements.
- 4 **Vaporisez** d'huile en spray chaque côté du poisson et placez dans la friteuse sans huile préchauffée.
- 5 **Sélectionnez** la fonction Seafood (Fruits de mer), puis appuyez sur *Start/Pause* (Marche/Pause).
- 6 **Retirez** avec précaution une fois la cuisson terminée, puis servez sur les grits.



Accompagnements



Brocoli Rôtis à l'ail

QUANTITÉ 3 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :

3 min

TEMPS DE CUISSON :

12 min

1 gros bouquet de brocoli, coupé en fleurettes

20 ml d'huile d'olive

3 g d'ail semoule

3 g de sel

1 g de poivre noir

2 g de piment rouge en flocons broyés

- 1 **Sélectionnez** la fonction Preheat (Préchauffage) de la friteuse sans huile Cosori, réglez la température sur 150 °C, puis appuyez sur *Start/Pause* (Marche/Pause).
- 2 **Arrosez** les fleurettes de brocoli d'huile d'olive et mélangez jusqu'à ce qu'elles soient uniformément enrobées.
- 3 **Retournez** le brocoli dans les assaisonnements.
- 4 **Ajoutez** le brocoli à la friteuse sans huile préchauffée.
- 5 **Sélectionnez** la fonction Vegetables (Légumes), réglez le temps de cuisson sur 12 minutes, puis appuyez sur *Start/Pause* (Marche/Pause).
- 6 **Retirez** le brocoli lorsqu'il est cuit, puis servez.



Frites Maison

QUANTITÉ 4 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :

30 min

TEMPS DE CUISSON :

28 min

2 pommes de terre Russet coupées
en bâtonnets de 100 x 13 mm
1 litre d'eau froide pour faire
trempier les pommes de terre
15 ml d'huile
5 g d'assaisonnement cajun
1 g d'assaisonnement au
poivre citronné
Sel et poivre, à discrétion
Ketchup ou sauce ranch,
pour assaisonner

- 1 **Coupez** les pommes de terre en lamelles de 100 x 13 mm et faites-les tremper dans l'eau pendant 15 minutes.
- 2 **Égouttez** les pommes de terre, rincez à l'eau froide et égouttez-les à l'essuie-tout.
- 3 **Ajoutez** l'huile, les assaisonnements, le sel et le poivre aux pommes de terre, en les retournant jusqu'à ce qu'elles soient uniformément enrobées.
- 4 **Sélectionnez** la fonction Preheat (Préchauffage) de la friteuse sans huile Cosori, réglez la température sur 205 °C, puis appuyez sur *Start/Pause* (Marche/Pause).
- 5 **Ajoutez** les pommes de terre à la friteuse sans huile préchauffée.
- 6 **Sélectionnez** la fonction Fries (Frites), réglez la température sur 205 °C et le temps de cuisson sur 20 minutes, puis appuyez sur *Start/Pause* (Marche/Pause).
- 7 **Secouez** les pommes de terre à mi-cuisson. Le rappel de secouage des aliments vous indiquera le moment voulu.
- 8 **Retirez** les frites lorsqu'elles sont cuites.
- 9 **Servez** avec du ketchup ou de la sauce ranch.



Pommes de Terre Rôties

QUANTITÉ 4 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :

3 min

TEMPS DE CUISSON :

20 min

227 g de petites pommes de terre nouvelles, nettoyées et coupées en deux

30 ml d'huile d'olive

3 g de sel

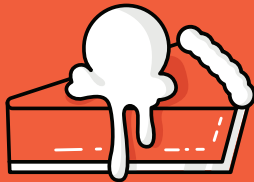
1 g de poivre noir

2 g d'ail semoule

1 g de thym séché

1 g de romarin séché

- 1 **Sélectionnez** la fonction Preheat (Préchauffage) de la friteuse sans huile Cosori, réglez la température sur 195 °C, puis appuyez sur *Start/Pause* (Marche/Pause).
- 2 **Enrobez** les pommes de terre coupées en deux d'huile d'olive et retournez-les avec les assaisonnements.
- 3 **Placez** les pommes de terre dans la friteuse sans huile préchauffée.
- 4 **Sélectionnez** la fonction Fries (Frites), réglez le temps de cuisson sur 20 minutes, puis appuyez sur *Start/Pause* (Marche/Pause).
- 5 **Secouez** les paniers à mi-cuisson. Le rappel de secouage des aliments vous indiquera le moment voulu.
- 6 **Retirez** les pommes de terre lorsqu'elles sont cuites, puis servez.



Dessert



Quatre Quarts au Citron

QUANTITÉ 1 MINI PAIN

TEMPS DE PRÉPARATION :

10 min

TEMPS DE CUISSON :

35 min

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 en poudre

1 gros œuf

15 ml de jus de citron frais

Le zeste d'un citron

56 ml de babeurre

Spray pour cuisson enfarinée

USTENSILES REQUIS

Batteur à main électrique muni d'un fouet

Moule à petit pain

(environ 14,5 x 8,4 x 4,7 cm)

- 1 **Mélangez** la farine, la levure et le sel dans un bol, puis mettez de côté.
- 2 **Placez** le beurre et le sucre dans une grande jatte.
- 3 **Battez** en crème le beurre et le sucre ensemble pendant 3 minutes avec un batteur à main électrique muni d'un fouet jusqu'à obtenir un mélange pâle et mousseux.
- 4 **Ajoutez** l'œuf, le jus de citron, le zeste du citron et le babeurre dans le bol, puis fouettez jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- 5 **Incorporez** le mélange de farine dans la pâte jusqu'à ce qu'ils commencent à se mélanger.
- 6 **Vaporisez** le spray pour cuisson enfarinée dans un mini moule à pain.
- 7 **Remplissez** au $\frac{3}{4}$ le mini moule à pain. Il restera peut-être un excédent de pâte.
- 8 **Sélectionnez** la fonction Preheat (Préchauffage) de la friteuse sans huile Cosori, réglez la température sur 145 °C, puis appuyez sur Start/Pause (Marche/Pause).
- 9 **Placez** le mini moule à pain dans la friteuse sans huile préchauffée.
- 10 **Réglez** la température sur 145 °C, le temps de cuisson sur 35 minutes, puis appuyez sur Start/Pause (Marche/Pause).
- 11 **Retirez** le quatre quarts lorsqu'un couteau ou un cure-dent inséré au centre en ressort propre.
- 12 **Attendez** que le quatre quarts soit complètement refroidi avant de le couper en tranches et de le servir.



Recettes Déshydratées



Tomates Séchées

QUANTITÉ 1 À 2 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :

5 min

SÉCHAGE :

4 h

192 g de tomates cerises
coupées en deux

- 1 **Placez** les tomates cerises dans la friteuse sans huile Cosori.
- 2 **Sélectionnez** la fonction Dehydrate (Séchage), réglez la température sur 90 °C et le temps de cuisson sur 4 heures, puis appuyez sur *Start/Pause* (Marche/Pause).
- 3 **Retirez** les tomates cerises une fois séchées.
- 4 **Servez** immédiatement ou conservez-les dans un récipient hermétique.



Croustilles de Banane

QUANTITÉ 1 À 2 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :

5 min

SÉCHAGE :

6 h

14 ml de jus de citron

42 ml d'eau

1 banane coupée en tranches
de 6 mm

- 1 **Mélangez** le jus de citron et l'eau dans une petite jatte.
- 2 **Trempez** les tranches de banane dans l'eau citronnée.
- 3 **Placez** les tranches de banane dans la friteuse sans huile Cosori.
- 4 **Sélectionnez** la fonction Dehydrate (Séchage), puis appuyez sur *Start/Pause* (Marche/Pause).
- 5 **Retirez** les tranches de banane une fois séchées.
- 6 **Servez** immédiatement ou conservez-les dans un récipient hermétique.



Jerky de Bœuf

QUANTITÉ 1 PORTION

TEMPS DE PRÉPARATION :

3 à 6 h

SÉCHAGE :

4 h

1 rôti d'intérieur de ronde (226 g),
en tranches minces

60 ml de sauce Worcestershire

30 ml de sauce soja

15 ml de miel

4 g de paprika fumé

2 g d'ail semoule

2 g d'oignon en poudre

2 g de poivre noir

- 1 **Combinez** tous les ingrédients dans un bol ou un sac et mélangez bien, puis laissez mariner au réfrigérateur pendant 3 à 6 heures.
- 2 **Jetez** la marinade, puis placez le jerky de bœuf dans la friteuse sans huile Cosori.
- 3 **Sélectionnez** la fonction Dehydrate (Séchage), réglez la température sur 60 °C et le temps de séchage sur 4 heures, puis appuyez sur *Start/Pause* (Marche/Pause).
- 4 **Retournez** le jerky au bout de 2 heures pour obtenir un séchage uniforme.
- 5 **Retirez** le jerky une fois séché.
- 6 **Servez** immédiatement ou conservez-les dans un récipient hermétique.



Bacon Confit

QUANTITÉ 2 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :

3 à 6 h

SÉCHAGE :

4 à 5 h

5 tranches de bacon
30 ml de sauce soja
32 g de sucre roux
30 ml de vinaigre de riz
30 g de sauce chili à l'ail

- 1 **Combinez** tous les ingrédients dans un bol ou un sac et mélangez bien, puis laissez mariner au réfrigérateur pendant 3 à 6 heures.
- 2 **Jetez** la marinade, puis placez le bacon dans la friteuse sans huile Cosori.
- 3 **Sélectionnez** la fonction Dehydrate (Séchage), réglez la température sur 60 °C et le temps de séchage sur 5 heures, puis appuyez sur *Start/Pause* (Marche/Pause).
- 4 **Retournez** le bacon au bout de 2½ heures pour obtenir un séchage uniforme.
- 5 **Retirez** le bacon lorsqu'il est cuit.
- 6 **Servez** immédiatement ou conservez-les dans un récipient hermétique.



Myrtilles Séchées

QUANTITÉ 1 À 2 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :

5 min

SÉCHAGE :

10 h

192 g de myrtilles fraîches

- 1 **Placez** les myrtilles dans la friteuse sans huile Cosori.
- 2 **Sélectionnez** la fonction Dehydrate (Séchage), réglez le temps de séchage sur 10 heures, puis appuyez sur *Start/Pause* (Marche/Pause).
- 3 **Retirez** les myrtilles lorsqu'elles sont cuites.
- 4 **Servez** immédiatement ou conservez-les dans un récipient hermétique.



Fraises Séchées

QUANTITÉ 1 À 2 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :

5 min

SÉCHAGE :

10 h

192 g de fraises fraîches coupées
en tranches de 12 mm

- 1 **Placez** les fraises dans la friteuse sans huile Cosori.
- 2 **Sélectionnez** la fonction Dehydrate (Séchage), réglez le temps de séchage sur 10 heures, puis appuyez sur *Start/Pause* (Marche/Pause).
- 3 **Retournez** les fraises au bout de 5 heures pour obtenir un séchage uniforme.
- 4 **Retirez** les fraises lorsqu'elles sont cuites.
- 5 **Servez** immédiatement ou conservez-les dans un récipient hermétique.



