



COSORI

PREMIUM HEISSLUFT-FRITTEUSE
INTELLIGENTE HEISSLUFT-FRITTEUSE

Rezepte

Vielen Dank für Ihren Kauf!

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



*Nehmen
Sie Teil an*

der Cosori Cooks Community auf Facebook
facebook.com/CosoriUK



Entdecken Sie

unsere Rezeptgalerie
www.cosori.com/recipes



Genießen Sie

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



KONTAKTIEREN SIE UNSERE KÜCHENCHEFS

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

E-Mail: recipes@cosori.com

Im Namen aller Mitarbeiter von COSORI

Viel Spaß beim Kochen!

Inhaltsverzeichnis

FRÜHSTÜCK

Avocado-Toast mit wachsweichen Eiern	6
Koreanisches Frühstücks-Sandwich	7
Hart gekochte Eier	8
Frühstückstacos auf pflanzlicher Basis	9
Kimchi-Toast	10
Frühstücks-Quesadilla	11
Gebackene Eier in Estragoncreme	12
Speck, Cheddar & Schnittlauch-Scones	13
Das einfachste Shakshuka der Welt aus der Heißluftfritteuse	14
Karamellierte Orangen mit Joghurt	15
Nussiges Vollkorngranola	16
Cranberry-Sauce aus der Heißluftfritteuse	17

VORSPEISEN

Mit Parmesan gefüllte Artischocken mit Zitronen-Aioli	19
Frittierter Spargel mit Schnittlauch & Knoblauch Crème Fraîche	20
Cremige Tomaten-Basilikum-Suppe	21
Gorditas aus der Heißluftfritteuse	22
Miso Bagna Cauda mit Röstgemüse	23
Mit Käse gefüllte Pilze	24
Spanische Knoblauch-Garnelen (Gambas al Ajillo)	25
Hamburger mit Taleggiokäse, Rukola und Dijon-Senf	26
Rote-Bete-Carpaccio mit schaumig gerührtem Ricotta, Minze und gepufftem Dinkel	27
Chicken Wings mit Knoblauch	28
Würzige Buffalo-Wings	29
Würzige Edamame mit Knoblauch	30
Verbrannte Shishito-Paprika	31
Mediterraner Blumenkohl- und Kräutersalat	32
Italian-Style Beans on Toast	33
Leichte Falafel mit Tsatsiki	34
Vegane Mozzarella Sticks	35
Blätterteiggebäck mit Tomate & Manchego	36
Knusprige Harissa-Kichererbsen	37

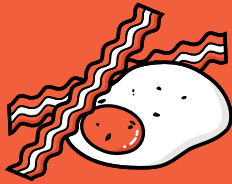
Gerösteter Delicata-Kürbis-Salat	38
Whole30® & Keto Kokos-Garnelen	39
Frittierte Gurkenchips	40
Caesar-Salat mit heißluftfrittierten Polenta-Croutons	41

HAUPTGERICHTE

Klassische Hamburger	43
BLT-Salat mit Grüne-Göttin-Dressing	44
Club-Steaks mit Chipotle-Knoblauchbutter	45
Frisée-Salat mit Speckwürfeln und Eiern	46
Thailändisches Rindfleisch und Basilikumspieße	47
Pilz-Fajitas	48
Lammkoteletts mit Knoblauch und Rosmarin	49
Gemüse-Stir-Fry mit Sesam-Yuzu-Sauce	50
Mit Heißluft frittierter knuspriger Wrap	51
Getoastetes Puten-Club-Sandwich	52
Einfache Hühnerbrust	53
Gemüse-Panini	54
Einfache Lachsfilets	55
Tequila-Limetten-Hühnerbüste	56
Yuzu-Ingwer-Hühnchenspieße	57
Larb Gai Hähnchensalat	58
Scharfe Garnelen-Burritos	59
Schweinekoteletts mit Dry Rub	60
Brathuhn mit Zitrone und Thymian	61
Salat mit geröstetem Lachs	62
Burrata-Huhn mit scharfem Kürbiskernpesto	63
Tajine mit Huhn, Aprikosen und Zitronenconfit	64
Kubanisches Sandwich	65
Huhn-Tinga-Tacos mit Avocado-Koriander Crema	66
Gebutterte Krabbenbrötchen mit Schnittlauchmayonnaise	67
Sams würzige Buffalo Chicken Sliders	68
Mit Poblano-Paprika gefüllte Hühnerbrust mit Mole	69

Inhaltsverzeichnis (Fortsetzung)

Gorditas mit Speck & Ananas	70	Überbackene Ofenkartoffeln	103
Glutenfreie Fisch-Tacos mit		Geröstete rote Paprikaschoten aus der	
Orangen-Avocado-Salat	71	Heißluftfritteuse	104
Chicken Tikka-Spieße	72	Geröstete Möhren und Pastinaken aus	
Whole30® Za'atar gewürzter Heilbutt	73	Ras el Hanout	105
Krabbenkuchen mit Zitronen-Kapern-Aioli	74	Knuspriger Rosenkohl mit Apfel,	
Leichte Rindfleisch-Bulgogi-Bowls	75	Mandeln & Parmesan	106
Getoastetes Caprese-Sandwich	76	Knoblauchpilze	107
Buttermilch-Hühnchen-Tender	77	Hausgemachte Tortilla-Chips	108
Knusprige Tilapia-Sandwiches mit		Geröstete Chili-Limetten-Möhren	109
hausgemachter Remoulade	78	Cacio e Pepe Brot	110
Sesam-Ingwer-Seebarsch en Papillote	79	Tofu mit Sesam-Koriander-Marinade	
Sichuan-Hühnchen	80	und Chili-Knusper	111
Jackfrucht & Pilz-Carnitas	81	Sanft gerösteter Spargel mit	
Salami-Pizza mit gegrilltem Käse	82	Calabria-Chilischoten	112
		Pitachips	113
		Kekse nach amerikanischer Südstaatenart	
		mit Erdbeer-Thymian-Butter	114
		Buffalo Blumenkohl mit	
		Sesam-Ranch-Sauce	115
		Geröstetes Wurzelgemüse	116
BEILAGEN		DESSERTS	
Pfirsich & Burrata-Salat	84	Glasierte tropische Früchteeisbecher	118
Mexikanischer Maisdip	85	French Toast mit	
Gemischter grüner Salat mit Süßkartoffeln		Schokoladen-Haselnuss-Sauce	119
und gepickelten Zwiebeln	86	Gebackene Vanillepudding-Toasts	120
Gerösteter Mais mit		Streusel mit gemischten Beeren	121
Habanero-Koriander-Butter	87	Maismehl-Kekse	122
Blumenkohl-Piccata	88	Keto Käsekuchen-Häppchen	123
Knusprige Pommes Frites	89	Matcha Biscotti	124
Parmesan-Trüffel-Pommes mit einfacher		Gefüllte Butterplätzchen mit Marmelade	125
Zitronen-Aioli	90	Blaubeer- & weiße Schokoladenkekse	126
Geröstete grüne Bohnen mit		Glutenfreie Erdnussbutter- &	
Zitrus-Mandel-Kruste	91	Schoko-Chip Kekse	127
Knuspriger Rosenkohl, süß & würzig	92		
Geröstete Bohnen mit Miso-Butter	93		
Huevos Rancheros	94		
Warmer Brokkoli & Speck-Salat	95		
Geröstete Broccolini mit Dill-Sauce	96		
Geröstete Ranch-Kohlsteaks	97		
Maisrippchen mit Humitas-Butter	98		
Geröstete Tomaten mit Kräutern der			
Provence	99		
Whole30® Pikante Bratkartoffeln	100		
Ganze Fingerling-Kartoffeln mit			
Chimichurri	101		
Knusprige Süßkartoffel-Pommes	102		



Frühstück



Avocado-Toast mit wachweichen Eiern

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

5 Minuten

KOCHZEIT:

17 Minuten

2 große Eier

Eine Schale mit Eiswasser

2 Scheiben dick geschnittenes
Sauerteigbrot

Ölspray

1 große, reife Avocado, in dünne
Scheiben geschnitten

Salz, nach Bedarf

Frisch gemahlener schwarzer
Pfeffer, nach Bedarf

2 Gramm geräucherter Paprika

- 1 **Das** Knusperblech in den Korb der Cosori Smart-Heißluftfritteuse legen und die Eier auf das Knusperblech legen.
- 2 **Die** Temperatur auf 130 °C und den Timer auf 12 Minuten einstellen und *Start/Pause* drücken.
- 3 **Die** Eier nach Ablauf der Garzeit herausnehmen und vor dem Schälen 10 Minuten in Eiswasser legen.
- 4 **Die** Brote von beiden Seiten mit Öl besprühen und auf das Knusperblech legen.
- 5 **Die** Temperatur auf 230 °C und den Timer auf 4 Minuten einstellen und *Start/Pause* drücken.
- 6 **Das** geröstete Brot nach Ablauf der Garzeit herausnehmen.
- 7 **Die** Avocadoscheiben gleichmäßig auf die gerösteten Brotscheiben verteilen, dann mit Salz und Pfeffer bestreuen.
- 8 **Die** Eier halbieren (das Eigelb sollte hellgelb und dickflüssig sein) und jeweils zwei Hälften auf die Toastscheiben legen.
- 9 **Mit** geräuchertem Paprikapulver bestreuen und nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen, dann servieren.



Koreanisches Frühstücks-Sandwich

ERGIBT 1 PORTION

VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

KOCHZEIT:

13 Minuten

- 1 großes Ei
- 2 Gramm Kristallzucker
- 2 Gramm Salz
- 3 Milliliter Vollmilch
- 14 Gramm ungesalzene Butter, Raumtemperatur, geteilt
- 15 Gramm Mayonnaise
- 8 Milliliter gesüßte Kondensmilch
- 5 Gramm Sriracha (optional)
- 2 Scheiben dick geschnittenes Brioche
- 2 Scheiben Speck
- 1 Scheibe milder Cheddarkäse
- In Scheiben geschnittene Avocado, als Belag (optional)
- Geschnittener Kohl, als Belag (optional)
- In Scheiben geschnittene Tomate, als Belag (optional)

- 1 **Ei**, Zucker, Salz und Milch in einer mittelgroßen Schale zu einem glatten Teig verquirlen.
- 2 **Eine** antihäftbeschichtete Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. 1 Esslöffel Butter schmelzen.
- 3 **Die** Eier hinzugeben und vorsichtig braten, dabei mit einem Gummispatel von der Außenseite der Pfanne nach innen schieben. Den Herd ausschalten, bevor das Ei ganz fest ist, und beiseite stellen.
- 4 **Mayonnaise**, Kondensmilch und Sriracha (falls gewünscht) in einer kleinen Schale verrühren und beiseite stellen.
- 5 **Die** restliche Butter gleichmäßig auf beide Seiten der Brotscheiben streichen.
- 6 **Das** Knusperblech in die Cosori Smart-Heißluftfritteuse legen und die Brotscheiben auf das Knusperblech legen.
- 7 **Die** Temperatur auf 210 °C und den Timer auf 3 Minuten einstellen und *Start/Pause* drücken.
- 8 **Das** Brot nach Ablauf der Backzeit entnehmen und beiseite stellen.
- 9 **Die** Speckscheiben auf das Knusperblech legen.
- 10 **Die** Speck-Funktion auswählen und *Start/Pause* drücken.
- 11 **Den** Speck nach Ablauf der Garzeit entnehmen und beiseite stellen. Das Fett aus dem Korb der Heißluftfritteuse ausgießen und sauber wischen.
- 12 **Das** Rührei auf eine der gerösteten Scheiben geben, mit Käse belegen und dann mit Speck belegen. Nach Belieben weitere Beilagen wie Avocado, Kohl oder Tomaten hinzufügen.
- 13 **Die** andere Scheibe Brot mit etwas Mayonnaise bestreichen und oben drauf legen.
- 14 **Das** Sandwich zurück in die Heißluftfritteuse legen.
- 15 **Die** Temperatur auf 210 °C und den Timer auf 2 Minuten einstellen und *Start/Pause* drücken.
- 16 **Das** Sandwich nach Ablauf der Garzeit entnehmen und servieren.



Hart gekochte Eier

ERGIBT 3 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

5 Minuten

KOCHZEIT:

11 Minuten

6 große Eier

- 1 **Eine** Schale mit Eiswasser füllen und beiseite stellen.
- 2 **Das** Knusperblech in den Korb der Cosori Smart-Heißluftfritteuse legen.
- 3 **Die** Eier auf das Knusperblech legen.
- 4 **Die** Temperatur auf 130 °C und den Timer auf 11 Minuten für weiches Eigelb oder 13 Minuten für härteres Eigelb einstellen, dann *Start/Pause* drücken.
- 5 **Die** Eier herausnehmen und mit einem Löffel in eine Schüssel mit Eiswasser geben.
- 6 **Die** Eier 10 Minuten ruhen lassen, dann pellen und servieren.



Frühstückstacos auf pflanzlicher Basis ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

KOCHZEIT:

7 Minuten

450 Gramm „Würstchen“ auf pflanzlicher Basis

1 Limette, abgerieben und ausgepresst

8 Maistortillas

1 Avocado, in dünne Scheiben geschnitten

4 Gramm frische Korianderblätter, zum Servieren

4 Radieschen, in dünne Scheiben geschnitten, zum Servieren

½ rote Zwiebel, in feine Scheiben geschnitten, zum Servieren

Chilisauce, zum Servieren

- 1 Das** Knusperblech in den Korb der Cosori Smart-Heißluftfritteuse legen.
- 2 Die** Vorheizfunktion auswählen und *Start/Pause* drücken.
- 3 Die** Würstchen auf das vorgewärmte Knusperblech legen, so dass eine gleichmäßig dicke Schicht entsteht.
- 4 Die** Temperatur auf 205 °C und den Timer auf 7 Minuten einstellen, Shake (Schütteln), anschließend *Start/Pause* drücken.
- 5 Nach** der Hälfte der Garzeit die Würstchen mit einem Löffel oder einem Spatel durchrühren und zerkleinern. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 6 Die** Würstchen nach Ablauf der Garzeit herausnehmen.
- 7 Die** Wurst in eine Schale geben und in kleine Stücke zerbröseln, dann die Limettenschale und den Saft dazugeben.
- 8 Auf** Tortillas mit Avocadoscheiben, Koriander, Radieschen, roten Zwiebelscheiben und Chilisauce servieren.



Kimchi-Toast

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

KOCHZEIT:

4 Minuten

- 2 Scheiben Bauernbrot, dick geschnitten
- Ölspray
- 15 Milliliter Sesamöl
- 2 große Eier
- Salz & frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, nach Geschmack
- 1 Knoblauchzehe
- 45 Gramm Tofu-Frischkäse oder Seidentofu
- 160 Gramm fertiges Kimchi, in 12-Millimeter-Stücke geschnitten
- 2 Frühlingszwiebeln, nur der grüne Teil, in dünne Scheiben geschnitten, zum Belegen
- 1 Blatt Nori, in sehr dünne Streifen geschnitten, zum Belegen (optional)

- 1 **Das** Knusperblech in den Korb der Cosori Smart-Heißluftfritteuse legen.
- 2 **Die** Vorheizfunktion auswählen und *Start/Pause* drücken.
- 3 Beide Seiten des Brots mit Ölspray einsprühen.
- 4 **Das** Brot auf das vorgeheizte Knusperblech legen.
- 5 **Die** Temperatur auf 210 °C und den Timer auf 4 Minuten einstellen, *Shake* (Schütteln) und anschließend *Start/Pause* drücken.
- 6 **Das** Brot nach der Hälfte der Kochzeit wenden. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 7 **Das** Sesamöl bei mittlerer Hitze in einer mittelgroßen Antihaft-Pfanne erhitzen. Die Eier so lange braten, bis sie die gewünschte Konsistenz haben, dann mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen.
- 8 **Das** getoastete Brot nach Ablauf der Backzeit herausnehmen und eine Seite jedes Stücks mit der Knoblauchzehe einreiben.
- 9 **Jedes** Brot mit Tofu-Frischkäse bestreichen und mit Kimchi, einem Ei, Frühlingszwiebeln und Nori belegen, dann servieren.



Frühstücks-Quesadilla

ERGIBT 1 PORTION

VORBEREITUNGSZEIT:

20 Minuten

KOCHZEIT:

4 Minuten

2 Weizentortillas (20 Zentimeter Durchmesser)

Ölspray, nach Bedarf

60 Gramm Monterey-Jack-Käse, geraspelt

1 großes Ei, verrührt

57 Gramm mexikanische Chorizo, gekocht und zerkleinert

15 Gramm Salsa, plus mehr zum Servieren

Saure Sahne, zum Servieren

- 1 **Eine** Seite einer der Tortillas mit Ölspray besprühen.
- 2 **Das** Knusperblech in den Korb der Cosori Smart-Heißluftfritteuse legen.
- 3 **Die** Tortilla mit der öligen Seite nach oben auf das Knusperblech legen.
- 4 **Die** Temperatur auf 210 °C und den Timer auf 2 Minuten einstellen und *Start/Pause* drücken.
- 5 **Die** Tortilla nach Ablauf der Garzeit herausnehmen.
- 6 **Die** Tortilla auf eine saubere Unterlage legen und mit der gerösteten Seite nach unten legen.
- 7 **Die** Tortilla mit der Hälfte des Monterey-Jack-Käses, dem Rührei, der Chorizo, der Salsa und dem restlichen Käse belegen. Die andere Tortilla mit Ölspray besprühen und obenauf legen.
- 8 **Die** Quesadilla auf das Knusperblech legen.
- 9 **Die** Temperatur auf 205 °C und den Timer auf 2 Minuten einstellen und *Start/Pause* drücken.
- 10 **Die** Quesadilla nach Ablauf der Backzeit herausnehmen und leicht abkühlen lassen, bevor sie mit Sauerrahm und Salsa serviert wird.



Gebackene Eier in Estragoncreme ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

KOCHZEIT:

10 Minuten

60 Milliliter Doppelrahm
 20 Gramm Parmesan, gerieben
 2 Gramm frischer Estragon,
 gehackt
 5 Gramm Salz, geteilt
 3 Gramm gemahlener schwarzer
 Pfeffer, geteilt
 Ölspray
 2 große Eier
 2 Scheiben Vollkornbrot

BENÖTIGTE KÜCHENARTIKEL

2 Auflaufförmchen aus Keramik
 (177 oder 200 Milliliter)

- 1 **Das** Knusperblech aus dem Korb der Cosori Smart-Heißluftfritteuse nehmen.
- 2 **Die** Vorheizfunktion an der Cosori Smart-Heißluftfritteuse auswählen und *Start/Pause* drücken.
- 3 **In** einer kleinen Schale Sahne, Parmesankäse, Estragon, 3 Gramm Salz und 2 Gramm Pfeffer vermischen und verquirlen.
- 4 **Das** Innere der Auflaufförmchen mit Ölspray besprühen.
- 5 **Die** Estragonsahne auf die Auflaufförmchen verteilen, dann ein Ei in jedes Auflaufförmchen schlagen.
- 6 **Das** restliche Salz und den Pfeffer darüber streuen.
- 7 **Die** Auflaufförmchen in den vorgeheizten Korb stellen.
- 8 **Die** Temperatur auf 175 °C und den Timer auf 8 Minuten einstellen und *Start/Pause* drücken.
- 9 **Die** Auflaufförmchen nach Ablauf der Garzeit herausnehmen.
- 10 **Die** Brotscheiben in den Korb der Heißluftfritteuse legen und mit dem Ölspray besprühen.
- 11 **Die** Temperatur auf 210 °C und den Timer auf 2 Minuten einstellen und *Start/Pause* drücken.
- 12 **Das** geröstete Brot nach Ablauf der Backzeit herausnehmen und zusammen mit den gebackenen Eiern servieren.



Speck, Cheddar & Schnittlauch-Scones ERGIBT 8 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

KOCHZEIT:

12 Minuten

300 Gramm Mehl, ein wenig mehr
zum Bestäuben

29 Gramm Backpulver

7 Gramm Salz

4 Gramm Kristallzucker

113 Gramm ungesalzene Butter,
gewürfelt und gefroren

270 Milliliter Buttermilch, geteilt

115 Gramm Speck, gekocht und in
kleine Stücke geschnitten

30 Gramm Cheddar-Käse, plus
mehr zum Belegen

6 Gramm frischer Schnittlauch,
gehackt

Ölspray

BENÖTIGTE KÜCHENARTIKEL

Küchenreibe

Holzlöffel

runde Keks- oder

Plätzchenausstechformen mit
einem Durchmesser von 6 bis

7 Zentimetern

Küchenpinsel

- 1 **Das** Knusperblech in den Korb der Cosori Smart-Heißluftfritteuse legen.
- 2 **Mehl**, Backpulver, Salz und Zucker in einer großen Rührschüssel vermischen.
- 3 **Die** kalte Butter mit der groben Seite einer Küchenreibe über die Mehlmischung reiben und dann mit den Händen in das Mehl einarbeiten.
- 4 **240** Milliliter Buttermilch mit einem Holzlöffel unter die Mehlmischung rühren, bis ein sehr klumpiger Teig entsteht. Kurz bevor die Buttermilch vollständig eingearbeitet ist, den Speck, den Käse und den Schnittlauch hinzufügen.
- 5 **Den** Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und einige Male kneten, bis er sich zusammenfügt und nicht mehr so klebrig ist; falls der Teig noch zu feucht ist, etwas mehr Mehl hinzufügen.
- 6 **Den** Teig zu einem etwa 2 bis 3 Zentimeter hohen Kreis formen. Mit einer runden Ausstechform so viele Plätzchen wie möglich ausstechen. Den Teig erneut zu einem Kreis formen und so lange Plätzchen ausstechen, bis kein Teig mehr vorhanden ist.
- 7 **Die** Vorheizfunktion wählen, die Temperatur auf 195 °C einstellen und dann *Start/Pause* drücken.
- 8 **Das** vorgeheizte Knusperblech mit Ölspray besprühen, dann 5 Plätzchen auf das Knusperblech legen. Die Oberseite der Plätzchen mit den restlichen 30 Millilitern Buttermilch bestreichen.
- 9 **Die** Temperatur auf 195 °C und den Timer auf 12 Minuten einstellen und *Start/Pause* drücken.
- 10 **Die** Plätzchen nach Ablauf der Backzeit herausnehmen und den Vorgang für die restlichen Plätzchen wiederholen, bevor Sie sie servieren.



Das einfachste Shakshuka der Welt aus der Heißluftfritteuse

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

KOCHZEIT:

7 Minuten

225 Gramm gehackte Tomaten aus der Dose

10 Gramm gelbe Zwiebel, gerieben

3 Knoblauchzehen, gerieben

15 Gramm Harissa-Paste

6 Gramm frischer Koriander, gehackt

4 Gramm Salz

1 Gramm Paprika

Eine Prise gemahlener Kümmel

2 große Eier

60 Gramm Feta

Grobes Salz, zum Garnieren

8 Milliliter Olivenöl zum Beträufeln

Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, mehr zum Garnieren

6 Gramm frische Petersilienblätter, gehackt, zum Garnieren

Fladenbrot, erwärmt, zum Servieren

- 1 **Das** Knusperblech in den Korb der Cosori Smart-Heißluftfritteuse legen.
- 2 **Die** Vorheizfunktion auswählen und *Start/Pause* drücken.
- 3 Gehackte Tomaten, Zwiebel, Knoblauch, Harissa-Paste, Koriander, Salz, Paprikapulver und Kreuzkümmel in eine mittelgroße Schale geben und verquirlen.
- 4 **Die** Tomatenmischung in die Pizzapfanne geben.
- 5 **In** die Tomatensauce zwei Vertiefungen eindrücken und die Eier hineinschlagen.
- 6 **Den** Feta-Käse um die Eier herum verteilen, mit Salz und schwarzem Pfeffer bestreuen und mit Olivenöl beträufeln.
- 7 **Die** Pizzapfanne auf das vorgeheizte Knusperblech legen.
- 8 **Die** Temperatur auf 190 °C und den Timer auf 7 Minuten einstellen und *Start/Pause* drücken.
- 9 **Shakshuka** herausnehmen und mit frischer Petersilie bestreut und mit warmem Fladenbrot servieren.

BENÖTIGTE KÜCHENARTIKEL

Cosori-Pizzapfanne

(15 Zentimeter) als Zubehör oder

Auflaufförmchen (15 Zentimeter)



Karamellierte Orangen mit Joghurt ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

5 Minuten

KOCHZEIT:

8 Minuten

24 Gramm Kristallzucker

1 Gramm gemahlener Ingwer

2 Navel-Orangen, halbiert

240 Gramm griechischer
Naturjoghurt, zum Servieren

- 1 **Das** Knusperblech in den Korb der Cosori Smart-Heißluftfritteuse legen.
- 2 **Die** Vorheizfunktion auswählen und *Start/Pause* drücken.
- 3 Zucker und Ingwer in einer kleinen Schale verrühren, dann gleichmäßig über die Orangenhälften verteilen.
- 4 **Die** Orangenhälften mit der Schnittfläche nach oben auf das vorgewärmte Knusperblech legen.
- 5 **Die** Temperatur auf 230 °C und den Timer auf 8 Minuten einstellen und *Start/Pause* drücken.
- 6 **Die** karamellisierten Orangenhälften nach Ablauf der Garzeit herausnehmen und mit einem Klecks griechischem Joghurt servieren.



Nussiges Vollkorngranola

ERGIBT 8 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

5 Minuten

KOCHZEIT:

10 Minuten

154 Gramm Vollkornhaferflocken

120 Milliliter Honig

50 Gramm Walnüsse, gehackt

30 Gramm Mandelsplitter

17 Gramm Kokosraspel

30 Gramm geröstete Kürbiskerne

30 Gramm Kakaonibs

30 Milliliter flüssiges Kokosöl

8 Gramm Salz

2 Gramm gemahlener Kardamom

- 1 **Das** Knusperblech aus dem Korb der Cosori Smart-Heißluftfritteuse nehmen.
- 2 **Die** Vorheizfunktion wählen, die Temperatur auf 170 °C einstellen und dann *Start/Pause* drücken.
- 3 **Alle** Zutaten in einer großen Schale vermengen und so lange rühren, bis sie gut miteinander verbunden sind.
- 4 **Das** Müsli auf das vorgeheizte Knusperblech legen.
- 5 **Die** Temperatur auf 170 °C und den Timer auf 10 Minuten einstellen, Shake (Schütteln) und anschließend *Start/Pause* drücken.
- 6 **Das** Müsli nach der Hälfte der Kochzeit umrühren. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 7 **Das** Müsli nach Ablauf der Kochzeit herausnehmen, abkühlen lassen und servieren.



Cranberry-Sauce aus der Heißluftfritteuse

ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

5 Minuten

KOCHZEIT:

10 Minuten

680 Gramm frische Cranberries,
abgespült

2 große Orangen, abgerieben und
ausgepresst

150 Gramm Kristallzucker

120 Milliliter Wasser

6 Gramm gemahlener Zimt

9 Gramm Maismehl

3 Gramm Salz

2 ganze Sternanissschoten

- 1 **Das** Knusperblech aus dem Korb der Cosori Smart-Heißluftfritteuse nehmen.
- 2 **Die** Vorheizfunktion wählen, die Temperatur auf 185 °C einstellen und dann *Start/Pause* drücken.
- 3 **Alle** Zutaten in eine große Schale geben und gut vermischen.
- 4 **Die** Cranberry-Mischung direkt in den vorgewärmten Korb gießen.
- 5 **Die** Temperatur auf 185 °C und den Timer auf 10 Minuten einstellen, Shake (Schütteln) und anschließend *Start/Pause* drücken.
- 6 **Die** Cranberry-Sauce nach der Hälfte der Kochzeit umrühren. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 7 **Die** Cranberrysauce nach Ablauf der Garzeit herausnehmen und vor dem Servieren etwas abkühlen lassen.



Vorspeisen



Mit Parmesan gefüllte Artischocken mit Zitronen-Aioli

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

30 Minuten

KOCHZEIT:

18 Minuten

2 Artischocken

23 Gramm geriebener Parmesan

33 Gramm Panko Paniermehl

2 Gramm frische italienische Petersilie, gehackt

1 Gramm frischer Thymian, gehackt

2 Knoblauchzehen, gerieben

7 Gramm Salz

15 Milliliter Olivenöl

Ölspray

SAFRAN-AIOLI

Eine Prise Safranfäden

15 Milliliter Wasser

1 großes Ei

2 Gramm trockenes Senfpulver

3 Knoblauchzehen, gerieben

240 Milliliter Traubenkernöl

1 kleine Zitrone, abgerieben und ausgepresst

Salz, nach Belieben

BENÖTIGTE KÜCHENARTIKEL

Küchenschere

Küchenmaschine oder Standmixer

- 1 **Die** Spitzen der Artischockenblätter mit einer Küchenschere abschneiden, dann die oberen 12 Zentimeter der Artischocken mit einem Messer abschneiden. Artischocken längs halbieren.
- 2 **Den** Strunk, den Wurzelbereich und die kleineren Blätter aus dem Inneren jeder Artischockenhälfte entfernen und wegwerfen. Artischockenhälften mit einer Zitronenspalte einreiben, damit sie nicht braun werden.
- 3 **Parmesankäse**, Panko Paniermehl, Kräuter, Knoblauch, Salz und Olivenöl in einer kleinen Schale geben und gut vermischen.
- 4 **Die** Safranfäden und das Wasser in einer kleinen Schüssel vermengen und beiseite stellen.
- 5 **Das** Knusperblech in den Korb der Cosori Smart-Heißluftfritteuse legen.
- 6 **Die** Vorheizfunktion auswählen und **Start/Pause** drücken.
- 7 **Die** Artischocken mit der Schnittfläche nach oben auf das vorgewärmte Knusperblech legen.
- 8 **Die** Temperatur auf 195 °C und den Timer auf 15 Minuten einstellen und **Start/Pause** drücken.
- 9 **Den** Korb der Heißluftfritteuse öffnen, wenn der Timer ausgeht. Die Artischocken mit 23 Gramm der Paniermehlmischung füllen und großzügig mit Öl besprühen.
- 10 **Die** Temperatur auf 205 °C und den Timer auf 3 Minuten einstellen und **Start/Pause** drücken.
- 11 **Die** Safranfäden und das Wasser, das Ei, den trockenen Senf, den Knoblauch und 60 Milliliter des Traubenkernöls in einer Küchenmaschine oder einem Standmixer vermengen.
- 12 **Das** restliche Traubenkernöl langsam bei laufendem Mixer hinzufügen, bis die Aioli eingedickt und emulgiert ist. Den Zitronensaft einrühren und etwas ziehen lassen, dann mit Salz abschmecken.
- 13 **Die** Artischocken nach Ablauf der Garzeit herausnehmen und mit der Safran-Aioli zum Dippen servieren.



Frittierter Spargel mit Schnittlauch & Knoblauch Crème Fraîche ERGIBT 6 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

KOCHZEIT:

8 Minuten

68 Gramm Mehl

3 große Eier, verquirlt

50 Gramm Panko Paniermehl

2 Gramm geräucherter Paprika

2 Gramm Knoblauchpulver

Eine Prise Cayennepfeffer

5 Gramm Salz

1 Bund dicker Spargel, die Holzigen Enden abgeschnitten

Ölspray

1 Zitrone, halbiert, zum Servieren

Grobes Salz, zum Garnieren

SNITTTLAUCH & KNOBLAUCH CRÈME FRAÎCHE

170 Gramm Crème Fraîche

1 Zitrone, abgerieben und ausgepresst

15 Milliliter Olivenöl

3 Knoblauchzehen, gerieben

2 Gramm frischer Schnittlauch, gehackt

5 Gramm Salz

2 Gramm frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

- 1 **Das** Knusperblech in den Korb der Cosori Smart-Heißluftfritteuse legen.
- 2 **Die** Vorheizfunktion wählen, die Temperatur auf 190 °C einstellen und *Start/Pause* drücken.
- 3 **Eine** Panierstation vorbereiten: Mehl in eine Schüssel, verquirlte Eier in eine andere Schale und Panko Paniermehl mit Paprika, Knoblauchpulver, Cayennepfeffer und Salz in eine weitere Schüssel geben.
- 4 **Den** Spargel in Mehl wälzen, dann in verquirltes Ei tauchen und zum Schluss in Paniermehl wälzen.
- 5 **Den** panierten Spargel in einer einzigen Lage auf das vorgeheizte Knusperblech legen und mit Öl besprühen.
- 6 **Die** Gemüse-Funktion auswählen, die Temperatur auf 190 °C und den Timer auf 8 Minuten einstellen und dann *Start/Pause* drücken.
- 7 **Den** Spargel nach der Hälfte der Garzeit wenden und erneut mit Öl besprühen. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 8 **Alle** Zutaten für die Schnittlauch und Knoblauch Crème Fraîche in einer mittelgroßen Schale verquirlen, dann beiseite stellen.
- 9 **Den** Spargel nach Ablauf der Garzeit herausnehmen und ihn auf einen Teller legen.
- 10 **Den** Spargel mit Zitronensaft beträufeln, mit etwas grobem Salz bestreuen und mit Schnittlauch und Knoblauch Crème Fraîche als Beilage servieren.



Cremige Tomaten-Basilikum-Suppe ERGIBT 3 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

KOCHZEIT:

14 Minuten

4 Knoblauchzehen, gepresst

4 Tomaten, längs halbiert

15 Milliliter Olivenöl

1 Dose gehackte Tomaten
(795 Gramm)

7 Gramm frische Basilikumblätter

240 Milliliter Tomatensaft

60 Milliliter Doppelrahm

30 Gramm ungesalzene Butter
Salz, nach Belieben

BENÖTIGTE KÜCHENARTIKEL

Standmixer

- 1 **Das** Knusperblech in den Korb der Cosori Smart-Heißluftfritteuse legen.
- 2 **Die** Vorheizfunktion auswählen und *Start/Pause* drücken.
- 3 **Die** Tomaten mit der Schnittfläche nach oben und den Knoblauch auf das vorgewärmte Knusperblech legen und mit dem Olivenöl beträufeln.
- 4 **Die** Gemüse-Funktion auswählen, den Timer auf 14 Minuten einstellen und *Start/Pause* drücken.
- 5 **Den** Knoblauch und die Tomaten nach der Hälfte der Kochzeit wenden. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 6 **Den** Knoblauch und die Tomaten nach Ablauf der Garzeit entnehmen.
- 7 **Den** gerösteten Knoblauch, die gerösteten Tomaten, die gehackten Tomaten und das Basilikum in einen Standmixer geben und auf höchster Stufe pürieren, bis alles vollständig glatt ist. In einen großen Topf füllen, den Tomatensaft einrühren und zum Köcheln bringen.
- 8 **Unter** gelegentlichem Rühren 10 Minuten bei niedriger bis mittlerer Hitze kochen.
- 9 **Den** Rahm und die Butter einrühren, mit Salz abschmecken und servieren.



Gorditas aus der Heißluftfritteuse ERGIBT 8 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

KOCHZEIT:

11 Minuten

124 Gramm Masa Harina
(Maismehl)

236 Milliliter heißes Wasser

5 Gramm Salz

15 Gramm Backfett

120 Gramm Mehl

Ölspray

Gewünschte Füllung, zum Servieren

- 1 **Masa** Harina, heißes Wasser und Salz in einer großen Schale mit einem Holzlöffel oder einem Gummispachtel verrühren.
- 2 **Das** Backfett hinzufügen und verrühren, dann das Mehl in 45 Gramm-Schritten zugeben und jeweils so lange rühren, bis das gesamte Mehl untergerührt ist.
- 3 **Den** Teig mit den Händen kneten, bis er geschmeidig und glatt ist. Mit einem feuchten Tuch abdecken und beiseite stellen.
- 4 **Das** Knusperblech in den Korb der Cosori Smart-Heißluftfritteuse legen.
- 5 **Die** Vorheizfunktion auswählen und *Start/Pause* drücken.
- 6 **Ein** 85-Gramm-Stück Teig abnehmen und zu einer Kugel formen, dann zu einer dicken Teigscheibe von etwa 8 Zentimetern Breite flachdrücken. Diesen Schritt noch 3 Mal wiederholen, so dass insgesamt 4 Teigscheiben entstehen. Den restlichen Teig mit dem Tuch abdecken.
- 7 **Die** 4 geformten Gorditas auf das vorgeheizte Knusperblech legen.
- 8 **Die** Temperatur auf 205 °C und den Timer auf 5 Minuten einstellen, Shake (Schütteln) und anschließend *Start/Pause* drücken.
- 9 **Die** Gorditas nach der Hälfte der Kochzeit wenden. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 10 **Beide** Seiten der Gorditas großzügig mit Ölspray besprühen, wenn der Timer abgelaufen ist.
- 11 **Die** Temperatur auf 230 °C und den Timer auf 6 Minuten einstellen, Shake (Schütteln) und anschließend *Start/Pause* drücken.
- 12 **Die** Gorditas nach der Hälfte der Kochzeit wenden. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 13 **Die** Gorditas nach Ablauf der Garzeit herausnehmen und an einem Ende vorsichtig einen Schlitz einschneiden, damit eine Tasche entsteht, und dann vor dem Servieren mit der gewünschten Füllung befüllen.
- 14 **Den** Vorgang mit dem restlichen Teig wiederholen.



Miso Bagna Cauda mit Röstgemüse

ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

45 Minuten

KOCHZEIT:

8 Minuten

BAGNA CAUDA

1 Zitrone, geschält, in Würfel geschnitten und entkernt

240 Milliliter Olivenöl

12 Knoblauchzehen, gerieben

17 Gramm rote Misopaste

Salz, nach Geschmack

GEMÜSE

4 Stück Broccolini

6 kleine Kartoffeln, weichgekocht, halbiert

8 Blumenkohlrischen

30 Milliliter Olivenöl

5 Gramm Salz

3 Gramm frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

4 Radieschen, in Viertel geschnitten, zum Servieren

1 Chicorée, Blätter abgetrennt, zum Servieren

- 1 **5** Zentimeter Wasser in einem mittelgroßen Topf auf dem Herd aufkochen.
- 2 **Zitrone**, Olivenöl, Knoblauch und rote Misopaste in eine Metallschüssel geben und verrühren.
- 3 **Die** Schüssel auf den Topf stellen und die Hitze so verringern, dass das Wasser nur noch köchelt.
- 4 **Die** Schüssel mit Frischhaltefolie bedecken und die Mischung 45 Minuten lang über dem Wasserbad lassen (die einzelnen Zutaten vermischen sich beim fertigen Dip nicht).
- 5 **Die** Plastikfolie entfernen und die Schüssel vom Wasserbad nehmen, mit Salz abschmecken und den Dip auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- 6 **Das** Knusperblech in den Korb der intelligenten Cosori-Heißluftfritteuse einsetzen.
- 7 **Die** Vorheizfunktion auswählen und auf Start/Pause drücken.
- 8 **Das** Gemüse mit Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen.
- 9 **Das** Gemüse auf das vorgeheizte Knusperblech legen.
- 10 **Die** Gemüsefunktion auswählen und auf Start/Pause drücken.
- 11 **Nach** der Hälfte der Garzeit den Korb schütteln. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 12 **Das** Röstgemüse nach Ablauf der Zeit herausnehmen.
- 13 **Das** Röstgemüse, die Radieschenviertel und Chicoréeblätter mit dem Bagna cauda zum Dippen servieren.



Mit Käse gefüllte Pilze

ERGIBT 8 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

20 Minuten

KOCHZEIT:

8 Minuten

16 Cremini-Pilze

140 Gramm Fontina-Käse, gerieben

140 Gramm geräucherter Gouda, gerieben

85 Gramm Ziegenkäse

2 Knoblauchzehen, gerieben

1 Gramm frischer Rosmarin, gehackt

1 Gramm frischer Thymian, gehackt

2 Gramm frische italienische Petersilienblätter, gehackt, zum Garnieren

Geriebene Schale einer kleinen Zitrone

23 Gramm Parmesan, gerieben

Oliveöl zum Beträufeln

2 Gramm Paprika, zum Garnieren

- 1 **Die** Stiele der Pilze entfernen, dabei darauf achten, auch den Stielansatz zu entfernen. Stiele wegwerfen.
- 2 **In** einer mittelgroßen Schüssel Fontina, Gouda, Ziegenkäse, Knoblauch, Kräuter und Zitronenschale gleichmäßig vermischen.
- 3 **Die** Käsemischung in die Hüte der Pilze geben, bis die Füllung etwas über den Rand hinausragt.
- 4 **Jeden** Pilz mit etwas Parmesan bestreuen und mit ein wenig Olivenöl beträufeln.
- 5 **Das** Knusperblech in den Korb der intelligenten Cosori Heißluftfritteuse legen.
- 6 **Die** Vorheizfunktion auswählen und auf *Start/Pause* drücken.
- 7 **Die** Pilze auf das vorgeheizte Knusperblech legen.
- 8 **Die** Temperatur auf 210 °C und den Timer auf 8 Minuten einstellen und auf *Start/Pause* drücken.
- 9 **Die** Pilze nach Ende der Garzeit entnehmen und vor dem Servieren mit Paprika bestreuen.



Spanische Knoblauch-Garnelen (Gambas al Ajillo)

ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

KOCHZEIT:

10 Minuten

110 Milliliter spanisches Olivenöl, geteilt

2 Knoblauchzehen, dünn geschnitten

450 Gramm große Garnelen, geschält und ohne Darm

3 Knoblauchzehen, fein gewürfelt

10 Gramm Salz

5 Gramm Natron

15 Milliliter Sherry oder trockener Rotwein

4 Gramm geräucherter Paprika, zum Garnieren

4 Gramm frische italienische Petersilienblätter, gehackt, zum Garnieren

Knuspriges Brot zum Servieren

- 1 **Das** Knusperblech aus dem Korb der intelligenten Cosori-Heißluftfritteuse nehmen.
- 2 **Die** Vorheizfunktion wählen, die Temperatur auf 190 °C einstellen und dann auf *Start/Pause* drücken.
- 3 **80** Milliliter Olivenöl und die in Scheiben geschnittenen Knoblauchzehen direkt in den vorgeheizten Korb geben.
- 4 **Die** Temperatur auf 190 °C und den Timer auf 4 Minuten einstellen und auf *Start/Pause* drücken.
- 5 **Die** Garnelen, die restlichen 30 Milliliter Olivenöl, Knoblauch, Salz und Natron in eine große Schüssel geben und gründlich vermengen.
- 6 **Die** Garnelen direkt in den Korb mit dem Olivenöl und dem Knoblauch geben.
- 7 **Die** Temperatur auf 190 °C und den Timer auf 6 Minuten einstellen und auf *Shake* (Schütteln) und anschließend auf *Start/Pause* drücken.
- 8 **Nach** der Hälfte der Garzeit den Sherry hinzugeben. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 9 **Die** Garnelen nach Ablauf der Zeit herausnehmen und in eine Servierschüssel geben.
- 10 **Mit** Paprika und Petersilie garnieren und zu knusprigem Brot servieren.