Croustilles de Kale au Fromage Façon Nachos

QUANTITÉ 1 À 2 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :

5 min

SÉCHAGE :

6 h

113 g de chou kale, émincé

9 ml d'huile

5 ml de jus de citron

14 g de levure alimentaire

12 g d'assaisonnement pour tacos

Sel, à discrétion

- 1 **Combinez** tous les ingrédients sauf le sel dans un bol et retournez jusqu'à ce que le kale soit uniformément enrobé.
- 2 **Placez** les croustilles de kale dans la friteuse sans huile Cosori.
- 3 **Sélectionnez** la fonction Dehydrate (Séchage), puis appuyez sur *Start/Pause* (Marche/Pause).
- 4 **Retournez** les croustilles de kale au bout de 5 heures pour obtenir un séchage uniforme.
- 5 **Retirez** les croustilles de kale lorsqu'elles sont cuites, et assaisonnez avec du sel, à discrétion.
- 6 **Servez** immédiatement ou conservez-les dans un récipient hermétique.



Croustilles de Pommes épicées

QUANTITÉ 2 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :

10 min

SÉCHAGE :

6 à 8 h

1 pomme rouge

6 g de sucre

3 g de cannelle moulue

3 ml d'extrait de vanille

- 1 **Épluchez** et retirez le trognon de la pomme, puis coupez-la en tranches de 6 mm d'épaisseur.
- 2 **Mélangez** tous les ingrédients dans un bol jusqu'à ce que les tranches de pomme soient bien enrobées.
- 3 **Placez** les croustilles de pomme dans la friteuse sans huile Cosori.
- 4 **Sélectionnez** la fonction Déhydrate (Séchage), réglez la température sur 55 °C et le temps de séchage sur 8 heures pour des croustilles plus croquantes, puis appuyez sur *Start/Pause* (Marche/Pause).
- 5 **Retournez** les croustilles de pomme à mi-cuisson pour obtenir un séchage uniforme.
- 6 **Retirez** les croustilles de pomme lorsqu'elles sont cuites.
- 7 **Servez** immédiatement ou conservez-les dans un récipient hermétique.



Croustilles de Courgette

QUANTITÉ 1 À 2 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :

5 min

SÉCHAGE :

6 h

1 courgette coupée en tranches
de 6 mm

3 ml d'huile d'olive

1 g de sel

1 g de poivre noir

- 1 **Combinez** tous les ingrédients dans un bol et mélangez bien.
- 2 **Placez** les tranches de courgette dans la friteuse sans huile Cosori.
- 3 **Sélectionnez** la fonction Dehydrate (Séchage), réglez la température sur 60 °C, puis appuyez sur *Start/Pause* (MarchePause).
- 4 **Retournez** les croustilles de courgette à mi-cuisson pour obtenir un séchage uniforme.
- 5 **Retirez** les croustilles de courgette lorsqu'elles sont cuites.
- 6 **Servez** immédiatement ou conservez-les dans un récipient hermétique.



Champignons Séchés

QUANTITÉ 1 À 2 PORTIONS

TEMPS DE PRÉPARATION :

5 min

SÉCHAGE :

4 h

128 g de champignons porcini

- 1 **Nettoyez** légèrement les champignons au torchon ou à la brosse. Ne les nettoyez pas à l'eau, cela les empêcherait de sécher.
- 2 **Coupez** les champignons en tranches de 1 cm.
- 3 **Placez** les tranches de champignon dans la friteuse sans huile Cosori.
- 4 **Sélectionnez** la fonction Déhydrate (Séchage), réglez la température sur 50 °C et le temps de séchage sur 4 heures, puis appuyez sur *Start/Pause* (Marche/Pause).
- 5 **Retirez** les champignons une fois séchés.
- 6 **Servez** immédiatement ou conservez-les dans un récipient hermétique.

 ¡ *Gracias por tu compra!* 

Esperamos que tu nueva freidora de aire te guste tanto como a nosotros.



únete

a la Comunidad Cosori Cooks en Facebook
[facebook.com/CosoriSpain](https://www.facebook.com/CosoriSpain)



explora

nuestra galería de recetas
www.cosori.com/recipes



disfruta

las recetas destacadas de cada semana
exclusivamente preparadas por nuestros chefs



CONTACTA CON NUESTROS CHEFS

Nuestros chefs te ayudarán con cualquier duda que puedas tener.

Correo electrónico: recipes@cosori.com

El equipo de Cosori te desea

¡ que disfrutes cocinando!

Uso de los Programas

ICONO	ALIMENTO	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO (min)	COCCIÓN
 FILETE	Filete: Entrecot, Solomillo	205°C	6 min	Poco Hecho
			8 min	En su Punto
			10 min	Bien Hecho
	Hamburguesa	205°C	10 min	
	Albóndigas de Carne	205°C	8 min	
	Salchichas	205°C	8-12 min	
	Chuletas de Cerdo (sin hueso)	205°C	12-14 min	
	Chuletas de Cerdo (con hueso)	205°C	16-18 min	

ICONO	ALIMENTO	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO (min)	COCCIÓN
 PESCADO	Salmón	175°C	8 min	
	Tilapia	175°C	6-8 min	
	Pez Espada	175°C	10 min	
 GAMBAS	Gambas	185°C	6-10 min	Remove
	Gambones	185°C	8-10 min	Remove
 BEICON	Beicon	160°C	6-8 min	
	Pancetta	160°C	10 min	
	Jamón Serrano	160°C	6 min	
 POLLO	Alitas de Pollo	190°C	20-25 min	Remove
	Pata/Muslo de Pollo	190°C	25 min	
	Muslo de Pollo (deshuesado y sin piel)	190°C	10-12 min	
	Muslo de Pollo (con hueso y piel)	190°C	20-30 min	
	Pechuga de Pollo (deshuesada y sin piel)	180°C	12-14 min	

Uso de los Programas (cont.)

ICONO	ALIMENTO	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO (min)	COCCIÓN
 PATATAS	Patatas Cortadas en Gajos	175°C	25-30 min	Remove
	Patatas (baby)	175°C	20-25 min	Remove
	Patatas Fritas (naturales)	190°C	25-30 min	Remove
	Boniatos Fritos (naturales)	205°C	25-30 min	Remove
 VERDURAS	Brócoli	150°C	8 min	Remove
	Coliflor	150°C	10 min	Remove
	Calabacín	150°C	10 min	Remove
 POSTRES	Bollos	150°C	15 min	
	Pastel	150°C	30 min	
	Magdalenas	150°C	15 min	
	Brownies	160°C	30 min	
 ALIMENTOS CONGELADOS	Nuggets de Pollo	175°C	10 min	Remove
	Aros de Cebolla	175°C	10 min	Remove



Platos Principales



Chuletón Santa Maria

CANTIDAD 2 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

11 min

TIEMPO DE COCCIÓN:

8 min

15 ml de aceite de oliva

1 chuletón (450 gramos), sin hueso

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 pimienta de cayena

Una pizca de salvia seca

- 1 **Seleccionar** la función de Precalentar en la freidora por aire Cosori, ajustar la temperatura a 205 °C y pulsar *Iniciar/Pausar*.
- 2 **Rociar** aceite de oliva en el chuletón.
- 3 **Mezclar** los condimentos y espolvorear sobre el chuletón de forma uniforme.
- 4 **Colocar** el chuletón en la freidora por aire precalentada.
- 5 **Seleccionar** la función de Filete y pulsar *Iniciar/Pausar*.
- 6 **Sacar** el chuletón de la freidora por aire cuando esté hecho según tus preferencias. Retirar a los 10 minutos si se desea que esté en su punto.
- 7 **Dejar** reposar el filete durante 10 minutos antes de cortar y servir.



Albóndigas Japonesas

CANTIDAD 4 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

15 min

TIEMPO DE COCCIÓN:

10 min

450 g de ternera picada
 15 ml de aceite de sésamo
 18 g de pasta de miso
 10 hojas de menta frescas
 en láminas finas
 4 cebolletas troceadas en
 láminas finas
 5 g de sal
 1 g de pimienta negra
 45 ml de salsa de soja
 45 ml de mirin
 45 ml de agua
 5 g de azúcar moreno

- 1 **Mezclar** la ternera picada, el aceite de sésamo, la pasta de miso, las hojas de menta, las cebolletas, la sal y la pimienta hasta que todo esté bien incorporado.
- 2 **Cubrirse** las manos con una pequeña cantidad de aceite de sésamo y formar albóndigas de 51 mm con la mezcla. Deben salir 8 albóndigas.
- 3 **Dejar** reposar las albóndigas en el frigorífico durante 10 minutos.
- 4 **Preparar** la salsa mezclando la salsa de soja, el mirin, el agua y el azúcar moreno. Reservar.
- 5 **Seleccionar** la función de Precalear en la freidora por aire Cosori y pulsar *Iniciar/Pausar*.
- 6 **Colocar** las albóndigas frías en la freidora por aire precalentada.
- 7 **Seleccionar** la función de Filete, ajustar el tiempo a 10 minutos y pulsar *Iniciar/Pausar*.
- 8 **Sacar** las albóndigas cuando estén hechas.
- 9 **Servirlas** junto con la salsa.



Nuggets de Pescado "Fritos" Crujientes

CANTIDAD 4 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

6 min

TIEMPO DE COCCIÓN:

7 min

454 g de pescado blanco (u otro
pescado suave), cortado en tiras
largas de 38 x 13 mm

30 g de harina

7 g de condimento Old Bay®

2 huevos batidos

180 g de panko

Espray de aceite

Salsa tártara para servir

- 1 **Mezclar** la harina y el condimento Old Bay en un cuenco.
- 2 **Cubrir** cada trozo de pescado con la harina condimentada, bañar en huevo y rebozar en pan rallado.
- 3 **Seleccionar** la función de Precalentar en la freidora por aire Cosori, ajustar la temperatura a 180 °C y pulsar *Iniciar/Pausar*.
- 4 **Rociar** el pescado rebozado en ambos lados con espray antiadherente y colocar en la freidora por aire precalentada.
- 5 **Seleccionar** la función de Alimentos congelados, ajustar la temperatura a 180 °C y el tiempo a 7 minutos, y luego pulsar *Iniciar/Pausar*.
- 6 **Remover** las cestas a mitad de cocción. El recordatorio para remover te indicará cuándo hacerlo.
- 7 **Sacar** el pescado cuando esté listo y servirlo con salsa tártara.



Pollo Asado con Esencias de Ajo

CANTIDAD 3 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

35 min

TIEMPO DE COCCIÓN:

20 min

3 muslos de pollo, con hueso y piel

3 jamoncitos de pollo con piel

45 ml de aceite de oliva

20 g de ajo en polvo

4 g de sal

1 g de pimienta negra

1 g de tomillo seco

1 g de romero seco

- 1 **Cubrir** los muslos y los jamoncitos de pollo con aceite de oliva y todos los condimentos. Dejar marinar durante 30 minutos.
- 2 **Seleccionar** la función de Precalear en la freidora por aire Cosori, ajustar la temperatura a 195 °C y pulsar *Iniciar/Pausar*.
- 3 **Colocar** el pollo en la freidora por aire precalentada.
- 4 **Seleccionar** la función de Pollo, ajustar el tiempo a 20 minutos y pulsar *Iniciar/Pausar*.
- 5 **Dar** la vuelta al pollo a mitad del proceso de cocción.
- 6 **Sacar** el pollo cuando esté listo y servir.



Minipizza con Peperoni

CANTIDAD 1 RACIÓN

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

5 min

TIEMPO DE COCCIÓN:

10 min

1 masa de pizza preparada
(de unos 177 mm de ancho por
13 mm de grosor)

Aceite de oliva para untar

60 ml de salsa marinara

Entre 5 y 6 rodajas de peperoni

85 g de queso mozzarella rallado

25 g de queso parmesano

- 1 **Seleccionar** la función de Precalentar en la freidora por aire Cosori, ajustar la temperatura a 160 °C y pulsar *Iniciar/Pausar*.
- 2 **Untar** la parte superior de la masa de la pizza con aceite de oliva.
- 3 **Colocar** la masa de la pizza en la freidora por aire precalentada.
- 4 **Configurar** la temperatura en 160 °C durante 10 minutos y pulsar *Iniciar/Pausar*.
- 5 **Añadir** la salsa marinara, la mozzarella, las rodajas de peperoni y el parmesano cuando queden 5 minutos en el temporizador y dejar que se termine de cocinar.
- 6 **Sacar** la pizza cuando esté lista y servir.



Bagre Crujiente al Estilo Cajún

CANTIDAD 2 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

3 min

TIEMPO DE COCCIÓN:

8 min

5 g de pimentón
 3 g de ajo en polvo
 2 g de cebolla en polvo
 2 g de tomillo seco molido
 1 g de pimienta negra molida
 1 g de pimienta de cayena
 1 g de albahaca seca
 1 g de orégano seco
 2 filetes de bagre (170 g cada uno)
 Spray de aceite
 Sémola de maíz, para servir

- 1 **Seleccionar** la función de Precaentar en la freidora por aire Cosori, ajustar la temperatura a 175 °C y pulsar *Iniciar/Pausar*.
- 2 **Mezclar** todos los condimentos en un cuenco.
- 3 **Cubrir** el pescado generosamente por ambas caras con la mezcla de condimentos.
- 4 **Rociar** el pescado por ambos lados con spray de aceite y colocar en la freidora por aire precalentada.
- 5 **Seleccionar** la función de Marisco y pulsar *Iniciar/Pausar*.
- 6 **Sacar** con cuidado cuando esté hecho y servir sobre sémola de maíz.



Guarniciones



Brócoli Asado con Ajo

CANTIDAD 3 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

3 min

TIEMPO DE COCCIÓN:

12 min

1 brócoli grande,
cortado en cogollos
20 ml de aceite de oliva
3 g de ajo en polvo
3 g de sal
1 g de pimienta negra
2 g de pimienta roja triturado

- 1 **Seleccionar** la función de Precalentar en la freidora por aire Cosori, ajustar la temperatura a 150 °C y pulsar *Iniciar/Pausar*.
- 2 **Rociar** los cogollos de brócoli con aceite de oliva y remover hasta que estén cubiertos de manera uniforme.
- 3 **Cubrir** el brócoli con los condimentos.
- 4 **Añadir** el brócoli a la freidora por aire precalentada.
- 5 **Seleccionar** la función de Verduras, ajustar el tiempo a 12 minutos y pulsar *Iniciar/Pausar*.
- 6 **Sacar** el brócoli cuando esté listo y servir.



Patatas Fritas Caseras

CANTIDAD 4 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

30 min

TIEMPO DE COCCIÓN:

28 min

2 patatas tipo russet, cortadas en tiras de 100 x 13 mm

1 litro de agua fría para remojar las patatas

15 ml de aceite

5 g de especias cajún

1 g de pimienta de limón

Sal y pimienta al gusto

Salsa ranchera o ketchup para servir

- 1 **Cortar** las patatas en tiras de 100 x 13 mm y poner a remojo en agua durante 15 minutos.
- 2 **Ecurrir** las patatas, enjuagarlas con agua fría y secar con papel de cocina.
- 3 **Añadir** el aceite, los condimentos, la sal y la pimienta a las patatas, removiendo hasta que estén bien cubiertas.
- 4 **Seleccionar** la función de Precaentar en la freidora por aire Cosori, ajustar la temperatura a 205 °C y pulsar *Iniciar/Pausar*.
- 5 **Añadir** las patatas a la freidora por aire precalentada.
- 6 **Seleccionar** la función de Patatas fritas, ajustar la temperatura a 205 °C y el tiempo en 20 minutos, y luego pulsar *Iniciar/Pausar*.
- 7 **Remover** las patatas a mitad del proceso de cocción. El recordatorio para remover te indicará cuándo hacerlo.
- 8 **Sacar** las patatas cuando estén hechas.
- 9 **Servir** con ketchup o salsa ranchera.



Patatas Asadas

CANTIDAD 4 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

3 min

TIEMPO DE COCCIÓN:

20 min

227 g de patatas nuevas pequeñas,
lavadas y cortadas por la mitad

30 ml de aceite de oliva

3 g de sal

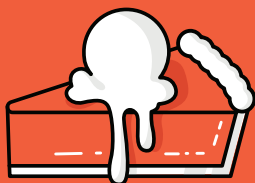
1 g de pimienta negra

2 g de ajo en polvo

1 g de tomillo seco

1 g de romero seco

- 1 **Seleccionar** la función de Precalentar en la freidora por aire Cosori, ajustar la temperatura a 195 °C y pulsar *Iniciar/Pausar*.
- 2 **Cubrir** las patatas partidas por la mitad con aceite de oliva y sazonar con los condimentos.
- 3 **Colocar** las patatas en la freidora por aire precalentada.
- 4 **Seleccionar** la función de Patatas fritas, ajustar el tiempo a 20 minutos y pulsar *Iniciar/Pausar*.
- 5 **Remover** las cestas a mitad de cocción. La función de recordatorio para remover te indicará cuándo hacerlo.
- 6 **Sacar** las patatas cuando estén hechas y servir.



Postre



Bizcocho de Limón

CANTIDAD 1 HOGAZA PEQUEÑA

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

10 min

TIEMPO DE COCCIÓN:

35 min

120 g de harina

4 g de levadura en polvo

Una pizca de sal

84 g de mantequilla sin sal,
en pomada

130 g de azúcar

1 huevo grande

15 ml de zumo fresco de limón

1 limón con la corteza rallada

56 ml de suero de mantequilla

Espray de cocina con harina

UTENSILIOS NECESARIOS

Batidora eléctrica con

brazo agitador

Rebanada de pan pequeña

(de unos 14,5 x 8,4 x 4,7 cm)

- Mezclar** la harina, la levadura en polvo y la sal en un cuenco y reservar.
- Colocar** la mantequilla y el azúcar en un bol de mezcla grande.
- Montar** la mantequilla y el azúcar hasta que quede una pasta suave y uniforme mediante una batidora eléctrica de mano con brazo agitador durante 3 minutos aproximadamente.
- Añadir** el huevo, el zumo de limón, la cáscara de limón y el suero de mantequilla al bol y agitar hasta que quede bien mezclado.
- Verter** la mezcla de harina a la pasta anterior hasta que quede bien incorporado.
- Rociar** una rebanada pequeña con espray de cocina con harina.
- Llenar** la rebanada pequeña unas $\frac{3}{4}$ partes. Puede que quede algo de mezcla.
- Seleccionar** la función de Precalear en la freidora por aire Cosori, ajustar la temperatura a 145 °C y pulsar *Iniciar/Pausar*.
- Colocar** la rebanada pequeña en la freidora por aire precalentada.
- Configurar** la temperatura en 145 °C durante 35 minutos y pulsar *Iniciar/Pausar*.
- Sacar** la hogaza cuando al introducir un palillo o un probador de pasteles salgan limpios.
- Dejar** que la hogaza se enfríe por completo antes de cortarla y servirla.



Recetas Deshidratadas



Tomates Deshidratados

CANTIDAD 1-2 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

5 min

DESHIDRATACIÓN:

4 h

192 g de tomates cherry,
cortados por la mitad

- 1 **Colocar** los tomates cherry cortados por la mitad en la freidora por aire Cosori.
- 2 **Seleccionar** la función de Deshidratado, ajustar la temperatura a 90 °C y el tiempo a 4 horas, y luego pulsar *Iniciar/Pausar*.
- 3 **Sacar** los tomates cherry cuando estén listos.
- 4 **Servir** de inmediato o guardarlos en un recipiente hermético.



Crujientes de Plátano

CANTIDAD 1-2 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

5 min

DESHIDRATACIÓN:

6 h

14 ml de zumo de limón

42 ml de agua

1 plátano cortado en láminas
de 6 mm

- 1 **Mezclar** el zumo de limón y el agua en un bol pequeño.
- 2 **Mojar** las láminas de plátano en el agua de limón.
- 3 **Colocar** las láminas de plátano en la freidora por aire Cosori.
- 4 **Seleccionar** la función de Deshidratado y pulsar *Iniciar/Pausar*.
- 5 **Sacar** las láminas de plátano cuando estén hechas.
- 6 **Servir** de inmediato o guardarlas en un recipiente hermético.



Cecina de Ternera

CANTIDAD 1 RACIÓN

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

3-6 h

DESHIDRATACIÓN:

4 h

1 redondo de ternera de la parte alta (226 g), cortado en filetes finos

60 ml de salsa inglesa (Worcestershire)

30 ml de salsa de soja

15 ml de miel

4 g de pimentón ahumado

2 g de ajo en polvo

2 g de cebolla en polvo

2 g de pimienta negra

- 1 **Combinar** todos los ingredientes en un bol o bolsa y mezclarlos bien. Después, marinarlos en el frigorífico entre 3 y 6 horas.
- 2 **Desechar** el marinado y colocar la cecina de ternera en la freidora por aire Cosori.
- 3 **Seleccionar** la función de Deshidratado, ajustar la temperatura a 60 °C y el tiempo a 4 horas, y luego pulsar *Iniciar/Pausar*.
- 4 **Dar** la vuelta a la cecina en la marca de 2 horas para asegurar que se deshidrate de manera uniforme.
- 5 **Sacar** la cecina cuando esté hecha.
- 6 **Servir** de inmediato o guardarlas en un recipiente hermético.