Hamburger mit Taleggiokäse, Rukola und Dijon-Senf

ERGIBT 6 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

KOCHZEIT:

8 Minuten

450 Gramm Rinderhackfleisch

2 Knoblauchzehen, gerieben

5 Gramm Salz

2 Gramm frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer

170 Gramm Taleggiokäse, in
Scheiben

230 Gramm Rukola

7 Milliliter Olivenöl

Saft von ½ Zitrone

6 Hamburgerbrötchen

30 Gramm Dijon-Senf

- 1 **Das** Rinderhackfleisch, den geriebenen Knoblauch, Salz und Pfeffer leicht in einer mittelgroßen Schüssel miteinander vermischen.
- 2 **Die** Rindfleischmischung zu 6 kleinen Pattys formen, dabei die Mitte leicht eindrücken, um eine Mulde zu bilden.
- 3 **Das** Knusperblech in den Korb der intelligenten Cosori Heißluftfritteuse legen.
- 4 **Die** Vorheizfunktion auswählen und auf *Start/Pause* drücken.
- 5 **Die** Rindfleisch-Pattys auf das vorgeheizte Knusperblech legen.
- 6 **Die** Steak-Funktion auswählen, die Temperatur auf 225 °C und den Timer auf 8 Minuten einstellen und auf *Start/Pause* drücken.
- 7 **Die** Frikadellen wenden und nach der Hälfte der Garzeit mit dem Taleggiokäse belegen. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 8 **Den** Rukola in einer mittelgroßen Schüssel mit dem Olivenöl und dem Zitronensaft vermengen und beiseite stellen.
- 9 **Die** Brötchenhälften mit Dijon-Senf bestreichen und jeweils eine Frikadelle auf die untere Brötchenhälfte legen.
- 10 **Das** Brötchen nun mit einer kleinen Handvoll Rukola und der anderen Brötchenhälfte belegen, dann servieren.



Rote-Bete-Carpaccio mit schaumig gerührtem Ricotta, Minze und gepufftem Dinkel

ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

8 Minuten

KOCHZEIT:

33 Minuten

2 kleine Rote Bete, gewaschen, Stiel- und Wurzelansatz entfernt

250 Gramm Ricotta

3 Gramm Salz, eventuell mehr nach Belieben

Eine Prise frisch gemahlener Pfeffer, eventuell mehr nach Belieben

Olivöl zum Beträufeln

10 bis 12 frische Minzblätter, dünn geschnitten, zum Garnieren

TOPPING

200 Gramm getrockneter Dinkel, nach Packungsangaben gekocht

30 Milliliter Olivenöl

5 Gramm Salz

BENÖTIGTE KÜCHENARTIKEL

Aluminiumfolie

Küchenmaschine mit Messeraufsatz

Schälmesser

Handschuhe (wir empfehlen Latex oder Nitril)

- 1 **Das** Knusperblech in den Korb der intelligenten Cosori-Heißluftfritteuse einsetzen.
- 2 **Die** Vorheizfunktion wählen, die Temperatur auf 190 °C einstellen und dann auf *Start/Pause* drücken.
- 3 **Die** Rote Bete fest in Aluminiumfolie wickeln.
- 4 **Die** Rote Bete auf das vorgeheizte Knusperblech legen.
- 5 **Die** Temperatur auf 190°C und den Timer auf 25 Minuten einstellen und auf *Start/Pause* drücken.
- 6 **Ricotta**, Salz und Pfeffer in die Schüssel einer kleinen Küchenmaschine mit Klingenaufsatz geben. Pulsieren, bis die Masse sehr glatt und schaumig ist, dann bis zur Verwendung kühl stellen.
- 7 **Die** Rote Bete nach Ablauf der Garzeit herausnehmen. Vergewissern Sie sich, dass Sie einfach mit einem Messer durch die Knollen stechen können.
- 8 **Die** Knollen aus der Folie nehmen und 20 Minuten bei Raumtemperatur abkühlen lassen, dann mit einem Schälmesser schälen (das Tragen von Handschuhen wird empfohlen).
- 9 **Die** rote Beete in sehr dünne Scheiben schneiden und kühl stellen.
- 10 **Den** Dinkel mit Olivenöl und Salz vermengen.
- 11 **Das** Knusperblech aus dem Korb nehmen.
- 12 **Den** Dinkel direkt in den Korb geben.
- 13 **Die** Temperatur auf 220 °C und den Timer auf 8 Minuten einstellen, auf *Shake* (Schütteln) und anschließend *Start/Pause* drücken.
- 14 **Nach** der Hälfte der Garzeit den Dinkel schütteln. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 15 **Den** schaumig geschlagenen Ricotta auf Teller löffeln, mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 16 **Den** Dinkel nach Ablauf der Garzeit herausnehmen.
- 17 **Die** Rote Bete auf den Ricotta legen und mit Minze und gepufftem Dinkel garniert servieren.



Chicken Wings mit Knoblauch

ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

5 Minuten

KOCHZEIT:

13 Minuten

250 Gramm Chicken Wings
(Drumsticks und/oder Flats),
gründlich mit Küchenrolle
trockengetupft

7 Gramm Salz

2 Gramm Knoblauchpulver

2 Gramm Zwiebelpulver

22 Milliliter Olivenöl

6 Knoblauchzehen, fein gewürfelt

8 Gramm frische Petersilie, fein
gehackt

3 Gramm frischer Thymian, gehackt

1 Zitrone, abgerieben und ausgepresst

Grobes Meersalz, zum Servieren

- 1 **Chicken** Wings, Salz, Knoblauchpulver und Zwiebelpulver in einer mittelgroßen Schüssel vermengen, bis die Chicken Wings gleichmäßig mit den Gewürzen bedeckt sind.
- 2 **Das** Knusperblech in den Korb der intelligenten Cosori-Heißluftfritteuse einsetzen.
- 3 **Die** Vorheizfunktion auswählen und auf *Start/Pause* drücken.
- 4 **Die** Chicken Wings auf das vorgeheizte Knusperblech legen.
- 5 **Die** Hühnchen-Funktion auswählen und *Start/Pause* drücken.
- 6 **Das** Olivenöl in einer kleinen Pfanne bei niedriger Hitze erwärmen und den Knoblauch hinzufügen. 2 bis 3 Minuten kochen, bis der Knoblauch duftet, dann in eine saubere Schüssel geben.
- 7 **Kräuter**, Zitronenschale und -saft in das Öl geben und die Zutaten vermischen.
- 8 **Wings** herausnehmen, sobald sie fertig sind.
- 9 **Wings** mit der Sauce mischen und mit einer Prise Meersalz servieren.



Würzige Buffalo-Wings

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

5 Minuten

KOCHZEIT:

13 Minuten

250 Gramm Chicken Wings
(Drumsticks und/oder Flats),
gründlich mit Küchenrolle
trockengetupft
7 Gramm Salz, eventuell mehr nach
Belieben
2 Gramm Knoblauchpulver
Eine Prise Cayennepeffer
120 Milliliter Buffalo-Wing-Sauce
60 Gramm ungesalzene Butter,
gewürfelt
10 Milliliter Apfelessig
1 Spritzer Worcestershiresauce
Ranch-Dressing oder
Blauschimmelkäse-
Dressing zum Dippen

- 1 **Chicken** Wings mit Salz, Knoblauchpulver und Zwiebelpulver in einer mittelgroßen Schüssel vermengen, bis sie gleichmäßig mit den Gewürzen bedeckt sind.
- 2 **Das** Knusperblech in den Korb der intelligenten Cosori Heißluftfritteuse legen.
- 3 **Die** Vorheizfunktion auswählen und auf *Start/Pause* drücken.
- 4 **Die** Chicken Wings auf das vorgeheizte Knusperblech legen.
- 5 **Die** Hühnchen-Funktion auswählen und *Start/Pause* drücken.
- 6 **Die** Buffalo-Wing-Sauce in einem kleinen Kochtopf bei mittlerer Hitze erwärmen, die Butter hineingeben und schmelzen lassen.
- 7 **Apfelessig** und Worcestershiresauce hinzugeben und nach Belieben salzen.
- 8 **Die** Sauce vom Herd nehmen und beiseite stellen.
- 9 **Die** Wings nach Ablauf der Garzeit herausnehmen und mit der Sauce beträufeln. Mit Ranch- oder Blauschimmelkäsedressing servieren.



Würzige Edamame mit Knoblauch ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

KOCHZEIT:

4 Minuten

315 Gramm aufgetaute Tiefkühl-
Edamame mit Schale

2 Knoblauchzehen, gehackt

3 Gramm frischer Ingwer, geschält,
gehackt

½ Serrano-Chili, in dünne Scheiben
geschnitten

Saft von 1 Limette

30 Milliliter Sojasauce

15 Milliliter Sesamöl

10 Milliliter Fischsauce

ZUM GARNIEREN

5 Milliliter Sojasauce

3 Milliliter Sesamöl

Grobes Meersalz

- 1 **Alle** Edamame-Zutaten gut in einer Schüssel vermischen.
- 2 **Das** Knusperblech aus dem Korb der intelligenten Cosori-Heißluftfritteuse nehmen.
- 3 **Die** Vorheizfunktion wählen, die Temperatur auf 205 °C einstellen und dann auf *Start/Pause* drücken.
- 4 **Die** Edamame direkt in den vorgeheizten Korb geben.
- 5 **Die** Temperatur auf 205°C und den Timer auf 4 Minuten einstellen und auf *Start/Pause* drücken.
- 6 **Die** Edamame nach Ablauf der Garzeit herausnehmen.
- 7 **Mit** Sojasauce, Sesamöl und einer Prise Meersalz garniert servieren.



Verbrannte Shishito-Paprika

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

5 Minuten

KOCHZEIT:

6 Minuten

300 Gramm Shishito-Paprika,
gewaschen und trockengetupft,
Stengel entfernt

5 Milliliter Olivenöl

3 Gramm Salz

Limonenspalten zum Servieren

Grobes Meersalz, zum Servieren

- 1 **Das** Knusperblech in den Korb der intelligenten Cosori Heißluftfritteuse legen.
- 2 **Die** Vorheizfunktion wählen, die Temperatur auf 200 °C einstellen und dann auf *Start/Pause* drücken.
- 3 **Die** Paprika in einer Schüssel mit Salz und Olivenöl vermengen.
- 4 **Die** Schoten auf das vorgeheizte Knusperblech legen.
- 5 **Die** Gemüse-Funktion auswählen, den Timer auf 6 Minuten einstellen und *Start/Pause* drücken.
- 6 **Nach** der Hälfte der Kochzeit die Paprika schütteln. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 7 **Die** Shishito-Paprika herausnehmen, sobald sie fertig sind.
- 8 **Mit** Limonenspalten und einer Prise grobem Meersalz servieren.



Mediterraner Blumenkohl- und Kräutersalat ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

KOCHZEIT:

8 Minuten

1 Blumenkohl, in sehr kleine Röschen zerlegt
 30 Milliliter Olivenöl
 1 Zitrone, in Zesten und gepresst
 Salz, nach Geschmack
 Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, nach Geschmack
 60 Gramm Rukola
 15 Gramm frische italienische Petersilienblätter, ganz
 15 Gramm frischer Dill, gehackt
 150 Gramm Strauchtomaten, halbiert
 25 Gramm gehackte Mandeln
 2 Gramm geräucherter Paprika, zum Garnieren
 Grobes Meersalz, zum Garnieren

TAHINI-DRESSING

240 Gramm Tahini
 1 Zitrone, in Zesten und gepresst
 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
 60 Milliliter Olivenöl
 70 bis 105 Milliliter Eiswasser, nach Bedarf
 Salz, nach Geschmack
 Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, nach Geschmack

- 1 **Das** Knusperblech in den Korb der intelligenten Cosori Heißluftfritteuse legen.
- 2 **Die** Vorheizfunktion wählen, die Temperatur auf 220 °C einstellen und dann auf *Start/Pause* drücken.
- 3 **Die** Blumenkohlröschen in einer großen Schüssel mit Olivenöl, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer vermengen, bis sie damit bedeckt sind.
- 4 **Den** Blumenkohl auf das vorgeheizte Knusperblech legen.
- 5 **Die** Gernüesfunktion wählen, die Temperatur auf 220 °C einstellen und dann auf *Start/Pause* drücken.
- 6 **Nach** der Hälfte der Garzeit den Blumenkohl schütteln. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 7 **Für** das Tahini-Dressing Tahini, Zitronenabrieb und -saft, Knoblauch und Olivenöl in einer mittelgroßen Schüssel vermischen.
- 8 **Langsam** unter ständigem Rühren das Eiswasser zum Dressing geben, bis es dünner und heller geworden ist. (Das Dressing sollte eine flüssige, aber nicht wässrige Konsistenz haben.)
- 9 **Nach** Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 10 **Den** Blumenkohl nach Ablauf der Garzeit entnehmen und mit dem Rucola, Kräutern, Tomaten und Mandeln mischen.
- 11 **Den** Salat vor dem Servieren mit Tahini-Dressing beträufeln und mit grobem Meersalz und Paprika bestreuen.



Italian-Style Beans on Toast

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

5 Minuten

KOCHZEIT:

8 Minuten

2 Scheiben italienisches Brot, dick geschnitten

22 Milliliter Olivenöl, geteilt

180 Gramm Cannellini-Bohnen aus der Dose, abgetropft und abgespült

1 Gramm frischer Rosmarin, gehackt

1 Gramm Salz

1 Gramm rote Chiliflocken

12 Gramm Parmesan, gerieben, zum Servieren

- 1 **Jede** Brotscheibe mit 2 Gramm Olivenöl bestreichen.
- 2 **Das** Knusperblech in die intelligente Cosori-Heißluftfritteuse einlegen und die Brotscheiben auf das Knusperblech legen.
- 3 **Die** Temperatur auf 210 °C und den Timer auf 5 Minuten einstellen und auf *Start/Pause* drücken.
- 4 **Das** geröstete Brot nach Ablauf der Garzeit herausnehmen
- 5 **In** einer mittelgroßen Schüssel die Cannellini-Bohnen mit Salz, roten Chiliflocken und dem restlichen Olivenöl vermengen.
- 6 **Jeweils** die Hälfte der Bohnenmischung auf die Brotscheiben löffeln und das Brot dann zurück in den Korb legen.
- 7 **Die** Temperatur auf 220 °C und den Timer auf 3 Minuten einstellen und auf *Start/Pause* drücken.
- 8 **Die** Brotscheiben nach Ablauf der Garzeit herausnehmen und mit geriebenem Parmesan bestreut servieren.



Leichte Falafel mit Tsatsiki

ERGIBT 6 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

40 Minuten

KOCHZEIT:

11 Minuten

FALAFEL

1 Dose Kichererbsen (425 Gramm), abgetropft
 25 Gramm frische italienische Petersilienblätter, ohne Stiele
 2 Gramm frischer Dill, ohne Stiele
 2 Knoblauchzehen, gerieben
 2 Schalotten, gehackt
 2 große Eier
 4 Gramm Zitronenschale
 8 Gramm Salz
 2 Gramm gemahlener Kreuzkümmel
 2 Gramm gemahlener Koriander
 5 Milliliter Sesamöl
 5 Gramm Backpulver
 90 Gramm Panko Paniermehl
 9 Gramm Sesam
 Ölspray

TZATSIKI

240 Gramm griechischer Joghurt
 15 Gramm italienische Petersilienblätter, gehackt
 4 Gramm frischer Dill, gehackt
 2 Gramm frische Minzblätter, gehackt
 1 Zitrone, abgerieben und ausgepresst
 2 Gurken, fein gewürfelt
 2 Knoblauchzehen, gerieben
 15 Milliliter Olivenöl
 Salz, nach Belieben
 Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, nach Belieben

BENÖTIGTE KÜCHENARTIKEL

Holzöffel oder Gummispachtel
 Küchenmaschine mit Messeraufsatz

- 1 **Die** Kichererbsen, die Petersilie, den Dill, den Knoblauch und die Schalotten in eine Küchenmaschine mit Klingenaufsatz geben. So lange mixen, bis die Masse glatt ist, dann in eine große Schüssel geben.
- 2 **Eier**, Zitronenschale, Salz, Kreuzkümmel, Koriander, Sesamöl und Backpulver hinzufügen und mit einem Holzöffel oder einem Gummispachtel vorsichtig umrühren.
- 3 **Die** Kichererbsenmischung mindestens 30 Minuten lang kühl stellen.
- 4 **Das** Knusperblech in den Korb der Cosori Smart-Heißluftfritteuse legen.
- 5 **Die** Vorheizfunktion auswählen und *Start/Pause* drücken.
- 6 **Das** Panko Paniermehl und den Sesam unter die Kichererbsenmischung rühren.
- 7 **Aus** der Mischung 10 Fladen mit einem 5 Zentimeter breiten Durchmesser formen und auf ein Blech oder einen Teller legen, dann jede Falafel von beiden Seiten mit Öl besprühen.
- 8 **Die** Falafel auf das vorgeheizte Knusperblech legen.
- 9 **Die** Temperatur auf 220 °C und den Timer auf 11 Minuten einstellen, Shake (Schütteln) und anschließend *Start/Pause* drücken.
- 10 **Die** Falafel nach der Hälfte der Garzeit wenden und erneut mit Öl besprühen. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 11 **Alle** Zutaten für das Tsatsiki in einer mittelgroßen Schale miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 12 **Die** Falafel nach Ablauf der Garzeit herausnehmen und mit dem Tsatsiki als Beilage servieren.



Vegane Mozzarella Sticks

ERGIBT 3 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

KOCHZEIT:

7 Minuten

1 Laib Cashew-Käse nach
Mozzarella Art

45 Gramm Mehl

5 Gramm Salz

1 Gramm Knoblauchpulver

1 Gramm Zwiebelpulver

1 Gramm Paprika

180 Milliliter Mandelmilch

120 Gramm feines italienisches
Paniermehl

Ölspray

240 Milliliter fertige Marinara-
Sauce zum Dippen

- 1 **Das** Knusperblech in den Korb der Cosori Smart-Heißluftfritteuse legen.
- 2 **Den** Cashew-Käse in 12 Millimeter breite Sticks schneiden.
- 3 **Eine** Panierstation vorbereiten. Mehl, Salz, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver und Paprika in einer Schüssel verquirlen, Mandelmilch und 17 Gramm der Mehlmischung in eine andere Schüssel geben und das Paniermehl in die letzte Schüssel legen.
- 4 **Jeden** Käse-Stick in den Mandelmilchteig tauchen, in der Mehlmischung wälzen, erneut in den Mandelmilchteig tauchen und schließlich mit Paniermehl ummanteln.
- 5 **Die** panierten Mozzarella-Sticks auf einen Teller oder ein Tablett legen.
- 6 **Die** Vorheizfunktion wählen, die Temperatur auf 195 °C einstellen und dann *Start/Pause* drücken.
- 7 **Die** Mozzarella-Sticks auf das vorgewärmte Knusperblech legen und mit Ölspray besprühen.
- 8 **Die** Temperatur auf 195 °C und den Timer auf 7 Minuten einstellen, Shake (Schütteln) und anschließend *Start/Pause* drücken.
- 9 **Die** Mozzarella-Sticks nach der Hälfte der Garzeit wenden und erneut mit Ölspray besprühen. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 10 **Die** veganen Mozzarella-Sticks nach dem Ablauf der Garzeit herausnehmen und mit Marinara-Sauce zum Dippen servieren.



Blätterteiggebäck mit Tomate & Manchego

ERGIBT 6 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

KOCHZEIT:

12 Minuten

114 Gramm Traubentomaten,
halbiert

114 Gramm Manchego-Käse, frisch
gerieben

15 Gramm Dijon-Senf

5 Milliliter Sherry-Essig

23 Milliliter Olivenöl

3 Gramm frischer Thymian, gehackt

1 Gramm Paprika

5 Gramm Salz

2 Gramm frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer

1 Rolle fertiger Blätterteig, aufgetaut

60 Gramm Mehl, zum Bestäuben
Ölspray

Grobes Meersalz, nach Bedarf

15 Milliliter Chili-Öl, zum Beträufeln

BENÖTIGTE KÜCHENARTIKEL

Nudelholz

- 1 **Tomaten**, Manchego-Käse, Dijon-Senf, Sherry-Essig, Olivenöl, Thymian, Paprika, Salz und Pfeffer in eine mittelgroße Schale geben und verrühren.
- 2 **Den** Blätterteig ausrollen und auf eine leicht bemehlte Fläche legen.
- 3 **Den** Blätterteig in 2 gleich große Stücke schneiden und jedes Stück mit einem Nudelholz auf 6 Millimeter Dicke ausrollen.
- 4 **Die** 2 Teigstücke mit einer Gabel einstechen, dann die Tomatenmischung auf die 2 Teigstücke verteilen, und zwar so, dass sie in der Mitte liegt.
- 5 **Die** oberen und unteren Enden der Teigstücke nach oben und über die Füllung legen, dann die Seiten von links und rechts übereinander falten. 3 Schlitze an der Oberseite des Gebäcks einschneiden, damit der Dampf entweichen kann.
- 6 **Die** Oberseite des Gebäcks mit Ölspray besprühen und mit grobem Salz bestreuen.
- 7 **Das** Knusperblech in den Korb der Cosori Smart-Heißluftfritteuse legen.
- 8 **Die** Vorheizfunktion wählen, die Temperatur auf 180 °C einstellen und *Start/Pause* drücken.
- 9 **Den** Blätterteig auf das vorgeheizte Knusperblech legen.
- 10 **Die** Temperatur auf 180 °C und den Timer auf 12 Minuten einstellen und *Start/Pause* drücken.
- 11 **Den** Blätterteig nach Ablauf der Backzeit herausnehmen und mit Chili-Öl beträufeln.
- 12 **Das** Gebäck etwas abkühlen lassen, bevor es in drei Teile geschnitten und serviert wird.



Knusprige Harissa-Kichererbsen

ERGIBT 3 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

5 Minuten

KOCHZEIT:

10 Minuten

- 1 Dose Kichererbsen (425 Gramm),
abgetropft und gewaschen
- 2 Knoblauchzehen, gerieben
- 15 Gramm Harissa-Paste
- 15 Milliliter Olivenöl
- 8 Milliliter Zitronensaft
- 5 Gramm Salz

- 1 **Das** Knusperblech in den Korb der Cosori Smart-Heißluftfritteuse legen.
- 2 **Die** Vorheizfunktion auswählen und *Start/Pause* drücken.
- 3 **Die** Kichererbsen in eine große Schale geben und mit Papiertüchern gut trocken tupfen.
- 4 **Die** restlichen Zutaten in die Schale geben und umrühren, sodass die Kichererbsen gleichmäßig damit bedeckt sind.
- 5 **Die** Kichererbsen auf das vorgeheizte Knusperblech legen.
- 6 **Die** Temperatur auf 220 °C und den Timer auf 10 Minuten einstellen, Shake (Schütteln) und anschließend *Start/Pause* drücken.
- 7 **Nach** der Hälfte der Kochzeit die Kichererbsen schütteln. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 8 **Das** Kichererbsen nach Ablauf der Garzeit entnehmen und servieren.



Gerösteter Delicata-Kürbis-Salat

ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

KOCHZEIT:

10 Minuten

1 Delicata-Kürbis

30 Milliliter Olivenöl

1 Gramm frischer Rosmarin,
gehackt

5 Gramm Salz

1 Gramm Chilipulver

200 Gramm junger Grünkohl

1 Bosc-Birne, entkernt und in dünne
Scheiben geschnitten

½ rote Zwiebel, in sehr feine
Scheiben geschnitten

35 Gramm Walnüsse, geröstet und
gehackt, zum Garnieren

85 Gramm Pecorino Romano,
gehobelt, zum Garnieren

ROTWEIN VINAIGRETTE

1 kleine Schalotte, fein gewürfelt

30 Milliliter Rotweinessig

5 Gramm glatte Blattpetersilie, fein
gehackt

15 Gramm Dijon-Senf

15 Milliliter Honig

60 Milliliter Olivenöl

Salz, nach Belieben

Frisch gemahlener schwarzer
Pfeffer, nach Belieben

- 1 **Den** Delicata-Kürbis der Länge nach halbieren, dann jede Hälfte in halbmondförmige, etwa 6 Millimeter dicke Scheiben schneiden.
- 2 **Das** Knusperblech in den Korb der Cosori Smart-Heißluftfritteuse legen.
- 3 **Die** Vorheizfunktion auswählen und *Start/Pause* drücken.
- 4 **Den** Delicata-Kürbis, das Olivenöl, den Rosmarin, das Salz und das Chilipulver in eine große Schüssel geben und vermischen.
- 5 **Den** Delicata-Kürbis auf das vorgeheizte Knusperblech legen.
- 6 **Die** Gemüse-Funktion auswählen, den Timer auf 10 Minuten einstellen und *Start/Pause* drücken.
- 7 **Nach** der Hälfte der Garzeit den Delicata-Kürbis schütteln. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 8 **Schalotte**, Essig, Petersilie, Senf und Honig in einer mittelgroßen Schale zu einer Vinaigrette verrühren. Langsam das Olivenöl unter ständigem Rühren einträufeln, bis das Dressing emulgiert ist.
- 9 **Nach** Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 10 **Den** Delicata-Kürbis nach Ablauf der Garzeit herausnehmen und in eine große Schale mit dem Grünkohl, der in Scheiben geschnittenen Birne und der in Scheiben geschnittenen Zwiebel geben.
- 11 **Den** Delicata-Kürbis, den Grünkohl, die Birne und die Zwiebel mit so viel Dressing vermengen, dass alles bedeckt ist.
- 12 **Den** Salat auf 4 Teller verteilen, mit Walnüssen und gehobeltem Pecorino Romano garnieren und servieren.



Whole30® & Keto Kokos-Garnelen ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

KOCHZEIT:

6 Minuten

30 Gramm Kokosmehl

2 große Eier, verquirlt

8 Gramm Salz, mehr nach Bedarf

3 Gramm Teelöffel Kurkumapulver

2 Gramm Cayennepfeffer

95 Gramm ungesüßte Kokosraspeln

450 Gramm große Garnelen,

geschält und ohne Darm,

Schwänze entfernt

Ölspray

Whole30®-freundlicher Dip, zum Servieren

- 1 **Das** Knusperblech in den Korb der Cosori Smart-Heißluftfritteuse legen.
- 2 **Kokosmehl** in eine kleine Schale geben, die Eier in eine weitere kleine Schale und die Gewürze und Kokosraspeln in eine weitere Schale.
- 3 **Jede** Garnele mit Kokosmehl panieren, in Ei tauchen und dann in der Gewürz-Kokosmischung wälzen.
- 4 **Die** Vorheizfunktion wählen, die Temperatur auf 195 °C einstellen und dann *Start/Pause* drücken.
- 5 **Die** Garnelen von beiden Seiten mit Ölspray besprühen und in einer einzigen Lage auf das vorgewärmte Knusperblech legen.
- 6 **Die** Temperatur auf 195 °C und den Timer auf 6 Minuten einstellen, Shake (Schütteln) und anschließend *Start/Pause* drücken.
- 7 **Die** Garnelen nach der Hälfte der Kochzeit wenden. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 8 **Die** Garnelen nach dem Ablauf der Garzeit herausnehmen, auf einen Servierteller geben und nach Belieben zusätzlich salzen.
- 9 **Mit** einem Whole30®-freundlichen Dip Ihrer Wahl servieren.



Frittierte Gurkenchips

ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

KOCHZEIT:

6 Minuten

25 Dillgurken aus dem Glas
(kraus oder rund geschnitten)

63 Gramm Mehl

2 Gramm Paprikapulver

Eine Prise Cayennepfeffer

2 Eier, geschlagen

150 Gramm Panko Paniermehl

8 Gramm Salz

Ölspray

Dip, zum Servieren

- 1 **Das** Knusperblech in den Korb der Cosori Smart-Heißluftfritteuse legen.
- 2 **Die** Vorheizfunktion auswählen und *Start/Pause* drücken.
- 3 **Die** Dillgurken mit Papiertüchern trockentupfen.
- 4 **Mehl**, Paprikapulver und Cayennepfeffer in eine kleine Schale geben, die verquirlten Eier in eine andere kleine Schale und das Panko Paniermehl zusammen mit dem Salz in eine dritte kleine Schale.
- 5 **Die** Gurken zuerst in Mehl, dann in Ei und zuletzt in Paniermehl wälzen und das Paniermehl mit den Händen vorsichtig andrücken.
- 6 **Die** panierten Gurken auf ein Tablett legen und rundum mit Ölspray besprühen.
- 7 **Die** Gurken auf das vorgeheizte Knusperblech legen.
- 8 **Die** Temperatur auf 195 °C und den Timer auf 6 Minuten einstellen, *Shake (Schütteln)* und anschließend *Start/Pause* drücken.
- 9 **Die** Gurken nach der Hälfte der Kochzeit wenden. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 10 **Die** Gurken nach Ablauf der Garzeit entnehmen und mit Ihrem bevorzugten Dip servieren.



Caesar-Salat mit heißluftfrittierten Polenta-Croutons

ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

20 Minuten

KOCHZEIT:

15 Minuten

POLENTA-CROUTONS

1 vorgegarte Polentarolle (510 Gramm), halbiert
Ölspray
Salz, nach Bedarf

CAESAR-DRESSING

1 großes Eigelb
2 Knoblauchzehen, gerieben
Saft von 1 Zitrone
5 Gramm Sardellenpaste
5 Milliliter Worcestershiresauce
2 Gramm frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
160 Milliliter Rapsöl
80 Milliliter Olivenöl
18 Gramm Parmesan, frisch gerieben
Salz, nach Belieben

SALAT

2 Römersalatherzen, in mundgerechte Stücke gerissen
112 Gramm Parmesankäse, gehobelt, zum Bestreuen
Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, nach Bedarf, zum Bestreuen

BENÖTIGTE KÜCHENARTIKEL

Küchenmaschine mit Messeraufsatz

- 1 **Das** Knusperblech in den Korb der Cosori Smart-Heißluftfritteuse legen.
- 2 **Die** Vorheizfunktion wählen, die Temperatur auf 230 °C einstellen und dann *Start/Pause* drücken.
- 3 **Die** vorgegarte Polenta in 1 Zentimeter breite Streifen schneiden, dann die Streifen in 1 Zentimeter breite Würfel schneiden.
- 4 **Die** Polentawürfel auf das vorgeheizte Knusperblech legen und großzügig mit Ölspray besprühen.
- 5 **Die** Temperatur auf 230 °C und den Timer auf 15 Minuten einstellen, Shake (Schütteln) und anschließend *Start/Pause* drücken.
- 6 **Nach** der Hälfte der Garzeit die Polenta-Croutons schütteln. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 7 **Eigelb**, Knoblauch, Zitronensaft, Sardellenpaste, Worcestershiresauce und schwarzen Pfeffer in der Schüssel einer Küchenmaschine mit Messeraufsatz verrühren.
- 8 **Das** Rapsöl langsam einträufeln, gefolgt von dem Olivenöl, während die Maschine läuft, bis die Mischung emulgiert und verdickt ist. Den geriebenen Parmesankäse unterrühren, mit Salz abschmecken und beiseite stellen.
- 9 **Die** Polenta-Croutons nach Ablauf der Garzeit herausnehmen und mit Salz bestreuen.
- 10 **Den** klein gerissenen Römersalat mit ausreichend Caesar-Dressing vermischen, um ihn zu bedecken.
- 11 **Den** angemachten Salat auf 4 Teller verteilen und mit den Croutons, dem gehobelten Parmesan und frisch gemahlenem Pfeffer garnieren und servieren.



Vorspeisen



Klassische Hamburger

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

KOCHZEIT:

10 Minuten

450 Gramm Rinderhackfleisch

5 Gramm Salz

3 Gramm frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer

2 Hamburgerbrötchen mit Sesam

Ketchup, zum Servieren

Senf, zum Servieren

6 bis 8 Salatblätter, in Stücke
gezupft, zum Servieren

1 Romatome, in Scheiben
geschnitten, zum Servieren

2 rote Zwiebelringe, zum Servieren

6 in Scheiben geschnittene
Essiggurken, zum Servieren

- 1 **Aus** dem Rinderhack zwei gleichgroße Frikadellen formen, etwas dünner als 20 Millimeter. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2 **Das** Knusperblech in den Korb der intelligenten Cosori Heißluftfritteuse legen.
- 3 **Die** Vorheizfunktion auswählen und auf *Start/Pause* drücken.
- 4 **Die** Rindfleisch-Pattys auf das vorgeheizte Knusperblech legen.
- 5 **Die** Steak-Funktion auswählen, die Temperatur auf 225 °C und den Timer auf 10 Minuten einstellen und auf *Start/Pause* drücken.
- 6 **Die** Frikadellen nach der Hälfte der Kochzeit wenden. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 7 **Die** Frikadellen herausnehmen, wenn sie fertig sind.
- 8 **Die** Frikadellen in die Hamburgerbrötchen legen.
- 9 **Hamburger** mit den Saucen und dem Gemüse Ihrer Wahl belegen und servieren.



BLT-Salat mit Grüne-Göttin-Dressing

ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

KOCHZEIT:

8 Minuten

SALAT

4 Scheiben Speck
1 Kopf Römersalat, geschnitten
75 Gramm Kirschtomaten, halbiert
½ rote Zwiebel, in feine Scheiben geschnitten (optional)
20 Gramm Pinienkerne, geröstet
Schwarzer Pfeffer, nach Geschmack

DRESSING

215 Gramm griechischer Joghurt
1 Zitrone, in Zesten und gepresst
23 Milliliter Weißweinessig
3 Knoblauchzehen, gerieben
21 Gramm Rukola
15 Gramm frische italienische Petersilienblätter
6 Gramm frischer Schnittlauch, gehackt, mehr zum Garnieren
2 Gramm frischer Dill
8 frische Basilikumblätter
15 Milliliter Olivenöl
10 Gramm Sardellenpaste
7 Gramm Salz
3 Gramm frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

BENÖTIGTE KÜCHENARTIKEL

Küchenmaschine mit Klingeneinsatz oder
Standmixer

- 1 **Das** Knusperblech in die intelligente Cosori Heißluftfritteuse einlegen und den Speck auf das Knusperblech legen.
- 2 **Die** Speck-Funktion auswählen und *Start/Pause* drücken.
- 3 **Alle** Dressingzutaten in die Schüssel einer Küchenmaschine mit Klingeneinsatz oder einen Standmixer geben und pürieren, bis eine glatte Paste entsteht.
- 4 **Den** Speck nach Ablauf der Garzeit herausnehmen und ihn auf ein Schneidbrett legen.
- 5 **In** mundgerechte Stücke schneiden und diese zusammen mit dem Römersalat, Tomaten, Zwiebelstücken und 45 Milliliter von dem Dressing in eine Schüssel geben.
- 6 **Vermischen**, bis das Dressing gleichmäßig verteilt ist, und den Salat auf 4 Teller verteilen.
- 7 **Mit** Pinienkernen, Pfeffer und Schnittlauch garnieren und servieren.



Club-Steaks mit Chipotle-Knoblauchbutter

ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

35 Minuten

KOCHZEIT:

8 Minuten

- 2 Club-Steaks (3 Zentimeterdick)
- 10 Gramm und weitere 5 Gramm Salz
- 5 Gramm frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 110 Gramm ungesalzene Butter, Raumtemperatur
- 2 Chipotle-Chilischoten in Adobo-Sauce
- 3 Knoblauchzehen, gerieben
- 1 Limette, in Zesten und gepresst
- 5 Gramm gehackter frischer Koriander, zum Garnieren
- Grobes Salz, zum Garnieren

BENÖTIGTE KÜCHENARTIKEL

Küchenmaschine mit Messeraufsatz

- 1 **Das** Steak 30 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen, damit es Raumtemperatur erreicht.
- 2 **Steaks** auf beiden Seiten mit 10 Gramm Salz und dem gesamten schwarzen Pfeffer würzen.
- 3 **Das** Knusperblech in den Korb der intelligenten Cosori Heißluftfritteuse legen.
- 4 **Die** Vorheizfunktion auswählen und auf *Start/Pause* drücken.
- 5 **Die** Steaks auf das vorgeheizte Knusperblech legen.
- 6 **Die** Steak-Funktion auswählen, den Timer auf 8 Minuten einstellen und *Start/Pause* drücken.
- 7 **Die** Steaks nach der Hälfte der Kochzeit wenden. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 8 **Butter**, Chipotle-Chilischoten, Knoblauch, restliches Salz, Limettenschale und -saft in eine Küchenmaschine mit Klingeneinsatz geben und mixen, bis eine glatte Mischung entsteht.
- 9 **Die** Chipotle-Butter in eine Schüssel oder auf ein Stück Frischhaltefolie geben und in den Kühlschrank stellen.
- 10 **Nach** Ablauf der Kochzeit die Steaks herausnehmen und sie circa 5 Minuten auf einem Schneidbrett ruhen lassen.
- 11 **Einen** Löffel Chipotle-Butter auf jedes Steak geben und schmelzen lassen.
- 12 **Steaks** mit gehacktem Koriander und grobem Salz garniert servieren.



Frisée-Salat mit Speckwürfeln und Eiern ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

KOCHZEIT:

20 Minuten

4 große Eier

Schüssel Eiswasser

4 dicke Scheiben Speck, in
6 Millimeter breite Streifen
geschnitten

1 Schalotte, fein gewürfelt

15 Gramm Dijon-Senf

22 Milliliter Apfelessig

Eine Prise Paprika

80 Milliliter Olivenöl

4 Gramm Salz

2 Gramm frisch gemahlener Pfeffer,
mehr zum Garnieren

140 Gramm Frisée-Salat

6 Gramm frischer Schnittlauch,
gehackt, zum Bestreuen

Grobes Meersalz, zum Garnieren

- 1 **Das** Knusperblech in den Korb der intelligenten Cosori-Heißluftfritteuse einlegen und die Eier auf das Knusperblech legen.
- 2 **Die** Temperatur auf 130 °C und den Timer auf 12 Minuten einstellen und auf *Start/Pause* drücken.
- 3 **Die** Eier nach Ablauf der Garzeit herausnehmen und 10 Minuten in Eiswasser legen.
- 4 **Eier** schälen und längs halbieren.
- 5 **Den** Speck auf das Knusperblech legen.
- 6 **Die** Speck-Funktion auswählen und *Start/Pause* drücken.
- 7 **Schalotte**, Senf, Apfelessig und Paprika vermischen.
- 8 **Olivenöl** nach und nach unter ständigem Rühren zur Senfmischung gießen.
- 9 **Das** Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 10 **Den** Speck nach Ablauf der Zeit herausnehmen und auf einen mit Küchenrolle belegten Teller legen.
- 11 **Frisée** mit Senf-Vinaigrette vermengen, bis die Blätter leicht damit bedeckt sind.
- 12 **Den** Frisée-Salat auf 4 Teller aufteilen.
- 13 **Jeden** Salat mit Speck, 2 Eierhälften, etwas Schnittlauch, grobem Meersalz und Pfeffer belegen.



Thailändisches Rindfleisch und Basilikumspieße

ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

2 Stunden

KOCHZEIT:

7 Minuten

30 Milliliter Tamari-Sauce

25 Gramm brauner Zucker

30 Milliliter Limettensaft

30 Milliliter Pflanzenöl

23 Milliliter Fischsauce

23 Gramm Sambal Oelek

2 Ribeye-Steaks, in 3-Zentimeter-Würfel geschnitten

1 weiße Zwiebel, in 5-Zentimeter-Stücke geschnitten

2 rote Paprika, in 5 Zentimeter breite Vierecke geschnitten

5 Gramm thailändische

Basilikumblätter, zum Servieren

- 1 **In** einer großen Schüssel Tamari-Sauce, braunen Zucker, Limettensaft, Pflanzenöl, Fischsauce und Sambal Oelek gründlich mischen.
- 2 **Die** Fleischwürfel in die Marinade legen, Schüssel abdecken und sie 2 Stunden im Kühlschrank marinieren.
- 3 **Abwechselnd** Fleisch-, Zwiebel- und Paprikastücke auf die Spieße stecken.
- 4 **Das** Knusperblech in den Korb der intelligenten Cosori Heißluftfritteuse legen.
- 5 **Die** Vorheizfunktion auswählen und auf *Start/Pause* drücken.
- 6 **Die** Spieße auf das vorgeheizte Knusperblech legen.
- 7 **Die** Steak-Funktion auswählen, den Timer auf 7 Minuten einstellen und *Start/Pause* drücken.
- 8 **Die** Spieße nach Ablauf der Garzeit herausnehmen und vor dem Servieren mit thailändischem Basilikum belegen.