Beicon Caramelizado

CANTIDAD 2 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

3-6 h

DESHIDRATACIÓN:

4-5 h

5 tiras de beicon

30 ml de salsa de soja

32 g de azúcar moreno

30 ml de vinagre de arroz

30 ml de salsa de ajo picante

- 1 **Combinar** todos los ingredientes en un bol o bolsa y mezclarlos bien. Después, marinarlos en el frigorífico entre 3 y 6 horas.
- 2 **Desechar** el marinado y colocar el beicon en las cestas de la freidora por aire Cosori.
- 3 **Seleccionar** la función de Deshidratado, ajustar la temperatura a 60 °C y el tiempo a 5 horas, y luego pulsar *Iniciar/Pausar*.
- 4 **Dar** la vuelta al beicon en la marca de 2½ horas para asegurar que se deshidrate de manera uniforme.
- 5 **Sacar** el beicon cuando esté listo.
- 6 **Servir** de inmediato o guardarlas en un recipiente hermético.



Arándanos Deshidratados

CANTIDAD 1-2 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

5 min

DESHIDRATACIÓN:

10 h

192 g de arándanos frescos

- 1 **Colocar** los arándanos en la freidora por aire Cosori.
- 2 **Seleccionar** la función de Deshidratado, ajustar el tiempo a 10 horas y luego pulsar *Iniciar/Pausar*.
- 3 **Sacar** los arándanos cuando estén hechos.
- 4 **Servir** de inmediato o guardarlas en un recipiente hermético.



Fresas Deshidratadas

CANTIDAD 1-2 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

5 min

DESHIDRATACIÓN:

10 hr

192 g de fresas frescas, cortadas
en láminas de 12 mm

- 1 **Colocar** las fresas en la freidora por aire Cosori.
- 2 **Seleccionar** la función de Deshidratado, ajustar el tiempo a 10 horas y luego pulsar *Iniciar/Pausar*.
- 3 **Dar** la vuelta a las fresas en la marca de 5 horas para asegurar que se deshidraten de manera uniforme.
- 4 **Sacar** las fresas cuando estén hechas.
- 5 **Servir** de inmediato o guardarlas en un recipiente hermético.



Crujientes de Col Sabor a Nachos con Queso

CANTIDAD 1-2 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

5 min

DESHIDRATACIÓN:

6 h

113 g de col rizada troceada

9 ml de aceite

5 ml de zumo de limón

14 g de levadura nutricional

12 g de condimento para tacos

Sal al gusto

- 1 **Combinar** todos los ingredientes salvo la sal en un bol y remover hasta que la col esté cubierta por igual.
- 2 **Colocar** los chips de col en la freidora por aire Cosori.
- 3 **Seleccionar** la función de Deshidratado y pulsar *Iniciar/Pausar*.
- 4 **Dar** la vuelta a los chips de col en la marca de 5 horas para asegurar que se deshidraten de manera uniforme.
- 5 **Sacar** los chips de col cuando estén hechos y sazonar al gusto.
- 6 **Servir** de inmediato o guardarlas en un recipiente hermético.



Crujientes de Manzana a la Canela

CANTIDAD 2 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

10 min

DESHIDRATACIÓN:

6-8 h

1 manzana roja

6 g de azúcar

3 g de canela molida

3 ml de extracto de vainilla

- 1 **Pelar** y descorazonar la manzana y cortarla en láminas de 6 mm de grosor.
- 2 **Mezclar** todos los ingredientes en un bol hasta que las láminas de manzana estén bien cubiertas.
- 3 **Colocar** los chips de manzana en la freidora por aire Cosori.
- 4 **Seleccionar** la función de Deshidratado, ajustar la temperatura a 55 °C y el tiempo a 8 horas para que quede más crujiente, y luego pulsar *Iniciar/Pausar*.
- 5 **Dar** la vuelta a los chips de manzana a media cocción para asegurar que se deshidraten de manera uniforme.
- 6 **Sacar** los chips de manzana cuando estén listos.
- 7 **Servir** de inmediato o guardarlos en un recipiente hermético.



Crujientes de Calabacín

CANTIDAD 1-2 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

5 min

DESHIDRATACIÓN:

6 h

1 calabacín cortado en láminas
de 6 mm

3 ml de aceite de oliva

1 g de sal

1 g de pimienta negra

- 1 **Añadir** todos los ingredientes a un bol y mezclarlos bien.
- 2 **Colocar** las láminas de calabacín en la freidora por aire Cosori.
- 3 **Seleccionar** la función de Deshidratado, ajustar la temperatura a 60 °C y pulsar *Iniciar/Pausar*.
- 4 **Dar** la vuelta a los chips de calabacín a media cocción para asegurar que se deshidraten de manera uniforme.
- 5 **Sacar** los chips de calabacín cuando estén listos.
- 6 **Servir** de inmediato o guardarlas en un recipiente hermético.



Champiñones Deshidratados

CANTIDAD 1-2 RACIONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

5 min

DESHIDRATACIÓN:

4 h

128 g de champiñones italianos

- 1 **Limpiar** los champiñones ligeramente con un paño de cocina o un pincel. No lavarlos con agua, pues no se deshidratarán.
- 2 **Cortar** los champiñones en láminas de 1 cm.
- 3 **Colocar** las láminas de champiñones en la freidora por aire Cosori.
- 4 **Seleccionar** la función de Deshidratado, ajustar la temperatura a 50 °C y el tiempo a 4 horas, y luego pulsar *Iniciar/pausar*.
- 5 **Sacar** los champiñones cuando estén hechos.
- 6 **Servir** de inmediato o guardarlas en un recipiente hermético.

 **Grazie per il tuo acquisto!** 

(Ci auguriamo che la tua nuova friggitrice ad aria sia di tuo gradimento.)



iscriviti alla Cosori Cooks Community su Facebook
facebook.com/CosoriItaly



visita la nostra galleria di ricette
www.cosori.com/recipes



prova nuove ricette ogni settimana
preparate esclusivamente dai nostri chef



CONTATTA I NOSTRI CHEF


I nostri chef sono sempre disponibili a rispondere a tutte le tue domande!

Email: recipes@cosori.com

Tutti noi di Cosori ti auguriamo


il massimo divertimento in cucina!

Utilizzo dei programmi preimpostati

ICONA	CIBO	TEMPERATURA (°C)	DURATA (min)	COTTURA
 BISTECCA	Bistecca: costata di manzo, lombata, filetto	205 °C	6 min	Al sangue
			8 min	Media
			10 min	Ben cotta
	Hamburger	205 °C	10 min	
	Polpette di carne	205 °C	8 min	
	Salsiccia	205 °C	8-12 min	
	Braciola di maiale (senza osso)	205 °C	12-14 min	
	Braciola di maiale (con osso)	205 °C	16-18 min	

ICONA	CIBO	TEMPERATURA (°C)	DURATA (min)	COTTURA
 PESCE	Salmona	175 °C	8 min	
	Tilapia	175 °C	6-8 min	
	Pesce spada	175 °C	8-10 min	
 GAMBERI	Gamberetti	185 °C	6-10 min	Scuotere
	Gamberoni	185 °C	10 min	Scuotere
 LARDO	Lardo	160 °C	6-8 min	
	Pancetta	160 °C	10 min	
	Prosciutto crudo	160 °C	6 min	
 POLLO	Ali di pollo	190 °C	20-25 min	Scuotere
	Cosce di pollo	190 °C	25 min	
	Sovracosce di pollo (senza osso e senza pelle)	190 °C	10-12 min	
	Sovracosce di pollo (con osso e pelle)	190 °C	20-30 min	
	Petti di pollo (senza osso e senza pelle)	180 °C	12-14 min	

Utilizzo dei programmi preimpostati (segue)

ICONA	CIBO	TEMPERATURA (°C)	DURATA (min)	COTTURA
 PATATINE	Patate a spicchio	175 °C	25-30 min	Scuotere
	Patate (novelle)	175 °C	20-25 min	Scuotere
	Patatine fritte (fresche)	190 °C	25-30 min	Scuotere
	Patatine dolci fritte (fresche)	205 °C	25-30 min	Scuotere
 VERDURE	Broccoli	150 °C	8 min	Scuotere
	Cavolfiore	150 °C	10 min	Scuotere
	Zucchine	150 °C	10 min	Scuotere
 DOLCI	Muffin	150 °C	15 min	
	Torte	150 °C	30 min	
	Cupcake	150 °C	15 min	
	Brownie	160 °C	30 min	
 SURGELATI	Crocchette di pollo	175 °C	10 min	Scuotere
	Anelli di cipolla	175 °C	10 min	Scuotere



Antipasti



Spinacino di manzo in stile Santa Maria

QUANTITÀ: 2 PORZIONI

PREPARAZIONE: 11 min

COTTURA: 8 min

15 ml di olio d'oliva

1 spinacino di manzo (450 gr),
disossato

2 gr di sale

2 gr di pepe nero

2 gr di aglio in polvere

2 gr di cipolla in polvere

2 gr di origano secco

Un pizzico di rosmarino secco

Un pizzico di pepe di Caienna

Un pizzico di salvia secca

- 1 **Selezionare** la funzione Preheat (Preriscaldamento) sulla friggitrice ad aria Cosori, impostare la temperatura su 205 °C, e premere il pulsante *Start/Pause* (Avvio/Pausa).
- 2 **Spruzzare** dell'olio d'oliva sulla bistecca.
- 3 **Mescolare** i condimenti e spargerli uniformemente sulla bistecca.
- 4 **Posizionare** la bistecca nella friggitrice ad aria preriscaldata.
- 5 **Selezionare** la funzione Steak (Bistecca) e premere *Start/Pause* (Avvio/Pausa).
- 6 **Rimuovere** la bistecca dalla friggitrice ad aria quando ha raggiunto la cottura desiderata. Rimuovere dopo 10 minuti per una cottura media.
- 7 **Lasciare** riposare la bistecca per 10 minuti prima di affettarla e servirla.



Polpette di carne giapponesi

QUANTITÀ: 4 PORZIONI

PREPARAZIONE: 15 min

COTTURA: 10 min

450 gr di carne tritata
 15 ml di olio di sesamo
 18 gr di pasta di miso
 10 foglie di menta fresca
 tagliate finemente
 4 cipollotti tritati finemente
 5 gr di sale
 1 gr di pepe nero
 45 ml di salsa di soia
 45 ml di mirin
 45 ml di acqua
 5 gr di zucchero di canna

- 1 **Mescolare** insieme carne tritata, olio di sesamo, pasta di miso, foglie di menta, cipollotti, sale e pepe fino a farli amalgamare bene.
- 2 **Ungersi** le mani con dell'olio di sesamo e formare polpette di 51 mm circa con l'impasto. Si otterranno circa 8 polpette.
- 3 **Lasciare** le polpette in frigo per 10 minuti.
- 4 **Preparare** l'intingolo mescolando salsa di soia, mirin, acqua e zucchero di canna. Mettere da parte.
- 5 **Selezionare** la funzione Preheat (Preriscaldamento) sulla friggitrice ad aria Cosori e premere *Start/Pause* (Avvio/Pausa).
- 6 **Disporre** le polpette fredde sulla friggitrice preriscaldata.
- 7 **Selezionare** la funzione Steak (Bistecca), impostare la durata su 10 minuti e premere *Start/Pause* (Avvio/Pausa).
- 8 **Rimuovere** le polpette non appena sono pronte.
- 9 **Servire** le polpette con l'intingolo.



Bocconcini croccanti di pesce "fritto"

QUANTITÀ: 4 PORZIONI

PREPARAZIONE: 6 min

COTTURA: 7 min

454 gr di coregone (o un altro pesce dal sapore delicato), tagliato a strisce da 38 x 13 mm

30 gr di farina tipo 0

7 gr di spezie aromatiche Old Bay®

2 uova sbattute

180 gr di pangrattato panko

Olio spray

Salsa tartara, da servire a parte

- 1 **Mescolare** insieme la farina e le spezie Old Bay in una ciotola.
- 2 **Rivestire** le striscette di pesce con la farina aromatizzata, quindi immergerle nelle uova sbattute e poi impanare.
- 3 **Selezionare** la funzione Preheat (Preriscaldamento) sulla friggitrice ad aria Cosori, impostare la temperatura su 180 °C e premere il pulsante *Start/Pause* (Avvio/Pausa).
- 4 **Spruzzare** entrambi i lati del pesce impanato con l'olio spray e metterlo nella friggitrice preriscaldata.
- 5 **Selezionare** la funzione Frozen Foods (Surgelati), impostare la temperatura su 180 °C e la durata su 7 minuti, quindi premere *Start/Pause* (Avvio/Pausa).
- 6 **Scuotere** i cestelli a metà cottura. La funzione Shake Reminder (Promemoria scuotimento) ricorderà di farlo al momento opportuno.
- 7 **Rimuovere** il pesce una volta pronto e servirlo con salsa tartara.



Pollo arrosto con aglio ed erbe

QUANTITÀ: 3 PORZIONI

PREPARAZIONE: 35 min

COTTURA: 20 min

3 coscette di pollo non spellate
e non disossate

3 cosce di pollo non spellate

45 ml di olio d'oliva

20 gr di aglio in polvere

4 gr di sale

1 gr di pepe nero

1 gr di timo secco

1 gr di rosmarino secco

- 1 **Cospargere** le cosce e le coscette di pollo di olio d'oliva e il resto dei condimenti. Far marinare per 30 minuti.
- 2 **Selezionare** la funzione Preheat (Preriscaldamento) sulla friggitrice ad aria Cosori, impostare la temperatura su 195 °C e premere il pulsante Start/Pause (Avvio/Pausa).
- 3 **Posizionare** il pollo nella friggitrice ad aria preriscaldata.
- 4 **Selezionare** la funzione Chicken (Pollo), impostare la durata su 20 minuti, quindi premere Start/Pause (Avvio/Pausa).
- 5 **Girare** il pollo a metà cottura.
- 6 **Rimuovere** il pollo dalla friggitrice una volta cotto e servire.



Mini pizza con salame piccante

QUANTITÀ: 1 PORZIONE

PREPARAZIONE: 5 min

COTTURA: 10 min

1 impasto per pizza pronto
(largo circa 177 mm e spesso
circa 13 mm)

Olio di oliva per spennellare

60 mm di salsa marinara

5/6 fettine di salame piccante

85 gr di mozzarella a pezzetti

25 gr di Parmigiano

- 1 **Selezionare** la funzione Preheat (Preriscaldamento) sulla friggitrice ad aria Cosori, impostare la temperatura su 160 °C e premere il pulsante *Start/Pause* (Avvio/Pausa).
- 2 **Spennellare** l'impasto della pizza con olio d'oliva.
- 3 **Posizionare** l'impasto della pizza nella friggitrice ad aria preriscaldata.
- 4 **Impostare** la temperatura su 160 °C e la durata su 10 minuti, poi premere *Start/Pause* (Avvio/Pausa).
- 5 **Aggiungere** la salsa marinara, le fette di salame piccante, la mozzarella e il Parmigiano quando il timer segna 5 minuti, quindi continuare a cuocere fino alla fine.
- 6 **Rimuovere** la pizza dalla friggitrice una volta cotta e servire.



Pesce gatto annerito con salsa cajun

QUANTITÀ: 2 PORZIONI

PREPARAZIONE: 3 min

COTTURA: 8 min

5 gr di paprica
3 gr di aglio in polvere
2 gr di cipolla in polvere
2 gr di timo secco macinato
1 gr di pepe nero macinato
1 gr di pepe di Caienna
1 gr di basilico secco
1 gr di origano secco
2 filetti di pesce gatto
(170 gr ciascuno)
Olio spray
Pappa di mais, per servire

- 1 **Selezionare** la funzione Preheat (Preriscaldamento) sulla friggitrice ad aria Cosori, impostare la temperatura su 175 °C e premere il pulsante *Start/Pause* (Avvio/Pausa).
- 2 **Mescolare** tutti i condimenti in una ciotola.
- 3 **Cospargere** abbondantemente il pesce con il condimento su entrambi i lati.
- 4 **Spruzzare** entrambi i lati del pesce con l'olio spray e metterlo nella friggitrice preriscaldata.
- 5 **Selezionare** la funzione Seafood (Pesce) e premere *Start/Pause* (Avvio/Pausa).
- 6 **Rimuoverlo** con attenzione quando è cotto e servirlo con pappa di mais.



Contorni



Broccoli arrostiti all'aglio

QUANTITÀ: 3 PORZIONI

PREPARAZIONE: 3 min

COTTURA: 12 min

1 fiore di broccolo grande suddiviso
in cimette

20 ml di olio d'oliva

3 gr di aglio in polvere

3 gr di sale

1 gr di pepe nero

2 gr di focchi di pepe
rosso macinato

- 1 **Selezionare** la funzione Preheat (Preriscaldamento) sulla friggitrice ad aria Cosori, impostare la temperatura su 150 °C e premere *Start/Pause* (Avvio/Pausa).
- 2 **Spruzzare** l'olio d'oliva sulle cime dei broccoli e mescolare bene per una copertura uniforme.
- 3 **Mescolare** i broccoli con i condimenti.
- 4 **Posizionare** i broccoli nella friggitrice preriscaldata.
- 5 **Selezionare** la funzione Vegetables (Verdure), impostare la durata su 12 minuti e premere *Start/Pause* (Avvio/Pausa).
- 6 **Rimuovere** i broccoli dalla friggitrice una volta cotti e servire.



Patatine fritte fatte in casa

QUANTITÀ: 4 PORZIONI

PREPARAZIONE: 30 min

COTTURA: 28 min

2 patate Russet tagliate a strisce da 100 x 13 mm

1 litro di acqua fredda per mettere le patate a mollo

15 mm d'olio

5 gr di condimento cajun

1 gr di condimento al limone e pepe

Sale e pepe a piacere

Ketchup o salsa ranch,
da servire a parte

- 1 **Tagliare** le patate a strisce da 100 x 13 mm e immergerle in acqua per 15 minuti.
- 2 **Scolare** le patate, sciacquarle in acqua fredda e tamponare con carta da cucina.
- 3 **Aggiungere** olio, condimento, sale e pepe alle patate e mescolare fino a farli amalgamare.
- 4 **Selezionare** la funzione Preheat (Preriscaldamento) sulla friggitrice ad aria Cosori, impostare la temperatura su 205 °C e premere il pulsante *Start/Pause* (Avvio/Pausa).
- 5 **Posizionare** le patate nella friggitrice preriscaldata.
- 6 **Selezionare** la funzione Fries (Patine fritte), impostare la temperatura su 205 °C e la durata su 20 minuti, quindi premere *Start/Pause* (Avvio/Pausa).
- 7 **Scuotere** le patatine a metà cottura. La funzione Shake Reminder (Promemoria scuotimento) ricorderà di farlo al momento opportuno.
- 8 **Rimuovere** la patatine una volta pronte.
- 9 **Servire** con ketchup o salsa ranch.



Patate arrosto

QUANTITÀ: 4 PORZIONI

PREPARAZIONE: 3 min

COTTURA: 20 min

227 gr di patate novelle,
pulite e tagliate a metà

30 ml di olio d'oliva

3 gr di sale

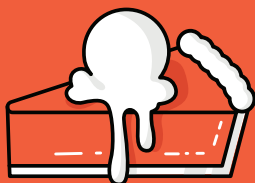
1 gr di pepe nero

2 gr di aglio in polvere

1 gr di timo secco

1 gr di rosmarino secco

- 1 **Selezionare** la funzione Preheat (Preriscaldamento) sulla friggitrice ad aria Cosori, impostare la temperatura su 195 °C e premere il pulsante *Start/Pause* (Avvio/Pausa).
- 2 **Ricoprire** le patate tagliate a metà con olio d'oliva e mescolarle con il condimento.
- 3 **Posizionare** le patate nella friggitrice ad aria preriscaldata.
- 4 **Selezionare** la funzione Fries (Patatine fritte), impostare la durata su 20 minuti e premere *Start/Pause* (Avvio/Pausa).
- 5 **Scuotere** i cestelli a metà cottura. La funzione Shake Reminder (Promemoria scuotimento) suggerirà il momento giusto.
- 6 **Rimuovere** le patate una volta pronte e servire.



Dolci



Torta quattro quarti al limone

QUANTITÀ: 1 PLUM-CAKE PICCOLO

PREPARAZIONE: 10 min

COTTURA: 35 min

120 gr di farina tipo 0

4 gr di lievito in polvere

Un pizzico di sale

84 gr di burro non salato
ammorbidito

130 gr di zucchero semolato

1 uovo grande

15 ml di succo di limone appena
spremuta

Scorza di 1 limone

56 ml di latticello

Lievito spray con farina

UTENSILI

Frullatore elettrico a mano
con sbattitore

Teglia piccola per plum-cake
(14,5 x 8,4 x 4,7 cm circa)

- Mescolare** la farina, il lievito in polvere e il sale in una ciotola, quindi mettere da parte.
- Aggiungere** il burro e lo zucchero in una ciotola grande.
- Montare** il burro e lo zucchero fino ad ottenere una crema chiara e soffice, usando lo sbattitore del frullatore elettrico per circa 3 minuti.
- Aggiungere** l'uovo, il succo di limone, la scorza di limone e il latticello nella ciotola e sbattere fino ad ottenere un impasto amalgamato.
- Incorporare** il mix di polveri con l'impasto fino a farli amalgamare.
- Spruzzare** una teglia piccola per plum-cake con lievito spray con farina.
- Riempire** la teglia a $\frac{3}{4}$. È probabile che non tutto l'impasto venga utilizzato.
- Selezionare** la funzione Preheat (Preriscaldamento) sulla friggitrice ad aria Cosori, impostare la temperatura su 145 °C e premere il pulsante Start/Pause (Avvio/Pausa).
- Posizionare** la teglia nella friggitrice ad aria preriscaldata.
- Impostare** la temperatura su 145 °C e la durata su 35 minuti, poi premere Start/Pause (Avvio/Pausa).
- Rimuovere** il dolce dalla friggitrice quando lo stuzzicadenti o il tester per torta inserito al centro risulta pulito.
- Lasciare** che il dolce si raffreddi del tutto prima di affettarlo e servirlo.