BENÖTIGTE KÜCHENARTIKEL

4 Metall- oder Holzspieße



Pilz-Fajitas

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

KOCHZEIT:

10 Minuten

2 Portobello-Pilze, Lamellen entfernt und in 6-Millimeter-Streifen geschnitten

1 rote Paprika, dünn geschnitten

1 gelbe Paprika, dünn geschnitten

¼ rote Zwiebel, in Scheiben geschnitten

3 Knoblauchzehen, gehackt

¼ Jalapeno, entkernt und gehackt

30 Milliliter Traubenkernöl

2 Limetten, abgerieben und ausgepresst

3 Gramm getrockneter mexikanischer Oregano

8 Gramm Salz

2 Gramm gemahlener Koriander

2 Gramm Paprikapulver

- 1 **Alle** Zutaten gründlich in einer großen Schüssel vermischen.
- 2 **Das** Knusperblech in den Korb der intelligenten Cosori Heißluftfritteuse legen.
- 3 **Die** Vorheizfunktion auswählen und auf *Start/Pause* drücken.
- 4 **Die** Pilzmischung auf das vorgeheizte Knusperblech geben.
- 5 **Die** Gemüsefunktion auswählen, die Temperatur auf 210 °C und den Timer auf 10 Minuten einstellen und auf *Start/Pause* drücken.
- 6 **Nach** der Hälfte der Garzeit die Pilze schütteln. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 7 **Die** Pilzmischung nach Ende der Garzeit herausnehmen.
- 8 **Auf** die Tortillas legen.
- 9 **Mit** zerdrückter Avocado, grobem Salz, Koriander, Ziegenkäse, etwas Salsa Macha oder Chili-Crunch und einem Spritzer Limettensaft servieren.

ZUM SERVIEREN

Tortillas (Mais- oder Weizenmehl), erwärmt

1 Avocado, zerdrückt

Grobes Salz, nach Geschmack

5 Gramm Korianderblätter, gehackt

40 Gramm Ziegenkäse, zerbröseln (optional)

Fertige Salsa Macha oder Chili-Crunch
Limettenviertel



Lammkoteletts mit Knoblauch und Rosmarin

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

2 Stunden, 15 Minuten

KOCHZEIT:

10 Minuten

2 Lammkoteletts

30 Gramm Dijon-Senf

5 Knoblauchzehen, fein gewürfelt

3 Gramm frischer Rosmarin, gehackt

23 Milliliter Olivenöl

7 Gramm Salz

3 Gramm frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Grobes Meersalz, zum Servieren

- 1 **Die** Lammkoteletts in eine mittelgroße Schüssel legen.
- 2 **Dijonsenf**, Knoblauch, Rosmarin und Olivenöl hinzugeben und mit den Händen vermischen, bis das Lamm gleichmäßig bedeckt ist.
- 3 **Die** Schüssel abdecken und das Fleisch bei Zimmertemperatur 2 Stunden marinieren.
- 4 **Das** Knusperblech in den Korb der intelligenten Cosori Heißluftfritteuse legen.
- 5 **Die** Vorheizfunktion auswählen und auf *Start/Pause* drücken.
- 6 **Die** Lammkoteletts mit Salz und Pfeffer würzen.
- 7 **Die** Lammkoteletts auf das vorgeheizte Knusperblech legen.
- 8 **Die** Steak-Funktion auswählen und die Temperatur auf 220 °C und den Timer auf 8 Minuten einstellen und auf *Start/Pause* drücken.
- 9 **Die** Lammkoteletts nach der Hälfte der Kochzeit wenden. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 10 **Die** Lammkoteletts nach Ablauf der Garzeit herausnehmen und 5 Minuten ruhen lassen.
- 11 **Mit** etwas grobem Meersalz bestreut servieren.



Gemüse-Stir-Fry mit Sesam-Yuzu-Sauce ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

KOCHZEIT:

10 Minuten

GEMÜSE

210 Gramm kleine Brokkoliröschen

1 rote Paprika, dünn geschnitten

145 Gramm Shitake- oder Cremini-Pilze, in 6-Millimeter-Scheiben geschnitten

Eine halbe gelbe Zwiebel, in dünne Scheiben geschnitten

2 Knoblauchzehen, gehackt

15 Milliliter Pflanzenöl

7 Gramm Salz

2 Frühlingszwiebeln, in feine Scheiben geschnitten, zum Garnieren

3 Gramm Sesam, zum Garnieren

350 Gramm gekochter weißer oder brauner Reis, zum Servieren

SESAME-YUZU SAUCE

30 Milliliter Soja- oder Tamari-Sauce

23 Milliliter Yuzu-Saft

15 Gramm Tahini

15 Milliliter Sesamöl

2 Gramm Ingwer, gerieben

5 Gramm Salz

- 1 **Das** Knusperblech aus dem Korb nehmen.
- 2 **Die** Vorheizfunktion auswählen und auf *Start/Pause* drücken.
- 3 **Das** Gemüse in einer Schüssel mit dem Pflanzenöl und Salz vermischen.
- 4 **Alle** Zutaten für die Sesam-Yuzu-Sauce in einer kleinen Schüssel verrühren und beiseite stellen.
- 5 **Das** Gemüse direkt in den vorgeheizten Korb legen.
- 6 **Die** Gemüse-Funktion auswählen, den Timer auf 10 Minuten einstellen und *Start/Pause* drücken.
- 7 **Nach** der Hälfte der Zeit die Hälfte der Sesam-Yuzu-Sauce in den Korb geben und rütteln, bis das Gemüse gleichmäßig damit bedeckt ist. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 8 **Das** Gemüse nach Ablauf der Garzeit herausnehmen und mit der restlichen Sauce vermengen.
- 9 **Mit** Frühlingszwiebeln und Sesam garnieren und warm zu Reis servieren.



Mit Heißluft frittierter knuspriger Wrap ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

KOCHZEIT:

6 Minuten

15 Milliliter Olivenöl

1 kleine Jalapeno-Chili, entkernt und gehackt

250 Gramm Rinder- oder Putengehacktes

8 Gramm Salz

2 Gramm gemahlener Paprika

2 Gramm gemahlener Kreuzkümmel

2 Gramm gemahlener Koriander

1 Gramm gemahlenes Chilipulver

Eine Prise Cayennepeffer

1 Dose gehackte Tomaten (400 Gramm)

4 große Weizentortillas

260 Gramm frittierte Pintobohnen

4 knusprige Tostadas

180 Gramm fertige Guacamole

90 Gramm geraspelter Monterey-Jack-Käse

60 Gramm geraspelter milder Cheddar

50 Gramm Salat, in Stücke gerupft

4 kleine Weizenmehltortillas

Ölspray nach Bedarf

Crema Mexicana oder Saure Sahne, nach Belieben

Chilisauce, nach Belieben

- 1 **Das** Olivenöl in einer großen Pfanne bei hoher Temperatur erhitzen. Die gehackte Jalapeno in die Pfanne geben und 30 Sekunden lang unter ständigem Rühren anbraten.
- 2 **Rinder-** oder Putenhackfleisch in die Pfanne geben und größere Klumpen mit einem Holzlöffel zerkleinern.
- 3 **Gewürze** und Tomaten hinzufügen, sobald das Fleisch braun wird, und Fleischklumpen mit dem Löffel zerteilen.
- 4 **Fleisch** anbraten, bis es komplett durchgebraten und braun ist.
- 5 **Die** Pfanne vom Herd nehmen.
- 6 **Das** Knusperblech in die intelligente Cosori-Heißluftfritteuse einsetzen.
- 7 **Die** Vorheizfunktion auswählen und auf *Start/Pause* drücken.
- 8 **Den** Boden der einzelnen Tortilla mit 30 Gramm der Pintobohnen bestreichen, sodass sich ein Kreis mit 10 Zentimeter Durchmesser ergibt.
- 9 **Eine** Tostada auf die Tortilla legen und darauf je eine Schicht Guacamole, Rinderhack, Käse und Salat.
- 10 **Eine** der kleineren Weizenmehltortillas oben auf den Salat legen.
- 11 **Die** Seiten der größeren Tortilla nach oben falten und so einschlagen, dass der ganze Wrap abgedichtet ist.
- 12 **Den** Wrap umdrehen, damit er seine Form behält, während Sie die restlichen Wraps fertig machen.
- 13 **Den** Vorgang wiederholen, bis alle Tostadas und Tortillas aufgebraucht sind.
- 14 **Einen** Wrap nach dem anderen mit der Saumseite nach unten auf das vorgeheizte Knusperblech legen und mit Öl besprühen.
- 15 **Temperatur** auf 195 °C und Timer auf 6 Minuten einstellen, Shake (Schütteln) und anschließend *Start/Pause* drücken.
- 16 **Wraps** nach Hälfte der Garzeit umdrehen und mit Öl besprühen. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 17 **Die** Wraps nach Ende der Zeit herausnehmen.
- 18 **Den** Vorgang mit den restlichen Wraps wiederholen.
- 19 **Vor** dem Servieren mit Crema Mexicana und Chilisauce beträufeln.



Getoastetes Puten-Club-Sandwich ERGIBT 1 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

5 Minuten

KOCHZEIT:

10 Minuten

2 Scheiben Speck

3 Scheiben Weißbrot

Mayonnaise, nach Belieben

5 Blätter Römersalat, zerrupft

115 Gramm leicht geröstete Pute

1 Tomate, in dünne Scheiben
geschnitten

2 dünne Scheiben Cheddarkäse

BENÖTIGTE KÜCHENARTIKEL

4 Zahnstocher

- 1 **Das** Knusperblech in die intelligente Cosori Heißluftfritteuse einlegen und den Speck auf das Knusperblech legen.
- 2 **Die** Speck-Funktion auswählen und *Start/Pause* drücken.
- 3 **Den** Speck herausnehmen, sobald die Zeit abgelaufen ist, und ihn auf einen mit Küchenrolle ausgeschlagenen Teller legen.
- 4 **Den** Speck kreuzweise halbieren.
- 5 **Das** Brot auf das Knusperblech legen. Möglicherweise müssen Sie in mehreren Portionen arbeiten.
- 6 **Die** Temperatur auf 215 °C und den Timer auf 2 Minuten einstellen und auf *Start/Pause* drücken.
- 7 **Das** Brot nach Ablauf der Zeit herausnehmen.
- 8 **Mayonnaise** auf eine Seite der getoasteten Brotscheiben streichen.
- 9 **Jede** Scheibe mit Salat, der Hälfte der Pute, 2 Scheiben Tomate, 2 Speckhälften, einer Scheibe Cheddar und einer zweiten Scheibe Brot belegen. Dies mit den restlichen Zutaten wiederholen und zuletzt eine Scheibe Brot auf das Sandwich legen.
- 10 **Das** Sandwich in Viertel schneiden und diese vor dem Servieren mit Zahnstochern feststecken



Einfache Hühnerbrust

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

2 Minuten

KOCHZEIT:

22 Minuten

2 Hühnerbrüste ohne Haut
(5 Zentimeter dick)

Oliveöl-Spray

5 Gramm Salz

2 Gramm frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer

- 1 **Das** Knusperblech in den Korb der intelligenten Cosori-Heißluftfritteuse einsetzen.
- 2 **Die** Vorheizfunktion auswählen und auf *Start/Pause* drücken.
- 3 **Beide** Seiten der Hühnerbrust mit Olivenöl einsprühen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4 **Die** Hühnerbrüste auf das vorgeheizte Knusperblech legen.
- 5 **Die** Temperatur auf 200 °C und den Timer auf 22 Minuten einstellen und auf *Start/Pause* drücken.
- 6 **Die** Hühnerbrüste nach Ablauf der Zeit herausnehmen vor dem Servieren 5 Minuten abkühlen lassen.



Gemüse-Panini

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

20 Minuten

KOCHZEIT:

10 Minuten

- 1 Zucchini, in 6 Millimeterdicke Scheiben geschnitten
- 1 Aubergine, in 6 Millimeter dicke Scheiben geschnitten
- 1 Kürbis, in 6 Millimeter dicke Scheiben geschnitten
- ¼ rote Zwiebel, in feine Scheiben geschnitten
- 1 rote Paprika, entkernt, in 12 Millimeter dicke Streifen geschnitten
- 22 Milliliter Olivenöl
- 2 Gramm getrockneter Oregano
- 5 Gramm Salz
- 2 Gramm frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 22 Gramm Mayonnaise
- 5 Milliliter Balsamico-Essig
- 2 Ciabatta-Brote, längs halbiert
- 8 Basilikumblätter
- 4 Scheiben Mozzarella

- 1 **Zucchini**, Aubergine, Kürbis, Zwiebel und rote Paprika in eine mittelgroße Schüssel geben.
- 2 **Mit** Olivenöl beträufeln und mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen. Die Schüssel rütteln, bis das Gemüse gleichmäßig bedeckt ist.
- 3 **Das** Knusperblech in die intelligente Cosori-Heißluftfritteuse einsetzen.
- 4 **Die** Vorheizfunktion auswählen und auf *Start/Pause* drücken.
- 5 **Das** Gemüse auf das vorgeheizte Knusperblech legen.
- 6 **Die** Gemüse-Funktion auswählen, den Timer auf 5 Minuten einstellen und *Start/Pause* drücken.
- 7 Nach der Hälfte der Garzeit das Gemüse schütteln. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 8 **Das** Gemüse nach Ablauf der Zeit herausnehmen und auf einen mit Küchenrolle bedeckten Teller legen, um Feuchtigkeit aufzusaugen.
- 9 **Mayonnaise** und Balsamico-Essig in einer kleinen Schüssel verrühren.
- 10 **Balsamico**-Mayonnaise auf die Ciabattahälften streichen.
- 11 **Das** Röstgemüse auf die untere Ciabattahälfte legen und mit dem Basilikum und zwei Scheiben Mozzarella belegen. Die andere Ciabattahälfte darüber legen und das Sandwich auf das vorgeheizte Knusperblech legen.
- 12 **Die** Temperatur auf 215 °C und den Timer auf 5 Minuten einstellen und auf *Shake* (Schütteln) und anschließend auf *Start/Pause* drücken.
- 13 **Die** Sandwiches nach der Hälfte der Kochzeit wenden. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 14 **Panini** nach Ende der Zeit herausnehmen, quer durchschneiden und servieren.



Einfache Lachsfilets

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

2 Minuten

KOCHZEIT:

6 Minuten

2 Lachsfilets mit Haut (170 Gramm,
250 Millimeter dick)

Oliveöl-Spray

4 Gramm Salz

2 Gramm frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer

- 1 **Das** Knusperblech in den Korb der intelligenten Cosori-Heißluftfritteuse einsetzen.
- 2 **Die** Vorheizfunktion wählen, die Temperatur auf 185 °C einstellen und dann auf *Start/Pause* drücken.
- 3 **Oliveöl** auf die Oberseite der Lachsfilets sprühen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4 **Das** Knusperblech mit Öl besprühen und die Lachsfilets in die vorgeheizte Heißluftfritteuse legen.
- 5 **Die** Temperatur auf 185 °C und den Timer auf 6 Minuten einstellen und auf *Start/Pause* drücken.
- 6 **Den** Lachs nach dem Garen entnehmen und servieren.



Tequila-Limetten-Hühnerbrüste

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

3 Stunden, 15 Minuten

KOCHZEIT:

22 Minuten

2 Hühnerbrüste ohne Haut und Knochen (5 Zentimeter dick)

3 Limetten, abgerieben und ausgepresst

1 Orange, abgerieben und ausgepresst

1 Jalapeno, in Scheiben geschnitten

60 Milliliter Olivenöl

30 Milliliter Tequila

4 Knoblauchzehen, gepresst

15 Gramm Salz

2 Gramm gemahlener Koriander

4 Gramm frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Olivenöl-Spray

Guacamole, zum Servieren

- 1 **Alle** Zutaten bis auf das Olivenölspray und die Guacamole in einen wiederverschließbaren Plastikbeutel geben und die Hühnerbrüste 3 Stunden im Kühlschrank marinieren.
- 2 **Das** Knusperblech in den Korb der intelligenten Cosori-Heißluftfritteuse einsetzen.
- 3 **Die** Vorheizfunktion auswählen und auf *Start/Pause* drücken.
- 4 **Das** Huhn aus der Marinade nehmen und überschüssige Marinade abschütteln.
- 5 **Beide** Seiten der Hühnerbrüste mit Ölspray einsprühen.
- 6 **Die** Hühnerbrüste auf das vorgeheizte Knusperblech legen.
- 7 **Die** Temperatur auf 200 °C und den Timer auf 22 Minuten einstellen und auf Shake (Schütteln) und anschließend auf *Start/Pause* drücken.
- 8 **Nach** der Hälfte der Kochzeit das Huhn wenden. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 9 **Fleisch** nach Ablauf der Zeit herausnehmen und 5 Minuten abkühlen lassen. Dann mit einem Klacks Guacamole servieren.



Yuzu-Ingwer-Hühnchenspieße

ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

35 Minuten

KOCHZEIT:

10 Minuten

250 Gramm Hühnerschenkel,
ohne Knochen und Haut, Sehnen
entfernt und in 250 Millimeter
dicke Stücke geschnitten

30 Milliliter Yuzu-Saft aus der
Flasche

7 Gramm Yuzu Kosho

15 Milliliter Traubenkernöl

15 Milliliter Sesamöl

15 Gramm Tahini

4 Gramm geriebener Ingwer

1 Knoblauchzehe, gerieben

6 Gramm Salz

7 Gramm Zitronengraspaste

2 Frühlingszwiebeln, in feine
Scheiben geschnitten, zum
Garnieren

Grobes Meersalz, zum Garnieren

Sesam, zum Garnieren

BENÖTIGTE KÜCHENARTIKEL

4 Metall- oder Holzspieße

- 1 **Huhn**, Yuzu-Saft, Yuzu Kosho, Traubenkernöl, Sesamöl, Tahini, Ingwer, Knoblauch, Salz und Zitronengraspaste gründlich in einer Schüssel vermischen. Schüssel abdecken und das Fleisch bei Zimmertemperatur 30 Minuten marinieren.
- 2 **Das** Huhn gleichmäßig auf die 4 Spieße aufspießen.
- 3 **Das** Knusperblech in den Korb der intelligenten Cosori-Heißluftfritteuse einsetzen.
- 4 **Die** Vorheizfunktion auswählen und auf *Start/Pause* drücken.
- 5 **Die** Spieße auf das vorgeheizte Knusperblech legen.
- 6 **Die** Steak-Funktion auswählen, den Timer auf 10 Minuten einstellen und *Start/Pause* drücken.
- 7 **Die** Spieße nach Ablauf der Zeit herausnehmen und mit Frühlingszwiebeln, grobem Meersalz und Sesam garniert servieren.



Larb Gai Hähnchensalat

ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

KOCHZEIT:

10 Minuten

30 Gramm Zitronengraspaste

7 Gramm Kristallzucker

3 Knoblauchzehen, gehackt

2 Fresno-Chilis, in dünne Scheiben geschnitten, geteilt

5 Gramm Salz

450 Gramm Hühnerhackfleisch

30 Milliliter Wasser

60 Milliliter Fischsauce

60 Milliliter Limettensaft

½ rote Zwiebel, in feine Scheiben geschnitten

20 Gramm frische thailändische Basilikumblätter, zerrupft

20 Gramm frische Minzblätter, zerrupft

1 Römervelatherz, zerrupft

- 1 **Das** Knusperblech in den Korb der intelligenten Cosori-Heißluftfritteuse einsetzen.
- 2 **Die** Vorheizfunktion auswählen und auf *Start/Pause* drücken.
- 3 **In** einer kleinen Schüssel gründlich die Zitronengraspaste, die Hälfte der Fresno-Chilis und das Salz vermischen.
- 4 **In** einer anderen Schüssel das Hühnerhackfleisch mit den Händen zerbröseln, dann die Zitronengras-Chili-Mischung hinzugeben und alles gut durchmischen. Das Hackfleisch sollte nicht zusammenklumpen.
- 5 **In** einer mittelgroßen Schüssel Wasser, Fischsauce und Limettensaft vermischen und beiseite stellen.
- 6 **Die** Hühnermischung auf das vorgeheizte Knusperblech geben.
- 7 **Die** Temperatur auf 220 °C und den Timer auf 8 Minuten einstellen, Shake (Schütteln) und anschließend auf *Start/Pause* drücken.
- 8 **Nach** Hälfte der Kochzeit das Huhn umrühren und mit einem Löffel Klumpen zerkleinern. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 9 **Die** Hälfte der Fischsauce-Mischung in den Korb der Heißluftfritteuse geben.
- 10 **Die** Temperatur auf 205 °C und den Timer auf 2 Minuten einstellen und auf *Start/Pause* drücken.
- 11 **Das** Huhn nach Ablauf der Zeit herausnehmen und mit dem restlichen Fischsauce-Dressing, Chilis, Zwiebeln, Kräutern und Römervelatherz servieren.



Scharfe Garnelen-Burritos

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

KOCHZEIT:

6 Minuten

30 Gramm flüssige, ungesalzene
Butter, abgekühlt

4 Gramm Zwiebelpulver

4 Gramm Knoblauchpulver

4 Gramm geräucherter Paprika

8 Gramm Salz

5 Gramm gemahlener Oregano

5 Gramm gemahlener Koriander

2 Gramm Cayennepfeffer

450 Gramm große Garnelen,
geschält und ohne Darm

2 große Weizentortillas

180 Gramm schwarze Bohnen
aus der Dose, abgegossen und
abgespült

125 Gramm gekochter Reis

Gerupfter Kopfsalat, nach Belieben

Geraspelter Monterey-Jack-Käse,
nach Belieben

Pico de gallo, nach Belieben

Salsa, zum Servieren

Saure Sahne, zum Servieren

Guacamole, zum Servieren

- 1 **Das** Knusperblech in den Korb der intelligenten Cosori-Heißluftfritteuse einsetzen.
- 2 **Die** Vorheizfunktion wählen, die Temperatur auf 185 °C einstellen und dann auf *Start/Pause* drücken.
- 3 Alle Gewürze in einer großen Schüssel vermischen.
- 4 **Die** Garnelen mit der geschmolzenen Butter und den Gewürzen vermengen, bis sie gleichmäßig damit bedeckt sind.
- 5 **Die** Garnelen auf das vorgeheizte Knusperblech legen.
- 6 **Die** Temperatur auf 185 °C und den Timer auf 6 Minuten einstellen, Shake (Schütteln) und anschließend auf *Start/Pause* drücken.
- 7 **Die** Garnelen nach der Hälfte der Garzeit schütteln. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 8 **Die** Garnelen nach Ablauf der Zeit herausnehmen.
- 9 **Garnelen**, Bohnen, Reis, Salat, Käse und Pico de gallo zwischen den beiden Tortillas aufteilen. Die Füllung muss sich in der Mitte der Tortilla befinden.
- 10 **Ober-** und Unterseite der Tortilla und dann die linke Seite über die Füllung falten und unterschlagen. Nach links rollen, um den Burrito zu schließen.
- 11 **Die** Burritos halbieren und mit Salsa, saurer Sahne und/oder Guacamole servieren.



Schweinekoteletts mit Dry Rub

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

KOCHZEIT:

10 Minuten

2 Schweinekoteletts ohne Knochen,
250 Millimeter dick
2 Gramm Paprikapulver
2 Gramm Knoblauchpulver
2 Gramm Zwiebelpulver
2 Gramm Chilipulver
5 Gramm Salz
1 Gramm frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer
Eine Prise Cayennepfeffer
Ölspray nach Bedarf

- 1 **Die** Koteletts 15 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.
- 2 **In** einer kleinen Schüssel die Gewürze vermischen.
- 3 **Die** Koteletts von beiden Seiten mit der Gewürzmischung einreiben und mit Öl besprühen.
- 4 **Das** Knusperblech in den Korb der intelligenten Cosori-Heißluftfritteuse einsetzen.
- 5 **Die** Vorheizfunktion auswählen und *Start/Pause* drücken.
- 6 **Die** Koteletts auf das vorgeheizte Knusperblech legen.
- 7 **Die** Steak-Funktion auswählen, die Temperatur auf 225 °C und den Timer auf 10 Minuten einstellen und auf *Start/Pause* drücken.
- 8 **Die** Schweinekoteletts nach der Hälfte der Garzeit wenden. **Die** Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 9 **Die** Koteletts nach Ablauf der Zeit herausnehmen und vor dem Servieren 5 Minuten abkühlen lassen.



Brathuhn mit Zitrone und Thymian ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

30 Minuten

KOCHZEIT:

40 Minuten

- 1 ganzes Huhn
(max. 1,5 Kilogramm)
- 45 Gramm ungesalzene Butter,
Raumtemperatur
- 1 Zitrone, abgerieben und in
6 Spalten geschnitten
- 5 Gramm frische Thymianblätter
gehackt, und zwei Thymianzweige
- 8 Gramm Salz

BENÖTIGTE KÜCHENARTIKEL

Küchengarn

- 1 **Das** Huhn 30 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.
- 2 **Butter**, Zitronenschale und Thymianblätter gründlich in einer kleinen Schüssel vermischen. Bis zum Gebrauch bei Zimmertemperatur stehen lassen.
- 3 **Das** Knusperblech in den Korb der intelligenten Cosori-Heißluftfritteuse einsetzen.
- 4 **Die** Vorheizfunktion wählen, die Temperatur auf 190 °C einstellen und dann auf *Start/Pause* drücken.
- 5 **Das** Huhn mit Küchenpapier von innen und außen sehr gründlich trockentupfen und mit der Zitronen-Thymian-Butter einreiben, wo möglich auch unter der Haut.
- 6 **Das** ganze Huhn mit Salz einreiben, auch in der Bauchhöhle.
- 7 **3** Zitronenspalten und die Thymianzweige in die Bauchhöhle schieben und mit Küchengarn die Flügel an die Seiten und die Beine aneinander binden.
- 8 **Das** Huhn mit der Brust nach unten auf das vorgeheizte Knusperblech legen.
- 9 **Die** Temperatur auf 190 °C und den Timer auf 40 Minuten einstellen, Shake (Schütteln) und anschließend auf *Start/Pause* drücken.
- 10 **Nach** der Hälfte der Kochzeit das Huhn wenden. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 11 **Das** Huhn nach Ablauf der Garzeit herausnehmen und es 10 Minuten ruhen lassen. Zerlegen und mit den restlichen Zitronenspalten garniert servieren.



Salat mit geröstetem Lachs

ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

KOCHZEIT:

6 Minuten

LACHSSALAT

15 Milliliter Olivenöl

4 Lachsfilets mit Haut (je 170 Gramm)

5 Gramm Salz

2 Gramm schwarzer Pfeffer

Ölspray nach Bedarf

300 Gramm gekochte Edamame mit Schale

1 Avocado, in Scheiben geschnitten

1 Gurke, geviertelt und gewürfelt

1 Möhre, in Julienne-Streifen geschnitten

½ rote Zwiebel, in feine Scheiben geschnitten

300 Gramm gemischter grüner Salat

150 Gramm Feta, zerbröseln

ZITRONEN-VINAIGRETTE

1 Zitrone, in Zesten und gepresst

15 Milliliter Rotweinessig

3 Gramm frischer Oregano, gehackt

60 Milliliter Olivenöl

Salz und schwarzer Pfeffer, nach Belieben

- 1 **Die** Fischfilets mit Olivenöl und anschließend mit Salz und Pfeffer einreiben.
- 2 **Das** Knusperblech in den Korb der intelligenten Cosori-Heißluftfritteuse einsetzen.
- 3 **Die** Vorheizfunktion wählen, die Temperatur auf 185 °C einstellen und dann auf *Start/Pause* drücken.
- 4 **Das** Knusperblech mit Öl besprühen.
- 5 **Den** Fisch mit der Haut nach unten auf das vorgeheizte Knusperblech legen.
- 6 **Die** Temperatur auf 185 °C und den Timer auf 6 Minuten einstellen und auf *Start/Pause* drücken.
- 7 **Die** restlichen Salatzutaten in einer großen Schüssel mischen und beiseite stellen.
- 8 **In** einer kleinen Schüssel Zitronensaft, Rotweinessig und Oregano verrühren.
- 9 **Langsam** und unter ständigem Rühren 60 Milliliter Olivenöl dazu gießen, bis die Mischung emulgiert, und dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 10 **Die** Vinaigrette über den Salat geben und die Schüssel schütteln, bis sich die Vinaigrette gleichmäßig verteilt hat.
- 11 **Den** Salat auf 4 Teller aufteilen.
- 12 **Den** Lachs nach Ablauf der Garzeit herausnehmen und zum Servieren auf die Salatteller verteilen.



Burrata-Huhn mit scharfem Kürbiskernpesto ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

KOCHZEIT:

23 Minuten

3 Hühnerbrüste, ohne Knochen

ohne Haut

12 Gramm Salz

6 Gramm frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Ölspray nach Bedarf

285 Gramm Burrata

WÜRZIGES KÜRBISKERNPESTO

1 Bund Koriander, gewaschen, mit Stielen

1 Serrano-Chili ohne Kerne und Rippen

60 Milliliter Limettensaft

30 Milliliter Reisweinessig

180 Gramm geröstete Kürbiskerne

80 Milliliter Olivenöl, bei Bedarf mehr

Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, nach Geschmack

BENÖTIGTE KÜCHENARTIKEL

Küchenmaschine mit Klingeneinsatz

- 1 **Hühnerbrüste** auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und mit Ölspray besprühen.
- 2 **Das** Knusperblech in den Korb der intelligenten Cosori-Heißluftfritteuse einsetzen.
- 3 **Die** Vorheizfunktion wählen, die Temperatur auf 200 °C einstellen und dann auf *Start/Pause* drücken.
- 4 **Die** Hühnerbrüste auf das vorgeheizte Knusperblech legen.
- 5 **Die** Temperatur auf 200 °C und den Timer auf 20 Minuten einstellen, Shake (Schütteln) und anschließend auf *Start/Pause* drücken.
- 6 **Die** Hühnerbrüste nach der Hälfte der Garzeit wenden. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 7 **Alle** Zutaten für das Kürbiskernpesto bis auf Öl, Pfeffer und Salz in die Schüssel einer Küchenmaschine mit Klingeneinsatz geben und pulsieren, bis eine Paste entstanden ist.
- 8 **Durch** die Öffnung der Küchenmaschine bei laufendem Motor langsam soviel Olivenöl hinzugeben, bis das Pesto locker und körnig ist. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 9 **Den** Korb der Heißluftfritteuse öffnen, wenn der Timer ausgeht. Die Burrata in Stücke zupfen und die Hühnerbrüste großzügig damit belegen, dann den Korb schließen.
- 10 **Die** Temperatur auf 220 °C und den Timer auf 3 Minuten einstellen und auf *Start/Pause* drücken.
- 11 **Die** Hühnerbrüste nach Ablauf der Zeit herausnehmen und mit dem scharfen Kürbiskernpesto servieren.



Tajine mit Huhn, Aprikosen und Zitronenconfit

ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

2 Stunden

KOCHZEIT:

22 Minuten

4 Hähnchenschenkel am Knochen,
mit Haut

15 Gramm Ras el hanout
Gewürzmischung

2 kandierte Zitronen, grob gehackt
60 Milliliter Olivenöl

2 Knoblauchzehen, gepresst

1 gelbe Zwiebel, in dünne Scheiben
geschnitten

10 Gramm Salz

95 Gramm Trockenaprikosen

60 Gramm entsteinte grüne Oliven, in
Scheiben geschnitten

4 Gramm gehackte frische Petersilie
zum Garnieren

Warmes Fladenbrot, zum Servieren

- 1 **In** einem wiederverschließbaren Plastikbeutel oder einer großen Schüssel Huhn, Ras el hanout, kandierte Zitronen, Olivenöl, Knoblauch, Zwiebeln und Salz vermengen.
- 2 **Das** Huhn gut mit der Mischung bedecken und 2 Stunden im Kühlschrank marinieren.
- 3 **Das** Knusperblech aus der intelligenten Cosori-Heißluftfritteuse nehmen.
- 4 **Die** Vorheizfunktion auswählen und *Start/Pause* drücken.
- 5 **Das** Huhn und die anderen Zutaten in der Marinade direkt in den vorgeheizten Korb legen.
- 6 **Die** Temperatur auf 195 °C und den Timer auf 22 Minuten einstellen und auf *Start/Pause* drücken.
- 7 **Nach** der Hälfte der Zeit die Aprikosen und Oliven hinzugeben. Die Schüttelerinnerungs-Funktion weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 8 **Das** Huhn nach Ablauf der Zeit herausnehmen und mit Petersilie bestreut zu warmem Fladenbrot servieren.



Kubanisches Sandwich

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

2 Stunden 5 Minuten

KOCHZEIT:

18 Minuten

GERÖSTETES SCHWEINEFILET

1 Schweinefilet

1 Orange, abgerieben und ausgepresst

1 Limette, in Zesten und gepresst

15 Milliliter Olivenöl

13 Gramm brauner Zucker

2 Knoblauchzehen, gerieben

4 Gramm geräucherter Paprika

2 Gramm gemahlener Kreuzkümmel

8 Gramm Salz

SANDWICHES

2 kubanische Sandwichbrote

(20 Zentimeter Länge), längs halbiert

16 Gramm flüssige, ungesalzene Butter

Gelber Senf, nach Bedarf

140 Gramm, dünn geschnitten

Essiggurke in Scheiben, nach Bedarf

4 Schweizer Käsescheiben

BENÖTIGTE KÜCHENARTIKEL

Fleischklopfer

- 1 **Das** Schweinefilet auf ein Schneidbrett legen. Vorsichtig die Mitte ein-, aber nicht ganz durchschneiden, sodass Sie das Filet wie ein Buch aufklappen können.
- 2 **Weiter** kleine Schnitte in den dicksten Teil des Fleisches machen, um es aufzuklappen, bis die Form einem Rechteck ähnelt.
- 3 **Das** Filet zwischen 2 Lagen Frischhaltefolie legen und mit einem Fleischklopfer auf 12 Millimeter Dicke klopfen.
- 4 **Orangenschale** und -saft, Limettenschale und -saft, Olivenöl, braunen Zucker, gepressten Knoblauch, Paprika, Kreuzkümmel und Salz in einen großen verschließbaren Plastikbeutel geben.
- 5 **Das** Filet in den Beutel geben und diesen gut schütteln, um alles zu vermischen. Das Fleisch 40 Minuten lang bei Raumtemperatur marinieren.
- 6 **Das** Knusperblech in den Korb der intelligenten Cosori-Heißluftfritteuse einsetzen.
- 7 **Die** Vorheizfunktion auswählen und auf *Start/Pause* drücken.
- 8 **Das** Filet aus der Marinade nehmen und es auf das vorgeheizte Knusperblech legen.
- 9 **Die** Temperatur auf 215 °C und den Timer auf 15 Minuten einstellen, Shake (Schütteln) und anschließend auf *Start/Pause* drücken.
- 10 **Das** Fleisch nach der Hälfte der Zeit wenden. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 11 **Das** Schweinefilet nach Ablauf der Zeit herausnehmen und zehn Minuten ruhen lassen, bevor Sie es in Streifen schneiden.
- 12 **Das** kubanische Brot mit geschmolzener Butter und Senf bestreichen.
- 13 **Eine** Hälfte mit Schweinefiletscheiben, Schinken, Essiggurkenscheiben, zwei Scheiben Schweizer Käse und der anderen Hälfte des kubanischen Sandwichbrots belegen.
- 14 **Die** fertigen Sandwiches auf das Knusperblech legen.
- 15 **Die** Temperatur auf 215 °C und den Timer auf 3 Minuten einstellen und auf *Start/Pause* drücken.
- 16 **Die** Sandwiches nach Ablauf der Zeit herausnehmen und sie vor dem Servieren kreuzweise halbieren.



Huhn-Tinga-Tacos mit Avocado-Koriander Crema

ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

2 Stunden 10 Minuten

KOCHZEIT:

14 Minuten

HUHN-TINGA

4 Hühnerbrüste, dünn geschnitten
 1 Limette, in Zesten und gepresst
 30 Milliliter Olivenöl, geteilt
 20 Gramm Salz, geteilt, eventuell mehr nach Belieben
 3 Gramm gemahlener Koriander
 1 Gramm gemahlener Kreuzkümmel
 1 Gramm Paprika
 ½ gelbe Zwiebel, grob gewürfelt
 1 rote Paprika, ohne Kerne und Rippen, gewürfelt
 4 Knoblauchzehen, gehackt
 1 Dose gehackte Tomaten (425 Gramm)
 1 Dose Chipotle-Chilis in Adobo (200 Gramm)
 8 Gramm frische Korianderblätter
 60 Milliliter Doppelrahm
 Ölspray

AVOCADO-KORIANDER-CREMA

1 Avocado
 120 Milliliter mexikanische Crema oder ersatzweise
 Saure Sahne
 Saft von 2 Limetten
 8 Gramm frische Korianderblätter

TACOS

Queso Fresco (ersatzweise milder Feta oder
 Hirtenkäse), nach Belieben
 ½ rote Zwiebel, in feine Scheiben geschnitten
 8 Weizen- oder Maistortillas

BENÖTIGTE KÜCHENARTIKEL

Küchenmaschine mit Klingeneinsatz oder Standmixer

- 1 **Hühnerbrüste**, Limettenschale und -saft, 15 Milliliter Olivenöl, 10 Gramm Salz, Koriander, Kreuzkümmel und Paprika in einen wiederverschließbaren Plastikbeutel geben und das Fleisch 2 Stunden im Kühlschrank marinieren.
- 2 **Die** restlichen 15 Milliliter Olivenöl bei mittlerer Hitze in einer mittelgroßen Pfanne erwärmen. Zwiebel und Paprika hinzugeben und anbraten, bis sie weich sind, Knoblauch hinzugeben und weitere 30 Sekunden anbraten. Vom Herd nehmen.
- 3 **Das** angebratene Gemüse, die Dosentomaten, 2 der Chipotle-Chilis in Adobosauce und den Koriander in die Schüssel einer Küchenmaschine geben. Auf höchster Stufe glattmixen.
- 4 **Die** Saure Sahne hineingeben und pulsieren, bis alles gut vermischt ist, mit dem restlichen Salz abschmecken. Die Tinga-Sauce sollte in einem Topf auf dem Herd warmgehalten werden, aber nicht köcheln, während das restliche Essen kocht.
- 5 **Die** Zutaten für die Avocado-Koriander-Crema in eine Küchenmaschine oder einen Standmixer geben, glatt pürieren und die Crema bis zum Servieren kühlstellen.
- 6 **Die** Hühnerbrüste aus der Marinade nehmen und mit Küchenrolle trockentupfen. Beide Seiten mit Ölspray einsprühen.
- 7 **Das** Knusperblech in den Korb der intelligenten Cosori-Heißluftfritteuse einsetzen.
- 8 **Die** Vorheizfunktion auswählen und auf *Start/Pause* drücken.
- 9 **Die** Hühnerbrüste auf das vorgeheizte Knusperblech legen.
- 10 **Die** Temperatur auf 210 °C und den Timer auf 14 Minuten einstellen, Shake (Schütteln) und anschließend auf *Start/Pause* drücken.
- 11 **Die** Hühnerbrüste nach der Hälfte der Garzeit wenden. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 12 **Die** Hühnerbrüste nach Ablauf der Zeit herausnehmen, in eine Schüssel legen und mit zwei Gabeln zerteilen.
- 13 **240** Milliliter Tinga-Sauce hinzugeben und verrühren.
- 14 **Tortillas** mit Huhn, Queso fresco und roter Zwiebel belegen. Mit etwas Crema beträufeln und servieren.



Gebutterte Krabbenbrötchen mit Schnittlauchmayonnaise

ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

20 Minuten

KOCHZEIT:

4 Minuten

SCHNITTLAUCHMAYONNAISE

30 Gramm Mayonnaise

3 Gramm frischer Schnittlauch,
gehackt

7 Milliliter Olivenöl

1 Knoblauchzehe, gerieben

5 Milliliter Worcestersauce

½ Zitrone, Saft und Schale

4 Gramm Salz

KRABBRÖTCHEN

4 Hot-Dog-Brötchen

43 Gramm geschmolzene,
ungesalzene Butter

340 Gramm Krabbenfleisch

4 Gramm Old Bay®-Gewürzmischung

1 Kopf Kopfsalat, in Stücke gezupft,
zum Servieren

Zitronenspalten zum Servieren

- 1 **Alle** Zutaten für die Schnittlauchmayonnaise in einer mittelgroßen Schüssel vermischen.
- 2 **Die** Hot-Dog-Brötchen mit Butter bestreichen.
- 3 **Das** Knusperblech in den Korb der intelligenten Cosori-Heißluftfritteuse einsetzen.
- 4 **Die** Vorheizfunktion auswählen und auf *Start/Pause* drücken.
- 5 **Die** Brötchen auf das vorgeheizte Knusperblech legen.
- 6 **Die** Temperatur auf 220 °C und den Timer auf 4 Minuten einstellen und auf *Start/Pause* drücken.
- 7 **Die** Brötchen nach Ablauf der Garzeit herausnehmen.
- 8 **Das** Krabbenfleisch und die Old Bay-Gewürzmischung vermischen und mit Schnittlauchmayonnaise abschmecken.
- 9 **Die** Hot-Dog-Brötchen mit Salat belegen, Krabbenfleisch darüber legen und die Krabbenbrötchen mit Zitronenspalten servieren.



Sams würzige Buffalo Chicken Sliders

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

KOCHZEIT:

18 Minuten

3 Hühnerbrüste, dünn geschnitten

Ölspray

15 Gramm Salz, geteilt

8 Gramm frisch gemahlener

schwarzer Pfeffer, geteilt

1 Schalotte, in hauchdünne

Scheiben geschnitten

3 Knoblauchzehen, gehackt

30 Gramm Mayonnaise

60 Milliliter scharfe Buffalo-Wing-Sauce

4 Hamburgerbrötchen mit Sesam

30 Gramm geriebener geräucherter Gouda

1 Zitrone, in Spalten geschnitten

Grobes Salz, nach Geschmack

8 Gramm frische Korianderblätter

BENÖTIGTE KÜCHENARTIKEL

Küchenmaschine mit Messeraufsatz

- 1 **Das** Knusperblech in den Korb der intelligenten Cosori-Heißluftfritteuse einsetzen.
- 2 **Die** Vorheizfunktion auswählen und auf *Start/Pause* drücken.
- 3 **Die** Hühnerbrüste auf beiden Seiten mit Ölspray einsprühen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4 **Die** Hühnerbrüste auf das vorgeheizte Knusperblech legen.
- 5 **Die** Temperatur auf 210 °C und den Timer auf 14 Minuten einstellen, Shake (Schütteln) und anschließend auf *Start/Pause* drücken.
- 6 **Die** Hühnerbrüste nach der Hälfte der Garzeit wenden. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 7 **Die** Hühnerbrüste in die Küchenmaschine legen. Schalotten, Knoblauch, Mayonnaise, Buffalo-Wing-Sauce und das restliche Salz und den restlichen Pfeffer hinzufügen.
- 8 **Die** Küchenmaschine 12 bis 14 Mal pulsieren, bis das Huhn zerkleinert, aber nicht breiig ist.
- 9 **Etwas** von der Huhnmischung auf die untere Hälfte der Hamburgerbrötchen geben und mit ein wenig von dem geriebenen Gouda bestreuen. Die andere Hälfte des Hamburgerbrötchens darauflegen.
- 10 **Die** fertigen Sandwiches auf das Knusperblech legen.
- 11 **Die** Temperatur auf 180 °C und den Timer auf 4 Minuten einstellen und auf *Start/Pause* drücken.
- 12 **Die** Sandwiches nach Ablauf der Zeit herausnehmen.
- 13 **Etwas** Saft aus den Zitronenspalten auf jedes Sandwich träufeln und vor dem Servieren mit einer Prise Meersalz und dem Koriander würzen.