Cibi essiccati



Pomodori essiccati

QUANTITÀ: 1-2 PORZIONI

PREPARAZIONE: 5 min
ESSICCAZIONE: 4 ore

192 gr di pomodorini ciliegini
tagliati a metà

- 1 Posizionare** i pomodorini tagliati a metà nella friggitrice ad aria Cosori.
- 2 Selezionare** la funzione Dehydrate (Essiccazione), impostare la temperatura su 90 °C e la durata su 4 ore, quindi premere *Start/Pause* (Avvio/Pausa).
- 3 Rimuovere** i pomodorini non appena sono pronti.
- 4 Servire** subito oppure conservarli in un contenitore ermetico.



Chips di banana

QUANTITÀ: 1-2 PORZIONI

PREPARAZIONE: 5 min

ESSICCAZIONE: 6 ore

14 gr di succo di limone

42 gr d'acqua

1 banana, tagliata a fettine da 6 mm

- 1 **Mescolare** il succo di limone e l'acqua in una ciotola piccola.
- 2 **Immergere** le fettine di banana nell'acqua con limone.
- 3 **Posizionare** le fettine di banana nella friggitrice ad aria Cosori.
- 4 **Selezionare** la funzione Dehydrate (Essiccazione) e premere *Start/Pause* (Avvio/Pausa).
- 5 **Rimuovere** le fettine di banana non appena pronte.
- 6 **Servire** subito oppure conservarle in un contenitore ermetico.



Carne di manzo essiccata

QUANTITÀ: 1 PORZIONE

PREPARAZIONE: 3–6 ore

ESSICCAZIONE: 4 ore

1 fesa di bovino (226 gr)
a fettine sottili
60 ml di salsa Worcester
30 ml di salsa di soia
15 ml di miele
4 gr di paprica affumicata
2 gr di aglio in polvere
2 gr di cipolla in polvere
2 gr di pepe nero

- 1 **Aggiungere** tutti gli ingredienti in una ciotola o in un sacchetto e mescolarli bene, quindi mettere la carne in salamoia e poi in frigo da 3 a 6 ore.
- 2 **Rimuovere** la salamoia e posizionare le striscette di carne nella friggitrice ad aria Cosori.
- 3 **Selezionare** la funzione Dehydrate (Essiccazione), impostare la temperatura su 60 °C e la durata su 4 ore, quindi premere *Start/Pause* (Avvio/Pausa).
- 4 **Girare** le striscette dopo 2 ore per assicurare un'essiccazione omogenea.
- 5 **Rimuovere** le striscette una volta pronte.
- 6 **Servire** subito oppure conservarle in un contenitore ermetico.



Bacon caramellato

QUANTITÀ: 2 PORZIONI

PREPARAZIONE: 3–6 ore

ESSICCAZIONE: 4–5 ore

5 strisce di bacon

30 ml di salsa di soia

32 gr di zucchero di canna

30 ml di aceto di riso

30 ml di salsa piccante all'aglio

- 1 **Aggiungere** gli ingredienti in una ciotola o in un sacchetto e mescolarli bene, quindi mettere il bacon in salamoia e poi in frigo da 3 a 6 ore.
- 2 **Rimuovere** la salamoia e posizionare le strisce di bacon nella friggitrice ad aria Cosori.
- 3 **Selezionare** la funzione Dehydrate (Essiccazione), impostare la temperatura su 60 °C e la durata su 5 ore, quindi premere *Start/Pause* (Avvio/Pausa).
- 4 **Girare** il bacon 2 ore e mezza dopo per garantire un'essiccazione omogenea.
- 5 **Rimuovere** il bacon quando è pronto.
- 6 **Servire** subito oppure conservarlo in un contenitore ermetico.



Mirtilli essiccati

QUANTITÀ: 1-2 PORZIONI

PREPARAZIONE: 5 min

ESSICCAZIONE: 10 ore

192 gr di mirtilli freschi

- 1 Posizionare** i mirtilli nella friggitrice ad aria Cosori.
- 2 Selezionare** la funzione Dehydrate (Essiccazione), impostare la durata su 10 ore, quindi premere *Start/Pause (Avvio/Pausa)*.
- 3 Rimuovere** i mirtilli una volta pronti.
- 4 Servire** subito oppure conservarli in un contenitore ermetico.



Fragole essiccate

QUANTITÀ: 1-2 PORZIONI

PREPARAZIONE: 5 min

ESSICCAZIONE: 10 ore

192 gr di fragole fresche tagliate
a fettine da 12 mm

- 1 **Posizionare** le fragole nella friggitrice ad aria Cosori.
- 2 **Selezionare** la funzione Dehydrate (Essiccazione), impostare la durata su 10 ore, quindi premere *Start/Pause* (Avvio/Pausa).
- 3 **Girare** le fragole 5 ore dopo per garantire un'essiccazione omogenea.
- 4 **Rimuovere** le fragole una volta pronte.
- 5 **Servire** subito oppure conservarle in un contenitore ermetico.



Nachos di kale al formaggio

QUANTITÀ: 1-2 PORZIONI

PREPARAZIONE: 5 min

ESSICCAZIONE: 6 ore

113 gr di kale tritato

9 ml d'olio

5 ml di succo di limone

14 grammi di lievito nutrizionale

12 gr di condimento per tacos

Sale a piacere

- 1 **Mescolare** tutti gli ingredienti in una ciotola, ad eccezione del sale, fino a ricoprire il kale in modo omogeneo.
- 2 **Posizionare** i nachos di kale nella friggitrice ad aria Cosori.
- 3 **Selezionare** la funzione Dehydrate (Essiccazione) e premere *Start/Pause* (Avvio/Pausa).
- 4 **Girare** i nachos dopo 5 ore per garantire un'essiccazione omogenea.
- 5 **Rimuovere** i nachos di kale quando sono pronti e condire con sale a piacere.
- 6 **Servire** subito oppure conservarli in un contenitore ermetico.



Chips di mele speziate

QUANTITÀ: 2 PORZIONI

PREPARAZIONE: 10 min

ESSICCAZIONE: 6–8 ore

1 mela rossa

6 gr di zucchero

3 gr di cannella in polvere

3 ml di estratto di vaniglia

- 1 **Sbucciare** e snocciolare la mela, quindi tagliarla a fette da 6 mm.
- 2 **Mescolare** tutti gli ingredienti in una ciotola fino a quando le fettine di mela non saranno ben ricoperte.
- 3 **Posizionare** le fettine di mela nella friggitrice ad aria Cosori.
- 4 **Selezionare** la funzione Dehydrate (Essiccazione), impostare la temperatura su 55 °C e la durata su 8 ore, quindi premere *Start/Pause* (Avvio/Pausa).
- 5 **Girare** i chips di mela a metà cottura per garantire un'essiccazione omogenea.
- 6 **Rimuovere** i chips di mela non appena pronti.
- 7 **Servire** subito oppure conservarli in un contenitore ermetico.



Chips di zucchine

QUANTITÀ: 1-2 PORZIONI

PREPARAZIONE: 5 min

ESSICCAZIONE: 6 ore

1 zuccina tagliata a fettine
da 6 mm

3 ml d'olio d'oliva

1 gr di sale

1 gr di pepe nero

- 1 **Miscelare** bene tutti gli ingredienti in una ciotola.
- 2 **Posizionare** le fettine di zuccina nella friggitrice ad aria Cosori.
- 3 **Selezionare** la funzione Dehydrate (Essiccazione), impostare la temperatura su 60 °C, quindi premere *Start/Pause* (Avvio/Pausa).
- 4 **Girare** i chips di zuccina a metà cottura per garantire un'essiccazione omogenea.
- 5 **Rimuovere** i chips di zuccina non appena pronti.
- 6 **Servire** subito oppure conservarli in un contenitore ermetico.



Funghi essiccati

QUANTITÀ: 1-2 PORZIONI

PREPARAZIONE: 5 min

ESSICCAZIONE: 4 ore

128 gr di funghi porcini

- 1 **Pulire** gentilmente i funghi con un panno da cucina o un pennello. Non lavarli con acqua poiché ciò impedirà ai funghi di essiccarsi.
- 2 **Tagliare** i funghi a fettine da 1 cm.
- 3 **Posizionare** le fettine di funghi nella friggitrice ad aria Cosori.
- 4 **Selezionare** la funzione Dehydrate (Essiccazione), impostare la temperatura su 50 °C e la durata su 4 ore, quindi premere *Start/Pause* (Avvio/Pausa).
- 5 **Rimuovere** i funghi non appena pronti.
- 6 **Servire** subito oppure conservarli in un contenitore ermetico.



Takk for kjøpet!

(Vi håper du liker luftfritereren din like mye som vi gjør)



Bli med Cosori Cooks Community på Facebook
facebook.com/groups/cosoricooks



Utforsk Oppskriftgalleriet vårt
www.cosori.com/recipes



Nyt ukentlige oppskrifter
som er laget eksklusivt av våre egne kokker



TA KONTAKT MED KOKKENE VÅRE


Våre hjelpsomme kokker er klare til å hjelpe deg med alle spørsmål du måtte ha!





E-post: recipes@cosori.com

På vegne av alle oss hos Cosori,





Glad matlaging!

Leke med forhåndsinnstillingene

ICON	MAT	TEMPERATUR (°C)	TID (min)	KOKT
 BIFF	Biff: Ribeye, mørbrad, filet	205°C	6 min	Lett Stekt
			8 min	Medium
			10 min	Godt Stekt
	Hamburger	205°C	10 min	
	Kjøttboller	205°C	8 min	
	Pølse	205°C	8-12 min	
	Svinekotelett (uten ben)	205°C	12-14 min	
	Svinekotelett (med ben)	205°C	16-18 min	

ICON	MAT	TEMPERATUR (°C)	TID (min)	RIST
 SJØMAT	Laks	175°C	8 min	
	Tilapia	175°C	6-8 min	
	Sverdfisk	175°C	10 min	
 REKE	Reke	185°C	6-10 min	Rist
	Jumboreke	185°C	8-10 min	Rist
 BACON	Bacon	160°C	6-8 min	
	Pancetta	160°C	10 min	
	Parmaskinke	160°C	6 min	
 KYLLING	Kyllingvinger	190°C	20-25 min	Rist
	Kyllingbein/lår	190°C	25 min	
	Kyllinglår (uten ben, uten skinn)	190°C	10-12 min	
	Kyllinglår (med ben, skinn på)	190°C	20-30 min	
	Kyllingbryst (uten bein, uten skinn)	180°C	12-14 min	

Leke med forhåndsinnstillingene (forts.)

ICON	MAT	TEMPERATUR (°C)	TID (min)	RIST
 FRITES	Potetbåter	175°C	25-30 min	Rist
	Potet (baby)	175°C	20-25 min	Rist
	Pommes frites (ferske)	190°C	25-30 min	Rist
	Søtpotetfries (ferske)	205°C	25-30 min	Rist
 GRØNNSAKER	Broccoli	150°C	8 min	Rist
	Blomkål	150°C	10 min	Rist
	Squash	150°C	10 min	Rist
 DESSERTER	Muffins	150°C	15 min	
	Kake	150°C	30 min	
	Cupcaker	150°C	15 min	
	Brownies	160°C	30 min	
 FROSSEN MAT	Chicken Nuggets	175°C	10 min	Rist
	Løkringer	175°C	10 min	Rist



Hovedretter



Santa Maria-entrecôte

PORSJONER: 2 PORSJONER

FORBEREDELSESTID: 11 min
TILBEREDNINGSTID: 8 min

15 milliliter olivenolje

1 Entrecôte (450 gram), benfri

2 gram salt

2 gram svart pepper

2 gram hvitløkspulver

2 gram løkpulver

2 gram tørket oregano

En klype tørket rosmarin

En klype cayennepepper

En klype tørket salvie

- 1 **Velg** Preheat-funksjonen på Cosori luftfriterer, juster temperaturen til 205 °C og trykk på *Start/Pause*.
- 2 **Hell** olivenolje på biffen.
- 3 **Bland** sammen krydderet, og dryss dette jevnt over biffen.
- 4 **Sett** biffen inn i den forhåndsvarmede luftfrityrkokeren.
- 5 **Velg** Steak-funksjonen og trykk på *Start/Pause*.
- 6 **Fjern** biffen fra luftfrityrkokeren når den er stekt etter dine preferanser. Fjern etter 10 minutter for medium stekt.
- 7 **Hvil** biffen i 10 minutter før du skjærer den opp og serverer.



Japanske kjøttboller

PORSJONER: 4 PORSJONER

FORBEREDELSESTID: 15 min
TILBEREDNINGSTID: 10 min

450 gram kjøttdeig
 15 milliliter sesamolje
 18 gram misopasta
 10 ferske mintblader, finhakket
 4 vårløk, finhakket
 5 gram salt
 1 gram svart pepper
 45 milliliter soyasaus
 45 milliliter mirin
 45 milliliter vann
 5 gram brunt sukker

- 1 **Bland** sammen kjøttdeigen, sesamoljen, misopastaen, mintbladene, vårløkene, salt og pepper til alt er godt blandet.
- 2 **Påfør** en liten mengde sesamolje på hendene og form blandingen til 51 millimeter store kjøttboller. Du bør få ca. 8 kjøttboller.
- 3 **La** kjøttbollene sette seg i kjøleskapet i 10 minutter.
- 4 **Lag** dipsausen ved å blande soyasaus, mirin, vann og brunt sukker. Sett til side.
- 5 **Velg** Preheat-funksjonen på Cosori luftfriterer og trykk på *Start/Pause*.
- 6 **Plasser** de avkjølte kjøttbollene i den forhåndsvarmede luftfrityrkokeren.
- 7 **Velg** Steak-funksjonen, juster tiden til 10 minutter og trykk på *Start/Pause*.
- 8 **Fjern** kjøttbollene når de er ferdige.
- 9 **Server** kjøttbollene sammen med dipsausen.



Sprø, "friterte" fiskenuggets

PORSJONER: 4 PORSJONER

PREP TIME: 6 min

COOK TIME: 7 min

454 gram sik

(eller annen mild fisk),
skåret i striper på

38 x 13-millimeter.

30 gram mel

7 gram Old Bay®-krydder

2 egg, pisket

180 gram panko-brødsulener

Oljespray

Tartarsaus til servering

- 1 **Bland** melet og Old Bay-krydderet i en bolle.
- 2 **Dekk** hver fiskebit med kryddermelet, dypp biten deretter i de piskede eggene og vend inn brødsulene.
- 3 **Velg** Preheat-funksjonen på Cosori Air Fryer, juster temperaturen til 180 °C og trykk på *Start/Pause*.
- 4 **Spray** fisken på begge sider med oljespray og sett inn i den forhåndsvarmede luftfrityrkokeren.
- 5 **Velg** Frozen Foods-funksjonen, juster temperaturen til 180 °C og tiden til 7 minutter, og trykk på *Start/Pause*.
- 6 **Rist** kurvene halvveis under tilberedningen. Riste-påminnelsen melder fra når.
- 7 **Fjern** fisken når den er ferdig, og server med tartarsaus.



Kylling med røstet hvitløk og urter

PORSJONER: 3 PORSJONER

FORBEREDELSESTID: 35 min
TILBEREDNINGSTID: 20 min

3 kyllinglår med bein og skinn
 3 kyllingbein med skinn
 45 milliliter olivenolje
 20 gram hvitløkspulver
 4 gram salt
 1 gram svart pepper
 1 gram tørket timian
 1 gram tørket rosmarin

- 1 **Dekk** kyllinglårene og -beina med olivenolje og alt krydderet. La marinere i 30 minutter.
- 2 **Velg** Preheat-funksjonen på Cosori luftfriterer, juster temperaturen til 195 °C og trykk på *Start/Pause*.
- 3 **Sett** kyllingen inn i den forhåndsvarmede luftfrityrkokeren.
- 4 **Velg** Chicken-funksjonen, juster tiden til 20 minutter og trykk på *Start/Pause*.
- 5 **Vend** kyllingen halvveis i tilberedningen.
- 6 **Fjern** kyllingen når den er ferdig, og server.



Minipizza med pepperoni

PORSJONER: 1 PORSJON

FORBEREDELSESTID: 5 min
TILBEREDNINGSTID: 10 min

1 ferdiglaget pizzadeig
 (ca. 177 millimeter bred og
 13 millimeter tykk)
 Olivenolje, til pensling
 60 milliliter marinarasaus
 5 til 6 pepperoniskiver
 85 gram mozzarellaost, revet
 25 gram Parmesanost

- 1 **Velg** Preheat-funksjonen på Cosori luftfriterer, juster temperaturen til 160 °C og trykk på *Start/Pause*.
- 2 **Pensle** toppen av pizzadeigen med olivenolje.
- 3 **Sett** pizzadeigen inn i den forhåndsvarmede luftfrityrkokeren.
- 4 **Still in** temperaturen på 160 °C og tiden på 10 minutter og trykk på *Start/Pause*.
- 5 **Tilsett** marinarasausen, mozzarella, pepperoniskivene og Parmesan når det er 5 minutter igjen av tiden, og gjør ferdig tilberedningen.
- 6 **Ta ut** pizzaen når den er ferdig, og server.



Cajunbrent malle

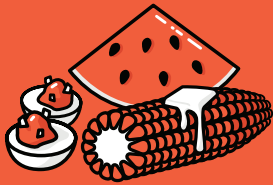
PORSJONER: 2 PORSJONER

FORBEREDELSESTID: 3 min

TILBEREDNINGSTID: 8 min

5 gram paprika
 3 gram hvitløkspulver
 2 gram løkpulver
 2 gram malt, tørket timian
 1 gram malt, svart pepper
 1 gram cayennepepper
 1 gram tørket basilikum
 1 gram tørket oregano
 2 mallefileter (170 gram hver)
 Oljespray
 Maiskorn til servering

- 1 **Velg** Preheat-funksjonen på Cosori luftfriterer, juster temperaturen til 175 °C og trykk på *Start/Pause*.
- 2 **Bland** alt krydderet sammen i bolle.
- 3 **Dekk** fisken godt på hver side med krydderblandingen.
- 4 **Spray** hver side av fisken med oljesprayen og sett inn i den forhåndsvarmede luftfrityrkokeren.
- 5 **Velg** Seafood-funksjonen og trykk på *Start/Pause*.
- 6 **Fjern** forsiktig når den er ferdig, og server over maiskorn.



Sideretter



Røstet hvitløksbrokkoli

PORSJONER: 3 PORSJONER

FORBEREDELSESTID: 3 min
TILBEREDNINGSTID: 12 min

1 stort brokkolihode, oppdelt i små buketter
 20 milliliter olivenolje
 3 gram hvitløkspulver
 3 gram salt
 1 gram svart pepper
 2 gram knuste paprikaflak

- 1 **Velg** Preheat-funksjonen på Cosori luftfriterer, juster temperaturen til 150 °C og trykk på *Start/Pause*.
- 2 **Hell** olivenolje på brokkolibukettene og vend dem til alle er jevnt dekket.
- 3 **Vend** brokkolien sammen med krydderet.
- 4 **Sett inn** brokkolien i den forhåndsvarmede luftfrityrkokeren.
- 5 **Velg** Vegetables-funksjonen, juster tiden til 12 minutter og trykk på *Start/Pause*.
- 6 **Fjern** brokkolien når den er ferdig, og server.



Hjemmelagd pommefrites

PORSJONER: 4 PORSJONER

FORBEREDELSESTID: 30 min
TILBEREDNINGSTID: 28 min

2 bakepoteter, skåret opp i
 100 x 13 millimeter store striper
 1 liter kaldt vann til å dynke
 potetene i
 15 milliliter olje
 5 gram Cajun-krydder
 1 gram sitronpepper
 Salt og pepper etter smak
 Ketchup eller ranchdressing
 til servering

- 1 **Skjær** potetene i 100 x 13 millimeter store striper og legg dem i vannet i 15 minutter.
- 2 **Tøm ut** potetene, skyll dem i kaldt vann og tørk dem med papirhåndklær.
- 3 **Tilsett** oljen, krydderet, salt og pepper på potetene og vend dem slik at alle bitene blir dekket.
- 4 **Velg** Preheat-funksjonen på Cosori luftfriterer, juster temperaturen til 205 °C og trykk på *Start/Pause*.
- 5 **Sett** potetene inn i den forhåndsvarmede luftfrityrkokeren.
- 6 **Velg** Fries-funksjonen, juster temperaturen til 205 °C og sett tiden til 20 minutter og trykk på *Start/Pause*.
- 7 **Rist** potetene halvveis til tilberedningstiden. Riste-påminnelsen melder fra når.
- 8 **Fjern** fritene når de er klare.
- 9 **Server** med ketchup eller ranchdressing.