Mit Poblano-Paprika gefüllte Hühnerbrust mit Mole

ERGIBT: 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

20 Minuten

KOCHZEIT:

31 Minuten

- 1 Poblano-Paprika
- 2 Hühnerbrüste, ohne Knochen ohne Haut
- 60 Gramm Oaxaca-Käse oder Mozzarella, frisch gerieben
- Ölspray
- 7 Gramm Salz
- 4 Gramm frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 175 Milliliter fertige Mole, zum Servieren erwärmt
- Sesam, zum Servieren
- 1 Avocado, in dünne Scheiben geschnitten, zum Garnieren

- 1 **Das** Knusperblech in den Korb der intelligenten Cosori-Heißluftfritteuse einsetzen.
- 2 **Die** Vorheizfunktion auswählen und auf *Start/Pause* drücken.
- 3 **Die** Paprikaschote auf das vorgeheizte Knusperblech legen.
- 4 **Die** Gemüsefunktion auswählen und auf *Start/Pause* drücken.
- 5 **Die** Paprika in eine Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und sie 15 Minuten ruhen lassen.
- 6 **Die** Paprikahaut abziehen, Stiel und Körner entfernen und das Fruchtfleisch dann in 6 Millimeter große Stücke schneiden.
- 7 **Den** geriebenen Käse und die gewürfelte Paprika in eine mittelgroße Schüssel geben und vermischen.
- 8 **Die** Hühnerbrüste seitlich so einschneiden, dass eine Tasche zum Füllen mit der Käsemischung entsteht.
- 9 **Jede** Hühnerbrust mit der Paprika-Käsemischung füllen, dabei darauf achten, dass nichts herausläuft.
- 10 **Die** Hühnerbrüste mit Ölspray besprühen, mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen und das Huhn auf das Knusperblech legen.
- 11 **Die** Temperatur auf 195 °C und den Timer auf 23 Minuten einstellen und auf *Start/Pause* drücken.
- 12 **Die** Hühnerbrüste nach Ablauf der Garzeit herausnehmen und mit Mole, Sesam und Avocadospalten servieren.



Gorditas mit Speck & Ananas

ERGIBT 8 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

35 Minuten

KOCHZEIT:

16 Minuten

8 Gorditas

4 dicke Scheiben Speck

6 Ananasringe, trocken getupft

1 Serrano-Paprika, halbiert und entkernt

15 Milliliter Traubenkernöl

15 Milliliter Reisweinessig

15 Milliliter Agavensirup

30 Gramm Spinat

1 Gramm Korianderblätter, gehackt

Salz & Pfeffer nach Belieben

- 1 **Das** Knusperblech in den Korb der Cosori Smart-Heißluftfritteuse legen und den Speck auf das Knusperblech legen.
- 2 **Die** Speck-Funktion auswählen, den Timer auf 10 Minuten einstellen und *Start/Pause* drücken.
- 3 **Den** Speck nach Ablauf der Garzeit herausnehmen und ihn auf einen mit Küchenrolle belegten Teller legen.
- 4 **Ananasringe** und Serrano-Paprika mit Öl, Reisweinessig und Agavendicksaft vermischen.
- 5 **Ananasringe** und Paprika auf das Knusperblech legen.
- 6 **Die** Temperatur auf 230 °C und den Timer auf 6 Minuten einstellen, Shake (Schütteln) und anschließend *Start/Pause* drücken.
- 7 **Ananasringe** und Paprika nach der Hälfte der Kochzeit wenden. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 8 **Ananasringe** und Paprika nach Ablauf der Garzeit herausnehmen.
- 9 **Den** Speck, die Ananas, die Paprika, den Spinat und den Koriander grob hacken und die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 10 **Jede** Gordita-Tasche mit der Speck-Ananas-Masse füllen, dann sofort servieren.



Glutenfreie Fisch-Tacos mit Orangen-Avocado-Salat

ERGIBT 6 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

KOCHZEIT:

8 Minuten

20 Gramm Reismehl

1 Limette, abgerieben

10 Gramm Salz, geteilt

2 Gramm gemahlener Koriander

1 Gramm gemahlener

Kreuzkümmel

1 Gramm Paprika

Eine Prise Cayennepfeffer

900 Gramm Kabeljau oder anderer
Weißfisch, in 25 Millimeter große
Stücke geschnitten

Ölspray, nach Bedarf

90 Gramm Rotkohl, fein geraspelt

2 Navel-Orangen, in Scheiben
geschnitten

1 Navel-Orange, entsaftet

1 Avocado, gewürfelt

½ Jalapeno, in dünne Scheiben
geschnitten

5 Gramm frischer Koriander, gehackt

Warme Maistortillas, zum Servieren

Queso Fresco (ersatzweise milder
Feta oder Hirtenkäse), zum
Servieren

- 1 **Das** Knusperblech in den Korb der Cosori Smart-Heißluftfritteuse legen.
- 2 **Reismehl**, Limettenschale, 5 Gramm Salz, gemahlenen Koriander, Kreuzkümmel, Paprikapulver und Cayennepfeffer in einer mittelgroßen Schale vermischen.
- 3 **Jedes** Fischstück mit der Reismehlmischung panieren, den Überschuss abschütteln und auf einen Teller oder ein Tablett legen.
- 4 **Die** Vorheizfunktion wählen, die Temperatur auf 190 °C einstellen und dann **Start/Pause** drücken.
- 5 **Die** Fischstücke auf das vorgeheizte Knusperblech legen und von allen Seiten mit Ölspray besprühen.
- 6 **Die** Temperatur auf 190 °C und den Timer auf 8 Minuten einstellen, Shake (Schütteln) und anschließend **Start/Pause** drücken.
- 7 **Die** Fischstücke nach der Hälfte der Kochzeit wenden. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 8 **Den** Kohl, die Orangenspalten, den Orangensaft, die Avocado, die Jalapenos, den gehackten Koriander und das restliche Salz in eine große Schale geben und mischen, bis alles gut vermischt ist. Beiseite stellen.
- 9 **Die** Fischstücke nach Ablauf der Garzeit herausnehmen.
- 10 **Für** jeden Taco ein oder zwei Stücke Fisch in eine Maistortilla legen.
- 11 **Die** Fisch-Tacos mit etwas Orangen-Avocado-Salat und Queso Fresco servieren.



Chicken Tikka-Spieße

ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

35 Minuten

KOCHZEIT:

10 Minuten

- 2 große Hühnerbrüste ohne Knochen und Haut, abgetrennt und in 25 Millimeter große Stücke geschnitten
- 80 Gramm griechischer Naturjoghurt
- 30 Milliliter geschmacksneutrales Öl
- 12 Gramm Tikka Masala-Gewürzmischung
- 15 Gramm Salz
- 1 Limette, abgerieben und ausgepresst
- 2 Knoblauchzehen, gerieben
- 4 Gramm frischer Ingwer, gerieben
- 1 rote Paprikaschote, entkernt und geputzt, in 25 Millimeter große Würfel geschnitten
- 1 gelbe Paprikaschote, entkernt und geputzt, in 25 Millimeter große Würfel geschnitten
- 1 rote Zwiebel, in 25 Millimeter große Würfel geschnitten

- 1 **Hühnchen**, Joghurt, Öl, Tikka Masala-Gewürz, Salz, Limettenschale, Limettensaft, Knoblauch und Ingwer in eine Schale geben und gut vermischen.
- 2 **Das** Fleisch abgedeckt 30 Minuten lang bei Raumtemperatur marinieren.
- 3 **Hühnchen**-, Paprika- und Zwiebelstücke gleichmäßig auf die Metall- oder Holzspieße aufspießen, dabei die Stücke nach und nach abwechselnd aufeinander stecken.
- 4 **Das** Knusperblech in den Korb der Cosori Smart-Heißluftfritteuse legen.
- 5 **Die** Vorheizfunktion auswählen und *Start/Pause* drücken.
- 6 **Die** Spieße auf das vorgeheizte Knusperblech legen.
- 7 **Die** Steak-Funktion auswählen, den Timer auf 10 Minuten einstellen und *Start/Pause* drücken.
- 8 **Die** Spieße nach Ablauf der Garzeit entnehmen und servieren.

BENÖTIGTE KÜCHENARTIKEL

- 4 Metall- oder Holzspieße



Whole30® Za'atar gewürzter Heilbutt ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

KOCHZEIT:

9 Minuten

15 Milliliter Olivenöl

1 Zitrone, abgerieben

2 Gramm Za'atar-Gewürz

5 Gramm Salz

2 Heilbuttflets mit Haut
(200 Gramm)

- 1 **Das** Knusperblech in den Korb der Cosori Smart-Heißluftfritteuse legen.
- 2 **Die** Vorheizfunktion wählen, die Temperatur auf 190 °C einstellen und dann *Start/Pause* drücken.
- 3 **Olivenöl**, Zitronenschale, Za'atar und Salz in einer kleinen Schale verrühren.
- 4 **Den** Heilbutt mit der Za'atar-Mischung einreiben.
- 5 **Den** Heilbutt mit der Haut nach unten auf das vorgeheizte Knusperblech legen.
- 6 **Die** Temperatur auf 190 °C und den Timer auf 9 Minuten einstellen und *Start/Pause* drücken.
- 7 **Den** Heilbutt am Ende der Garzeit entnehmen und servieren.



Krabbenkuchen mit Zitronen-Kapern-Aioli ERGIBT 6 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

KOCHZEIT:

8 Minuten

KRABBENKUCHEN

340 Gramm große Stückchen Krabbenfleisch,
ausgedrückt und von Schalen befreit
1 großes Ei
50 Gramm Panko Paniermehl
1 Zitrone, abgerieben und ausgepresst
1 Frühlingszwiebel, in dünne Scheiben
geschnitten
7 Gramm Old Bay®-Gewürzmischung
15 Milliliter Worcestershiresauce
15 Gramm fertiger Meerrettich (optional)
15 Gramm Mayonnaise
5 Gramm Dijon-Senf
2 Knoblauchzehen, gehackt
8 Gramm Salz
4 Gramm gemahlener schwarzer Pfeffer
Ölspray

ZITRONEN-KAPERN-AIOLI

1 großes Ei
2 Gramm trockenes Senfpulver
240 Milliliter Traubenkernöl, getrennt
2 Knoblauchzehen, gerieben
1 Zitrone, abgerieben und ausgepresst
2 Gramm Kapern, abgetropft
Salz, nach Belieben

BENÖTIGTE KÜCHENARTIKEL

Küchenmaschine mit Messeraufsatz oder
Standmixer mit Schneebesenaufsatz

- 1 **Das** Knusperblech in den Korb der Cosori Smart-Heißluftfritteuse legen.
- 2 **Alle** Zutaten für den Krabbenkuchen, mit Ausnahme des Ölsprays, in eine große Schale geben und vermengen, bis alles gut vermischt ist.
- 3 **Aus** der Masse 12 Fladen formen, jeden Fladen auf einen Teller oder ein Tablett legen und dann beide Seiten der Fladen mit Ölspray besprühen.
- 4 **Die** Vorheizfunktion wählen, die Temperatur auf 220 °C einstellen und dann *Start/Pause* drücken.
- 5 **Die** Krabbenkuchen auf das vorgeheizte Knusperblech legen.
- 6 **Die** Temperatur auf 220 °C und den Timer auf 8 Minuten einstellen, Shake (Schütteln) und anschließend *Start/Pause* drücken.
- 7 **Die** Krabbenkuchen nach der Hälfte der Garzeit wenden und erneut mit Ölspray besprühen. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 8 **Das** Ei in die Schale einer Küchenmaschine mit Messeraufsatz geben, um die Aioli zuzubereiten.
- 9 **Das** trockene Senfpulver, 60 Milliliter Traubenkernöl und den Knoblauch hinzufügen und verrühren, bis alles gut vermischt ist. Bei laufender Maschine die restlichen 180 Milliliter Öl langsam und gleichmäßig zugeben, bis die Aioli eingedickt und emulgiert ist.
- 10 **Die** Maschine anhalten, die Zitronenschale, den Zitronensaft und die Kapern hinzugeben und mit der Puls-Funktion vermengen. Nach Belieben mit Salz abschmecken, dann beiseite stellen.
- 11 **Die** Krabbenkuchen nach Ablauf der Garzeit herausnehmen und mit der Zitronen-Kapern-Aioli servieren.



Leichte Rindfleisch-Bulgogi-Bowls ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

2 Stunden

KOCHZEIT:

6 Minuten

340 Gramm Rindfleisch, in dünne Scheiben geschnitten
 ¼ asiatische Birne (oder feste Birne), geschält und gerieben
 80 Milliliter Sojasauce
 3 Knoblauchzehen, gerieben
 1 Knolle Ingwer (5 Zentimeter), geschält und gerieben
 25 Gramm brauner Zucker
 30 Gramm Austernsauce
 30 Milliliter Sesamöl
 500 Gramm weißer Kurzkornreis, vollständig gekocht, zum Servieren
 2 Frühlingszwiebeln, in feine Scheiben geschnitten, zum Garnieren
 9 Gramm Sesam, zum Garnieren

BENÖTIGTE KÜCHENARTIKEL

Verschließbarer Plastikbeutel

- 1 **Rindfleisch**, Birne, Sojasauce, Knoblauch, Ingwer, braunen Zucker, Austernsauce und Sesamöl in einem wiederverschließbaren Plastikbeutel vermengen. Im Kühlschrank für bis zu 2 Stunden marinieren.
- 2 **Das** Knusperblech in den Korb der Cosori Smart-Heißluftfritteuse legen.
- 3 **Die** Vorheizfunktion auswählen und *Start/Pause* drücken.
- 4 **Die** Rindfleischstücke aus der Marinade nehmen.
- 5 **Das** Rindfleisch auf das vorgeheizte Knusperblech legen.
- 6 **Die** Steak-Funktion auswählen und *Start/Pause* drücken.
- 7 **Das** Rindfleisch nach der Hälfte der Kochzeit wenden. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 8 **Das** Rindfleisch nach Ablauf der Garzeit herausnehmen und auf 2 mit Reis gefüllte Schalen aufteilen.
- 9 **Mit** geschnittenen Frühlingszwiebeln und Sesam anrichten, dann servieren.



Getoastetes Caprese-Sandwich

ERGIBT 1 PORTION

VORBEREITUNGSZEIT:

5 Stunden

KOCHZEIT:

9 Minuten

1 Ciabatta-Brötchen, längs halbiert

7 Milliliter Olivenöl

15 Gramm Mayonnaise

3 Scheiben Roma-Tomaten

3 Scheiben frischen Mozzarella

Salz und frisch gemahlener

schwarzer Pfeffer, nach

Geschmack

5 Milliliter Balsamico-Essig

4 frische Basilikumblätter

- 1 **Das** Knusperblech in den Korb der Cosori Smart-Heißluftfritteuse legen.
- 2 **Die** Innenseite des Ciabatta mit Olivenöl bestreichen.
- 3 **Das** Brot mit der Schnittfläche nach oben auf das Knusperblech legen.
- 4 **Die** Temperatur auf 210 °C und den Timer auf 3 Minuten einstellen und *Start/Pause* drücken.
- 5 **Das** Brot nach Ablauf der Backzeit herausnehmen und die Innenseite jedes Stücks mit Mayonnaise bestreichen.
- 6 **Die** untere Hälfte mit Tomaten und Mozzarella belegen und mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Balsamico-Essig abschmecken.
- 7 **Die** untere Hälfte des Sandwiches wieder in die Heißluftfritteuse legen.
- 8 **Die** Temperatur auf 190 °C und den Timer auf 6 Minuten einstellen und *Start/Pause* drücken.
- 9 **Nach** dem Ablauf der Backzeit die Unterseiten der Sandwiches entnehmen, mit Basilikumblättern und der anderen Brothälfte belegen und servieren.



Buttermilch-Hähnchen-Tender

ERGIBT 4 PORTION

VORBEREITUNGSZEIT:

4 Stunden 20 Minuten

KOCHZEIT:

12 Minuten

1 Packung Hähnchenfilets
 480 Milliliter Buttermilch
 5 Gramm Paprikapulver, geteilt
 12 Gramm Salz, geteilt
 2 Gramm getrockneter Dill
 2 Gramm Knoblauchpulver
 2 Gramm Zwiebelpulver
 6 Gramm gemahlener schwarzer Pfeffer, geteilt
 85 Gramm Mehl
 2 Gramm getrocknete Petersilie
 1 Gramm Cayennepfeffer
 2 große Eier, verquirlt
 120 Gramm Panko Paniermehl
 Ölspray
 Dip nach Wahl, zum Servieren

- 1 **Das** Knusperblech in den Korb der Cosori Smart-Heißluftfritteuse legen.
- 2 **Die** Hähnchenfilets, Buttermilch, 3 Gramm Paprika, 7 Gramm Salz, getrockneten Dill, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver und 4 Gramm schwarzen Pfeffer in einer großen Schale vermengen.
- 3 **Das** Hähnchen zugedeckt 4 bis 6 Stunden im Kühlschrank marinieren.
- 4 **Mehl**, 2 Gramm Paprika, Petersilie und Cayennepfeffer in eine mittelgroße Schale geben, die verquirlten Eier in eine weitere mittelgroße Schale und schließlich das Panko Paniermehl, 5 Gramm Salz und 2 Gramm schwarzen Pfeffer in eine dritte mittelgroße Schale.
- 5 **Die** Vorheizfunktion wählen, die Temperatur auf 195 °C einstellen und dann *Start/Pause* drücken.
- 6 **Die** Hähnchenteile aus der Marinade nehmen und zunächst in Mehl, dann im Ei und schließlich in der Panko-Mischung wenden, dabei überschüssiges Paniermehl abschütteln.
- 7 **Schritt** 6 wiederholen, bis alle Fleischteile paniert sind, dann die Fleischstücke auf beiden Seiten mit Öl besprühen.
- 8 **Die** Hähnchenteile in einer einzigen Schicht auf das vorgeheizte Knusperblech legen. Die Hähnchenteile müssen in mehreren Durchgängen gegart werden.
- 9 **Die** Temperatur auf 195 °C und den Timer auf 12 Minuten einstellen, *Shake* (Schütteln) und anschließend *Start/Pause* drücken.
- 10 **Die** Hähnchenteile nach der Hälfte der Garzeit wenden. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 11 **Die** Hähnchenteile nach Ablauf der Garzeit entnehmen und mit Ihrem bevorzugten Dip servieren.



Knusprige Tilapia-Sandwiches mit hausgemachter Remoulade

ERGIBT 2 PORTION

VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

KOCHZEIT:

10 Minuten

2 Tilapiafilets

80 Gramm Maismehl

8 Gramm Salz, geteilt

1 Gramm Knoblauchpulver

1 Gramm Zwiebelpulver

1 Gramm Chilipulver

1 Gramm Paprika

Eine Prise Cayennepfeffer

Ölspray

2 Baguette-Brötchen, der Länge nach halbiert

75 Gramm Römervalat, fein geschnitten, für den Belag

1 Roma-Tomate, in feine Scheiben

geschnitten, für den Belag

Scharfe Sauce nach Louisiana-Art, zum Servieren

REMOULADE

120 Gramm Mayonnaise

30 Gramm Dillgurken, fein gehackt

3 Gramm Kapern, fein geschnitten

3 Gramm frischer Dill, gehackt

5 Milliliter Zitronensaft

5 Gramm Dijon-Senf

4 Gramm Salz

1 Gramm gemahlener schwarzer Pfeffer

2 Gramm Kristallzucker

Ein Spritzer Worcestershiresauce

- 1 **Das** Knusperblech in den Korb der Cosori Smart-Heißluftfritteuse legen.
- 2 **Die** Vorheizfunktion auswählen und *Start/Pause* drücken.
- 3 **Maismehl**, Salz, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, Chilipulver, Paprikapulver und Cayennepfeffer in eine mittelgroße Schale geben und vermengen.
- 4 **Jedes** Stück Tilapia mit der Maismehl-Mischung panieren und überschüssiges Mehl abschütteln.
- 5 **Die** Tilapiastücke auf das vorgeheizte Knusperblech legen und beide Seiten mit Ölspray besprühen.
- 6 **Die** Temperatur auf 185 °C und den Timer auf 8 Minuten einstellen, Shake (Schütteln) und anschließend *Start/Pause* drücken.
- 7 **Den** Fisch nach der Hälfte der Garzeit wenden und erneut mit Ölspray besprühen. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 8 **Alle** Zutaten für die Remoulade in einer mittelgroßen Schale verquirlen und bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.
- 9 **Die** aufgeschnittenen Seiten der Brötchen mit Öl besprühen.
- 10 **Den** Tilapia nach Ablauf der Garzeit herausnehmen und auf einen Teller geben.
- 11 **Die** Brötchen mit der Schnittfläche nach oben auf das Knusperblech legen.
- 12 **Die** Temperatur auf 210 °C und den Timer auf 2 Minuten einstellen und *Start/Pause* drücken.
- 13 **Die** Brötchen nach Ablauf der Garzeit herausnehmen.
- 14 **Jedes** Brötchen innen mit Remoulade bestreichen, dann mit Salat, Tomaten und einem Fischfilet belegen. Etwas scharfe Sauce auf den Fisch geben, dann servieren.



Sesam-Ingwer-Seebarsch en Papillote

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

KOCHZEIT:

12 Minuten

2 chilensische Seebarschfilets
(je 170 Gramm), ohne Gräten
5 Gramm Salz
1 Gramm gemahlener Koriander
23 Milliliter Sesamöl
23 Milliliter Reisweinessig
23 Milliliter Tamari
3 Milliliter Fischsauce
5 Gramm Honig oder Agavendicksaft
15 Gramm Zitronengraspaste
14 Gramm Butter, erweicht auf
Zimmertemperatur
15 Gramm rote Misopaste
170 Gramm Zuckererbsen, gedrittelt
44 Gramm Shiitake-Pilze, in dünne
Scheiben geschnitten
35 Gramm Erbsensprossen
1 Knolle Ingwer (5 Zentimeter),
geschält und gehackt
2 Knoblauchzehen, gepresst
½ Bund Koriander, mit Stielen
8 frische Minzblätter

BENÖTIGTE KÜCHENARTIKEL

Backpapier

- 1 **Das** Knusperblech in den Korb der Cosori Smart-Heißluftfritteuse legen.
- 2 **Das** Backpapier in 2 Kreise oder Herzen mit einem Durchmesser von 25 Zentimetern schneiden und in der Mitte falten, damit die beiden Seiten aufeinander passen. Beiseite legen.
- 3 **Den** Fisch auf ein sauberes Brett legen und mit Salz und gemahlenem Koriander würzen. Beiseite stellen.
- 4 **Sesamöl**, Reisweinessig, Tamari, Fischsauce, Honig und Zitronengraspaste in einer kleinen Schale vermischen und verquirlen.
- 5 **Die** Butter und die Misopaste in eine andere kleine Schale geben und mit einer Gabel zerdrücken.
- 6 **Zuckerschoten**, Shiitake-Pilze, Erbsensprossen, Ingwer und Knoblauch auf die 2 Backpapierstücke verteilen, so dass das Gemüse auf einer Seite des Papiers liegt.
- 7 **Jede** Portion des Gemüses mit einem Esslöffel der Sesamöl-Fischsaucen-Mischung beträufeln.
- 8 **Die** Vorheizfunktion wählen, die Temperatur auf 185 °C einstellen und **Start/Pause** drücken.
- 9 **Je** ein Fischfilet mit der Haut nach unten auf die Gemüseportion legen.
- 10 **Jeden** Fisch mit der Hälfte der restlichen Sesamöl- und Fischsaucen-Mischung beträufeln, dann die Hälfte der Miso-Butter auf jedes Fischstück geben.
- 11 **Die** andere Seite des Backpapiers über die Oberseite falten und das Papierpaket verschließen, indem man die Ränder von einer Ecke zur anderen zusammendrehet und darauf achtet, dass es keine Öffnungen mehr gibt. Den Vorgang mit dem anderen Stück Backpapier wiederholen.
- 12 **Die** Pakete auf das vorgewärmte Knusperblech legen.
- 13 **Die** Temperatur auf 185 °C und den Timer auf 12 Minuten einstellen und **Start/Pause** drücken.
- 14 **Die** Papierpakete nach Ablauf der Garzeit herausnehmen und auf einen Teller oder ein Tablett legen.
- 15 **Mit** einem Messer oder einer Schere einen Schlitz in die Oberseite der Backpapierpakete schneiden und dabei Kontakt zum entweichenden Dampf meiden.
- 16 **Das** Papier aufreißen und sofort mit Koriander- und Minzblättern bestreut servieren.



Sichuan-Hühnchen

ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

45 Minuten

KOCHZEIT:

15 Minuten

4 Hühnerschenkel, ohne Knochen und Haut,
in 6 Millimeter dicke Streifen geschnitten
4 bis 5 ganze getrocknete rote Chilischoten
(Sichuan, Arbol oder eine andere Sorte)
3 Knoblauchzehen, gerieben
45 Milliliter Sojasauce
22 Gramm Maismehl
30 Milliliter Honig
30 Milliliter Pflanzenöl
12 Gramm frischer Ingwer, gerieben
30 Milliliter Chili-Knoblauch-Sauce
1 Thai-Chili, in feine Scheiben geschnitten
(optional)
10 Milliliter Sesamöl
10 Milliliter Reisweinessig
6 Gramm Sichuan-Pfefferkörner, zerstoßen
7 Gramm Salz
4 Gramm frisch gemahlener schwarzer
Pfeffer
Eine Prise chinesisches Fünf-Gewürze-
Pulver
1 grüne Paprika, entkernt und mittelgroß
gewürfelt
1 gelbe Zwiebel, in dünne Scheiben
geschnitten
weißer oder brauner Reis, gekocht, zum
Servieren
Frühlingszwiebeln, in feine Scheiben
geschnitten, zum Garnieren

- 1 **Das** Knusperblech aus dem Korb der Cosori Smart-Heißluftfritteuse nehmen.
- 2 **Alle** Zutaten mit Ausnahme der grünen Paprika, der Zwiebel, des Reises und der Frühlingszwiebel in eine große Schale geben und miteinander verrühren.
- 3 **Das** Hühnchen 30 Minuten lang bei Raumtemperatur marinieren.
- 4 **Die** Vorheizfunktion auswählen und *Start/Pause* drücken.
- 5 **Das** Hühnchen und die Marinade direkt in den vorgeheizten Korb geben, zusammen mit der grünen Paprika und der Zwiebel.
- 6 **Die** Temperatur auf 205 °C und den Timer auf 15 Minuten einstellen, Shake (Schütteln) und anschließend *Start/Pause* drücken.
- 7 **Nach** der Hälfte der Garzeit das Hühnchen und das Gemüse schütteln. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 8 **Nach** Ablauf der Garzeit herausnehmen.
- 9 **Das** Hühnchen und das Gemüse auf einem Bett aus weißem oder braunem Reis servieren und mit den geschnittenen Frühlingszwiebeln garnieren.



Jackfrucht & Pilz-Carnitas

ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

1 Stunde 40 Minuten

KOCHZEIT:

25 Minuten

2 Dosen grüne Jackfrucht in Salzlake (565 g), abgetropft

½ große Orange, abgerieben und ausgepresst

2 Knoblauchzehen, gerieben

1 Limette, abgerieben und ausgepresst

7 Gramm frischer Thymian, gehackt

60 Milliliter ungesüßte Mandelmilch

12 Gramm brauner Zucker

15 Gramm rote Misopaste

10 Gramm Salz, geteilt

3 Gramm gemahlener Koriander

2 Maitake-Pilze, Stiele entfernt, zerrissen

225 Gramm Shiitake-Pilze, in dünne Scheiben geschnitten

30 Milliliter Pflanzenöl

ZUM SERVIEREN

8 kleine Maistortillas, erwärmt

13 Gramm weiße Zwiebel, gewürfelt

1 Avocado, in Scheiben geschnitten

12 Gramm Korianderblätter

1 Limette, in 8 Stücke geschnitten

Frische Salsa nach Wahl

- 1 **Die** Jackfruchtstücke unter fließendem Wasser abspülen, in eine Schale geben und mit den Fingern zerkleinern. Mit Küchenpapier trocken tupfen und beiseite stellen.
- 2 **Orangensaft** und -schale, geriebenen Knoblauch, Limettensaft und -schale, Thymian, Mandelmilch, braunen Zucker, Misopaste, 2 Gramm Salz und gemahlenden Koriander in einer mittelgroßen Schale verquirlen.
- 3 **Die** Mischung über die Jackfrucht gießen und umrühren, bis sie bedeckt ist. Zugedeckt bei Raumtemperatur 1 Stunde und 30 Minuten marinieren.
- 4 **Das** Knusperblech in den Korb der Cosori Smart-Heißluftfritteuse legen.
- 5 **Die** Vorheizfunktion wählen, die Temperatur auf 220 °C einstellen und **Start/Pause** drücken.
- 6 **Die** Maitake- und Shiitake-Pilze mit Pflanzenöl und 8 Gramm Salz in einer großen Schale vermischen.
- 7 **Die** Pilze auf das vorgeheizte Knusperblech legen.
- 8 **Die** Temperatur auf 220 °C und den Timer auf 10 Minuten einstellen, Shake (Schütteln) und anschließend **Start/Pause** drücken.
- 9 **Nach** der Hälfte der Garzeit die Pilze schütteln. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 10 **Die** Marinade von der Jackfrucht abgießen und entsorgen.
- 11 **Die** Jackfrucht zu den Pilzen in die Heißluftfritteuse geben, sobald der Timer abgelaufen ist.
- 12 **Die** Temperatur auf 230 °C und den Timer auf 15 Minuten einstellen, Shake (Schütteln) und anschließend **Start/Pause** drücken.
- 13 **Nach** der Hälfte der Garzeit die Jackfrucht und die Pilze schütteln. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 14 **Nach** Ablauf der Garzeit herausnehmen.
- 15 **Die** Jackfrucht und Pilz-Carnitas mit warmen Maistortillas, Zwiebelwürfeln, Avocado, Koriander, Limettenstücken und einer Salsa nach Wahl servieren.



Salami-Pizza mit gegrilltem Käse

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

KOCHZEIT:

6 Minuten

23 Gramm Mayonnaise

4 Scheiben italienisches Brot

120 Milliliter Marinara-Sauce

2 Gramm getrockneter Oregano

2 Gramm rote Chiliflocken

10 Gramm Salz, mehr nach Bedarf

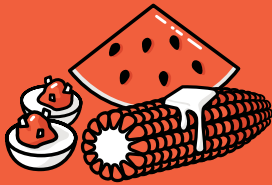
4 Scheiben frischen Mozzarella

4 Scheiben Fontina-Käse

10 Scheiben gekaufte Pepperoni-Salami

24 Gramm Parmesan, geraspelt

- 1 **Mayonnaise** auf eine Seite der Brotscheiben streichen. Beiseite stellen.
- 2 **In** einer kleinen Schale die Marinara-Sauce, Oregano, rote Paprikaflöcken und Salz verrühren.
- 3 **Einen** Löffel Marinara auf die andere Seite des Brotes streichen. Die restliche Marinara zum Dippen aufheben.
- 4 **2** Scheiben Mozzarella, 2 Scheiben Fontina-Käse, 5 Scheiben Pepperoni-Salami und 12 Gramm geriebenen Parmesankäse auf 2 Brotscheiben auf die Marinara schichten.
- 5 **Mit** Salz abschmecken und die Sandwiches mit den anderen beiden Brotscheiben, mit der Marinara-Seite nach unten, zuklappen.
- 6 **Das** Knusperblech in den Korb der Cosori Smart-Heißluftfritteuse legen.
- 7 **Die** Vorheizfunktion wählen, die Temperatur auf 180 °C einstellen und dann **Start/Pause** drücken.
- 8 **Die** Sandwiches auf das vorgeheizte Knusperblech geben.
- 9 **Die** Temperatur auf 180 °C und den Timer auf 6 Minuten einstellen, Shake (Schütteln) und anschließend **Start/Pause** drücken.
- 10 **Die** Sandwiches nach der Hälfte der Garzeit wenden. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 11 **Die** gegrillten Käsesandwiches nach Ablauf der Garzeit herausnehmen und längs halbieren.
- 12 **Mit** der restlichen Marinara-Sauce zum Dippen servieren.



Beilagen



Pfirsich & Burrata-Salat

ERGIBT 4 PORTION

VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

KOCHZEIT:

9 Minuten

2 Pfirsiche, in ½-Millimeter-dicke
Spalten geschnitten

1 kleiner Kopf Radicchio
(italienischer Chicorée),
in Viertel geschnitten

60 Milliliter Olivenöl, geteilt

170 Gramm Rukola

225 Gramm Burrata, zerrupft

30 Gramm geröstete Haselnüsse,
gehackt

8 Gramm frische Minzblätter,
zerrupft

30 Milliliter Balsamico-Essig, zum
Beträufeln

Grobes Meersalz, zum Verfeinern
Frisch gemahlener schwarzer
Pfeffer, zum Garnieren

- 1 **Das** Knusperblech in den Korb der Cosori Smart-Heißluftfritteuse legen.
- 2 **Die** Vorheizfunktion auswählen und *Start/Pause* drücken.
- 3 **Die** Pfirsiche und den Radicchio in eine mittelgroße Schale geben und mit 23 Milliliter Olivenöl vermengen.
- 4 **Die** Pfirsiche und den Radicchio auf das vorgeheizte Knusperblech legen.
- 5 **Die** Gemüse-Funktion auswählen, den Timer auf 9 Minuten einstellen und *Start/Pause* drücken.
- 6 **Pfirsiche** und Radicchio nach der Hälfte der Garzeit schütteln. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 7 **Pfirsiche** und Radicchio nach Ablauf der Garzeit herausnehmen.
- 8 **Rukola** auf 4 Tellern anrichten und mit gleichen Teilen der Pfirsiche, des Radicchio, der Burrata, der Haselnüsse und der Minze belegen.
- 9 **Jeden** Salat mit Balsamico-Essig und dem restlichen Olivenöl beträufeln und mit grobem Meersalz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer würzen.



Mexikanischer Maisdip

ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

KOCHZEIT:

12 Minuten

4 Maiskolben, Blätter und Haare entfernt
 120 Milliliter mexikanische Crema oder ersatzweise Saure Sahne
 115 Gramm Rahmkäse, Raumtemperatur
 40 Gramm Cotija-Käse (ersatzweise Feta), zusätzlich 15 Gramm zum Garnieren
 1 Bündel Koriander, gehackt
 1 Serrano-Paprika, gehackt
 2 Limetten, abgerieben und ausgepresst
 7 Gramm Salz
 Cayennepfeffer zum Garnieren
 Tortillachips und Rohkost zum Dippen

BENÖTIGTE KÜCHENARTIKEL

Küchenmaschine mit Messeraufsatz

- 1 **Das** Knusperblech in den Korb der intelligenten Cosori-Heißluftfritteuse einsetzen.
- 2 **Die** Vorheizfunktion auswählen und auf *Start/Pause* drücken.
- 3 **Die** Maiskolben auf das vorgeheizte Knusperblech legen.
- 4 **Die** Gemüsefunktion auswählen, die Temperatur auf 225 °C und den Timer auf 12 Minuten einstellen und auf *Start/Pause* drücken.
- 5 **Den** Mais nach der Hälfte der Kochzeit wenden. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 6 **Den** Mais nach Ablauf der Zeit herausnehmen und 5 Minuten abkühlen lassen.
- 7 **Den** Kolben senkrecht über eine Schüssel halten und mit einem Messer so abschaben, dass Körner in die Schüssel fallen.
- 8 **Maiskörner**, Crema, Rahmkäse, Cotija-Käse, Koriander, Serrano-Paprika, Limettenschalen und -saft sowie das Salz in die Schüssel einer Küchenmaschine mit Klingeneinsatz geben. Solange pulsieren, bis der Dip die richtige Konsistenz angenommen hat und ihn dann in eine Servierschüssel geben.
- 9 **Mit** Cayennepfeffer und dem restlichen Cotija-Käse garnieren und mit Tortillachips und Rohkost servieren.



Gemischter grüner Salat mit Süßkartoffeln und gepickelten Zwiebeln

ERGIBT: 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

3 Stunden

KOCHZEIT:

13 Minuten

GEPICKELTE ZWIEBELN

1 rote Zwiebel, in dünne Scheiben geschnitten

5 Gramm Koriandersamen

3 Gramm Kreuzkümmelsamen

3 Gramm schwarze Pfefferkörner

30 Gramm Salz

120 Milliliter Reisweinessig

SALAT

2 Süßkartoffeln, geschält und in 6 Zentimeterdicke Würfel geschnitten

67 Milliliter Olivenöl, geteilt

5 Gramm Salz, mehr nach Belieben

1 Gramm Paprika

30 Milliliter Rotweinessig

1 Limette, abgerieben

Gemahlener schwarzer Pfeffer nach Geschmack

800 Gramm gemischter grüner Salat

30 Gramm Cotija-Käse (ersatzweise Feta-Käse)

1 Avocado, in Scheiben geschnitten

- 1 **Zwiebelringe**, Koriandersamen, Kreuzkümmelsamen, Pfefferkörner, Salz und Reisweinessig in eine mittelgroße Schüssel geben.
- 2 **Mit** kochendem Wasser bedecken und die Mischung dann bei Raumtemperatur abkühlen lassen. Die gepickelten Zwiebeln mindestens 3 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
- 3 **Das** Knusperblech in den Korb der intelligenten Cosori Heißluftfritteuse legen.
- 4 **Die** Vorheizfunktion auswählen und auf *Start/Pause* drücken.
- 5 **Die** Süßkartoffeln mit 7 Milliliter Olivenöl, Salz und Paprika vermengen, bis sie damit bedeckt sind.
- 6 **Die** Süßkartoffeln auf das vorgeheizte Knusperblech geben.
- 7 **Die** Gemüsefunktion auswählen, die Temperatur auf 215 °C und den Timer auf 13 Minuten einstellen und auf *Start/Pause* drücken.
- 8 **Nach** der Hälfte der Kochzeit die Süßkartoffeln schütteln. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 9 **Den** Rotweinessig mit der abgeriebenen Limettenschale und den restlichen 60 Millilitern Olivenöl vermischen und das Dressing mit Salz und Pfeffer würzen. Alles beiseite stellen.
- 10 **Die** Süßkartoffeln nach Ende der Garzeit herausnehmen und sie mit dem gemischten Salat, dem Cotija-Käse, der Avocado, der Rotweinvinaigrette und den gepickelten Zwiebeln mischen. Auf 4 Teller oder Schüsseln aufteilen und servieren.



Gerösteter Mais mit Habanero-Koriander-Butter

ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

5 Minuten

KOCHZEIT:

12 Minuten

75 Gramm ungesalzene Butter, weich

6 Gramm frischer Koriander, gehackt

1 bis 2 Habanero-Schoten, sehr fein gehackt

1 Limette, abgerieben und ausgepresst

8 Gramm Salz

4 Maiskolben, Blätter und Haare entfernt

- 1 **Das** Knusperblech in den Korb der Cosori Smart-Heißluftfritteuse legen.
- 2 **Die** Vorheizfunktion auswählen und Start/Pause drücken.
- 3 **Butter**, Koriander, Habanero-Schoten, Limettenschale und -saft sowie Salz in eine Schale geben und mit einer Gabel verrühren, bis alles gut vermischt ist.
- 4 **Jeden** Maiskolben mit einer großzügigen Schicht Habanero-Butter bestreichen.
- 5 **Die** Maiskolben auf das vorgeheizte Knusperblech legen.
- 6 **Die** Gemüse-Funktion auswählen, die Temperatur auf 225 °C und den Timer auf 12 Minuten einstellen und dann Start/Pause drücken.
- 7 **Den** Mais nach der Hälfte der Kochzeit wenden. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 8 **Den** Mais nach Ablauf der Garzeit herausnehmen und mit der restlichen Koriander-Habanero-Butter servieren.



Blumenkohl-Piccata

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

KOCHZEIT:

10 Minuten

1 Blumenkohl, in Röschen zerlegt

15 Gramm Mehl

Ölspray, nach Bedarf

10 Gramm Salz

115 Gramm ungesalzene Butter,
geschmolzen

60 Milliliter Weißwein

2 Zitronen, abgerieben und
ausgepresst

60 Milliliter Gemüsebrühe

30 Gramm Kapern, abgetropft

5 Gramm frische italienische
Petersilie, gehackt

- 1 **Das** Knusperblech aus dem Korb der Cosori Smart-Heißluftfritteuse nehmen.
- 2 **Die** Vorheizfunktion auswählen und *Start/Pause* drücken.
- 3 **Die** Blumenkohlröschen in Mehl wälzen, dann mit Ölspray besprühen und mit Salz würzen.
- 4 **In** einer mittelgroßen Schale die restlichen Zutaten für die Piccata-Sauce verrühren.
- 5 **Den** Blumenkohl mit der Hälfte der Piccata-Sauce anrichten und die restliche Sauce für später aufheben.
- 6 **Die** Blumenkohlröschen direkt in den vorgeheizten Korb legen.
- 7 **Die** Gemüse-Funktion auswählen, die Temperatur auf 220 °C und den Timer auf 10 Minuten einstellen und dann *Start/Pause* drücken.
- 8 **Nach** der Hälfte der Garzeit die Blumenkohlröschen schütteln. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 9 **Den** Blumenkohl nach Ablauf der Garzeit herausnehmen und mit der restlichen Sauce beträufelt servieren.



Knusprige Pommes Frites

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

KOCHZEIT:

17 Minuten

- 1 große Russet-Kartoffel,
gewaschen
- 15 Milliliter Traubenkernöl
- 5 Gramm Mais- oder
Kartoffelstärke
- 10 Gramm koscheres Salz,
eventuell mehr nach Belieben

- 1 **Die** Kartoffel in 6 mal 6 Millimeter breite Streifen schneiden und in eine große Schale geben.
- 2 **Die** Kartoffeln mit Traubenkernöl, Maisstärke und 10 Gramm Salz vermischen.
- 3 **Das** Knusperblech in den Korb der Cosori Smart-Heißluftfritteuse legen.
- 4 **Die** Vorheizfunktion wählen, die Temperatur auf 195 °C einstellen und dann *Start/Pause* drücken.
- 5 **Die** Kartoffeln auf das vorgeheizte Knusperblech geben.
- 6 **Die** Pommes-Funktion auswählen, dann *Start/Pause* drücken.
- 7 **Nach** der Hälfte der Garzeit die Pommes schütteln. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 8 **Die** Pommes nach Ablauf der Garzeit herausnehmen und mit einer großen Prise Salz bestreuen. Sofort servieren.



Parmesan-Trüffel-Pommes mit einfacher Zitronen-Aioli

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

KOCHZEIT:

17 Minuten

- 1 große Russet-Kartoffel, gewaschen
- 15 Milliliter Traubenkernöl
- 5 Gramm Mais- oder Kartoffelstärke
- 10 Gramm Salz, eventuell mehr nach Belieben
- 23 Milliliter Trüffelöl
- 23 Gramm Parmesan, gerieben
- 2 Gramm frische italienische Petersilienblätter, gehackt, zum Garnieren

ZITRONEN-AIOLI

- 60 Gramm Mayonnaise
- 1 Zitrone, abgerieben und ausgepresst
- 2 Knoblauchzehen, gerieben
- 3 Gramm koscheres Salz
- 2 Gramm frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

- 1 **Die** Kartoffel in 5 mal 6 Millimeter breite Streifen schneiden und in eine große Schale geben.
- 2 **Die** Kartoffeln mit Traubenkernöl, Maisstärke und 10 Gramm Salz vermischen.
- 3 **Das** Knusperblech in den Korb der Cosori Smart-Heißluftfritteuse legen.
- 4 **Die** Vorheizfunktion wählen, die Temperatur auf 195 °C einstellen und dann *Start/Pause* drücken.
- 5 **Die** Kartoffeln auf das vorgeheizte Knusperblech geben.
- 6 **Die** Pommes-Funktion auswählen, dann *Start/Pause* drücken.
- 7 **Nach** der Hälfte der Garzeit die Pommes schütteln. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 8 **Die** Zutaten für die Aioli in einer kleinen Schale zusammenrühren und bis zum Servieren beiseite stellen.
- 9 **Die** Pommes nach Ablauf der Garzeit herausnehmen und mit dem Trüffelöl, der Petersilie, dem Parmesankäse und einer großen Prise Salz vermengen.
- 10 **Mit** der Zitronen-Aioli als Beilage servieren.



Geröstete grüne Bohnen mit Zitrus-Mandel-Kruste

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

KOCHZEIT:

10 Minuten

225 Gramm grüne Bohnen, Enden abgeschnitten

8 Milliliter Olivenöl

3 Gramm Salz

2 Gramm schwarzer Pfeffer

MANDEL-KRUSTE

61 Milliliter Olivenöl

31 Gramm Mandelsplitter, gehackt

4 Knoblauchzehen, fein gewürfelt

8 Gramm rote Chiliflocken

15 Milliliter Reisweinessig

½ Zitrone, abgerieben und ausgepresst

½ Limette, abgerieben und ausgepresst

5 Gramm Salz

- 1 **Das** Knusperblech in den Korb der Cosori Smart-Heißluftfritteuse legen.
- 2 **Die** Vorheizfunktion auswählen und *Start/Pause* drücken.
- 3 **Grüne** Bohnen, Olivenöl, Salz und Pfeffer in eine Schale geben und durchmischen, bis sie bedeckt sind.
- 4 **Die** grünen Bohnen auf das vorgeheizte Knusperblech legen.
- 5 **Die** Gemüse-Funktion auswählen, den Timer auf 7 Minuten einstellen und *Start/Pause* drücken.
- 6 **Nach** der Hälfte der Garzeit die grünen Bohnen schütteln. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 7 **Das** Olivenöl in einem kleinen Topf oder einer Pfanne bei mittlerer Wärmestufe erwärmen, um die Mandel-Kruste herzustellen.
- 8 **Mandeln**, Knoblauch und rote Paprikaflocken hinzufügen und unter häufigem Rühren kochen, bis der Knoblauch und die Mandeln leicht gebräunt sind und aromatisch riechen.
- 9 **Essig**, Limettensaft und -schale, Zitronensaft und -schale sowie Salz unter die Ölmischung rühren. 2 bis 3 Minuten kochen lassen, dann die Hitze ausschalten und die Mischung zum Abkühlen in eine Schale geben. Beiseite stellen.
- 10 **Die** grünen Bohnen herausnehmen und mit dem Mandel-Kruste überziehen, dann servieren.



Knuspriger Rosenkohl, süß & würzig

ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

KOCHZEIT:

14 Minuten

450 Gramm Rosenkohl, geviertelt

3 Streifen Speck, gewürfelt

23 Milliliter Sesamöl

13 Gramm brauner Zucker

30 Milliliter Fischsauce

1 Limette, abgerieben und
ausgepresst

8 Gramm Salz

63 Gramm Erdnüsse, fein gehackt,
zum Garnieren

2 Gramm frische Minzblätter,
gehackt, zum Garnieren

- 1 **Das** Knusperblech in den Korb der Cosori Smart-Heißluftfritteuse legen.
- 2 **Die** Vorheizfunktion auswählen und *Start/Pause* drücken.
- 3 Rosenkohlviertel, Speckwürfel, Sesamöl, braunen Zucker, Fischsauce, Limettenschale und -saft und Salz in eine Schale geben und vermengen.
- 4 **Die** Rosenkohlmischung auf das vorgeheizte Knusperblech geben.
- 5 **Die** Gemüse-Funktion auswählen, den Timer auf 14 Minuten einstellen und *Start/Pause* drücken.
- 6 **Nach** der Hälfte der Garzeit den Rosenkohl schütteln. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 7 **Den** Rosenkohl nach dem Garen herausnehmen, mit gehackten Erdnüssen und Minzblättern garnieren und servieren.



Geröstete Bohnen mit Miso-Butter ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

20 Minuten

KOCHZEIT:

7 Minuten

BOHNEN

230 Gramm Stangenbohnen,
gewaschen und getrocknet

230 Gramm Zuckerschoten,
gewaschen und getrocknet

8 Milliliter Sesamöl

8 Milliliter Traubenkernöl

5 Gramm Salz

Limettenviertel, zum Servieren

MISO-BUTTER

60 Gramm ungesalzene Butter,
erweicht auf Zimmertemperatur

30 Gramm weiße Misopaste

2 Schalotten, fein gehackt

15 Gramm Ingwer, frisch gerieben

3 Gramm Togarashi (optional)

5 Gramm Salz

- 1 **Das** Knusperblech in den Korb der Cosori Smart-Heißluftfritteuse legen.
- 2 **Die** Vorheizfunktion auswählen und *Start/Pause* drücken.
- 3 **Die** Stangenbohnen, Zuckerschoten, Sesamöl, Traubenkernöl und Salz in eine Schale geben und vermischen.
- 4 **Die** Bohnen auf das vorgeheizte Knusperblech legen.
- 5 **Die** Gemüse-Funktion auswählen, den Timer auf 7 Minuten einstellen und *Start/Pause* drücken.
- 6 **Nach** der Hälfte der Garzeit die Bohnen schütteln. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 7 **Alle** Zutaten für die Miso-Butter in einer mittelgroßen Schale mit einer Gabel zerdrücken, bis die Masse sehr geschmeidig ist, dann beiseite stellen.
- 8 **Die** Miso-Butter mit einem Löffelrücken auf der Servierplatte oder dem Teller verteilen.
- 9 **Die** Bohnen nach Ablauf der Garzeit herausnehmen und auf der Butter anrichten, dann mit Limettenvierteln an der Seite servieren.



Huevos Rancheros

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

KOCHZEIT:

4 Minuten

Ölspray

2 große Eier

2 Gramm Salz, mehr nach Bedarf

Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer,
nach Bedarf

150 Gramm Kirschtomaten, geviertelt

10 Gramm gelbe Zwiebel, sehr fein
gewürfelt

2 Knoblauchzehen, gehackt

3 Gramm frischer Koriander, gehackt

8 Milliliter Olivenöl

Eine Prise gemahlener Kreuzkümmel

55 Gramm Queso Fresco

2 Maistortillas, zum Servieren

Warme schwarze Bohnen, zum
Servieren

Chilisauce, zum Servieren

BENÖTIGTE KÜCHENARTIKEL

Cosori-Backform (15 Zentimeter)

- 1 **Das** Knusperblech in den Korb der Cosori Smart-Heißluftfritteuse legen und die antihafbeschichtete Backform auf das Knusperblech legen.
- 2 **Die** Vorheizfunktion wählen, die Temperatur auf 215 °C einstellen und *Start/Pause* drücken.
- 3 **Die** Innenseite der Backform mit Ölspray einsprühen, dann 2 Eier in die vorgewärmte Backform aufschlagen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4 **Tomaten**, Zwiebel, Knoblauch, Koriander, Olivenöl, Kreuzkümmel und 2 Gramm Salz in einer mittelgroßen Schüssel verrühren.
- 5 **Die** Temperatur auf 215 °C und den Timer auf 4 Minuten einstellen, Shake (Schütteln) und anschließend *Start/Pause* drücken.
- 6 **Nach** der Hälfte der Garzeit die Salsa um die Eier in der Backform verteilen. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 7 **Die** Eier nach Ablauf der Garzeit herausnehmen.
- 8 **Die** Eier zusammen mit den Bohnen, dem Queso Fresco und der Chilisauce auf den Tortillas servieren.



Warmer Brokkoli & Speck-Salat

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

KOCHZEIT:

8 Minuten

- 1 großer Broccoli, in Röschen geschnitten
- 3 Scheiben Speck, in 6 Millimeter breite Streifen geschnitten
- 8 Milliliter Olivenöl
- 5 Gramm Salz
- 4 Gramm frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 Zweige frischer Thymian

VINAIGRETTE

- 1 Schalotte, gehackt
- 15 Gramm Dijon-Senf
- 15 Milliliter Honig
- 30 Milliliter Rotweinessig
- 90 Milliliter Olivenöl
- Salz, nach Belieben
- 85 Gramm rote Trauben, halbiert
- 30 Gramm geröstete Walnüsse, gehackt
- 60 Gramm Gorgonzola-Käse, zerbröselt, zum Bestreuen
- Grobes Meersalz, zum Garnieren

- 1 **Das** Knusperblech in den Korb der Cosori Smart-Heißluftfritteuse legen.
- 2 **Brokkoli**, Speck, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Thymian in eine mittelgroße Schale geben und vermischen.
- 3 **Die** Vorheizfunktion auswählen und *Start/Pause* drücken.
- 4 **Die** Brokkolimischung auf das vorgeheizte Knusperblech geben.
- 5 **Die** Gemüse-Funktion auswählen und *Start/Pause* drücken.
- 6 Nach der Hälfte der Garzeit den Brokkoli schütteln. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 7 **Schalotte**, Dijon-Senf, Honig und Rotweinessig in einer mittelgroßen Schale miteinander verquirlen. Das Olivenöl unter ständigem Rühren langsam einträufeln.
- 8 **Mit** Salz abschmecken und beiseite stellen.
- 9 **Den** Brokkoli nach Ablauf der Garzeit herausnehmen und mit den Trauben, den Walnüssen und so viel von der Schalottenvinaigrette anrichten, dass er bedeckt ist.
- 10 **Mit** zerbröseltem Gorgonzola und einer großen Prise Meersalz bestreuen. Warm servieren.



Geröstete Broccolini mit Dill-Sauce ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

5 Minuten

KOCHZEIT:

8 Minuten

BROCCOLINI

2 Bunde Broccolini, Enden
abgeschnitten

15 Milliliter Olivenöl

Saft von 1 Zitrone

5 Gramm Salz

3 Gramm rote Chiliflocken

DILL-SAUCE

120 Gramm Labneh oder griechischer
Joghurt

6 Gramm frischer Dill, gehackt

30 Milliliter Olivenöl

15 Milliliter Zitronensaft

5 Gramm Salz

- 1 **Das** Knusperblech in den Korb der Cosori Smart-Heißluftfritteuse legen.
- 2 **Die** Vorheizfunktion auswählen und *Start/Pause* drücken.
- 3 **Broccolini** mit Olivenöl, Zitronensaft, Salz und roten Chiliflocken vermischen.
- 4 **Die** Broccolini auf das vorgeheizte Knusperblech geben.
- 5 **Die** Gemüse-Funktion auswählen, anschließend *Start/Pause* drücken.
- 6 **Die** Broccolini nach der Hälfte der Kochzeit wenden. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 7 **Alle** Zutaten für die Dill-Sauce in einer kleinen Schüssel verrühren und beiseite stellen.
- 8 **Die** Broccolini nach Ablauf der Garzeit herausnehmen und mit der Dill-Sauce beträufelt servieren.



Geröstete Ranch-Kohlsteaks

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

KOCHZEIT:

10 Minuten

1 Kopf Weißkohl, äußere Blätter
weggeschnitten
4 Gramm Knoblauchpulver
2 Gramm Zwiebelpulver
2 Gramm getrockneter Dill
2 Gramm getrocknete Petersilie
5 Gramm Salz
2 Gramm gemahlener schwarzer
Pfeffer
1 Gramm Paprika
Eine Prise Cayennepeffer
1 Zitrone, abgerieben und
ausgepresst
Ölspray

- 1 Den Kohl in zwei 25 Millimeter dicke "Steaks" schneiden.
- 2 Das Knusperblech in den Korb der Cosori Smart-Heißluftfritteuse legen.
- 3 Die Vorheizfunktion auswählen und *Start/Pause* drücken.
- 4 Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, Dill, Petersilie, Salz, schwarzen Pfeffer, Paprika, Cayennepeffer, Zitronenschale und -saft in einer kleinen Schale vermischen.
- 5 Jedes Kohlsteak von beiden Seiten mit Ölspray besprühen, dann mit der Gewürzmischung bestreuen.
- 6 Die Kohlsteaks auf das vorgeheizte Knusperblech legen.
- 7 Die Gemüse-Funktion auswählen, den Timer auf 10 Minuten einstellen und *Start/Pause* drücken.
- 8 Die Kohlsteaks nach der Hälfte der Kochzeit wenden. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 9 Das Kohlsteaks nach Ablauf der Garzeit entnehmen und servieren.



Maisrippchen mit Humitas-Butter ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

20 Minuten

KOCHZEIT:

12 Minuten

2 Maiskolben, von Schalen und Fäden befreit

Neutrales Ölspray

½ weiße Zwiebel, grob gehackt

3 Knoblauchzehen, geschält

½ Habanero-Schote, gehackt

2 Gramm gemahlener Koriander

3 Gramm Salz

75 Gramm ungesalzene Butter, erweicht auf Zimmertemperatur

50 Gramm Oaxaca-Käse oder frischer Mozzarella, gerieben

3 Gramm frische Petersilienblätter, gehackt, zum Garnieren

BENÖTIGTE KÜCHENARTIKEL

Küchenmaschine mit Messeraufsatz

- 1 **Den** Mais in der Mitte auseinanderbrechen. Den Kolben auf ein flaches Ende stellen und vorsichtig und langsam durch das Kerngehäuse schneiden, dabei gegebenenfalls das Messer hin- und herbewegen, um den Kolben der Länge nach zu halbieren.
- 2 **Den** gespaltenen Kolben mit der flachen Seite auf das Schneidebrett legen und der Länge nach durchschneiden, so dass 2 lange Maisrippchen entstehen. Den Vorgang mit dem anderen Maiskolben wiederholen.
- 3 **Das** Knusperblech in den Korb der Cosori Smart-Heißluftfritteuse legen.
- 4 **Die** Vorheizfunktion auswählen und *Start/Pause* drücken.
- 5 **Den** Mais auf das vorgewärmte Knusperblech legen und dann rundherum mit Ölspray besprühen.
- 6 **Die** Gemüse-Funktion auswählen, den Timer auf 10 Minuten einstellen und *Start/Pause* drücken.
- 7 **Den** Mais nach der Hälfte der Kochzeit wenden. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 8 **Zwiebel**, Knoblauch, Habanero-Schote, gemahlenden Koriander und Salz in der Schale einer kleinen Küchenmaschine mit Messeraufsatz vermischen.
- 9 **So** lange pürieren, bis eine glatte Paste entsteht, dann die Butter hinzugeben und zu einer glatten Menge verarbeiten. Den Käse unterrühren, dann beiseite stellen.
- 10 **Sobald** der Timer abgelaufen ist, 2 Kleckse der Buttermasse auf die Maisrippchen geben.
- 11 **Die** Temperatur auf 220 °C und den Timer auf 2 Minuten einstellen und *Start/Pause* drücken.
- 12 **Die** Maisrippchen nach Ablauf der Garzeit herausnehmen.
- 13 **Nach** Belieben einen weiteren Klecks Humitas-Butter darüber geben und vor dem Servieren mit gehackter Petersilie garnieren.



Geröstete Tomaten mit Kräutern der Provence

ERGIBT 3 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

5 Minuten

KOCHZEIT:

6 Minuten

- 3 große Tomaten, quer halbiert
- 30 Milliliter Olivenöl
- 3 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 5 Gramm getrocknete Kräuter der Provence
- 15 Gramm Salz
- 4 Gramm schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 5 bis 6 frische Basilikumblätter, zerkleinert, zum Garnieren

- 1 Das** Knusperblech in den Korb der Cosori Smart-Heißluftfritteuse legen.
- 2 Die** Vorheizfunktion auswählen und *Start/Pause* drücken.
- 3 Die** Tomaten mit der Schnittfläche nach oben in die vorgeheizte Heißluftfritteuse legen.
- 4 Die** Tomaten mit Olivenöl beträufeln, dann gleichmäßig mit Knoblauch, Kräutern der Provence, Salz und schwarzem Pfeffer bestreuen.
- 5 Die** Temperatur auf 200 °C und den Timer auf 6 Minuten einstellen und *Start/Pause* drücken.
- 6 Die** Tomaten nach Ablauf der Garzeit herausnehmen, mit den zerkleinerten Basilikumblättern garnieren und servieren.



Whole30® Pikante Bratkartoffeln

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

5 Minuten

KOCHZEIT:

8 Minuten

3 Gramm Chilipulver

2 Gramm Knoblauchpulver

2 Gramm Zwiebelpulver

1 Limette, abgerieben

5 Gramm Salz

2 Gramm schwarzer Pfeffer

Eine Prise Cayennepfeffer

225 Gramm Fingerling-Kartoffeln,
geviertelt

15 Milliliter Olivenöl

- 1 Das** Knusperblech in den Korb der Cosori Smart-Heißluftfritteuse legen.
- 2 Die** Vorheizfunktion wählen, die Temperatur auf 210 °C einstellen und dann *Start/Pause* drücken.
- 3 Alle** Zutaten außer den Kartoffeln und dem Olivenöl in eine große Schale geben und miteinander vermengen.
- 4 Die** geschnittenen Kartoffeln und das Olivenöl hinzugeben und vermischen, bis sie bedeckt sind.
- 5 Die** Kartoffeln auf das vorgeheizte Knusperblech geben.
- 6 Die** Temperatur auf 210 °C und den Timer auf 8 Minuten einstellen, Shake (Schütteln) und anschließend *Start/Pause* drücken.
- 7 Nach** der Hälfte der Kochzeit die Kartoffeln schütteln. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 8 Die** Kartoffeln nach Ablauf der Garzeit entnehmen und servieren.

Haftungsausschluss: Whole30 ist das eingetragene Warenzeichen der Thirty & Co., LLC. Cosori ist nicht mit Thirty & Co., LLC verbunden, wird nicht von ihr gesponsert oder empfohlen. Die Verwendung der Marke dient nur zur Identifizierung.



Ganze Fingerling-Kartoffeln mit Chimichurri

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

5 Minuten

KOCHZEIT:

16 Minuten

KARTOFFELN

450 Gramm Fingerling-Kartoffeln

15 Milliliter Olivenöl

5 Gramm Salz

CHIMICHURRI

250 Gramm italienische Petersilie

9 Gramm frischer Oregano

3 Knoblauchzehen

30 Milliliter Rotweinessig

Saft von 1 Zitrone

4 Gramm rote Chiliflocken

180 Milliliter Olivenöl

Salz, nach Belieben

BENÖTIGTE KÜCHENARTIKEL

Küchenmaschine mit Messeraufsatz
oder Standmixer

- 1 **Das** Knusperblech in den Korb der Cosori Smart-Heißluftfritteuse legen.
- 2 **Die** Vorheizfunktion auswählen und *Start/Pause* drücken.
- 3 **Die** Kartoffeln in einer mittelgroßen Schale mit Olivenöl und Salz vermischen.
- 4 **Die** Kartoffeln auf das vorgeheizte Knusperblech geben.
- 5 **Die** Temperatur auf 210 °C und den Timer auf 16 Minuten einstellen, Shake (Schütteln) und anschließend *Start/Pause* drücken.
- 6 **Alle** Chimichurri-Zutaten, mit Ausnahme des Olivenöls, in eine Küchenmaschine mit Messeraufsatz geben.
- 7 **Auf** höchster Stufe mixen, bis die Petersilie und der Knoblauch fein gehackt sind. Das Olivenöl bei laufender Maschine langsam einträufeln, bis das Öl vollständig eingearbeitet ist.
- 8 **Nach** Belieben mit Salz abschmecken.
- 9 **Nach** der Hälfte der Kochzeit die Kartoffeln schütteln. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 10 **Die** Kartoffeln nach dem Ablauf der Garzeit entnehmen und mit Chimichurri beträufelt servieren.



Knusprige Süßkartoffel-Pommes

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

KOCHZEIT:

17 Minuten

3 mittelgroße Süßkartoffeln,
gewaschen

15 Milliliter Traubenkernöl

5 Gramm Mais- oder
Kartoffelstärke

10 Gramm Salz, eventuell mehr
nach Belieben

- 1 **Die** Süßkartoffeln schälen, die Enden abschneiden und in 6 Millimeter dicke Stäbchen schneiden, dann in eine große Schale geben.
- 2 **Die** Süßkartoffeln mit Traubenkernöl, Maisstärke und Salz vermischen.
- 3 **Das** Knusperblech in den Korb der Cosori Smart-Heißluftfritteuse legen.
- 4 **Die** Vorheizfunktion wählen, die Temperatur auf 200 °C einstellen und dann *Start/Pause* drücken.
- 5 **Die** Süßkartoffeln auf das vorgeheizte Knusperblech geben.
- 6 **Die** Pommes-Funktion auswählen, dann *Start/Pause* drücken.
- 7 **Nach** der Hälfte der Garzeit die Pommes schütteln. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 8 **Die** Süßkartoffel-Pommes nach Ablauf der Garzeit herausnehmen und mit einer großen Prise Salz bestreuen, dann servieren.



Überbackene Ofenkartoffeln

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

5 Minuten

KOCHZEIT:

31 Minuten

2 Scheiben Speck, zum Belegen

2 kleine mehlig Kartoffeln wie
Russet, King Edward oder Maris
Piper

Ölspray

Meersalz und frisch gemahlener
Pfeffer, nach Geschmack

14 Gramm Butter, geteilt

Sauerrahm, zum Servieren

Geriebener Cheddar-Käse, zum
Bestreuen

6 Gramm frischer Schnittlauch, fein
gehackt, zum Bestreuen

- 1 **Das** Knusperblech in den Korb der Cosori Smart-Heißluftfritteuse legen und den Speck auf das Knusperblech legen.
- 2 **Die** Speck-Funktion auswählen und *Start/Pause* drücken.
- 3 **Den** Speck herausnehmen und auf einem mit Küchenpapier ausgelegten Teller abkühlen lassen, dann in kleine Stücke schneiden und beiseite stellen.
- 4 **Die** Kartoffeln mit der Spitze eines Schälmessers einstechen und dann mit Ölspray besprühen, sodass sie mit Öl benetzt sind.
- 5 **Die** Kartoffeln auf das Knusperblech geben.
- 6 **Die** Temperatur auf 205 °C und den Timer auf 23 Minuten einstellen und *Start/Pause* drücken.
- 7 **Die** Kartoffeln nach dem Ablauf der Garzeit herausnehmen.
- 8 **Die** Kartoffeln oben einschneiden, damit der Dampf entweichen kann.
- 9 **Das** Innere der Kartoffeln mit einer Gabel auflockern, salzen und pfeffern, dann 7 Gramm Butter auf jede Kartoffel geben.
- 10 **Die** Kartoffeln mit dem Speck und dem restlichen gewählten Belag belegen und servieren.



Geröstete rote Paprikaschoten aus der Heißluftfritteuse

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

KOCHZEIT:

8 Minuten

2 rote Paprikaschoten
Ölspray, nach Bedarf

- 1 **Das** Knusperblech in den Korb der Cosori Smart-Heißluftfritteuse legen.
- 2 **Die** Vorheizfunktion auswählen und *Start/Pause* drücken.
- 3 **Das** obere und untere Ende der Paprikaschoten abschneiden und wegwerfen.
- 4 **Das** Gehäuse und die Kerne aus jedem Paprika entfernen und wegwerfen, dann die Paprikaschoten halbieren, so dass 4 Rechtecke entstehen.
- 5 **Die** Paprikastücke mit der Außenseite nach oben auf das vorgewärmte Knusperblech legen und mit Öl besprühen.
- 6 **Die** Temperatur auf 225 °C und den Timer auf 8 Minuten einstellen und *Start/Pause* drücken.
- 7 **Die** Paprikaschoten nach Ablauf der Garzeit herausnehmen, in eine Schale geben, mit Frischhaltefolie abdecken und 10 Minuten ruhen lassen.
- 8 **Nach** dem Abkühlen die Haut von den Paprikaschoten abziehen und wegwerfen.
- 9 **Die** Paprikaschoten sofort servieren oder abkühlen lassen, um sie später für ein anderes Gericht zu verwenden.



Geröstete Möhren und Pastinaken aus Ras el Hanout

ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

KOCHZEIT:

12 Minuten

2 Möhren, geschält und in 25 Zentimeter lange, diagonale Stücke geschnitten

1 Pastinake, in 25 Zentimeter lange, diagonale Stücke geschnitten

1 Zitrone, abgerieben und ausgepresst

30 Milliliter Olivenöl

5 Gramm Ras el Hanout-Gewürzmischung

5 Gramm Salz

4 Gramm italienische Petersilie, gehackt, zum Garnieren

Grobes Salz, zum Garnieren

- 1 **Das** Knusperblech in den Korb der Cosori Smart-Heißluftfritteuse legen.
- 2 **Die** Vorheizfunktion auswählen und *Start/Pause* drücken.
- 3 **Möhren** und Pastinaken mit Zitronenschale und -saft, Olivenöl, Ras el Hanout und Salz vermischen, bis sie gleichmäßig bedeckt sind.
- 4 **Die** Möhren und Pastinaken auf das vorgeheizte Knusperblech legen.
- 5 **Die** Gemüse-Funktion auswählen, die Temperatur auf 220 °C und den Timer auf 12 Minuten einstellen und dann *Start/Pause* drücken.
- 6 **Nach** der Hälfte der Garzeit die Möhren und Pastinaken schütteln. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 7 **Die** Möhren und Pastinaken nach Ablauf der Garzeit herausnehmen und mit gehackter Petersilie und grobem Salz bestreut servieren.



Knuspriger Rosenkohl mit Apfel, Mandeln & Parmesan

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

KOCHZEIT:

10 Minuten

225 Gramm Rosenkohl, geviertelt

15 Milliliter Olivenöl

5 Gramm Salz

4 Gramm frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

½ Granny Smith Apfel, in dünne Scheiben geschnitten, zum Servieren

35 Gramm Mandeln, gehackt, zum Servieren

55 Gramm Parmesankäse, gehobelt, zum Servieren

- 1 **Das** Knusperblech in den Korb der Cosori Smart-Heißluftfritteuse legen.
- 2 **Die** Vorheizfunktion auswählen und Start/Pause drücken.
- 3 Rosenkohl, Olivenöl, Salz und Pfeffer in einer großen Schale vermischen.
- 4 **Die** Gemüsemischung auf das vorgeheizte Knusperblech geben.
- 5 **Die** Gemüse-Funktion auswählen, die Temperatur auf 210 °C und den Timer auf 10 Minuten einstellen und dann Start/Pause drücken.
- 6 **Nach** der Hälfte der Garzeit den Rosenkohl schütteln. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 7 **Den** Rosenkohl nach Ablauf der Garzeit herausnehmen und mit den Äpfeln, den Mandeln und dem gehobelten Parmesan bestreuen, dann servieren.



Knoblauchpilze

ERGIBT 3 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

8 Minuten

KOCHZEIT:

5 Minuten

340 Gramm Champignons, entstielt
und geviertelt

6 Knoblauchzehen, gehackt

6 Gramm italienische Petersilie, fein
gehackt

23 Milliliter Olivenöl

7 Gramm Salz

- 1 Das** Knusperblech in den Korb der Cosori Smart-Heißluftfritteuse legen.
- 2 Pilze**, Knoblauch, Petersilie, Olivenöl und Salz in einer großen Schale gut miteinander vermengen.
- 3 Die** Vorheizfunktion auswählen und *Start/Pause* drücken.
- 4 Die** Pilze auf das vorgeheizte Knusperblech legen.
- 5 Die** Gemüse-Funktion auswählen, die Temperatur auf 210 °C und den Timer auf 5 Minuten einstellen und dann *Start/Pause* drücken.
- 6 Nach** der Hälfte der Garzeit die Pilze schütteln. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 7 Die** Pilze nach Ablauf der Garzeit herausnehmen und servieren.



Hausgemachte Tortilla-Chips

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

2 Minuten

KOCHZEIT:

10 Minuten

5 Maistortillas (15 Zentimeter
Durchmesser)

Ölspray, nach Bedarf

Salz, nach Bedarf

Salsa, zum Servieren

- 1 **Das** Knusperblech in den Korb der Cosori Smart-Heißluftfritteuse legen.
- 2 **Die** Vorheizfunktion wählen, die Temperatur auf 155 °C einstellen und dann *Start/Pause* drücken.
- 3 **Jede** Tortilla von beiden Seiten mit Ölspray besprühen und dann in 6 gleich große Stücke schneiden.
- 4 **Die** geschnittenen Tortillastücke auf das vorgewärmte Knusperblech legen und mit Salz würzen.
- 5 **Die** Temperatur auf 155 °C und den Timer auf 10 Minuten einstellen, Shake (Schütteln) und anschließend *Start/Pause* drücken.
- 6 **Nach** der Hälfte der Garzeit die Tortilla-Chips schütteln. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 7 **Die** Tortilla-Chips nach Ablauf der Garzeit entnehmen und mit Salz würzen. Die Chips werden beim Abkühlen weiter knusprig.
- 8 **Chips** mit Salsa servieren.



Geröstete Chili-Limetten-Möhren ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

KOCHZEIT:

12 Minuten

1 Bund Regenbogen-Möhren

2 Limetten, abgerieben

15 Milliliter Limettensaft

15 Milliliter Pflanzenöl

10 Gramm Salz

7 Gramm Chilipulver

1 Gramm Cayennepfeffer

Grobes Meersalz, zum Garnieren

- 1 **Das** Knusperblech in den Korb der Cosori Smart-Heißluftfritteuse legen.
- 2 **Die** Vorheizfunktion auswählen und *Start/Pause* drücken.
- 3 **Möhren**, Limettenschale und -saft, Pflanzenöl, Salz, Chilipulver und Cayennepfeffer in eine große Schale geben und so lange mischen, bis die Möhren gleichmäßig bedeckt sind.
- 4 **Die** Möhren auf das vorgeheizte Knusperblech legen.
- 5 **Die** Temperatur auf 210 °C und den Timer auf 12 Minuten einstellen, Shake (Schütteln) und anschließend *Start/Pause* drücken.
- 6 **Nach** der Hälfte der Garzeit die Möhren schütteln. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 7 **Die** Möhren nach Ablauf der Garzeit herausnehmen, mit grobem Meersalz bestreuen und servieren.



Cacio e Pepe Brot

ERGIBT 8 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

KOCHZEIT:

5 Minuten

1 kleiner Laib italienisches Brot

16 Gramm gemahlener schwarzer Pfeffer

3 Gramm Salz

85 Gramm Pecorino-Käse, gerieben

40 Gramm ungesalzene Butter, geschmolzen

- 1 **Das** Knusperblech in den Korb der Cosori Smart-Heißluftfritteuse legen.
- 2 **Die** Vorheizfunktion auswählen und *Start/Pause* drücken.
- 3 **Das** Brot der Länge nach halbieren, dann jedes Stück quer halbieren.
- 4 **Pfeffer**, Salz und Pecorino-Käse in einer kleinen Schale vermischen.
- 5 **Beide** Seiten des Brotes großzügig mit der geschmolzenen Butter bestreichen.
- 6 **Die** Käsemischung gleichmäßig über das Brot streuen.
- 7 **2** Brotscheiben auf das vorgeheizte Knusperblech legen.
- 8 **Die** Temperatur auf 220 °C und den Timer auf 5 Minuten einstellen und *Start/Pause* drücken.
- 9 **Das** Brot nach Ablauf der Backzeit entnehmen und servieren.
- 10 **Den** Vorgang mit dem restlichen Brot wiederholen.



Tofu mit Sesam-Koriander-Marinade und Chili-Knusper

ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

KOCHZEIT:

10 Minuten

340 Gramm sehr fester Tofu
 4 Gramm frischer Koriander, gehackt,
 mehr zum Garnieren
 30 Milliliter Sesamöl
 15 Milliliter Sojasauce
 23 Gramm Maismehl
 10 Milliliter Reissessig
 Ölspray
 15 Gramm fertiger Chili-Knusper,
 zum Garnieren
 9 Gramm Sesam, zum Garnieren

- 1 **Den** Tofu mit Küchenpapier sehr trocken tupfen und in 25 Millimeter große Würfel schneiden.
- 2 **Tofu**, Koriander, Sesamöl, Sojasauce, Maismehl und Reissessig in einer flachen Schale vermischen. 10 Minuten marinieren.
- 3 **Das** Knusperblech in den Korb der Cosori Smart-Heißluftfritteuse legen.
- 4 **Die** Vorheizfunktion auswählen und *Start/Pause* drücken.
- 5 **Den** Tofu auf das vorgeheizte Knusperblech legen und mit Ölspray besprühen.
- 6 **Die** Temperatur auf 225 °C und den Timer auf 10 Minuten einstellen, *Shake* (Schütteln) und anschließend *Start/Pause* drücken.
- 7 **Nach** der Hälfte der Garzeit den Tofu schütteln. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 8 **Den** Tofu nach Ablauf der Garzeit herausnehmen und mit Chili-Knusper, Sesam und extra Koriander bestreut servieren.



Sanft gerösteter Spargel mit Calabria-Chilischoten

ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

KOCHZEIT:

8 Minuten

- 1 Bund Spargel, Enden abgeschnitten
- 30 Milliliter Calabria-Chiliöl (aus dem Chiliglas)
- 1 Zitrone, abgerieben und ausgepresst
- 3 Gramm Salz
- 2 Gramm frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 4 Calabria-Chilischoten in Öl, ohne Stiel, gehackt
- 6 Gramm frischer Schnittlauch, gehackt
- 85 Gramm Pecorino-Käse, gehobelt

- 1 **Das** Knusperblech in den Korb der Cosori Smart-Heißluftfritteuse legen.
- 2 **Die** Vorheizfunktion auswählen und *Start/Pause* drücken.
- 3 **Spargel**, Calabria-Chiliöl, Zitronenschale und -saft, Salz und Pfeffer in einer mittelgroßen Schale vermischen und vermengen, bis alles bedeckt ist.
- 4 **Den** Spargel auf das vorgeheizte Knusperblech legen.
- 5 **Die** Gemüse-Funktion auswählen und *Start/Pause* drücken.
- 6 **Nach** der Hälfte der Garzeit den Spargel schütteln. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 7 **Den** Spargel nach Ablauf der Garzeit entnehmen.
- 8 **Auf** eine Servierplatte geben, mit gehackten Calabria-Chilischoten, Schnittlauch und Pecorino-Käse garnieren und servieren.



Pitachips

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

5 Minuten

KOCHZEIT:

8 Minuten

3 dünne Pitas

Ölspray

- 1 **Das** Knusperblech in den Korb der Cosori Smart-Heißluftfritteuse legen.
- 2 **Die** Vorheizfunktion wählen, die Temperatur auf 190 °C einstellen und dann *Start/Pause* drücken.
- 3 **Die** Pitas halbieren, dann jede Hälfte in 4 gleich große Dreiecke schneiden.
- 4 **Die** Pitastücke auf das vorgeheizte Knusperblech legen und mit Öl besprühen, bis sie von allen Seiten gleichmäßig bedeckt sind.
- 5 **Die** Temperatur auf 190 °C und den Timer auf 8 Minuten einstellen, Shake (Schütteln) und anschließend *Start/Pause* drücken.
- 6 **Nach** der Hälfte der Kochzeit die Pitastücke schütteln. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 7 **Die** Pitachips nach Ablauf der Garzeit entnehmen. Vor dem Servieren 10 Minuten in einer Schüssel ruhen lassen. Die Chips werden beim Abkühlen weiter knusprig.



Kekse nach amerikanischer Südstaatenart mit Erdbeer-Thymian-Butter

ERGIBT 7 KEKSE

VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

KOCHZEIT:

24 Minuten

KEKSE NACH SÜDSTAATENART

312 Gramm Mehl, ein wenig mehr nach Bedarf

29 Gramm Backpulver

7 Gramm Salz

4 Gramm Kristallzucker

4 Gramm Natron (Bikarbonat)

115 Gramm ungesalzene Butter

300 Milliliter Buttermilch, plus 30 Milliliter zum Bestreichen

ERDBEER-THYMIAN-BUTTER

115 Gramm ungesalzene Butter, erweicht auf Zimmertemperatur

3 Erdbeeren, entstielt und zerkleinert

30 Gramm Erdbeerkonfitüre

3 Gramm frischer Thymian

4 Gramm grobes Salz

BENÖTIGTE KÜCHENARTIKEL

Küchenreibe

Runder Keksausstecher (6 Zentimeter oder 7 Zentimeter Durchmesser)

Küchenpinsel

- 1 **Mehl**, Backpulver, Salz, Zucker und Natron in einer großen Rührschüssel vermischen und verquirlen.
- 2 **Die** Butter auf der groben Seite einer Küchenreibe direkt in die Mehlmischung reiben, dann mit den Händen 30 Sekunden lang vorsichtig in die Mehlmischung einarbeiten.
- 3 **Die** Buttermilch unter das Mehl rühren, bis ein sehr klumpiger Teig entsteht.
- 4 **Den** Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und einige Male kneten, bis er sich zusammenfügt und nicht mehr so klebrig ist; falls der Teig zu feucht ist, Mehl hinzufügen.
- 5 **Den** Teig zu einem etwa 25 bis 30 Millimeter hohen Kreis formen. Mit einer runden Ausstechform so viele Plätzchen wie möglich ausstechen.
- 6 **Den** Teig erneut zu einem Kreis formen und weitere Kekse ausstechen, bis es insgesamt 7 sind. Die ausgestochenen Kekse bis zur Zubereitung im Kühlschrank aufbewahren.
- 7 **Das** Knusperblech in den Korb der Cosori Smart-Heißluftfritteuse legen.
- 8 **Die** Vorheizfunktion wählen, die Temperatur auf 165 °C einstellen und dann **Start/Pause** drücken.
- 9 **Die** Kekse auf das vorgeheizte Knusperblech legen.
- 10 **Die** Temperatur auf 165 °C und den Timer auf 24 Minuten einstellen, Shake (Schütteln) und anschließend **Start/Pause** drücken.
- 11 **Die** Oberfläche der Kekse nach der Hälfte der Backzeit mit Buttermilch bestreichen. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 12 **Die** weiche Butter, die Erdbeeren, die Erdbeerkonfitüre, den Thymian und das Salz in einer mittelgroßen Schale verrühren, bis alles gut vermischt ist. In eine kleine Schale oder eine Servierschüssel umfüllen.
- 13 **Nach** Ablauf der Backzeit die Kekse herausnehmen und mit der Erdbeer-Thymian-Butter servieren.