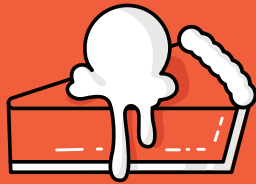
Røstede poteter

PORSJONER: 4 PORSJONER

FORBEREDELSESTID: 3 min
TILBEREDNINGSTID: 20 min

227 gram små nypoteter,
 rensset og delt i to
 30 milliliter olivenolje
 3 gram salt
 1 gram svart pepper
 2 gram hvitløkspulver
 1 gram tørket timian
 1 gram tørket rosmarin

- 1 **Velg** Preheat-funksjonen på Cosori luftfriterer, juster temperaturen til 195 °C og trykk på *Start/Pause*.
- 2 **Dekk** de delte potetene i olivenolje og vend dem rundt i krydderblandingen.
- 3 **Sett** potetene inn i den forhåndsvarmede luftfrityrkokeren.
- 4 **Velg** Fries-funksjonen, juster tiden til 20 minutter og trykk på *Start/Pause*.
- 5 **Rist** kurvene halvveis i tilberedningstiden. Riste-påminnelse-funksjonen lar deg få vite når.
- 6 **Fjern** potetene når de er ferdige, og server.



Dessert



Sitronformkake

PORSJONER: 1 LITEN FORM

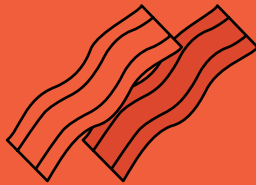
FORBEREDELSESTID: 10 min
TILBEREDNINGSTID: 35 min

120 gram hvetemel
4 gram bakepulver
En klype salt
84 gram usaltet smør, mykt
130 gram sukker
1 stort egg
15 milliliter fersk sitronsaft
1 sitron, revet
56 milliliter kjernemelk
(eller kulturmelk)
Formfett

TING DU TRENGER

Elektrisk håndmikser med visp
En liten form
(ca. 14,5 x 8,4 x 4,7 centimeter)

- 1 **Bland** melet, bakepulveret og saltet i en bolle og sett til side.
- 2 **Legg** smøret og sukkeret i en stor blandebolle.
- 3 **Bland** smøret og sukkeret til blandingen blir kremaktig, blek på farge og luftig med en elektrisk håndmikser med visp, ca. 3 minutter.
- 4 **Tilsett** egget, sitronsaften, sitronskallet og kjernemelken i bollen og visp til alt er innarbeidet.
- 5 **Vend** inn melblanding i røren til den så vidt er innarbeidet.
- 6 **Spray** en liten form med formfett.
- 7 **Fyll** formen $\frac{3}{4}$ full. Du får kanskje litt røre til overs.
- 8 **Velg** Preheat-funksjonen på Cosori luftfriterer, juster temperaturen til 145 °C og trykk deretter på *Start/Pause*.
- 9 **Sett** lille formen inn i den forhåndsvarmede luftfrityrkokeren.
- 10 **Sett** temperaturen på 145 °C og tiden på 35 minutter, og trykk på *Start/Pause*.
- 11 **Fjern** formkaken når en tannpirker eller en kaketest som settes inn i midten kommer ut ren.
- 12 **La** kaken kjøle seg helt ned før du deler den opp og serverer.



Dehydrerte Oppskrifter



Dehydrerte tomater

PORSJONER: 1 - 2 PORSJONER

FORBEREDELSESTID: 5 min

DEHYDRER: 4 t

192 gram cherrytomater, delt i to

- 1 **Legg** de delte cherrytomatene inn i Cosori luftfriterer.
- 2 **Velg** Dehydrate-funksjonen, juster temperaturen til 90 °C og tiden til 4 timer, og trykk på *Start/Pause*.
- 3 **Fjern** cherrytomatene når de er ferdige.
- 4 **Server** umiddelbart eller oppbevar i en lufttett beholder.



Bananchips

PORSJONER: 1 - 2 PORSJONER

FORBEREDELSESTID: 5 min

DEHYDRER: 6 t

14 gram sitronsaft

42 gram vann

1 banan, skåret i skiver på

6 millimeter

- 1 **Bland** sitronsaften og vannet i en liten bolle.
- 2 **Dypp** bananskivene i sitronvannet.
- 3 **Legg** bananskivene inn i Cosori luftfriterer.
- 4 **Velg** Dehydrate-funksjonen og trykk på Start/Pause.
- 5 **Fjern** bananskivene når de er ferdige.
- 6 **Server** umiddelbart eller oppbevar i en lufttett beholder.



Biff jerky

PORSJONER: 1 PORSJON

FORBEREDELSESTID: 3–6 t

DEHYDRE: 4 t

1 rundstek (226 gram), tynnskåret
 60 milliliter Worcestershire-saus
 30 milliliter soyasaus
 15 milliliter honning
 4 gram røkt paprika
 2 gram hvitløkspulver
 2 gram løkpulver
 2 gram svart pepper

- 1 **Legg** alle ingrediensene i en bolle eller pose og bland godt, deretter marinerer du dem i kjøleskapet i 3 til 6 timer.
- 2 **Fjern** marinaden og legg kjøttstimplene i Cosori luftfriterer.
- 3 **Velg** Dehydrate-funksjonen, juster temperaturen til 60 °C og tiden til 4 timer og trykk på *Start/Pause*.
- 4 **Vend** jerkyen når det er gått 2 timer for å sørge for at kjøttet dehydreres jevnt.
- 5 **Fjern** jerkyen når den er ferdig.
- 6 **Server** umiddelbart eller oppbevar i en lufttett beholder.



Kandisert bacon

PORSJONER: 2 PORSJONER

FORBEREDELSESTID: 3–6 t

DEHYDRER: 4–5 t

5 baconstrips

30 milliliter soyasaus

32 gram brunt sukker

30 milliliter riseddik

30 milliliter hvitløkschilisaus

- 1 **Legg** alle ingrediensene i en bolle eller pose og bland godt, legg dem deretter til å marinere i kjøleskapet i 3 til 6 timer.
- 2 **Fjern** marinaden, og legg baconet inn i kurvene i Cosori luftfriterer.
- 3 **Velg** Dehydrate-funksjonen, juster temperaturen til 60 °C og tiden til 5, og trykk deretter på *Start/Pause*.
- 4 **Vend** baconet når det har gått 2 ½ time for å passe på at det dehydrerer jevnt.
- 5 **Fjern** baconet når det er ferdig.
- 6 **Server** umiddelbart eller oppbevar i en lufttett beholder.



Dehydrerte blåbær

PORSJONER: 1 - 2 PORSJONER

FORBEREDELSESTID: 5 min

DEHYDRER: 10 t

192 gram ferske blåbær

- 1 **Legg** blåbærene inn i Cosori luftfriterer.
- 2 **Velg** Dehydrate-funksjonen, juster tiden til 10 timer og trykk på *Start/Pause*.
- 3 **Fjern** blåbærene når de er ferdige.
- 4 **Server** umiddelbart eller oppbevar i en lufttett beholder.



Dehydrerte jordbær

PORSJONER: 1 - 2 PORSJONER

FORBEREDELSESTID: 5 min

DEHYDRER: 10 t

192 gram ferske jordbær skåret i skiver på 12 millimeter

- 1 **Legg** jordbærene inn i Cosori luftfriterer.
- 2 **Velg** Dehydrate-funksjonen, juster tiden til 10 timer og trykk deretter på *Start/Pause*.
- 3 **Vend** jordbærene når det har gått 5 timer for å sørge for at de dehydrerer jevnt.
- 4 **Fjern** jordbærene når de er ferdige.
- 5 **Server** umiddelbart eller oppbevar i en lufttett beholder.



Nacho cheese chips av kål

PORSJONER: 1 - 2 PORSJONER

FORBEREDELSESTID: 5 min

DEHYDRER: 6 t

113 gram kål, hakket

9 milliliter olje

5 milliliter sitronsaft

14 gram gjær

12 gram tacokrydder

Salt etter smak

- 1 **Legg** alle ingrediensene unntatt saltet i en bolle og vend til kålen er jevnt dekket.
- 2 **Legg** kålchipsen inn i Cosori luftfriterer.
- 3 **Velg** Dehydrate-funksjonen og trykk deretter på *Start/Pause*.
- 4 **Vend** kålchipsen når det har gått 5 timer for å sørge for at de dehydrerer jevnt.
- 5 **Fjern** kålchipsen når det er ferdig, og krydre etter smak.
- 6 **Server** umiddelbart eller oppbevar i en lufttett beholder.



Krydrede eplechips

PORSJONER: 2 PORSJONER

FORBEREDELSESTID: 10 min

DEHYDRER: 6–8 t

1 rødt eple
6 gram sukker
3 gram malt kanel
3 milliliter vaniljeekstrakt

- 1 **Skrell** og fjern kjernen i eplet, og skjær i 6 millimeter tykke skiver.
- 2 **Bland** alle ingrediensene i en bolle til epleskivene er godt dekket.
- 3 **Legg** eplechipsene inn i Cosori luftfriterer.
- 4 **Velg** Dehydrate-funksjonen, juster temperaturen til 55 °C og tiden til 8 timer for sprøere chips, og trykk deretter på *Start/Pause*.
- 5 **Vend** eplechipsene etter halve tilberedningstiden for å sørge for at de dehydrerer jevnt.
- 6 **Fjern** eplechipsene når de er ferdige.
- 7 **Server** umiddelbart eller oppbevar i en lufttett beholder.



Squashchips

PORSJONER: 1 - 2 PORSJONER

FORBEREDELSESTID: 5 min

DEHYDRER: 6 t

1 squash, skåret opp i skiver på
6 millimeter
3 milliliter olivenolje
1 gram salt
1 gram svart pepper

- 1 Legg** alle ingrediensene i en bolle og bland godt.
- 2 Legg** squashskivene inn i Cosori luftfriterer.
- 3 Velg** Dehydrate-funksjonen, juster temperaturen til 60 °C, og trykk på *Start/Pause*.
- 4 Vend** squashchipsene når de er halvveis i tilberedningstiden for å sørge for at de dehydrerer jevnt.
- 5 Fjern** squashchipsene når de er ferdige.
- 6 Server** umiddelbart eller oppbevar i en lufttett beholder.



Dehydrert sopp

PORSJONER: 1 - 2 PORSJONER

FORBEREDELSESTID: 5 min

DEHYDRER: 4 t

128 gram steinsopp

- 1 Rengjør** soppene lett med et kjøkkenhåndkle eller en børste. Ikke bruk vann til å rengjøre dem, det vil hindre dem i å tørke.
- 2 Skjær** soppene i skiver på 1 centimeter.
- 3 Legg** soppskivene inn i Cosori luftfriterer.
- 4 Velg** Dehydrate-funksjonen, juster temperaturen til 50 °C og tiden til 4 timer og trykk deretter på *Start/Pause*.
- 5 Fjern** soppene når de ferdige.
- 6 Server** umiddelbart eller oppbevar i en lufttett beholder.

COSORI™

Questions or Concerns?

support.eu@cosori.com

A0-01.00_S 22B08 eu