Buffalo Blumenkohl mit Sesam-Ranch-Sauce ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

20 Minuten

KOCHZEIT:

10 Minuten

80 Gramm Sauerrahm

15 Milliliter Wasser

10 Gramm Backpulver

4 Gramm Knoblauchpulver

10 Gramm Salz

7 Gramm Zwiebelpulver

2 Gramm Paprikapulver

1 Gramm Cayennepfeffer

1 Blumenkohl, in Röschen zerlegt

120 Milliliter Buffalo-Sauce

30 Gramm ungesalzene Butter,
geschmolzen

9 Gramm Sesam, zum Garnieren

SESAM-RANCH-SAUCE

80 Gramm Sauerrahm

60 Gramm Tahini

2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt

5 Gramm frischer Dill, fein gehackt

4 Gramm frische Petersilie, fein gehackt

8 Milliliter Apfelessig

7 Gramm Salz, eventuell mehr nach
Belieben

5 Milliliter Worcestershiresauce

4 Gramm frisch gemahlener Pfeffer,
eventuell mehr nach Belieben

60 Milliliter Eiswasser

- 1 **In** einer großen Schale saure Sahne, Wasser, Backpulver, Knoblauchpulver, Salz, Zwiebelpulver, Paprika und Cayenne verquirlen.
- 2 **Den** Blumenkohl hinzufügen und umrühren, bis er bedeckt ist.
- 3 **Das** Knusperblech in den Korb der Cosori Smart-Heißluftfritteuse legen.
- 4 **Die** Vorheizfunktion wählen, die Temperatur auf 210 °C einstellen und dann *Start/Pause* drücken.
- 5 **Den** Blumenkohl auf das vorgeheizte Knusperblech legen.
- 6 **Die** Temperatur auf 210 °C und den Timer auf 10 Minuten einstellen, Shake (Schütteln) und anschließend *Start/Pause* drücken.
- 7 **Nach** der Hälfte der Garzeit den Blumenkohl schütteln. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 8 **Alle** Zutaten für die Sesam-Ranch-Sauce, außer dem Wasser, in einer mittelgroßen Schüssel verquirlen.
- 9 **Nach** Bedarf Wasser hinzufügen, bis die Konsistenz glatt, aber nicht wässrig ist, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 10 **Die** Buffalo-Sauce und die geschmolzene Butter in einer großen Schüssel miteinander verquirlen.
- 11 **Den** Blumenkohl nach Ablauf der Garzeit herausnehmen, in die Schüssel mit der Buffalo-Sauce geben und darin wenden, bis er bedeckt ist.
- 12 **Den** Buffalo-Blumenkohl mit Sesamkörnern garnieren und mit der Sesam-Ranch-Sauce zum Dippen servieren.



Geröstetes Wurzelgemüse

ERGIBT 2 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

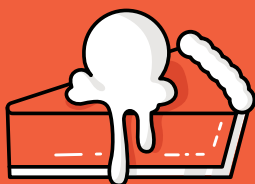
10 Minuten

KOCHZEIT:

14 Minuten

- 3 kleine Regenbogen-Möhren,
Enden abgeschnitten
- 1 kleine Süßkartoffel, in
25-Millimeter-Würfel geschnitten
- 2 kleine Rüben, geviertelt
- 1 süße Zwiebel, geviertelt
- 4 frische Thymianzweige
- 30 Milliliter Olivenöl
- 8 Gramm Salz
- 4 Gramm frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer

- 1 **Das** Knusperblech in den Korb der Cosori Smart-Heißluftfritteuse legen.
- 2 **Die** Vorheizfunktion auswählen und *Start/Pause* drücken.
- 3 **Alle** Zutaten in eine große Schale geben und gut vermischen.
- 4 **Das** Gemüse auf das vorgeheizte Knusperblech legen.
- 5 **Die** Gemüse-Funktion auswählen, die Temperatur auf 205 °C und den Timer auf 14 Minuten einstellen und dann *Start/Pause* drücken.
- 6 **Nach** der Hälfte der Garzeit das Gemüse schütteln. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 7 **Das** Gemüse nach Ablauf der Garzeit entnehmen und servieren.



Desserts



Glasierte tropische Früchteeisbecher ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

KOCHZEIT:

7 Minuten

14 Gramm ungesalzene Butter,
geschmolzen

15 Gramm Aprikosenkonfitüre

13 Gramm brauner Zucker

1 Gramm gemahlener Zimt

Eine Prise gemahlener Piment

1 Gramm Salz

3 Ananasringe, 12 Millimeter dick

½ Mango, geschält und in 12

Millimeter dicke Scheiben
geschnitten

Vanilleeis, zum Servieren

Kokosraspeln, geröstet, zum
Servieren

- 1 **Das** Knusperblech in den Korb der Cosori Smart-Heißluftfritteuse legen.
- 2 **Die** Vorheizfunktion wählen, die Temperatur auf 220 °C einstellen und dann *Start/Pause* drücken.
- 3 **Die** geschmolzene Butter, die Aprikosenkonfitüre, den braunen Zucker, den Zimt, den Piment und das Salz in einer kleinen Schale vermischen und gut durchrühren.
- 4 **Die** Ananasringe und Mangoscheiben auf das vorgewärmte Knusperblech legen und mit der braunen Zuckermischung bestreichen.
- 5 **Die** Temperatur auf 220 °C und den Timer auf 7 Minuten einstellen, Shake (Schütteln) und anschließend *Start/Pause* drücken.
- 6 **Die** Früchte nach halber Kochzeit wenden und nochmals mit der braunen Zuckermischung bestreichen. Die Schüttelerinnerung weist Sie zum richtigen Zeitpunkt darauf hin.
- 7 **Die** Früchte nach Ablauf der Garzeit herausnehmen und leicht abkühlen lassen, bevor sie mit einer Kugel Vanilleeis, gerösteten Kokosraspeln und dem restlichen braunen Zuckerglasur serviert werden.



French Toast mit Schokoladen-Haselnuss-Sauce

ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

KOCHZEIT:

6 Minuten

3 große Eier

175 Milliliter Vollmilch

5 Milliliter Vanilleextrakt

2 Gramm gemahlener Zimt

2 Gramm Salz

240 Gramm Schokoladen-

Haselnuss-Aufstrich

240 Milliliter Doppelrahm

4 Briochescheiben (3 Zentimeter dick)

Puderzucker, zum Garnieren

Frische Beeren, zum Garnieren

- 1 **Das** Knusperblech in den Korb der Cosori Smart-Heißluftfritteuse legen.
- 2 **Die** Vorheizfunktion auswählen und *Start/Pause* drücken.
- 3 **Eier**, Milch, Vanille, Zimt und Salz in eine mittelgroße Schale geben und mit dem Schneebesen verrühren, bis alles gut vermischt ist.
- 4 **Den** Schokoladen-Haselnuss-Aufstrich und den Doppelrahm in einem kleinen Kochtopf verrühren.
- 5 **Einige** Minuten bei mittlerer Hitze verrühren, bis die Konsistenz dünnflüssig geworden ist, dann vom Herd nehmen.
- 6 **2** Brioche-Scheiben in die Eirmischung tauchen und den Überschuss abstreifen.
- 7 **Die** 2 in Ei getauchten Brioche-Scheiben auf das vorgeheizte Knusperblech legen.
- 8 **Die** Temperatur auf 180 °C und den Timer auf 6 Minuten einstellen, Shake (Schütteln) und anschließend *Start/Pause* drücken.
- 9 **Die** French Toast nach Ablauf der Backzeit herausnehmen und auf einen Teller legen. Den Vorgang des Dippens und Backens mit den restlichen 2 Briochescheiben wiederholen.
- 10 **Die** Schokoladen-Haselnuss-Sauce über den French Toast gießen und mit Puderzucker und frischen Beeren garnieren. Sofort servieren.



Gebackene Vanillepudding-Toasts

ERGIBT 4 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

KOCHZEIT:

8 Minuten

120 Gramm griechischer Joghurt

1 großes Ei

23 Milliliter Ahornsirup

1 Gramm gemahlener Zimt

3 Milliliter Vanilleextrakt

Eine Prise gemahlener Ingwer

Eine Prise Salz

4 Scheiben dick geschnittenes
Brioche

20 Brombeeren

8 Gramm Puderzucker, zum
Bestreuen

3 Gramm frische Minzblätter,
gehackt, zum Garnieren

- 1 **Griechischen** Joghurt, Ei, Ahornsirup, Zimt, Vanilleextrakt, Ingwer und Salz in einer kleinen Schale verquirlen.
- 2 **Die** Brioche mit den Fingern leicht zusammendrücken und in der Mitte jedes Brotes eine Vertiefung machen.
- 3 **Jede** Vertiefung mit Joghurtpudding füllen, dann 5 Brombeeren in den Pudding legen.
- 4 **Das** Knusperblech in den Korb der Cosori Smart-Heißluftfritteuse legen.
- 5 **Die** Vorheizfunktion wählen, die Temperatur auf 160 °C einstellen und dann *Start/Pause* drücken.
- 6 **Die** 2 Brioche-Scheiben auf das vorgeheizte Knusperblech legen.
- 7 **Die** Temperatur auf 160 °C und den Timer auf 8 Minuten einstellen, anschließend *Start/Pause* drücken.
- 8 **Die** Vanillepudding-Toasts nach Ablauf der Garzeit herausnehmen. Den Vorgang des Backens mit den restlichen 2 Brioche-Scheiben wiederholen.
- 9 **Mit** Puderzucker bestäuben und mit gehackter Minze garnieren, dann servieren.



Streusel mit gemischten Beeren

ERGIBT 6 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

KOCHZEIT:

15 Minuten

FÜLLUNG

150 Gramm Blaubeeren

165 Gramm Erdbeeren, in 6 Millimeter dicke Scheiben geschnitten

120 Gramm Himbeeren

1 kleine Zitrone, abgerieben und ausgepresst

65 Gramm Kristallzucker

11 Gramm Maismehl

Eine Prise Salz

TOPPING

45 Gramm Haferflocken

30 Gramm Mehl

50 Gramm hellbrauner Zucker

6 Gramm Backpulver

3 Gramm Kristallzucker

2 Gramm Salz

1 Gramm Natron (Bikarbonat)

85 Gramm ungesalzene Butter, sehr kalt, in 12-Millimeter-Würfel geschnitten

BENÖTIGTE KÜCHENARTIKEL

Cosori-Backform (15 Zentimeter)

- 1 **Alle** Zutaten für die Füllung in eine mittelgroße Schale geben und verrühren, bis sie vollständig vermischt sind.
- 2 **Die** Füllung in die zugehörige Cosori-Backform geben.
- 3 **Das** Knusperblech in den Korb der Cosori Smart-Heißluftfritteuse legen.
- 4 **Die** Vorheizfunktion wählen, die Temperatur auf 175 °C einstellen und dann *Start/Pause* drücken.
- 5 **Haferflocken**, Mehl, hellbrauner Zucker, Backpulver, Kristallzucker, Salz und Natron in einer mittelgroßen Schüssel vermengen und verquirlen.
- 6 **Die** kalten Butterwürfel hinzufügen und mit den Fingern in die trockenen Zutaten einarbeiten, bis sich grobe, erbsengroße Klumpen bilden.
- 7 **Das** Haferflocken-Topping in einer gleichmäßigen Schicht auf die Beerenfüllung streuen.
- 8 **Die** Backform auf das vorgeheizte Knusperblech legen.
- 9 **Die** Temperatur auf 165 °C und den Timer auf 15 Minuten einstellen und *Start/Pause* drücken.
- 10 **Die** Beerenstreusel nach Ablauf der Backzeit herausnehmen und vor dem Servieren 5 Minuten abkühlen lassen.



Maismehl-Kekse

ERGIBT 24 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

20 Minuten

KOCHZEIT:

10 Minuten

230 Gramm ungesalzene Butter,
erweicht auf Zimmertemperatur

200 Gramm Kristallzucker

100 Gramm brauner Zucker

1 großes Ei

5 Milliliter Vanilleextrakt

165 Gramm Mehl

120 Gramm fein gemahlenes
Maismehl

3 Gramm Backpulver

1 Gramm Natron (Bikarbonat)

2 Gramm Salz

BENÖTIGTE KÜCHENARTIKEL

Standmixer mit Rührhaufsatz oder
Handmixer

Gummispatel

6 Stücke Butterbrotpapier, das so
zugeschnitten ist, dass es in den
Korb der Heißluftfritteuse passt

- 1 **Butter** und Zucker in der Schüssel eines Standmixers mit Rührhaufsatz etwa 5 Minuten lang schaumig rühren, bis alles gut vermischt ist.
- 2 **Die** Ränder der Schüssel mit einem Gummispatel abkratzen, dann das Ei und den Vanilleextrakt hinzufügen und so lange schlagen, bis die Masse vollständig eingearbeitet ist.
- 3 **Mehl**, Maismehl, Backpulver, Natron und Salz in einer mittelgroßen Schale verquirlen.
- 4 **Die** trockenen Zutaten zu den feuchten Zutaten in den Standmixer hinzufügen und auf mittlerer bis niedriger Stufe gerade so lange schlagen, bis sie sich verbinden.
- 5 **Das** Knusperblech in den Korb der Cosori Smart-Heißluftfritteuse legen.
- 6 **Die** Vorheizfunktion wählen, die Temperatur auf 165 °C einstellen und dann *Start/Pause* drücken.
- 7 **4** Teigkugeln von je ca. 25 Gramm abstechen und auf jedes Viertel eines Stücks Butterbrotpapier legen, wobei zwischen den einzelnen Kugeln ein Abstand von mindestens 25 Millimetern bleiben sollte.
- 8 **Den** Teig mit einem Löffelrücken flachdrücken, dann das Butterbrotpapier auf das vorgewärmte Knusperblech legen.
- 9 **Die** Temperatur auf 170 °C und den Timer auf 10 Minuten einstellen und *Start/Pause* drücken.
- 10 **Die** Kekse nach Ablauf der Backzeit herausnehmen und vor dem Servieren auf einem Gitterrost oder Tablett abkühlen lassen. Sie sind noch sehr weich, werden aber beim Abkühlen weiter fest.
- 11 **Den** Vorgang mit dem restlichen Teig wiederholen.



Keto Käsekuchen-Häppchen

ERGIBT 16 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

KOCHZEIT:

15 Minuten

450 Gramm Frischkäse,
Raumtemperatur

75 Gramm Allulose-Mönchsfrucht-
Süßstoff in Pulverform

60 Gramm Sauerrahm

1 großes Ei

10 Milliliter Vanilleextrakt

5 Milliliter Zitronensaft

Eine Prise Salz

BENÖTIGTE KÜCHENARTIKEL

Standmixer mit Rührhaufsatz oder

Handmixer

Cosori Eierform

- 1 **Friskäse**, Puderzucker und saure Sahne in die Schüssel eines Standmixers mit Rührhaufsatz geben.
- 2 **Auf** mittlerer Geschwindigkeit schlagen, bis die Masse glatt und cremig ist.
- 3 **Die** Geschwindigkeit auf niedrige Stufe reduzieren, dann das Ei hinzufügen und schlagen, bis es sich verbindet.
- 4 **Vanilleextrakt**, Zitronensaft und Salz hinzugeben und 30 Sekunden lang bei niedriger Geschwindigkeit schlagen, bis alles gut vermischt ist.
- 5 **Das** Knusperblech in den Korb der Cosori Smart-Heißluftfritteuse legen.
- 6 **Die** Vorheizfunktion wählen, die Temperatur auf 160 °C einstellen und dann *Start/Pause* drücken.
- 7 **Den** Käsekuchenteig in die Eierform füllen.
Hinweis: Den restlichen Teig im Kühlschrank aufbewahren, bis er verwendet wird.
- 8 **Die** Eierform auf das vorgeheizte Knusperblech stellen.
- 9 **Die** Temperatur auf 160 °C und den Timer auf 15 Minuten einstellen und *Start/Pause* drücken.
- 10 **Die** Käsekuchen-Häppchen nach Ablauf der Backzeit herausnehmen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
- 11 **Die** Käsekuchen-Häppchen mindestens 1 Stunde lang im Kühlschrank abkühlen lassen, bevor sie aus der Form gestürzt und serviert werden.
- 12 **Den** Vorgang mit dem restlichen Teig wiederholen.



Matcha Biscotti

ERGIBT 6 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

1 Stunde 30 Minuten

KOCHZEIT:

25 Minuten

55 Gramm ungesalzene Butter,
in Würfel geschnitten
150 Gramm Kristallzucker
2 große Eier
7 Milliliter Vanilleextrakt
3 Tropfen grüne Lebensmittelfarbe
240 Gramm Mehl
2 Gramm Matchapulver
4 Gramm Backpulver
3 Gramm Salz
170 Gramm weiße Schokoladensplitter

BENÖTIGTE KÜCHENARTIKEL

Standmixer mit Rührhaufsatz oder
Handmixer
Gummispatel
Butterbrotpapier

- 1 **Butter** und Zucker in die Schüssel eines Standmixers mit Rührhaufsatz geben und bei mittlerer Geschwindigkeit etwa 5 Minuten lang cremig schlagen.
- 2 **Die** Ränder der Schüssel mit einem Gummispatel abkratzen, dann das Ei und den Vanilleextrakt hinzufügen und so lange schlagen, bis die Masse vollständig eingearbeitet ist.
- 3 **Die** Lebensmittelfarbe hinzufügen und schlagen, bis sie gleichmäßig unter den Teig gemischt ist.
- 4 **Mehl**, Matchapulver, Backpulver und Salz in einer mittelgroßen Schale verquirlen.
- 5 **Die** trockenen Zutaten zu der Buttermischung in den Standmixer hinzufügen und auf mittlerer bis niedriger Stufe gerade so lange schlagen, bis sie sich verbinden.
- 6 **Den** Teig auf eine leicht bemehlte Fläche geben und in 2 Stücke teilen.
- 7 **Jeden** Teigling zu einem Zylinder formen und auf ein Stück Butterbrotpapier legen. Nach unten drücken, um ein Rechteck zu formen, das etwa 2 Zentimeter hoch ist. Die Seiten des Butterbrotapiers über die Oberseite des Teigs klappen, damit er beim Backen nicht braun wird.
- 8 **Das** Knusperblech in den Korb der Cosori Smart-Heißluftfritteuse legen.
- 9 **Die** Vorheizfunktion wählen, die Temperatur auf 145 °C einstellen und dann *Start/Pause* drücken.
- 10 **Einen** mit Papier bedeckten Teig auf das vorgeheizte Knusperblech legen.
- 11 **Die** Temperatur auf 145 °C und den Timer auf 15 Minuten einstellen und *Start/Pause* drücken.
- 12 **Nach** Ablauf der Backzeit den Teig herausnehmen und den Backvorgang mit dem anderen Teigling wiederholen.
- 13 **Den** Teig 20 Minuten lang abkühlen lassen und dann quer in 18 Millimeter breite Stücke schneiden, um die einzelnen Biscotti zu formen.
- 14 **Die** Vorheizfunktion wählen, die Temperatur auf 140 °C einstellen und dann *Start/Pause* drücken.
- 15 **Die** geschnittenen Biscotti auf das vorgeheizte Knusperblech legen.
- 16 **Die** Temperatur auf 140 °C und den Timer auf 10 Minuten einstellen und *Start/Pause* drücken.
- 17 **Die** Biscotti nach Ablauf der Backzeit herausnehmen und auf einem Gitterrost vollständig abkühlen lassen – die Biscotti werden beim Abkühlen noch härter.
- 18 **Die** weißen Schokoladensplitter in eine mikrowellengeeignete Schale geben und in 30-Sekunden-Schritten auf höchster Stufe in der Mikrowelle erwärmen, dazwischen umrühren, bis die Schokolade geschmolzen und glatt ist.
- 19 **Jedes** Biscotti mit einem Ende in die weiße Schokolade tauchen und vor dem Servieren vollständig abkühlen lassen.



Gefüllte Butterplätzchen mit Marmelade ERGIBT 20 PORTIONEN

VORBEREITUNGSZEIT:

1 Stunde 20 Minuten

KOCHZEIT:

12 Minuten

230 Gramm ungesalzene Butter,
erweicht auf Zimmertemperatur

100 Gramm Kristallzucker

5 Milliliter Vanilleextrakt

240 Gramm Mehl

3 Gramm Salz

240 Gramm Feigenkonfitüre,
Erdbeermarmelade oder
Himbeermarmelade

BENÖTIGTE KÜCHENARTIKEL

Standmixer mit Rührhaufsatz oder
Handmixer

Gummispatel

Butterbrotpapier, das so
zugeschnitten ist, dass es in den
Korb der Heißluftfritteuse passt

- 1 **Butter** und Zucker in der Schüssel eines Standmixers mit Rührhaufsatz etwa 5 Minuten lang schaumig rühren, bis alles gut vermischt ist.
- 2 **Die** Ränder der Schüssel mit einem Gummispatel abkratzen, dann Vanilleextrakt hinzufügen und so lange schlagen, bis die Masse vollständig eingearbeitet ist.
- 3 **Mehl** und Salz zu der Buttermischung in den Standmixer geben und auf mittlerer bis niedriger Stufe gerade so lange schlagen, bis sie sich verbinden.
- 4 **Den** Teig auf ein Stück Frischhaltefolie geben. Den Teig zu einer Rolle formen und fest in Plastikfolie einwickeln.
- 5 **Den** Teig mindestens 1 Stunde lang im Kühlschrank kühlen.
- 6 **Das** Knusperblech in den Korb der Cosori Smart-Heißluftfritteuse legen.
- 7 **Die** Vorheizfunktion wählen, die Temperatur auf 155 °C einstellen und dann *Start/Pause* drücken.
- 8 **Den** Teig aus der Folie auswickeln und 4 Scheiben mit einer Dicke von je 12 Zentimetern abschneiden. Die Teigstücke auf das Butterbrotpapier legen und dabei einen Abstand von mindestens 25 Millimetern zwischen den einzelnen Stücken lassen.
- 9 **Das** Butterbrotpapier auf das vorgewärmte Knusperblech legen.
- 10 **Den** restlichen Teig bis zum Backen kühl stellen.
- 11 **Die** Temperatur auf 155 °C und den Timer auf 12 Minuten einstellen und *Start/Pause* drücken.
- 12 **Die** Plätzchen nach Ablauf der Backzeit herausnehmen. Mit der Rückseite eines Löffels eine Vertiefung in die Mitte jedes Plätzchens drücken und jeweils einen kleinen Löffel Marmelade hineingeben. Dann die Plätzchen vor dem Servieren auf einem Gitterrost abkühlen lassen.
- 13 **Den** Vorgang mit dem restlichen Teig wiederholen.



Blaubeer- & weiße Schokoladenkekse

ERGIBT 24 KEKSE

VORBEREITUNGSZEIT:

20 Minuten

KOCHZEIT:

10 Minuten

185 Gramm ungesalzene Butter,
erweicht auf Zimmertemperatur
150 Gramm dunkelbrauner Zucker
50 Gramm Kristallzucker
1 großes Ei
10 Milliliter Vanilleextrakt
240 Gramm Mehl
5 Gramm Maismehl
4 Gramm Backpulver
2 Gramm Salz
170 Gramm weiße
Schokoladensplitter
100 Gramm getrocknete
Heidelbeeren

BENÖTIGTE KÜCHENARTIKEL

Standmixer mit Rührhaufsatz oder
Handmixer
Gummispatel
6 Stücke Butterbrotpapier, das so
zugeschnitten ist, dass es in den
Korb der Heißluftfritteuse passt

- 1 **Die** Butter und die beiden Zuckersorten in die Schüssel eines Standmixers mit Rührhaufsatz geben. Die Butter und den Zucker bei mittlerer Geschwindigkeit schaumig schlagen, dann mit einem Gummispatel die Masse vom Schüsselrand nach unten schieben.
- 2 **Das** Ei und den Vanilleextrakt hinzufügen und bei mittlerer Geschwindigkeit schlagen, bis die Masse vollständig eingearbeitet ist, dann noch einmal die Masse nach unten schieben.
- 3 **Mehl**, Maismehl, Backpulver und Salz in eine separate Schale sieben.
- 4 **Die** trockenen Zutaten in die Zucker-Butter-Mischung geben und auf niedriger Stufe schlagen, bis sie gerade eingearbeitet sind – nicht zu stark vermischen. Den Teig mit einem Gummispatel von den Rändern der Schüssel nach unten schieben.
- 5 **Die** weißen Schokoladensplitter und die getrockneten Blaubeeren in den Teig geben und auf niedrigster Stufe schlagen, bis sie gerade so im Teig verteilt sind, etwa 10 Sekunden.
- 6 Das Knusperblech in den Korb der Cosori Smart-Heißluftfritteuse legen.
- 7 **Die** Vorheizfunktion wählen, die Temperatur auf 155 °C einstellen und dann *Start/Pause* drücken.
- 8 4 golfballgroße Teighäufchen auf ein Stück Butterbrotpapier geben, wobei zwischen den einzelnen Teighäufchen ein Abstand von etwa 25 Millimetern bleibt.
- 9 **Den** Keksteig auf das vorgeheizte Knusperblech legen.
- 10 **Die** Temperatur auf 155 °C und den Timer auf 10 Minuten einstellen und *Start/Pause* drücken.
- 11 **Die** Kekse nach Ablauf der Backzeit herausnehmen und vor dem Servieren auf einem Gitterrost abkühlen lassen – sie sind dann noch sehr weich, werden aber beim Abkühlen fest.
- 12 **Den** Vorgang mit dem restlichen Teig wiederholen.



Glutenfreie Erdnussbutter- & Schoko-Chip Kekse

ERGIBT 24 KEKSE

VORBEREITUNGSZEIT:

30 Minuten

KOCHZEIT:

10 Minuten

185 Gramm ungesalzene Butter,
erweicht auf Zimmertemperatur
150 Gramm dunkelbrauner Zucker
50 Gramm Kristallzucker
1 großes Ei
10 Milliliter Vanilleextrakt
240 Gramm glutenfreies Mehl
5 Gramm Maismehl
4 Gramm Backpulver
3 Gramm Salz
125 Gramm Erdnussbutter-Chips
80 Gramm Edelbitterschokoladen-
Chips

BENÖTIGTE KÜCHENARTIKEL

Standmixer mit Rührhaufsatz oder
Handmixer
Gummispatel
6 Stücke Butterbrotpapier, das so
zugeschnitten ist, dass es in den
Korb der Heißluftfritteuse passt

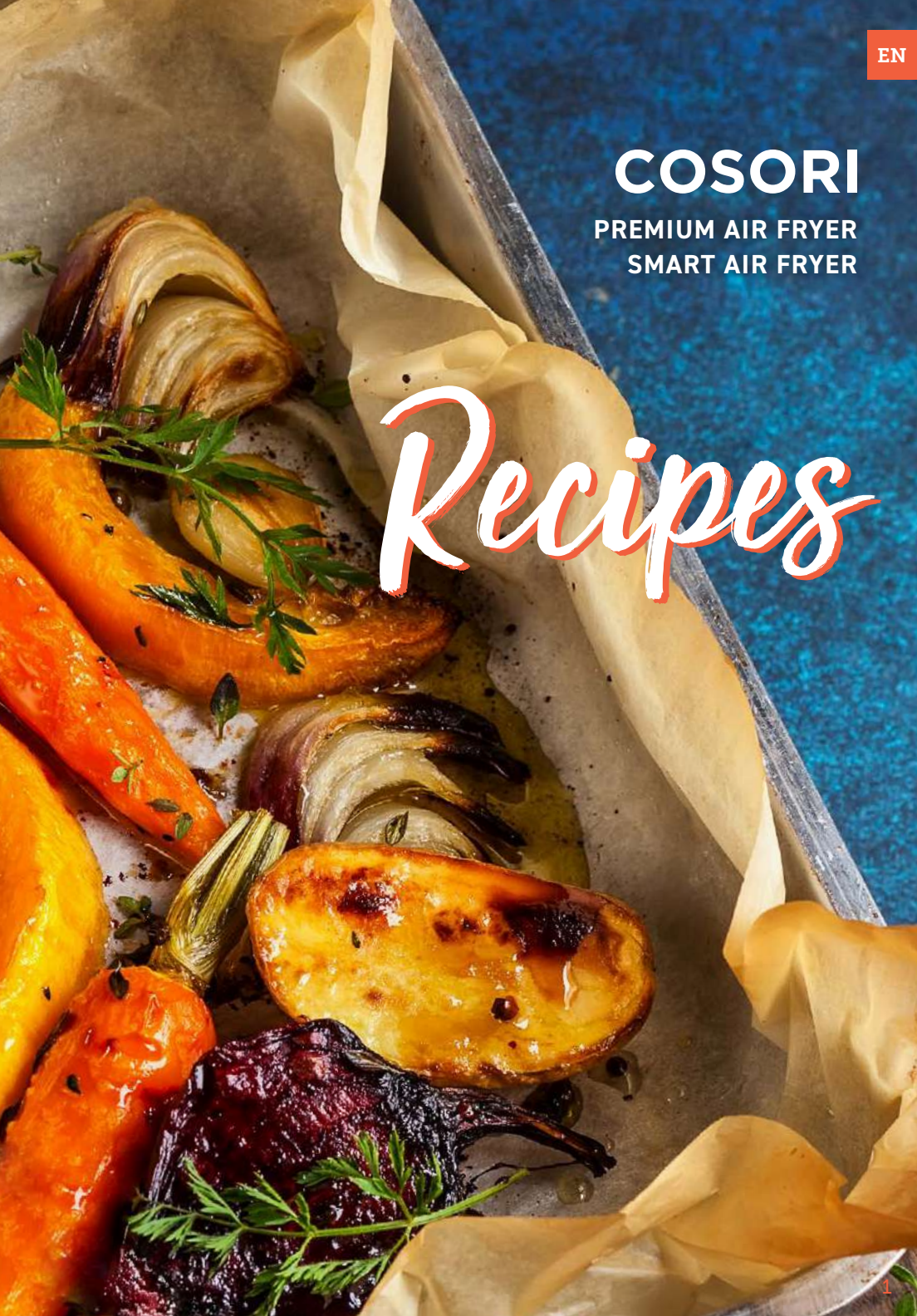
- 1 **Die** zimmerwarme Butter und die beiden Zuckersorten in die Schüssel eines Standmixers mit Rührhaufsatz geben.
- 2 **Die** Butter und den Zucker bei mittlerer Geschwindigkeit schaumig schlagen, dann mit einem Gummispatel die Masse vom Schüsselrand nach unten schieben.
- 3 **Das** Ei und den Vanilleextrakt hinzufügen und bei mittlerer Geschwindigkeit schlagen, bis die Masse vollständig eingearbeitet ist, dann noch einmal die Masse vom Schüsselrand nach unten schieben.
- 4 **Mehl**, Maismehl, Backpulver und Salz in einer mittelgroßen Schale vermischen.
- 5 **Die** trockenen Zutaten in den Standmixer geben und auf niedriger Stufe schlagen, bis sie gerade eingearbeitet sind – nicht zu stark vermischen. Den Teig mit einem Gummispatel von den Rändern der Schüssel nach unten schieben.
- 6 **Die** Erdnussbutter- und Schokoladen-Chips 10 Sekunden lang auf niedrigster Stufe unter den Teig mischen.
- 7 **Den** Teig 15 Minuten lang im Kühlschrank kalt stellen.
- 8 **Das** Knusperblech in den Korb der Cosori Smart-Heißluftfritteuse legen.
- 9 **Die** Vorheizfunktion wählen, die Temperatur auf 165 °C einstellen und dann *Start/Pause* drücken.
- 10 **Den** Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Mit einer kleinen Kelle oder einem Löffel 4 Teighäufchen von je ca. 25 Gramm auf ein Stück Butterbrotpapier geben, wobei zwischen den einzelnen Teighäufchen ein Abstand von etwa 25 Millimetern bleibt.
- 11 **Den** Teig mit der Rückseite des Löffels leicht flachdrücken.
- 12 **Den** Keksteig auf das vorgeheizte Knusperblech legen.
- 13 **Die** Temperatur auf 165 °C und den Timer auf 10 Minuten einstellen und *Start/Pause* drücken.
- 14 **Die** Kekse nach Ablauf der Backzeit herausnehmen und vor dem Servieren auf einem Gitterrost abkühlen lassen – sie sind dann noch sehr weich, werden aber beim Abkühlen fest.
- 15 **Den** Vorgang mit dem restlichen Teig wiederholen.

COSORI

Fragen oder Probleme?

support.de@cosori.com

A0-23G26_DE



COSORI

PREMIUM AIR FRYER
SMART AIR FRYER

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/CosoriUK



explore

our recipe gallery
www.cosori.com/recipes



enjoy

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



CONTACT OUR CHEFS

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

Email: recipes@cosori.com

On behalf of all of us at Cosori,

Happy cooking!

Table of Contents

PLAYING WITH PRESETS

BREAKFAST

Avocado Toast with Jammy Eggs	6
Korean Breakfast Sandwich	7
Hard Boiled Eggs	8
Plant-Based Breakfast Tacos	9
Kimchi Toast	10
Breakfast Quesadilla	11
Baked Eggs in Tarragon Cream	12
Bacon, Cheddar, & Chive Scones	13
Easiest Air Fryer Shakshuka Ever	14
Caramelised Oranges with Yogurt	15
Nutty Whole-Grain Granola	16
Air Fryer Cranberry Sauce	17

APPETIZERS

Parmesan-Stuffed Artichokes with Lemon Aioli	19
Fried Asparagus with Chive &	
Garlic Crème Fraîche	20
Creamy Tomato Basil Soup	21
Air Fryer Gorditas	22
Miso Bagna Cauda with Roasted Veggies	23
Cheesy Stuffed Mushrooms	24
Spanish-Style Garlic Shrimp (Gambas al Ajillo)	25
Beef Sliders with Taleggio, Rocket, & Dijon	26
Beet Carpaccio with Whipped Ricotta,	
Mint, & Puffed Farro	27
Mega Garlicky Chicken Wings	28
Game Day Spicy Buffalo Wings	29
Spicy Garlic Edamame	30
Blistered Shishito Peppers	31
Mediterranean Cauliflower & Herb Salad	32
Italian-Style Beans on Toast	33
Easy Falafel with Tzatziki	34
Vegan Mozzarella Sticks	35
Tomato & Manchego Puff Pastries	36
Crunchy Harissa Chickpeas	37
Roasted Delicata Squash Salad	38

5	Whole30® & Keto Coconut Shrimp	39
	Fried Pickle Crisps	40
	Caesar Salad with Air Fried Polenta Croutons	41

ENTRÉES

6	Classic Hamburgers	43
7	BLT Salad with Green Goddess Dressing	44
8	New York Strip Steaks with	
9	Chipotle Garlic Butter	45
10	Frisée Salad with Lardons & Egg	46
11	Thai Beef & Basil Skewers	47
12	Mushroom Fajitas	48
13	Garlic Rosemary Lamb Chop	49
14	Veggie "Stir Fry" with Sesame-Yuzu Sauce	50
15	Air Fried Crunch Wrap	51
16	Toasted Turkey Club Sandwich	52
17	Simple Chicken Breasts	53
	Vegetable Panini	54
	Simple Salmon Fillets	55
	Tequila-Lime Chicken Breasts	56
	Yuzu-Ginger Chicken Skewers	57
	Chicken Larb	58
	Spicy Shrimp Mission Burrito	59
	Dry-Rubbed Pork Chops	60
	Lemon-Thyme Whole Chicken	61
	Roasted Salmon Salad	62
	Burrata Chicken with Spicy Pepita Pesto	63
	Tagine-Style Chicken with	
	Apricot and Preserved Lemon	64
	Cuban Sandwich	65
	Chicken Tinga Tacos with	
	Avocado-Coriander Crema	66
	Buttered Crab Rolls with Chive Mayo	67
	Sam's Spicy Buffalo Chicken Sliders	68
	Poblano-Stuffed Chicken Breasts with Mole	69
	Bacon & Pineapple Gorditas	70
	Gluten-Free Fish Tacos with	
	Orange Avocado Slaw	71
	Chicken Tikka Skewers	72
	Whole30® Za'atar-Rubbed Halibut	73
	Crab Cakes with Lemon-Caper Aioli	74

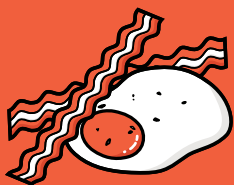
Table of Contents (cont.)

Easy Beef Bulgogi Bowls	75	Lightly Roasted Asparagus with	
Toasted Caprese Sandwich	76	Calabrian Chilli	112
Buttermilk Chicken Tenders	77	Pita Chips	113
Crispy Tilapia Sandwiches with		American Southern-Style Biscuits with	
Homemade Tartar Sauce	78	Strawberry-Thyme Butter	114
Sesame Ginger Sea Bass en Papillote	79	Buffalo Cauliflower with Sesame Ranch	115
Sichuan Chicken	80	Roasted Root Vegetables	116
Jackfruit & Mushroom Carnitas	81		
Pepperoni Pizza Grilled Cheese	82		

DESSERTS

SIDES

Peach & Burrata Salad	84	Glazed Tropical Fruit Sundaes	118
Mexican Street Corn Dip	85	French Toast with	
Mixed Green Salad with Sweet Potatoes &		Chocolate Hazelnut Sauce	119
Pickled Onion	86	Baked Custard Toast	120
Roasted Corn with Habanero-Coriander Butter	87	Mixed Berry Crumble	121
Cauliflower Piccata	88	Commmeal Cookies	122
Crispy French Fries	89	Keto Cheesecake Bites	123
Parmesan-Truffle Fries with Easy Lemon Aioli	90	Matcha Biscotti	124
Roasted Green Beans with Citrus-Almond Crunch	91	Shortbread Thumbprint Biscuits	125
Sweet & Tangy Crispy Brussels Sprouts	92	Blueberry & White Chocolate Chip Cookies	126
Roasted Beans with Miso Butter	93	Gluten-Free Peanut Butter	
Huevos Rancheros	94	& Chocolate Chip Cookies	127
Warm Broccoli & Bacon Salad	95		
Charred Broccolini with Dilly Sauce	96		
Roasted Ranch Cabbage Steaks	97		
Corn Ribs with Humitas Butter	98		
Herbes de Provence Roasted Tomatoes	99		
Whole30® Spicy Roasted Potatoes	100		
Whole Fingerling Potatoes with Chimichurri	101		
Crispy Sweet Potato Fries	102		
Loaded Baked Potatoes	103		
Air Fryer-Roasted Red Peppers	104		
Roasted Ras el Hanout Carrots & Parsnips	105		
Crispy Brussels Sprouts with Apple,			
Almond, & Parmesan	106		
Garlicky Mushrooms	107		
Homemade Tortilla Chips	108		
Chilli-Lime Roasted Carrots	109		
Cacio e Pepe Bread	110		
Sesame-Coriander-Marinaded Tofu with			
Chilli Crunch	111		



Breakfast



Avocado Toast with Jammy Eggs

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 5 minutes

COOK TIME: 17 minutes

2 large eggs

Bowl of ice water

2 slices thick-cut sourdough bread

Oil spray

1 large ripe avocado, thinly sliced

Salt, as needed

Freshly ground black pepper, as needed

2 grams smoked paprika

- 1 Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket, then place the eggs onto the crisper plate.
- 2 Set** temperature to 130°C and time 12 minutes, then press *Start/Pause*.
- 3 Remove** the eggs when done, then submerge in ice water for 10 minutes before peeling.
- 4 Spray** the bread on both sides with the oil, then place onto the crisper plate.
- 5 Set** temperature to 230°C and time to 4 minutes, then press *Start/Pause*.
- 6 Remove** the toast when done.
- 7 Divide** the avocado slices evenly between each piece of toast, then sprinkle with salt and pepper.
- 8 Halve** the eggs (the yolks should be bright yellow and jammy) and place two halves on each piece of toast.
- 9 Sprinkle** with the smoked paprika and more salt and pepper as desired, then serve.



Korean Breakfast Sandwich

YIELDS 1 SERVINGS

PREP TIME: 15 minutes

COOK TIME: 13 minutes

1 large egg
2 grams granulated sugar
2 grams salt
3 millilitres whole milk
14 grams unsalted butter, room temperature, divided
15 grams mayonnaise
8 millilitres sweetened condensed milk
5 grams sriracha (optional)
2 slices thick-cut brioche
2 slices bacon
1 slice mild cheddar cheese
Sliced avocado, for topping (optional)
Shredded cabbage, for topping (optional)
Sliced tomato, for topping (optional)

- 1 Whisk** together the egg, sugar, salt, and milk in a medium bowl until completely smooth.
- 2 Warm** a nonstick skillet over medium low heat. Melt 1 tablespoon of butter.
- 3 Add** the eggs and gently cook, pushing inwards from the outside of the skillet with a rubber spatula. Turn the heat off before the egg is completely set and set aside.
- 4 Stir** together the mayonnaise, condensed milk, and sriracha (if desired) in a small bowl and set aside.
- 5 Spread** the remaining butter evenly onto both sides of the bread slices.
- 6 Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket, then place the bread onto the crisper plate.
- 7 Set** temperature to 210°C and time to 3 minutes, then press *Start/Pause*.
- 8 Remove** the bread when done and set aside.
- 9 Place** the bacon slices onto the crisper plate.
- 10 Select** the Bacon function, then press *Start/Pause*.
- 11 Remove** the bacon when done and set aside. Pour any bacon fat out of the air fryer basket and wipe clean.
- 12 Place** the scrambled egg onto one of the toast slices, top with cheese, then top with bacon. If desired, add other additional toppings such as avocado, cabbage, or tomato.
- 13 Spread** some of the mayonnaise sauce on the other slice of bread and place on top.
- 14 Place** the sandwich back in the air fryer.
- 15 Set** temperature to 210°C and time to 2 minutes, then press *Start/Pause*.
- 16 Remove** the sandwich when done and serve.



Hard Boiled Eggs

YIELDS 3 SERVINGS

PREP TIME: 5 minutes

COOK TIME: 11 minutes

6 large eggs

- 1 **Fill** a bowl with ice water and set aside.
- 2 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 3 **Place** the eggs onto the crisper plate.
- 4 **Set** temperature to 130°C and time to 11 minutes for soft set yolks or 13 minutes for harder set yolks, then press *Start/ Pause*.
- 5 **Remove** the eggs when done and place into the bowl of ice water using a spoon.
- 6 **Let** the eggs sit for 10 minutes, then peel and serve.



Plant-Based Breakfast Tacos

YIELDS 4 SERVINGS

PREP TIME: 10 minutes

COOK TIME: 7 minutes

450 grams plant-based ground
sausage

1 lime, zested and juiced

8 corn tortillas

1 avocado, thinly sliced

4 grams fresh coriander leaves, for
serving

4 radishes, thinly sliced, for serving

½ red onion, thinly sliced, for serving

Hot sauce, for serving

- 1 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 2 **Select** the Preheat function, then press *Start/Pause*.
- 3 **Place** the sausage onto the preheated crisper plate, spreading to create an even layer.
- 4 **Set** temperature to 205°C and time 7 minutes, press *Shake*, then press *Start/Pause*.
- 5 **Stir** the sausage, breaking it apart with a spoon or spatula, halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
- 6 **Remove** the sausage when done.
- 7 **Transfer** the sausage to a bowl and crumble into small pieces, then toss it with the lime zest and juice.
- 8 **Serve** on tortillas with avocado slices, coriander, radishes, red onion slices, and hot sauce.



Kimchi Toast

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 10 minutes

COOK TIME: 4 minutes

2 slices rustic bread, thick-cut
 Oil spray
 15 millilitres sesame oil
 2 large eggs
 Salt & freshly ground black pepper,
 to taste
 1 garlic clove
 45 grams tofu cream cheese or
 silken tofu
 160 grams prepared kimchi,
 chopped into 12-millimetre pieces
 2 spring onions, green part only,
 thinly sliced, for topping
 1 sheet nori, cut into very thin
 strips, for topping (optional)

- 1 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 2 **Select** the Preheat function, then press Start/Pause.
- 3 **Spray** both sides of the bread slices with oil spray.
- 4 **Place** the bread onto the preheated crisper plate.
- 5 **Set** temperature to 210°C and time to 4 minutes, press Shake, then press Start/Pause.
- 6 **Flip** the bread over halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
- 7 **Warm** the sesame oil over medium heat in a medium nonstick pan. Fry the eggs to your preferred doneness, then season with salt and pepper and set aside.
- 8 **Remove** the toast when done and rub one side of each piece with the garlic clove.
- 9 **Spread** the tofu cream cheese onto each piece of toast and top with the kimchi, an egg, spring onion, and nori, then serve.



Breakfast Quesadilla

YIELDS 1 SERVINGS

PREP TIME: 20 minutes

COOK TIME: 4 minutes

2 flour tortillas (20-centimetre diameter)

Oil spray, as needed

60 grams Monterey Jack cheese, shredded

1 large egg, scrambled

57 grams Mexican chorizo, cooked and crumbled

15 grams salsa, plus more for serving

Sour cream, for serving

- 1 **Spray** one side of one of the tortillas with oil spray.
- 2 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 3 **Place** the tortilla, oil side up, onto the crisper plate.
- 4 **Set** temperature to 210°C and time to 2 minutes, then press *Start/Pause*.
- 5 **Remove** the tortilla when done.
- 6 **Transfer** the tortilla to a clean surface and place it toasted side down.
- 7 **Top** the tortilla with half of the Monterey Jack cheese, the scrambled egg, chorizo, salsa, and then the remaining cheese. Spray the other tortilla with oil spray and lay it on top.
- 8 **Place** the quesadilla onto the crisper plate.
- 9 **Set** temperature to 205°C and time to 2 minutes, then press *Start/Pause*.
- 10 **Remove** the quesadilla when done, and let cool slightly before serving with a side of sour cream and salsa.



Baked Eggs in Tarragon Cream

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 10 minutes

COOK TIME: 10 minutes

60 millilitres double cream
20 grams Parmesan cheese, grated
2 grams fresh tarragon, chopped
5 grams salt, divided
3 grams ground black pepper, divided
Oil spray oil
2 large eggs
2 slices of whole-wheat bread

ITEMS NEEDED

2 ceramic ramekins (177 or 200 millilitres)

- 1 **Remove** the crisper plate from the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 2 **Select** the Preheat function on the Cosori Smart Air Fryer, then press *Start/Pause*.
- 3 **Combine** the double cream, Parmesan cheese, tarragon, 3 grams of salt, and 2 grams of pepper in a small bowl and whisk together.
- 4 **Spray** the insides of the ramekins with oil spray.
- 5 **Divide** the tarragon cream between the ramekins, then crack an egg inside each ramekin.
- 6 **Sprinkle** the tops with the remaining salt and pepper.
- 7 **Place** the ramekins into the preheated basket.
- 8 **Set** temperature to 175°C and time to 8 minutes, then press *Start/Pause*.
- 9 **Remove** the ramekins when done.
- 10 **Place** the bread slices into the air fryer basket and spray them with the oil spray.
- 11 **Set** temperature to 210°C and time to 2 minutes, then press *Start/Pause*.
- 12 **Remove** the toast when done, then serve alongside the baked eggs.



Bacon, Cheddar, & Chive Scones

YIELDS 8 SERVINGS

PREP TIME: 15 minutes

COOK TIME: 12 minutes

300 grams plain flour, plus more for dusting
 29 grams baking powder
 7 grams salt
 4 grams granulated sugar
 113 grams unsalted butter, cubed and frozen
 270 millilitres buttermilk, divided
 115 grams bacon, cooked and cut into small pieces
 30 grams cheddar cheese, plus more for topping
 6 grams fresh chives, chopped
 Oil spray

ITEMS NEEDED

Box grater
 Wooden spoon
 6- to 7-centimetre-diameter round biscuit or cookie cutter
 Pastry brush

- 1 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 2 **Whisk** together the flour, baking powder, salt, and sugar in a large mixing bowl.
- 3 **Grate** the cold butter over the flour mixture using the large side of a box grater, then work it into the flour using your hands.
- 4 **Mix** 240 millilitres of buttermilk into the flour mixture using a wooden spoon until a very lumpy dough forms. Add the bacon, cheese, and chives just before the buttermilk is completely incorporated.
- 5 **Turn** the dough out onto a lightly floured surface and knead a few times until the dough comes together and is less sticky, adding a bit more flour if the dough is still too wet.
- 6 **Form** the dough into a circle about 2 to 3 centimetres tall. Using a round biscuit cutter, cut out as many biscuits as possible. Reshape the dough into a circle and continue to cut out biscuits until you run out of dough.
- 7 **Select** the Preheat function, adjust temperature to 195°C, then press *Start/Pause*.
- 8 **Spray** the preheated crisper plate with oil spray, then place 5 biscuits onto the crisper plate. Brush the tops of the biscuits with the remaining 30 millilitres of buttermilk.
- 9 **Set** temperature to 195°C and time to 12 minutes, then press *Start/Pause*.
- 10 **Remove** the biscuits when done and repeat the cooking process with the rest of the biscuits before serving.



Easiest Air Fryer Shakshuka Ever

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 10 minutes

COOK TIME: 7 minutes

225 grams tinned crushed tomatoes
 10 grams yellow onion, grated
 3 garlic cloves, grated
 15 grams harissa paste
 6 grams fresh coriander, chopped
 4 grams salt
 1 gram paprika
 A pinch of ground cumin
 2 large eggs
 60 grams feta cheese
 Flaky salt, for garnish
 8 millilitres olive oil, for drizzling
 Freshly ground black pepper, as needed for garnish
 6 grams fresh parsley, chopped, for garnish
 Pita bread, warmed, for serving

ITEMS NEEDED

15-centimetre Cosori pizza pan accessory or 15-centimetre ramekin

- 1 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 2 **Select** the Preheat function, then press *Start/Pause*.
- 3 **Place** the crushed tomatoes, onion, garlic, harissa paste, coriander, salt, paprika, and cumin in a medium bowl and whisk to combine.
- 4 **Transfer** the tomato mixture into the pizza pan.
- 5 **Create** two divots in the tomato sauce, then crack the eggs into them.
- 6 **Arrange** the feta cheese around the eggs, sprinkle the flaky salt and black pepper over the top, then drizzle with olive oil.
- 7 **Place** the pizza pan onto the preheated crisper plate.
- 8 **Set** temperature to 190°F and time to 7 minutes, then press *Start/Pause*.
- 9 **Remove** the shakshuka when done and serve sprinkled with the fresh parsley and with warm pita bread on the side.



Caramelised Oranges with Yogurt

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 5 minutes

COOK TIME: 8 minutes

24 grams granulated sugar

1 gram ground ginger

2 navel oranges, halved

240 grams plain Greek yogurt, for serving

- 1 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 2 **Select** the Preheat function, then press *Start/Pause*.
- 3 **Stir** the sugar and ginger together in a small bowl, then sprinkle evenly over the orange halves.
- 4 **Place** the orange halves cut-side up onto the preheated crisper plate,
- 5 **Set** temperature to 230°C and time to 8 minutes, then press *Start/Pause*.
- 6 **Remove** the caramelised orange halves when done and serve with a dollop of Greek yogurt.



Nutty Whole-Grain Granola

YIELDS 8 MUFFINS

PREP TIME: 5 minutes

COOK TIME: 10 minutes

154 grams whole grain oats
120 millilitres honey
50 grams walnuts, chopped
30 grams slivered almonds
17 grams shredded coconut
30 grams toasted pepitas
30 grams cacao nibs
30 millilitres liquid coconut oil
8 grams salt
2 grams ground cardamom

- 1 **Remove** the crisper plate from the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 2 **Select** the Preheat function, adjust temperature to 170°C, then press *Start/Pause*.
- 3 **Combine** all of the ingredients in a large bowl and stir until very well combined.
- 4 **Place** the granola onto the preheated crisper plate.
- 5 **Set** temperature to 170°C and time to 10 minutes, press Shake, then press *Start/Pause*.
- 6 **Stir** the granola halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
- 7 **Remove** the granola when done, let cool, and serve.



Air Fryer Cranberry Sauce

YIELDS 4 SERVINGS

PREP TIME: 5 minutes

COOK TIME: 10 minutes

680 grams fresh cranberries,
rinsed

2 large oranges, zested and juiced

150 grams granulated sugar

120 millilitres water

6 grams cinnamon

9 grams cornflour

3 grams salt

2 whole star anise pods

- 1 **Remove** the crisper plate from the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 2 **Select** the Preheat function, adjust temperature to 185°C, then press *Start/Pause*.
- 3 **Combine** all the ingredients in a large bowl and stir to mix well.
- 4 **Pour** the cranberry mixture directly into the preheated basket.
- 5 **Set** temperature to 185°C and time to 10 minutes, press Shake, then press *Start/Pause*.
- 6 **Stir** the cranberry sauce halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
- 7 **Remove** the cranberry sauce when done and let cool slightly before serving.



Appetizers



Parmesan-Stuffed Artichokes with Lemon Aioli

YIELDS 2 SERVING

PREP TIME: 30 minutes

COOK TIME: 18 minutes

2 artichokes

23 grams grated Parmesan cheese

33 grams panko breadcrumbs

2 grams fresh Italian parsley, chopped

1 gram fresh thyme leaves, chopped

2 garlic cloves, grated

7 grams salt

15 millilitres olive oil

Oil spray

SAFFRON AIOLI

A pinch of saffron threads

15 millilitres water

1 large egg

2 grams dry mustard powder

3 garlic cloves, grated

240 millilitres grapeseed oil

1 small lemon, zested and juiced

Salt, to taste

ITEMS NEEDED

Kitchen scissors

Food processor or blender

- 1 **Trim** the tips of the artichoke leaves using kitchen scissors, then cut off the top 12 centimetres of the artichokes using a knife. Cut the artichokes in half lengthwise.
- 2 **Remove** the choke, fuzz surrounding it, and smaller leaves from the inside of each artichoke half and discard. Rub a lemon wedge over each artichoke half to keep them from browning.
- 3 **Combine** the Parmesan cheese, panko breadcrumbs, herbs, garlic, salt, and olive oil in a small bowl and mix well.
- 4 **Combine** the saffron threads and water in a small bowl and set aside.
- 5 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 6 **Select** the Preheat function, then press *Start/Pause*.
- 7 **Place** the artichokes cut-side up onto the preheated crisper plate.
- 8 **Set** temperature to 195°C and time to 15 minutes, then press *Start/Pause*.
- 9 **Open** the air fryer basket when the timer goes off. Fill the artichokes with 23 grams of the breadcrumb mixture and spray them generously with oil.
- 10 **Set** temperature to 205°C and time to 3 minutes, then press *Start/Pause*.
- 11 **Combine** the saffron threads and water, egg, dry mustard, garlic, and 60 millilitres of the grapeseed oil in a food processor or blender.
- 12 **Add** in the remaining grapeseed oil slowly with the motor running until the aioli has thickened and emulsified. Stir in the lemon juice and allow to set, then season to taste with salt.
- 13 **Remove** the artichokes when done, then serve with the saffron aioli on the side for dipping.



Fried Asparagus with Chive & Garlic Crème Fraîche

YIELDS 6 SERVINGS

PREP TIME: 15 minutes

COOK TIME: 8 minutes

68 grams plain flour
3 large eggs, beaten
50 grams panko breadcrumbs
2 grams smoked paprika
2 grams garlic powder
A pinch of cayenne
5 grams salt
1 bunch thick asparagus, woody ends trimmed
Oil spray
1 lemon, halved, for serving
Flaky salt, for garnish

CHIVE & GARLIC CRÈME FRAÎCHE

170 grams crème fraîche
1 lemon, zested and juiced
15 millilitres olive oil
3 garlic cloves, grated
2 grams fresh chives, minced
5 grams salt
2 grams freshly ground black pepper

- 1 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 2 **Select** the Preheat function, adjust temperature to 190°C, and press *Start/Pause*.
- 3 **Set** up a breading station with flour in one bowl, beaten eggs in another bowl, and panko breadcrumbs mixed with paprika, garlic powder, cayenne, and salt in a final bowl.
- 4 **Coat** each asparagus in flour, then dip in beaten egg, and finish by dredging in breadcrumbs.
- 5 **Place** the breaded asparagus in a single layer onto the preheated crisper plate and spray with oil.
- 6 **Select** the Veggies function, adjust temperature to 190°C and time to 8 minutes, then press *Start/Pause*.
- 7 **Flip** the asparagus halfway through cooking and spray again with oil. The Shake Reminder will let you know when.
- 8 **Whisk** all of the chive and garlic crème fraîche ingredients together in a medium bowl, then set aside.
- 9 **Remove** the asparagus when done and transfer to a plate.
- 10 **Squeeze** lemon juice over the asparagus and sprinkle with a little flaky salt before serving with the chive and garlic crème fraîche on the side.



Creamy Tomato Basil Soup

YIELDS 3 SERVINGS

PREP TIME: 15 minutes

COOK TIME: 14 minutes

4 garlic cloves, smashed
4 tomatoes, halved lengthwise
15 millilitres olive oil
1 tin chopped tomatoes (795 grams)
7 grams fresh basil leaves
240 millilitres tomato juice
60 millilitres double cream
30 grams unsalted butter
Salt, to taste

ITEMS NEEDED

Blender

- 1 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 2 **Select** the Preheat function, then press Start/Pause.
- 3 **Place** the garlic and tomatoes cut-side up onto the preheated crisper plate and drizzle with the olive oil.
- 4 **Select** the Veggies function, adjust time to 14 minutes, then press Start/Pause.
- 5 **Flip** the garlic and tomatoes over halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
- 6 **Remove** the garlic and tomatoes when done.
- 7 **Place** the roasted garlic, roasted tomatoes, chopped tomatoes, and basil into a blender and blend on high until very smooth. Transfer to a large saucepan, stir in the tomato juice, and bring to a simmer.
- 8 **Cook**, stirring occasionally, for 10 minutes over medium-low heat.
- 9 **Stir** in the cream and butter, season to taste with salt, and serve.



Air Fryer Gorditas

YIELDS 8 SERVINGS

PREP TIME: 10 minutes

COOK TIME: 11 minutes

124 grams masa harina

236 millilitres hot water

5 grams salt

15 grams shortening

120 grams plain flour

Oil spray

Favourite filling, for serving

- 1 **Stir** together the masa harina, hot water, and salt in a large bowl using a wooden spoon or a rubber spatula.
- 2 **Add** the shortening and stir together, then add the flour 45 grams at a time, mixing in between each addition until all the flour is added.
- 3 **Knead** the dough with your hands until the dough is pliable and smooth. Cover with a damp cloth and set aside.
- 4 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 5 **Select** the Preheat function, then press *Start/Pause*.
- 6 **Pinch** off an 85-gram piece of dough and form into a ball, then press into a thick disc, about 8-centimetres wide. Repeat 3 more times, creating 4 discs total. Keep the remaining dough covered with the cloth.
- 7 **Place** the 4 formed gorditas onto the preheated crisper plate.
- 8 **Set** temperature to 205°C and time to 5 minutes, press *Shake*, then press *Start/Pause*.
- 9 **Flip** the gorditas over halfway through cooking. The *Shake Reminder* will let you know when.
- 10 **Spray** both sides of the gorditas generously with oil spray when the timer goes off.
- 11 **Set** temperature to 230°C and time to 6 minutes, press *Shake*, then press *Start/Pause*.
- 12 **Flip** the gorditas over halfway through cooking. The *Shake Reminder* will let you know when.
- 13 **Remove** the gorditas when done and carefully cut a slit in one end to create a pocket, then fill with your choice of filling before serving.
- 14 **Repeat** the cooking process with the remaining dough.



Miso Bagna Cauda with Roasted Veggies

YIELDS 4 SERVINGS

PREP TIME: 45 minutes

COOK TIME: 8 minutes

BAGNA CAUDA

1 lemon, peeled, diced, and seeded
240 millilitres olive oil
12 garlic cloves, grated
17 grams red miso paste
Salt, to taste

VEGETABLES

4 pieces broccolini
6 small Yukon gold potatoes, boiled until softened, halved
8 cauliflower florets
30 millilitres olive oil
5 grams salt
3 grams freshly ground black pepper
4 radishes, quartered, for serving
1 Belgian endive, leaves separated, for serving

- 1 **Boil** 2 inches of water in a medium saucepan on the stovetop.
- 2 **Place** the lemon, olive oil, garlic, and red miso paste in a metal bowl and stir to combine.
- 3 **Place** the bowl on top of the saucepan, lower the heat to a simmer.
- 4 **Cover** the bowl with plastic wrap, then let the mixture sit for 45 minutes (when finished, the dip should look separated).
- 5 **Remove** the plastic wrap and take the bowl off the saucepan, season to taste with salt, then let the dip cool to room temperature.
- 6 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 7 **Select** the Preheat function, then press *Start/Pause*.
- 8 **Toss** the vegetables in the olive oil, salt, and pepper.
- 9 **Place** the vegetables onto the preheated crisper plate.
- 10 **Select** the Veggies function, then press *Start/Pause*.
- 11 **Shake** the basket halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
- 12 **Remove** the roasted vegetables when done.
- 13 **Serve** the roasted vegetables, quartered radishes, and endive leaves alongside the bagna cauda for dipping.



Cheesy Stuffed Mushrooms

YIELDS 8 SERVINGS

PREP TIME: 20 minutes

COOK TIME: 8 minutes

16 cremini mushrooms

140 grams Fontina cheese, grated

140 grams smoked gouda cheese, grated

85 grams goat cheese

2 garlic cloves, grated

1 gram fresh rosemary, chopped

1 gram fresh thyme, chopped

2 grams parsley, chopped, for garnish

1 small lemon, zested

23 grams Parmesan cheese, grated

Olive oil, for drizzling

2 grams paprika, for garnish

- 1 Remove** the stems from each mushroom, making sure the entire stem is removed up into the cap. Discard stems.
- 2 Combine** the Fontina, gouda, goat cheese, garlic, herbs, and lemon zest in a medium bowl until evenly mixed.
- 3 Spoon** each mushroom cap full of the cheese mixture, heaping it slightly over the top of the cap.
- 4 Sprinkle** each mushroom with a bit of the Parmesan cheese and drizzle with a small amount of olive oil.
- 5 Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 6 Select** the Preheat function, then press *Start/Pause*.
- 7 Place** the mushrooms onto the preheated crisper plate.
- 8 Set** temperature to 210°C and time to 8 minutes, then press *Start/Pause*.
- 9 Remove** the mushrooms when done, sprinkle with paprika, then serve.



Spanish-Style Garlic Shrimp (Gambas al Ajillo)

YIELDS 4 SERVINGS

PREP TIME: 10 minutes

COOK TIME: 10 minutes

110 millilitres Spanish olive oil,
divided

2 garlic cloves, thinly sliced

450 grams large shrimp, peeled and
deveined

3 garlic cloves, finely minced

10 grams salt

5 grams baking soda

15 millilitres sherry or dry red wine

4 grams smoked paprika, for garnish

4 grams Italian parsley, chopped, for
garnish

Crusty bread, for serving

- 1 **Remove** the crisper plate from the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 2 **Select** the Preheat function, adjust temperature to 190°C, then press *Start/Pause*.
- 3 **Place** 80 millilitres of olive oil and the sliced garlic cloves directly into the preheated basket.
- 4 **Set** temperature to 190°C and time to 4 minutes, then press *Start/Pause*.
- 5 **Place** the shrimp, remaining 30 millilitres of olive oil, minced garlic, salt, and baking soda in a large bowl and stir to combine.
- 6 **Place** the shrimp mixture directly into the basket with the olive oil and garlic.
- 7 **Set** temperature to 190°C and time to 6 minutes, press *Shake*, then press *Start/Pause*.
- 8 **Add** the sherry to the basket halfway through cooking. The *Shake Reminder* will let you know when.
- 9 **Remove** the shrimp mixture when done and place in a serving bowl.
- 10 **Garnish** with the paprika and parsley, then serve with crusty bread.



Beef Sliders with Taleggio, Rocket, & Dijon

YIELDS 6 SERVINGS

PREP TIME: 10 minutes

COOK TIME: 8 minutes

450 grams ground beef chuck

2 garlic cloves, grated

5 grams salt

2 grams freshly ground black pepper

170 grams Taleggio cheese, sliced

230 grams rocket

7 millilitres olive oil

½ lemon, juiced

6 slider buns

30 grams Dijon mustard

- 1 Mix** together the ground beef, grated garlic, salt, and pepper gently in a medium bowl.
- 2 Form** the beef mixture into 6 small patties, gently pressing down the centers to form a divot.
- 3 Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 4 Select** the Preheat function, then press *Start/Pause*.
- 5 Place** the beef patties onto the preheated crisper plate.
- 6 Select** the Steak function, adjust temperature to 225°C and time to 8 minutes, then press *Start/Pause*.
- 7 Flip** the patties over and place the Taleggio cheese on top halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
- 8 Toss** the rocket with the olive oil and lemon juice in a medium bowl and set aside.
- 9 Dress** the buns with the Dijon mustard, then place a patty onto the bottom of each slider bun set.
- 10 Top** with a small handful of rocket and the other half of the bun, then serve.



Beet Carpaccio with Whipped Ricotta, Mint, & Puffed Farro

YIELDS 4 SERVINGS

PREP TIME: 8 minutes

COOK TIME: 33 minutes

2 small beets, washed and ends trimmed
250 grams whole milk ricotta
3 grams salt, plus more for taste
A pinch of freshly ground black pepper, plus more for taste
Olive oil, for drizzling
10 to 12 fresh mint leaves, thinly sliced, for garnish

TOPPING

200 grams dry farro, cooked as per package instructions
30 millilitres olive oil
5 grams salt

ITEMS NEEDED

Aluminum foil
Food processor fitted with the blade attachment
Paring knife
Gloves (latex or nitrile recommended)

- 1 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 2 **Select** the Preheat function, adjust temperature to 190°C, then press *Start/Pause*.
- 3 **Wrap** the beets tightly in aluminum foil.
- 4 **Place** the beets onto the preheated crisper plate.
- 5 **Set** temperature to 190°C and time to 25 minutes, then press *Start/Pause*.
- 6 **Place** the ricotta, salt, and pepper in the bowl of a small food processor fitted with the blade attachment. Pulse until very smooth and fluffy, then chill until ready to use.
- 7 **Remove** the beets when done. Make sure you can easily pierce through the beets with a knife.
- 8 **Unwrap** the foil and let the beets cool for 20 minutes at room temperature, then peel with a paring knife (wearing gloves is recommended).
- 9 **Slice** the beets into very thin slices and chill.
- 10 **Toss** the farro with the olive oil and salt.
- 11 **Remove** the crisper plate from the basket.
- 12 **Place** the farro directly into the basket.
- 13 **Set** temperature to 220°F → C and time to 8 minutes, press *Shake*, then press *Start/Pause*.
- 14 **Shake** the farro halfway through cooking. The *Shake Reminder* will let you know when.
- 15 **Spoon** the whipped ricotta onto plates, topped with olive oil, salt, and pepper.
- 16 **Remove** the farro when done.
- 17 **Place** the beets on top of the whipped ricotta, followed by the mint and puffed farro, then serve.



Mega Garlicky Chicken Wings

YIELDS 4 SERVINGS

PREP TIME: 5 minutes

COOK TIME: 13 minutes

250 grams chicken wings (flats and/or drumettes), patted very dry with paper towels

7 grams salt

2 grams garlic powder

2 grams onion powder

22 millilitres olive oil

6 garlic cloves, finely minced

8 grams fresh parsley, chopped

3 grams fresh thyme leaves, chopped

1 small lemon, zested and juiced

Flaky sea salt, for serving

- 1 Toss** the chicken wings with salt, garlic powder, and onion powder in a medium bowl until they are evenly coated.
- 2 Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 3 Select** the Preheat function, then press *Start/Pause*.
- 4 Place** the chicken wings onto the preheated crisper plate.
- 5 Select** the Chicken function, then press *Start/Pause*.
- 6 Warm** olive oil in a small saucepan over low heat, then add the garlic. Cook for 2 to 3 minutes, until very fragrant, then pour into a clean bowl.
- 7 Add** the herbs, lemon zest, and lemon juice into oil mixture and stir to combine.
- 8 Remove** the wings when done.
- 9 Toss** the wings with the sauce before serving with a pinch of flaky sea salt.



Game Day Spicy Buffalo Wings

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 5 minutes

COOK TIME: 13 minutes

250 grams chicken wings (flats and/or drumettes), patted very dry with paper towels
7 grams salt, plus more to taste
2 grams garlic powder
A pinch of cayenne pepper
120 millilitres Buffalo wing sauce
60 grams unsalted butter, cubed
10 millilitres apple cider vinegar
1 dash Worcestershire sauce
Ranch dressing or blue cheese dressing, for dipping

- 1 Toss** the chicken wings with salt, garlic powder, and cayenne in a medium bowl until they are evenly coated.
- 2 Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 3 Select** the Preheat function, then press *Start/Pause*.
- 4 Place** the chicken wings onto the preheated crisper plate.
- 5 Select** the Chicken function, then press *Start/Pause*.
- 6 Warm** the Buffalo wing sauce in a small saucepan over medium heat, then melt in the butter.
- 7 Add** apple cider vinegar and Worcestershire sauce, then season to taste with salt.
- 8 Remove** the sauce from heat and set aside.
- 9 Remove** the wings when done, then toss with the sauce before serving with ranch or blue cheese dressing on the side.



Spicy Garlic Edamame

YIELDS 2 SERVING

PREP TIME: 10 minutes

COOK TIME: 4 minutes

315 grams frozen shell-on edamame,
thawed

2 garlic cloves, minced

3 grams fresh ginger, peeled, minced

½ serrano chili, thinly sliced

1 lime, juiced

30 millilitres soy sauce

15 millilitres sesame oil

10 millilitres fish sauce

FOR GARNISH

5 millilitres soy sauce

3 millilitres sesame oil

Flaky sea salt

1 Combine all the edamame ingredients in a bowl and mix well.

2 Remove the crisper plate from the Cosori Smart Air Fryer basket.

3 Select the Preheat function, adjust temperature to 205°C, then press *Start/Pause*.

4 Place the edamame directly into the preheated basket.

5 Set temperature to 205°C and time to 4 minutes, then press *Start/Pause*.

6 Remove the edamame when done.

7 Garnish with soy sauce, sesame oil, and a sprinkle of flaky sea salt, then serve.



Blistered Shishito Peppers

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 5 minutes

COOK TIME: 6 minutes

300 grams shishito peppers,
washed and dried, stems trimmed
5 millilitres olive oil
3 grams salt
Lime wedges, for serving
Flaky sea salt, for serving

- 1 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 2 **Select** the Preheat function, adjust temperature to 200°C, then press *Start/Pause*.
- 3 **Toss** the peppers with olive oil and salt in a bowl.
- 4 **Place** the peppers onto the preheated crisper plate.
- 5 **Select** the Veggies function, adjust time to 6 minutes, then press *Start/Pause*.
- 6 **Shake** the peppers halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
- 7 **Remove** the shishito peppers when done.
- 8 **Serve** with lime wedges and a sprinkle of flaky sea salt.



Mediterranean Cauliflower & Herb Salad

YIELDS 4 SERVING

PREP TIME: 10 minutes

COOK TIME: 8 minutes

1 head cauliflower, cut into very small florets
 30 millilitres olive oil
 1 lemon, zested and juiced
 Salt, to taste
 Freshly ground black pepper, to taste
 60 grams rocket
 15 grams fresh Italian parsley leaves, whole
 15 grams fresh dill sprigs
 150 grams grape tomatoes, halved
 25 grams chopped almonds
 2 grams smoked paprika, for garnish
 Flaky sea salt, for garnish

TAHINI DRESSING

240 grams tahini
 1 lemon, zested and juiced
 1 garlic clove, finely minced
 60 millilitres olive oil
 70 to 105 millilitres ice water, as needed
 Salt, to taste
 Freshly ground black pepper, to taste

- 1 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 2 **Select** the Preheat function, adjust temperature to 220°C, then press *Start/Pause*.
- 3 **Combine** the cauliflower, olive oil, lemon zest and juice, salt, and pepper in a large bowl and toss to coat.
- 4 **Place** the cauliflower onto the preheated crisper plate.
- 5 **Select** the Veggies function, adjust temperature to 220°C, then press *Start/Pause*.
- 6 **Shake** the cauliflower halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
- 7 **Whisk** together the tahini, lemon zest and juice, garlic, and olive oil in a medium bowl to create the tahini dressing.
- 8 **Add** ice water slowly to the dressing, whisking constantly, until the dressing is thinned out and lightened in color. (The consistency should be loose but not watery.)
- 9 **Season** the dressing to taste with salt and pepper.
- 10 **Remove** the cauliflower when done, then toss with the rocket, herbs, tomatoes, and almonds.
- 11 **Drizzle** the tahini dressing and sprinkle paprika and flaky sea salt over the salad, then serve.



Italian-Style Beans on Toast

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 5 minutes

COOK TIME: 8 minutes

2 slices Italian bread, thick cut
22 millilitres olive oil, divided
180 grams canned cannellini beans,
drained and rinsed
1 gram fresh rosemary, minced
1 gram salt
1 gram red pepper flakes
12 grams Parmesan cheese, grated,
for serving

- 1 **Brush** each slice of bread with 2 grams olive oil.
- 2 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket, then place the bread onto the crisper plate.
- 3 **Set** temperature to 210°C and time to 5 minutes, then press *Start/Pause*.
- 4 **Remove** the toast when done.
- 5 **Stir** the cannellini beans, rosemary, salt, red pepper flakes, and remaining olive oil together in a medium bowl.
- 6 **Spoon** half of the bean mixture onto each slice of toast, then place the toast back into the basket.
- 7 **Set** temperature to 220°C and time to 3 minutes, then press *Start/Pause*.
- 8 **Remove** the toast when done, top with grated Parmesan cheese, then serve.



Easy Falafel with Tzatziki

YIELDS 6 SERVINGS

PREP TIME: 40 minutes

COOK TIME: 11 minutes

FALAFEL

1 tin chickpeas (425 grams), drained
25 grams fresh Italian parsley leaves, stems removed
2 grams fresh dill, stems removed
2 garlic cloves, grated
2 shallots, chopped
2 large eggs
4 grams lemon zest
8 grams salt
2 grams ground cumin
2 grams ground coriander
5 millilitres sesame oil
5 grams baking powder
90 grams panko breadcrumbs
9 grams sesame seeds
Oil spray

TZATZIKI

240 grams Greek yoghurt
15 grams Italian parsley leaves, chopped
4 grams fresh dill, chopped
2 grams fresh mint leaves, chopped
1 lemon, zested and juiced
2 cucumbers, finely diced
2 garlic cloves, grated
15 millilitres olive oil
Salt, to taste
Freshly ground black pepper, to taste

ITEMS NEEDED

Wooden spoon or rubber spatula
Food processor fitted with the blade attachment

- 1 **Place** the chickpeas, parsley, dill, garlic, and shallots in a food processor fitted with the blade attachment. Blend until smooth, then transfer to a large bowl.
- 2 **Add** the eggs, lemon zest, salt, cumin, coriander, sesame oil, and baking powder and gently stir using a wooden spoon or rubber spatula.
- 3 **Chill** the chickpea mixture for at least 30 minutes.
- 4 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 5 **Select** the Preheat function, then press *Start/Pause*.
- 6 **Stir** the panko breadcrumbs and sesame seeds into the chickpea mixture.
- 7 **Form** the mixture into 10 patties, each 5 centimetres wide in diameter, and place them onto a tray or plate, then spray each falafel on both sides with oil.
- 8 **Place** the falafel onto the preheated crisper plate.
- 9 **Set** temperature to 220°C and time to 11 minutes, press *Shake*, then press *Start/Pause*.
- 10 **Flip** the falafel halfway through cooking and spray again with oil. The *Shake Reminder* will let you know when.
- 11 **Stir** all of the tzatziki ingredients together in a medium bowl and season to taste with salt and pepper.
- 12 **Remove** the falafel when done and serve with the tzatziki on the side.



Vegan Mozzarella Sticks

YIELDS 3 SERVINGS

PREP TIME: 15 minutes

COOK TIME: 7 minutes

1 wheel mozzarella-style cashew cheese
 45 grams plain flour
 5 grams salt
 1 gram garlic powder
 1 gram onion powder
 1 gram paprika
 180 millilitres almond milk
 120 grams fine Italian breadcrumbs
 Oil spray
 240 millilitres prepared marinara sauce, for dipping

- 1 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 2 **Cut** the cashew cheese into 12-millimetre-wide sticks.
- 3 **Set** up a breading station. Whisk the flour, salt, garlic powder, onion powder, and paprika together in one bowl, the almond milk and 17 grams of the flour mixture in another bowl, and the breadcrumbs in the final bowl.
- 4 **Dredge** each cheese stick into the almond milk batter, roll in the flour mixture, dip again in the almond milk batter, then finally coat with breadcrumbs.
- 5 **Place** the coated mozzarella sticks onto a plate or tray.
- 6 **Select** the Preheat function, adjust temperature to 195°C, then press *Start/Pause*.
- 7 **Place** the mozzarella sticks onto the preheated crisper plate, then spray with oil spray.
- 8 **Set** temperature to 195°C and time to 7 minutes, press *Shake*, then press *Start/Pause*.
- 9 **Flip** the mozzarella sticks halfway through cooking and spray again with oil spray. The Shake Reminder will let you know when.
- 10 **Remove** the vegan mozzarella sticks when done and serve with marinara sauce on the side for dipping.



Tomato & Manchego Puff Pastries

YIELDS 6 SERVINGS

PREP TIME: 15 minutes

COOK TIME: 12 minutes

114 grams grape tomatoes, halved
 114 grams Manchego cheese, freshly
 grated
 15 grams Dijon mustard
 5 millilitres sherry vinegar
 23 millilitres olive oil
 3 grams fresh thyme leaves, chopped
 1 gram paprika
 5 grams salt
 2 grams freshly ground black pepper
 1 sheet prepared puff pastry, thawed
 60 grams plain flour, for dusting
 Oil spray
 Flaky sea salt, as needed
 15 millilitres chilli oil, for drizzling

ITEMS NEEDED

Rolling pin

- 1 **Place** the tomatoes, Manchego cheese, Dijon mustard, sherry vinegar, olive oil, thyme, paprika, salt, and pepper in a medium bowl and stir to combine.
- 2 **Unwrap** the puff pastry sheet and lay it onto a lightly floured surface.
- 3 **Cut** the puff pastry sheet into 2 equal pieces, then roll each piece out to 6-millimetre thickness using a rolling pin.
- 4 **Prick** the 2 pastry squares all over with a fork, then divide the tomato mixture between the 2 pastries, keeping it towards the center.
- 5 **Bring** the top and bottom ends of the pastry squares up and over the filling, then fold the sides over each other from left and right. Cut 3 slits on top of the pastries to vent the steam.
- 6 **Spray** the top of the pastries with oil spray and sprinkle with flaky salt.
- 7 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 8 **Select** the Preheat function, adjust temperature to 180°C, and press *Start/Pause*.
- 9 **Place** the puff pastries onto the preheated crisper plate.
- 10 **Set** temperature to 180°C and time to 12 minutes, then press *Start/Pause*.
- 11 **Remove** the puff pastries when done, then drizzle chilli oil over the tops.
- 12 **Cool** the pastries slightly before cutting each pastry into thirds and serving.



Crunchy Harissa Chickpeas

YIELDS 3 SERVINGS

PREP TIME: 5 minutes

COOK TIME: 10 minutes

1 tin chickpeas (425 grams),
drained and rinsed
2 garlic cloves, grated
15 grams harissa paste
15 millilitres olive oil
8 millilitres lemon juice
5 grams salt

- 1 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket
- 2 **Select** the Preheat function, then press *Start/Pause*.
- 3 **Place** chickpeas into a large bowl and pat them very dry with paper towels.
- 4 **Add** the remaining ingredients to the bowl and stir to evenly coat the chickpeas.
- 5 **Place** the chickpeas onto the preheated crisper plate.
- 6 **Set** temperature to 220°C and time to 10 minutes, press *Shake*, then press *Start/Pause*.
- 7 **Shake** the chickpeas halfway through cooking. The *Shake Reminder* will let you know when.
- 8 **Remove** the chickpeas when done and serve.



Roasted Delicata Squash Salad

YIELDS 4 SERVINGS

PREP TIME: 15 minutes

COOK TIME: 10 minutes

1 delicata squash
30 millilitres olive oil
1 gram fresh rosemary, chopped
5 grams salt
1 gram chilli powder
200 grams baby kale
1 Bosc pear, cored and thinly sliced
½ red onion, very thinly sliced
35 grams walnuts, toasted and chopped, for garnish
85 grams Pecorino Romano cheese, shaved, for garnish

RED WINE VINAIGRETTE

1 small shallot, finely minced
30 millilitres red wine vinegar
5 grams flat-leaf parsley, finely chopped
15 grams Dijon mustard
15 millilitres honey
60 millilitres olive oil
Salt, to taste
Freshly ground black pepper, to taste

- 1 **Cut** the delicata squash in half lengthwise, then cut each half into half-moon-shaped slices, about 6 millimetres thick.
- 2 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 3 **Select** the Preheat function, then press *Start/Pause*.
- 4 **Place** the delicata squash, olive oil, rosemary, salt, and chilli powder in a large bowl and toss to combine.
- 5 **Place** the delicata squash onto the preheated crisper plate.
- 6 **Select** the Veggies function, adjust time to 10 minutes, then press *Start/Pause*.
- 7 **Shake** the delicata squash halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
- 8 **Whisk** together the shallot, vinegar, parsley, mustard, and honey in a medium bowl to make the vinaigrette. Slowly drizzle in the olive oil, whisking constantly, until the dressing is emulsified.
- 9 **Season** to taste with salt and pepper.
- 10 **Remove** the delicata squash when done and place in a large bowl with the kale, sliced pear, and sliced onion.
- 11 **Toss** the delicata squash, kale, pear, and onion with enough of the dressing to coat.
- 12 **Divide** the salad among 4 plates, garnish with walnuts and shaved Pecorino Romano cheese, then serve.



Whole30® & Keto Coconut Shrimp

YIELDS 4 SERVINGS

PREP TIME: 15 minutes

COOK TIME: 6 minutes

30 grams coconut flour

2 large eggs, beaten

8 grams salt, plus more as needed

3 grams teaspoons turmeric powder

2 grams cayenne pepper

95 grams unsweetened shredded coconut

450 grams large shrimp, peeled and deveined, tails removed

Oil spray

Whole30®-Friendly dipping sauce, for serving

- 1 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 2 **Place** the coconut flour in a small bowl, the eggs in another small bowl, and the spices and shredded coconut in a final bowl.
- 3 **Coat** each shrimp with coconut flour, dip in egg, then roll in the spice and coconut mixture.
- 4 **Select** the Preheat function, adjust temperature to 195°C, then press *Start/Pause*.
- 5 **Spray** both sides of the shrimp with oil spray and place onto the preheated crisper plate in a single layer.
- 6 **Set** temperature to 195°C and time to 6 minutes, press *Shake*, then press *Start/Pause*.
- 7 **Flip** the shrimp over halfway through cooking. The *Shake Reminder* will let you know when.
- 8 **Remove** the shrimp when done, transfer to a serving plate, and sprinkle with additional salt if desired.
- 9 **Serve** with your favorite Whole30 -friendly dipping sauce.



Fried Pickle Crisps

YIELDS 4 SERVINGS

PREP TIME: 15 minutes

COOK TIME: 6 minutes

25 jarred dill pickles (crinkle- or round-cut)

63 grams plain flour

2 grams paprika

A pinch cayenne pepper

2 eggs, beaten

150 grams panko breadcrumbs

8 grams salt

Oil spray

Dipping sauce, for serving

- 1 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 2 **Select** the Preheat function, then press Start/Pause.
- 3 **Dry** the dill pickles with paper towels.
- 4 **Place** the flour, paprika, and cayenne pepper in a small bowl, the beaten eggs in a separate small bowl, and the panko breadcrumbs and salt together in a third small bowl.
- 5 **Coat** the pickles by dredging them first in flour, dip in egg, and lastly breadcrumbs, pressing the crumbs on gently with your hands.
- 6 **Set** the coated pickles on a tray and spray them on all sides with oil spray.
- 7 **Place** the pickles onto the preheated crisper plate.
- 8 **Set** temperature to 195°C and time to 6 minutes, press Shake, then press Start/Pause.
- 9 **Flip** the pickles halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
- 10 **Remove** the pickles when done, then serve with your favorite dipping sauce.



Caesar Salad with Air Fried Polenta Croutons

YIELDS 4 SERVINGS

PREP TIME: 20 minutes

COOK TIME: 15 minutes

POLENTA CROUTONS

1 precooked polenta roll (510 grams), halved
Oil spray
Salt, as needed

CAESAR DRESSING

1 large egg yolk
2 garlic cloves, grated
1 lemon, juiced
5 grams anchovy paste
5 millilitres Worcestershire sauce
2 grams freshly ground black pepper
160 millilitres canola oil
80 millilitres olive oil
18 grams Parmesan cheese, freshly grated
Salt, to taste

SALAD

2 hearts of romaine lettuce, torn into bite-sized pieces
112 grams Parmesan cheese, shaved, for topping
Freshly ground pepper, as needed, for topping

ITEMS NEEDED

Food processor fitted with the blade attachment

- 1 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 2 **Select** the Preheat function, adjust temperature to 230°C, then press *Start/Pause*.
- 3 **Cut** the precooked polenta into 1-centimetre-wide planks, then cut the planks into 1-centimetre-wide cubes.
- 4 **Place** the polenta cubes onto the preheated crisper plate and spray them generously with oil spray.
- 5 **Set** temperature to 230°C and time to 15 minutes, press *Shake*, then press *Start/Pause*.
- 6 **Shake** the polenta croutons halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
- 7 **Combine** the egg yolk, garlic, lemon juice, anchovy paste, Worcestershire sauce, and black pepper in the bowl of a food processor fitted with the blade attachment.
- 8 **Drizzle** in the canola oil slowly, followed by the olive oil, while the motor is running until the mixture is emulsified and thickened. Stir in the grated Parmesan cheese, adjust seasoning to taste with salt, then set aside.
- 9 **Remove** the polenta croutons when done and sprinkle with salt.
- 10 **Toss** the torn romaine lettuce with enough of the Caesar dressing to coat.
- 11 **Divide** the dressed lettuce among 4 plates and top with the croutons, shaved Parmesan, and freshly ground pepper, then serve.



Entrées



Classic Hamburgers

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 10 minutes

COOK TIME: 10 minutes

450 grams ground beef chuck

5 grams salt

3 grams freshly ground black pepper

2 sesame seed buns

Ketchup, for serving

Yellow mustard, for serving

6 to 8 pieces lettuce, torn, for serving

1 Roma tomato, sliced, for serving

2 slices red onion, for serving

6 sliced pickles, for serving

- 1 Form** the ground beef into 2 equally sized patties, a little less than 20-millimetre thick. Season with the salt and pepper.
- 2 Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 3 Select** the Preheat function, then press Start/Pause.
- 4 Place** the beef patties onto the preheated crisper plate.
- 5 Select** the Steak function, adjust temperature to 225°C and time to 10 minutes, then press *Start/Pause*.
- 6 Flip** the burger patties over halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
- 7 Remove** the burger patties when done.
- 8 Place** each patty in a sesame seed bun.
- 9 Dress** the burgers with the condiments and toppings of your choice, then serve.



BLT Salad with Green Goddess Dressing

YIELDS 4 SERVINGS

PREP TIME: 15 minutes

COOK TIME: 8 minutes

SALAD

4 slices bacon

1 head romaine lettuce, chopped

75 grams cherry tomatoes, halved

½ red onion, thinly sliced (optional)

20 grams pine nuts, toasted

Black pepper, as needed

DRESSING

215 grams Greek yogurt

1 lemon, zested and juiced

23 millilitres white wine vinegar

3 garlic cloves, grated

21 grams rocket

15 grams fresh Italian parsley leaves

6 grams fresh chives, chopped, plus
more for garnish

2 grams fresh dill

8 fresh basil leaves

15 millilitres olive oil

10 grams anchovy paste

7 grams salt

3 grams freshly ground black pepper

ITEMS NEEDED

Food processor fitted with the blade
attachment or blender

- 1 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket, then place the bacon onto the crisper plate in a single layer.
- 2 **Select** the Bacon function, then press *Start/Pause*.
- 3 **Place** all of the dressing ingredients in the bowl of a food processor fitted with the blade attachment or a blender, and blend until smooth.
- 4 **Remove** the bacon when done and transfer to a cutting board.
- 5 **Chop** into bite sized pieces, then place into a bowl with the romaine, tomatoes, red onion, and 45 millilitres of dressing.
- 6 **Toss** together until the dressing is evenly distributed, then divide the salad among 4 plates.
- 7 **Garnish** with pine nuts, pepper, and chives, then serve.



New York Strip Steaks with Chipotle Garlic Butter

YIELDS 4 SERVINGS

PREP TIME: 35 minutes

COOK TIME: 8 minutes

2 New York strip steaks
(3 centimetres thick)
10 grams plus 5 grams salt
5 grams freshly ground black pepper
110 grams unsalted butter, softened
to room temperature
2 chipotle chillies in adobo sauce
3 garlic cloves, grated
1 lime, zested and juiced
5 grams chopped fresh coriander, for
garnish
Flaky salt, for garnish

ITEMS NEEDED

Food processor fitted with the blade
attachment

- 1 **Remove** the steaks from the refrigerator 30 minutes prior to cooking to let them come to room temperature.
- 2 **Season** both sides of the steaks with 10 grams of salt and all of the black pepper.
- 3 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 4 **Select** the Preheat function, then press *Start/Pause*.
- 5 **Place** the steaks onto the preheated crisper plate.
- 6 **Select** the Steak function, adjust time to 8 minutes, then press *Start/Pause*.
- 7 **Flip** the steaks over halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
- 8 **Combine** the butter, chipotle chillies, garlic, remaining salt, lime zest and juice in a food processor fitted with the blade attachment, and blend until smooth.
- 9 **Transfer** the chipotle butter to a bowl or piece of cling film and refrigerate.
- 10 **Remove** the steaks when done and let rest on a cutting board for about 5 minutes.
- 11 **Place** a dollop of the chipotle butter on top of each steak to melt while the steaks are hot.
- 12 **Serve** the steaks garnished with chopped coriander and flaky salt.



Frisée Salad with Lardons & Egg

YIELDS 4 SERVINGS

PREP TIME: 10 minutes

COOK TIME: 20 minutes

4 large eggs
Bowl of ice water
4 strips thick-cut bacon, cut into 6-millimetre pieces
1 shallot, finely minced
15 grams Dijon mustard
22 millilitres apple cider vinegar
A pinch of paprika
80 millilitres olive oil
4 grams salt
2 grams freshly ground black pepper, plus more for garnish
140 grams frisée
6 grams fresh chives, minced, for sprinkling
Flaky sea salt, for garnish

- 1 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket, then place the eggs onto the crisper plate.
- 2 **Set** temperature to 130°C and time to 12 minutes, then press *Start/Pause*.
- 3 **Remove** the eggs when done and transfer to a bowl of ice water for 10 minutes.
- 4 **Peel** the eggs and cut in half lengthwise.
- 5 **Place** the bacon onto the crisper plate.
- 6 **Select** the Bacon function, then press *Start/Pause*.
- 7 **Whisk** together the shallot, mustard, apple cider vinegar, and paprika.
- 8 **Drizzle** the olive oil gradually into the mustard mixture while whisking constantly.
- 9 **Season** the dressing with salt and pepper.
- 10 **Remove** the bacon when done and place on a paper towel-lined plate to cool slightly.
- 11 **Toss** the frisée with enough of the mustard vinaigrette to lightly coat.
- 12 **Divide** the frisée among 4 plates.
- 13 **Top** each salad with the bacon, 2 egg halves, a sprinkling of chives, flaky sea salt, and pepper.



Thai Beef & Basil Skewers

YIELDS 4 SERVINGS

PREP TIME: 2 hours

COOK TIME: 7 minutes

30 millilitres tamari
25 grams brown sugar
30 millilitres lime juice
30 millilitres vegetable oil
23 millilitres fish sauce
23 grams sambal oelek (chilli paste)
2 ribeye steaks, cut into 3-centimetre cubes
1 white onion, cut into 5-centimetre pieces
2 red peppers, cut into 5-centimetre squares
5 grams Thai basil leaves, for serving

ITEMS NEEDED

4 metal or wooden skewers

- 1 **Combine** the tamari, brown sugar, lime juice, vegetable oil, fish sauce, and sambal oelek in a large bowl and whisk well.
- 2 **Submerge** the steak pieces in the marinade, cover, and marinate in the refrigerator for 2 hours.
- 3 **Place** the steak, onion, and pepper pieces alternately onto the skewers.
- 4 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 5 **Select** the Preheat function, then press *Start/Pause*.
- 6 **Place** the skewers onto the preheated crisper plate.
- 7 **Select** the Steak function, adjust time to 7 minutes, then press *Start/Pause*.
- 8 **Remove** the skewers when done and top with Thai basil leaves, then serve.



Mushroom Fajitas

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 15 minutes

COOK TIME: 10 minutes

2 portobello mushrooms,
gills removed and sliced into
6-millimetre strips
1 red pepper, thinly sliced
1 yellow pepper, thinly sliced
½ red onion, sliced
3 garlic cloves, minced
½ jalapeno, seeded and minced
30 millilitres grapeseed oil
2 limes, zested and juiced
3 grams dried Mexican oregano
8 grams salt
2 grams ground coriander
2 grams paprika

FOR SERVING

Tortillas (flour or corn), warmed
1 avocado, mashed
Flaky sea salt, as needed
5 grams coriander leaves, chopped
40 grams goat cheese crumbles (optional)
Prepared salsa macha or chilli crunch
Lime wedges

- 1 **Combine** all ingredients in a large bowl and mix well.
- 2 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 3 **Select** the Preheat function, then press *Start/Pause*.
- 4 **Place** the mushroom mixture onto the preheated crisper plate.
- 5 **Select** the Veggies function, adjust temperature to 210°C and time to 10 minutes, then press *Start/Pause*.
- 6 **Shake** the mushroom mixture halfway through. The Shake Reminder will let you know when.
- 7 **Remove** the mushroom mixture when done.
- 8 **Place** the vegetables on top of the tortillas.
- 9 **Top** with mashed avocado, flaky sea salt, coriander, goat cheese, a drizzle of salsa macha or chilli crunch, and a squeeze of lime, then serve.



Garlic Rosemary Lamb Chop

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 2 hours 15 minutes

COOK TIME: 8 minutes

2 lamb chops

30 grams Dijon mustard

5 garlic cloves, finely minced

3 grams fresh rosemary, minced

23 millilitres olive oil

7 grams salt

3 grams freshly ground black pepper

Flaky sea salt, for serving

- 1 **Place** the lamb chops in a medium bowl.
- 2 **Add** the Dijon mustard, garlic, rosemary, and olive oil and mix with your hands until the lamb is evenly coated.
- 3 **Cover** the bowl and marinate at room temperature for 2 hours.
- 4 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 5 **Select** the Preheat function, then press *Start/Pause*.
- 6 **Season** the lamb chops with the salt and pepper.
- 7 **Place** the lamb chops onto the preheated crisper plate.
- 8 **Select** the Steak function, adjust temperature to 220°C and time to 8 minutes, then press *Start/Pause*.
- 9 **Flip** the lamb chops over halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
- 10 **Remove** the lamb chops when done and rest for 5 minutes.
- 11 **Serve** sprinkled with a bit of flaky sea salt.



Veggie “Stir Fry” with Sesame-Yuzu Sauce

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 15 minutes

COOK TIME: 10 minutes

VEGGIES

210 grams small broccoli florets

1 red pepper, thinly sliced

145 grams shiitake or cremini mushrooms, cut into 6-millimetre slices

½ yellow onion, thinly sliced

2 garlic cloves, minced

15 millilitres vegetable oil

7 grams salt

2 spring onions, thinly sliced, for garnish

3 grams sesame seeds, for garnish

350 grams cooked white or brown rice, for serving

SESAME-YUZU SAUCE

30 millilitres soy sauce or tamari

23 millilitres yuzu juice

15 grams tahini

15 millilitres sesame oil

2 grams ginger, grated

5 grams salt

- 1 **Remove** the crisper plate from the basket.
- 2 **Select** the Preheat function, then press *Start/Pause*.
- 3 **Toss** the veggies together in a bowl with the vegetable oil and salt.
- 4 **Whisk** the sesame-yuzu sauce ingredients together in a small bowl and set aside.
- 5 **Place** the veggies directly into the preheated basket.
- 6 **Select** the Veggies function, adjust time to 10 minutes, then *Start/Pause*.
- 7 **Add** half of the sesame-yuzu sauce into the basket and toss to coat the veggies halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
- 8 **Remove** the vegetables when done and toss with the remaining sauce.
- 9 **Garnish** with spring onions and sesame seeds, and serve warm with rice.



Air Fried Crunch Wrap

YIELDS 4 SERVINGS

PREP TIME: 15 minutes

COOK TIME: 6 minutes

15 millilitres olive oil
1 small jalapeno chilli, seeded and minced
250 grams ground beef or ground turkey
8 grams salt
2 grams ground paprika
2 grams ground cumin
2 grams ground coriander
1 gram ground chilli powder
A pinch of cayenne pepper
1 can chopped tomatoes (400 grams)
4 large flour tortillas
260 grams refried pinto beans
4 crunchy tostadas
180 grams prepared guacamole dip
90 grams shredded Monterey Jack cheese
60 grams shredded mild cheddar cheese
50 grams lettuce, shredded
4 small or street taco-sized flour tortillas
Oil spray, as needed
Crema Mexicana or sour cream, as needed
Hot sauce, as needed

- 1 **Heat** the olive oil in a large skillet over high heat. Add the minced jalapeno to the pan and cook for 30 seconds, stirring constantly.
- 2 **Add** the beef or turkey and begin breaking up the meat with a wooden spoon.
- 3 **Add** the ground spices and tomatoes in as the meat starts to brown, crumbling the meat with the spoon.
- 4 **Cook** until the meat is completely browned and cooked through.
- 5 **Remove** the pan from the heat.
- 6 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer.
- 7 **Select** the Preheat function, then press *Start/Pause*.
- 8 **Spread** 30 grams of the pinto beans in a 10-centimetre-diameter circle on the bottom of each tortilla.
- 9 **Top** with a tostada, then layer the guacamole, beef, cheeses, and lettuce on top.
- 10 **Place** one of the smaller flour tortillas on top of the lettuce.
- 11 **Fold** the large tortilla edges up and tuck the edges around like a ruffle, so the entire wrap is sealed.
- 12 **Flip** the wrap over to hold it in place while you assemble the remaining wraps.
- 13 **Repeat** the assembly process until all tostadas and tortillas are used.
- 14 **Place** one wrap onto the preheated crisper plate, seam side down, one by one, then spray with oil.
- 15 **Set** temperature to 195°C, time to 6 minutes, press *Shake*, then press *Start/Pause*.
- 16 **Flip** the crunch wrap and spray again with oil halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
- 17 **Remove** the crunch wraps when done.
- 18 **Repeat** the cooking process with the remaining wraps.
- 19 **Drizzle** with Crema Mexicana and hot sauce, then serve.



Toasted Turkey Club Sandwich

YIELDS 1 SERVINGS

PREP TIME: 5 minutes

COOK TIME: 10 minutes

2 slices bacon

3 slices white bread

Mayonnaise, as needed

5 leaves romaine lettuce, torn

115 grams sliced roasted turkey

1 tomato, thinly sliced

2 thin slices cheddar cheese

ITEMS NEEDED

4 toothpicks

- 1 Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket, then place the bacon onto the crisper plate in a single layer.
- 2 Select** the Bacon function, then press *Start/Pause*.
- 3 Remove** the bacon when done, then transfer to a paper towel-lined plate.
- 4 Cut** the bacon slices in half crosswise.
- 5 Place** the bread onto the crisper plate. You may need to work in batches.
- 6 Set** temperature to 215°C and time to 2 minutes, then press *Start/Pause*.
- 7 Remove** the bread when done.
- 8 Spread** mayonnaise on one side of each piece of toasted bread.
- 9 Top** one piece of bread with lettuce, half of the turkey, 2 slices of tomato, 2 bacon halves, a slice of cheddar, and another piece of bread. Repeat with the remaining ingredients and top with the final piece of bread.
- 10 Cut** the sandwich into quarters and secure with a toothpick, then serve.



Simple Chicken Breasts

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 2 minutes

COOK TIME: 22 minutes

2 boneless, skinless chicken
breasts (5 centimetres thick)

Olive oil spray

5 grams salt

2 grams freshly ground black
pepper

- 1 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 2 **Select** the Preheat function, then press *Start/Pause*.
- 3 **Spray** both sides of the chicken breasts with olive oil spray and season with salt and pepper.
- 4 **Place** the chicken breasts onto the preheated crisper plate.
- 5 **Set** temperature to 200°C and time to 22 minutes, then press *Start/Pause*.
- 6 **Remove** the chicken breasts when done and let rest for 5 minutes before serving.



Vegetable Panini

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 20 minutes

COOK TIME: 10 minutes

1 courgette, sliced into 6-millimetre rounds
 1 aubergine, sliced into 6-millimetre rounds
 1 squash, sliced into 6-millimetre rounds
 ½ red onion, thinly sliced
 1 red pepper, cored and seeded, cut into 12-millimetre-thick planks
 22 millilitres olive oil
 2 grams dried oregano
 5 grams salt
 2 grams freshly ground black pepper
 22 grams mayonnaise
 5 millilitres balsamic vinegar
 2 ciabatta sandwich rolls, sliced in half lengthwise
 8 basil leaves
 4 slices fresh mozzarella

- 1 **Place** the sliced courgette, aubergine, squash, onion, and red pepper in a medium bowl.
- 2 **Drizzle** with the olive oil and season with the oregano, salt, and pepper. Toss to coat the vegetables evenly.
- 3 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer.
- 4 **Select** the Preheat function, then press *Start/Pause*.
- 5 **Place** the vegetables onto the preheated crisper plate.
- 6 **Select** the Veggies function, adjust time to 5 minutes, then press *Start/Pause*.
- 7 **Shake** the vegetables halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
- 8 **Remove** the vegetables when done and place onto a paper towel-lined plate to soak up any moisture.
- 9 **Stir** the mayonnaise and balsamic vinegar together in a small bowl.
- 10 **Spread** the balsamic mayonnaise on the insides of the ciabatta halves.
- 11 **Spread** the roasted vegetables on the bottom half of the ciabatta rolls, topped with the basil leaves and two slices of mozzarella. Close the sandwiches and place onto the preheated crisper plate.
- 12 **Set** temperature to 215°C and time to 5 minutes, press Shake, then press *Start/Pause*.
- 13 **Flip** the sandwiches over halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
- 14 **Remove** the panini when done, cut in half crosswise, and serve.



Simple Salmon Fillets

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 2 minutes

COOK TIME: 6 minutes

2 skin-on Atlantic salmon fillets
(170 grams, 250-millimetre thick)

Olive oil spray

4 grams salt

2 grams freshly ground black pepper

- 1 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 2 **Select** the Preheat function, adjust temperature to 185°C, then press *Start/Pause*.
- 3 **Spray** the tops of the salmon fillets with olive oil spray and season with salt and pepper.
- 4 **Spray** the crisper plate with oil, then place the salmon fillets into the preheated air fryer.
- 5 **Set** temperature to 185°C and time to 6 minutes, then press *Start/Pause*.
- 6 **Remove** the salmon when done and serve.



Tequila-Lime Chicken Breasts

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 3 hours 15 minutes

COOK TIME: 22 minutes

2 boneless, skinless chicken breasts (5-centimetre thickness)
 3 limes, zested and juiced
 1 orange, zested and juiced
 1 jalapeno, sliced
 60 millilitres olive oil
 30 millilitres tequila
 4 garlic cloves, smashed
 15 grams salt
 2 grams ground coriander
 4 grams freshly ground black pepper
 Olive oil spray
 Guacamole, for serving

- 1 **Combine** all of the ingredients except for the olive oil spray and guacamole in a large bowl or resealable plastic bag and marinate in the refrigerator for 3 hours.
- 2 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 3 **Select** the Preheat function, then press *Start/Pause*.
- 4 **Remove** the chicken from the marinade and shake off any excess.
- 5 **Spray** both sides of the chicken breasts with oil spray.
- 6 **Place** the chicken breasts onto the preheated crisper plate.
- 7 **Set** temperature to 200°C and time to 22 minutes, press *Shake*, then press *Start/Pause*.
- 8 **Flip** the chicken halfway through cooking. The *Shake Reminder* will let you know when.
- 9 **Remove** when done and let rest for 5 minutes before serving with a dollop of guacamole.



Yuzu-Ginger Chicken Skewers

YIELDS 4 SERVINGS

PREP TIME: 35 minutes

COOK TIME: 10 minutes

250 grams boneless, skinless chicken thighs, trimmed and cut into 250-millimetre pieces
 30 millilitres bottled yuzu juice
 7 grams yuzu kosho
 15 millilitres grapeseed oil
 15 millilitres sesame oil
 15 grams tahini
 4 grams ginger, grated
 1 garlic clove, grated
 6 grams salt
 7 grams lemongrass paste
 2 spring onions, very thinly sliced, for garnish
 Flaky sea salt, for garnish
 Sesame seeds, for garnish

ITEMS NEEDED

4 metal or wooden skewers

- 1 **Combine** the chicken, yuzu juice, yuzu kosho, grapeseed oil, sesame oil, tahini, ginger, garlic, salt, and lemongrass paste in a bowl and mix well. Cover and marinate at room temperature for 30 minutes.
- 2 **Skewer** the chicken evenly on the 4 skewers.
- 3 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 4 **Select** the Preheat function, then press Start/Pause.
- 5 **Place** the skewers onto the preheated crisper plate.
- 6 **Select** the Steak function, adjust time to 10 minutes, then press Start/Pause.
- 7 **Remove** when done, garnish with the spring onions, flaky sea salt, and sesame seeds, then serve.



Chicken Larb

YIELDS 4 SERVINGS

PREP TIME: 15 minutes

COOK TIME: 10 minutes

30 grams lemongrass paste
7 grams granulated sugar
3 garlic cloves, minced
2 Fresno chillies, thinly sliced, divided
5 grams salt
450 grams ground chicken
30 millilitres water
60 millilitres fish sauce
60 millilitres lime juice
½ red onion, thinly sliced
20 grams fresh Thai basil leaves, torn
20 grams fresh mint leaves, torn
1 heart of romaine lettuce, torn

- 1 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 2 **Select** the Preheat function, then press *Start/Pause*.
- 3 **Combine** the lemongrass paste, sugar, garlic, half of the sliced Fresno chillies, and the salt in a small bowl and mix well.
- 4 **Break** apart the ground chicken in a separate medium bowl with your hands, then add the lemongrass and chilli mixture and mix together. The chicken should be crumbly, not clumpy.
- 5 **Stir** together the water, fish sauce, and lime juice in a medium bowl, then set aside.
- 6 **Place** the chicken mixture onto the preheated crisper plate.
- 7 **Set** temperature to 220°C and time to 8 minutes, press *Shake*, then press *Start/Pause*.
- 8 **Stir** the chicken and break it apart with a spoon halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
- 9 **Add** half of the fish sauce mixture to the air fryer basket.
- 10 **Set** temperature to 205°C and time to 2 minutes, then press *Start/Pause*.
- 11 **Remove** the chicken mixture when done and serve topped with the remaining fish sauce dressing, remaining sliced chillies, onions, herbs, and romaine lettuce.



Spicy Shrimp Mission Burrito

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 10 minutes

COOK TIME: 6 minutes

30 grams unsalted butter, melted and cooled

4 grams onion powder

4 grams garlic powder

4 grams smoked paprika

8 grams salt

5 grams ground oregano

5 grams ground coriander

2 grams cayenne pepper

450 grams large shrimp, peeled and deveined

2 large flour tortillas

180 grams canned black beans, drained and rinsed

125 grams cooked rice

Shredded lettuce, as needed

Shredded Monterey Jack cheese, as needed

Pico de gallo, as needed

Salsa, for serving

Sour cream, for serving

Guacamole, for serving

- 1 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 2 **Select** the Preheat function, adjust temperature to 185°C, then press *Start/Pause*.
- 3 **Combine** all the seasonings together in a large bowl.
- 4 **Toss** the shrimp with the melted butter and seasonings until the shrimp is evenly coated.
- 5 **Place** the shrimp onto the preheated crisper plate.
- 6 **Set** temperature to 185°C and time to 6 minutes, press *Shake*, then press *Start/Pause*.
- 7 **Shake** the shrimp halfway through cooking. The *Shake Reminder* will let you know when.
- 8 **Remove** the shrimp when done.
- 9 **Divide** the shrimp, beans, rice, lettuce, cheese, and pico de gallo between the two tortillas. Make sure all of the filling is towards the center of the tortilla.
- 10 **Fold** the top and bottom of the tortilla over the filling, then fold the left side over the food and tuck it under. Roll towards the left to seal the burrito.
- 11 **Cut** the burritos in half and serve with salsa, sour cream, and/or guacamole.



Dry-Rubbed Pork Chops

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 15 minutes

COOK TIME: 10 minutes

2 boneless pork loin chops,
250-millimetre thickness
2 grams paprika
2 grams garlic powder
2 grams onion powder
2 grams chili powder
5 grams salt
1 gram freshly ground black pepper
A pinch of cayenne pepper
Oil spray, as needed

- 1 Remove** the pork chops from the refrigerator 15 minutes prior to cooking.
- 2 Combine** the spices in a small bowl and stir together.
- 3 Pat** the spices onto both sides of the pork chops, then spray with oil.
- 4 Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 5 Select** the Preheat function and press *Start/Pause*.
- 6 Place** the pork chops onto the preheated crisper plate.
- 7 Select** the Steak function, adjust temperature to 225°C and time to 10 minutes, then press *Start/Pause*.
- 8 Flip** the pork chops halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
- 9 Remove** when done and let rest for 5 minutes before serving.



Lemon-Thyme Whole Chicken

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 30 minutes

COOK TIME: 40 minutes

1 whole chicken (1.5 kilograms maximum)
45 grams unsalted butter, softened to room temperature
1 lemon, zested and cut into 6 wedges
5 grams fresh thyme leaves, chopped, plus three additional thyme sprigs
8 grams salt

ITEMS NEEDED

Kitchen twine

- 1 **Remove** the chicken from the refrigerator 30 minutes prior to cooking.
- 2 **Mash** the butter, lemon zest, and thyme leaves together in a small bowl until well combined. Leave at room temperature until ready to use.
- 3 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 4 **Select** the Preheat function, adjust temperature to 190°C, then press *Start/Pause*.
- 5 **Pat** the chicken very dry with paper towels inside and out, then rub the lemon-thyme butter all over the chicken, including under the skin where possible.
- 6 **Season** the entire chicken with the salt, including inside the cavity.
- 7 **Insert** 3 lemon wedges and the thyme sprigs into the cavity, then tie the wings to the sides and the legs together using kitchen twine.
- 8 **Place** the chicken breast side down onto the preheated crisper plate.
- 9 **Set** temperature to 190°C and time to 40 minutes, press *Shake*, then press *Start/Pause*.
- 10 **Flip** the chicken halfway through cooking. The *Shake Reminder* will let you know when.
- 11 **Remove** the chicken when done and let it rest for 10 minutes before cutting and serving garnished with the remaining lemon wedges.



Roasted Salmon Salad

YIELDS 4 SERVINGS

PREP TIME: 15 minutes

COOK TIME: 6 minutes

SALMON SALAD

15 millilitres olive oil

4 skin-on Atlantic salmon fillets
(170 grams each)

5 grams salt

2 grams black pepper

Oil spray, as needed

300 grams shelled edamame, cooked

1 avocado, diced

1 cucumber, quartered and diced

1 carrot, julienned

½ red onion, thinly sliced

300 grams mixed greens

150 grams feta cheese, crumbled

LEMON VINAIGRETTE

1 lemon, zested and juiced

15 millilitres red wine vinegar

3 grams fresh oregano leaves,
chopped

60 millilitres olive oil

Salt & black pepper, to taste

- 1 **Rub** the olive oil on the top of the fish fillets, then season each fillet with salt and pepper.
- 2 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 3 **Select** the Preheat function, adjust temperature to 185°C, then press *Start/Pause*.
- 4 **Spray** the crisper plate with oil.
- 5 **Place** the salmon fillets skin side down onto the preheated crisper plate.
- 6 **Set** temperature to 185°C and time to 6 minutes, then press *Start/Pause*.
- 7 **Add** the remaining salad ingredients into a large bowl and toss together, then set aside.
- 8 **Place** the lemon juice, red wine vinegar, and chopped oregano in a small bowl and whisk together.
- 9 **Drizzle** in the 60 millilitres olive oil slowly while whisking constantly until the dressing is emulsified, then season to taste with salt and pepper.
- 10 **Pour** the dressing over the salad and toss to coat.
- 11 **Divide** the salad among 4 plates.
- 12 **Remove** the salmon when done, place one fillet onto each salad, then serve.



Burrata Chicken with Spicy Pepita Pesto

YIELDS 3 SERVINGS

PREP TIME: 10 minutes

COOK TIME: 23 minutes

3 boneless, skinless chicken breasts
12 grams salt
6 grams freshly ground black pepper
Oil spray, as needed
285 grams burrata cheese

SPICY PEPITA PESTO

1 bunch coriander, rinsed, stems included
1 serrano chili, seeds and ribs removed
60 millilitres lime juice
30 millilitres rice wine vinegar
180 grams toasted pepitas
80 millilitres olive oil, plus more as needed
Salt & freshly ground black pepper, to taste

ITEMS NEEDED

Food processor fitted with blade attachment

- 1 **Season** each side of the chicken breasts with the salt and pepper, then spray with oil spray.
- 2 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 3 **Select** the Preheat function, adjust temperature to 200°C, then press *Start/Pause*.
- 4 **Place** the chicken breasts onto the preheated crisper plate.
- 5 **Set** temperature to 200°C and time to 20 minutes, press *Shake*, then press *Start/Pause*.
- 6 **Flip** the chicken breasts halfway through cooking. The *Shake Reminder* will let you know when.
- 7 **Combine** all of the pepita pesto ingredients except for the oil, salt, and pepper in a food processor fitted with the blade attachment and pulse to combine.
- 8 **Pour** the olive oil in slowly through the pour opening of the food processor with the motor running, adding more as needed until the pesto is loose and grainy. Season to taste with salt and pepper, then set aside.
- 9 **Open** the air fryer basket when the timer goes off. Tear the burrata and place a generous amount on top of each chicken breast, then close the basket.
- 10 **Set** temperature to 220°C and time to 3 minutes, then press *Start/Pause*.
- 11 **Remove** the chicken breasts when done, then serve drizzled with the spicy pepita pesto.



Tagine-Style Chicken with Apricot and Preserved Lemon

YIELDS 4 SERVINGS

PREP TIME: 2 hours

COOK TIME: 22 minutes

4 bone-in, skin-on chicken thighs
15 grams ras el hanout seasoning blend
2 preserved lemons, chopped roughly
60 millilitres olive oil
2 garlic cloves, smashed
1 yellow onion, thinly sliced
10 grams salt
95 grams dried apricots
60 grams pitted green olives, sliced
4 grams chopped fresh parsley, for garnish
Warm flatbread, for serving

- 1 **Combine** the chicken, ras el hanout, preserved lemon, olive oil, garlic, onion, and salt in a resealable plastic bag or large bowl.
- 2 **Coat** the chicken well with the mixture and marinate in the refrigerator for 2 hours.
- 3 **Remove** the crisper plate from the Cosori Smart Air Fryer.
- 4 **Select** the Preheat function and press *Start/Pause*.
- 5 **Place** the chicken and the other contents of the marinade directly into the preheated basket.
- 6 **Set** temperature to 195°C and time to 22 minutes, then press *Start/Pause*.
- 7 **Add** the apricots and olives halfway through cooking. The Shake Function will let you know when.
- 8 **Remove** the chicken when done, then serve sprinkled with parsley and with a side of warm flatbread.



Cuban Sandwich

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 1 hour 5 minutes

COOK TIME: 18 minutes

ROASTED PORK TENDERLOIN

- 1 pork tenderloin
- 1 orange, zested and juiced
- 1 lime, zested and juiced
- 15 millilitres olive oil
- 13 grams brown sugar
- 2 garlic cloves, grated
- 4 grams smoked paprika
- 2 grams ground cumin
- 8 grams salt

SANDWICHES

- 2 Cuban sandwich rolls (20-centimetre length), halved lengthwise
- 16 grams unsalted butter, melted
- Yellow mustard, as needed
- 140 grams ham, thinly sliced
- Dill pickle slices, as needed
- 4 Swiss cheese slices

ITEMS NEEDED

Meat tenderiser

- 1 **Place** the pork tenderloin on a cutting board. Carefully cut down the center lengthwise with your knife, not cutting all the way through, opening it up like a book.
- 2 **Continue** making small cuts into the thickest part of the meat to open it up until it is roughly rectangular in shape.
- 3 **Lay** the pork between 2 pieces of cling film, then pound it to 12-millimetre thickness using a meat tenderiser.
- 4 **Combine** the orange zest and juice, lime zest and juice, olive oil, brown sugar, grated garlic, paprika, cumin, and salt in a large resealable plastic bag.
- 5 **Add** the pork tenderloin and shake to mix everything together. Marinate at room temperature for 40 minutes.
- 6 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 7 **Select** the Preheat function, then press *Start/Pause*.
- 8 **Remove** the pork from the marinade and place it onto the preheated crisper plate.
- 9 **Set** temperature to 215°C and time to 15 minutes, press *Shake*, then press *Start/Pause*.
- 10 **Flip** the pork tenderloin halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
- 11 **Remove** the pork tenderloin when done and let rest for 10 minutes before slicing into strips.
- 12 **Brush** the inside of each Cuban roll with melted butter, then spread with the yellow mustard.
- 13 **Layer** the pork tenderloin slices, ham, and dill pickle slices on one side of each roll, top with 2 slices of the Swiss cheese, then place the other side of the roll on top.
- 14 **Place** the sandwiches onto the crisper plate.
- 15 **Set** temperature to 215°C and time to 3 minutes, then press *Start/Pause*.
- 16 **Remove** the sandwiches when done, halve them crosswise, then serve.



Chicken Tinga Tacos with Avocado-Coriander Crema

YIELDS 4 SERVINGS

PREP TIME: 2 hours 10minutes

COOK TIME: 14 minutes

CHICKEN TINGA

4 thin-cut chicken breasts
1 lime, zested and juiced
30 millilitres olive oil, divided
20 grams salt, divided, plus more to taste
3 grams ground coriander
1 gram ground cumin
1 gram paprika
½ yellow onion, large diced
1 red pepper, cored and diced
4 garlic cloves, minced
1 tin crushed tomatoes (425 grams)
1 tin chipotle peppers in adobo(200 grams)
8 grams fresh coriander leaves
60 millilitres double cream
Oil spray

AVOCADO-CORIANDER CREMA

1 avocado
120 millilitres Mexican crema
2 limes, juiced
8 grams fresh coriander leaves

TACOS

Queso fresco, as needed
½ red onion, thinly sliced
8 corn or flour tortillas

ITEMS NEEDED

Food processor fitted with the blade attachment or blender

- 1 **Combine** the chicken breasts, lime zest and juice, 15 millilitres of olive oil, 10 grams of salt, coriander, cumin, and paprika in a resealable plastic bag and let marinate in the refrigerator for 2 hours.
- 2 **Warm** the other 15 millilitres of olive oil over medium heat in a medium sauté pan. Add the onion and pepper and cook until softened, then add the garlic and cook for 30 more seconds. Remove from the heat.
- 3 **Combine** the cooked vegetables, tinned tomatoes, 2 of the chipotle peppers in adobo, and coriander in the bowl of the food processor. Blend on high until smooth.
- 4 **Add** the cream and pulse until combined, then season to taste with the rest of the salt. Keep the tinga sauce warm but not simmering in a saucepan on the stove while the remaining food is cooking.
- 5 **Combine** the avocado-coriander crema ingredients in a food processor or blender and blend until smooth, then refrigerate until ready to use.
- 6 **Remove** the chicken breasts from the marinade and pat them dry with paper towels. Spray them on both sides with oil spray.
- 7 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 8 **Select** the Preheat function, then press *Start/Pause*.
- 9 **Place** the chicken breasts onto the preheated crisper plate.
- 10 **Set** temperature to 210°C and time to 14 minutes, press *Shake*, then press *Start/Pause*.
- 11 **Flip** the chicken breasts over halfway through cooking. The *Shake Reminder* will let you know when.
- 12 **Remove** the chicken when done and let cool slightly, then place in a bowl and shred with 2 forks.
- 13 **Add** 240 millilitres of the tinga sauce and stir to combine.
- 14 **Build** the tacos by placing the chicken, queso fresco, and red onion onto the tortillas. Top with a drizzle of the crema, then serve.



Buttered Crab Rolls with Chive Mayo

YIELDS 4 SERVINGS

PREP TIME: 20 minutes

COOK TIME: 4 minutes

CHIVE MAYO

30 grams mayonnaise

3 grams fresh chives, minced

7 millilitres olive oil

1 garlic clove, grated

5 millilitres Worcestershire sauce

½ lemon, zested and juiced

4 grams salt

CRAB ROLLS

4 split-top hot dog buns

43 grams unsalted butter, melted

340 grams jumbo lump crab meat,
picked over

4 grams Old Bay® seasoning

1 head butter lettuce, torn, for serving

Lemon wedges, for serving

- 1 **Whisk** all of the chive mayo ingredients together in a medium bowl.
- 2 **Brush** the hot dog buns with the butter.
- 3 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 4 **Select** the Preheat function, then press *Start/Pause*.
- 5 **Place** the buns onto the preheated crisper plate.
- 6 **Adjust** temperature to 220°C and time to 4 minutes, then press *Start/Pause*.
- 7 **Remove** the buns when done.
- 8 **Stir** the crab meat and Old Bay together, then add the chive mayo to taste.
- 9 **Lay** lettuce in the bottom of each toasted hot dog bun, top with a generous mound of crab, then serve with lemon wedges on the side.



Sam's Spicy Buffalo Chicken Sliders

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 15 minutes

COOK TIME: 18 minutes

3 thin-cut chicken breasts
 Oil spray
 15 grams salt, divided
 8 grams freshly ground black pepper, divided
 1 shallot, very thinly sliced
 3 garlic cloves, minced
 30 grams mayonnaise
 60 millilitres hot buffalo wing sauce
 4 sesame seed slider buns
 30 grams shredded smoked gouda
 1 lemon, cut into wedges
 Flaky salt, as needed
 8 grams fresh coriander leaves

ITEMS NEEDED

Food processor fitted with the blade attachment

- 1 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 2 **Select** the Preheat function, then press *Start/Pause*.
- 3 **Spray** the chicken breasts on both side with oil spray, then season with half of the salt and pepper.
- 4 **Place** the chicken breasts onto the preheated crisper plate.
- 5 **Set** temperature to 210°C and time to 14 minutes, press *Shake*, then press *Start/Pause*.
- 6 **Flip** the chicken breasts over halfway through cooking. The *Shake Reminder* will let you know when.
- 7 **Transfer** the chicken breasts into the food processor. Add the shallot, garlic, mayonnaise, buffalo wing sauce, and remaining salt and pepper.
- 8 **Pulse** the food processor 12 to 14 times, until the chicken is just shredded but not mushy.
- 9 **Place** a mound of the chicken mixture onto the bottom of each slider bun, and top with some of the shredded gouda cheese. Place the remaining slider bun half on top.
- 10 **Place** the sandwiches onto the crisper plate.
- 11 **Set** temperature to 180°C and time to 4 minutes, then press *Start/Pause*.
- 12 **Remove** the sandwiches when done.
- 13 **Top** each sandwich with a squeeze of lemon juice from one of the wedges, a pinch of flaky salt, and the coriander, then serve.



Poblano-Stuffed Chicken Breasts with Mole YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 20 minutes

COOK TIME: 31 minutes

1 poblano pepper
 2 boneless, skinless chicken breasts
 60 grams Oaxaca or mozzarella cheese, freshly shredded
 Oil spray
 7 grams salt
 4 grams freshly ground black pepper
 175 millilitres prepared mole, warmed, for serving
 Sesame seeds, for serving
 1 avocado, thinly sliced, for serving

- 1 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 2 **Select** the Preheat function, then press *Start/Pause*.
- 3 **Place** the poblano pepper onto the preheated crisper plate.
- 4 **Select** the Veggies function, then press *Start/Pause*.
- 5 **Transfer** the poblano to a bowl, cover with plastic wrap, and let sit for 15 minutes.
- 6 **Remove** the skin from the poblano, then the stem and seeds, and slice into 6-millimetre pieces.
- 7 **Combine** the shredded cheese and sliced poblano in a medium bowl.
- 8 **Cut** a slit into the side of each chicken breast with a paring knife, making a pocket inside to stuff the cheese mixture.
- 9 **Fill** each chicken breast with the poblano and cheese, making sure it is not spilling out.
- 10 **Spray** the outside of each chicken breast with oil spray, season with salt and black pepper, then place the chicken onto the crisper plate.
- 11 **Set** temperature to 195°C and time to 23 minutes, then press *Start/Pause*.
- 12 **Remove** when done and serve topped with the mole, sesame seeds, and sliced avocado.



Bacon & Pineapple Gorditas

YIELDS 8 SERVING

PREP TIME: 35 minutes

COOK TIME: 16 minutes

8 gorditas
4 slices thick-cut bacon
6 pineapple rings, patted dry
1 serrano pepper, halved and seeded
15 millilitres grapeseed oil
15 millilitres rice wine vinegar
15 millilitres agave syrup
30 grams spinach
1 gram coriander leaves, chopped
Salt & pepper, to taste

- 1 Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket, then place the bacon onto the crisper plate.
- 2 Select** the Bacon function, adjust time to 10 minutes, then press *Start/Pause*.
- 3 Remove** the bacon when done, and transfer to a paper towel-lined plate.
- 4 Toss** the pineapple rings and serrano peppers together with oil, rice wine vinegar, and agave syrup.
- 5 Place** the pineapple rings and peppers onto the crisper plate.
- 6 Set** temperature to 230°C and time to 6 minutes, press *Shake*, then press *Start/Pause*.
- 7 Flip** the pineapple rings and peppers halfway through cooking. The *Shake Reminder* will let you know when.
- 8 Remove** the pineapple rings and peppers when done.
- 9 Roughly** chop together the bacon, pineapple, peppers, spinach, and coriander, then season the mixture to taste with salt and pepper.
- 10 Fill** each gordita pocket with the bacon and pineapple mixture, then serve immediately.



Gluten-Free Fish Tacos with Orange Avocado Slaw

YIELDS 6 SERVINGS

PREP TIME: 15 minutes

COOK TIME: 8 minutes

20 grams rice flour
 1 lime, zested
 10 grams salt, divided
 2 grams ground coriander
 1 gram ground cumin
 1 gram paprika
 A pinch of cayenne pepper
 900 grams cod or other white fish,
 cut into 25-millimetre pieces
 Oil spray, as needed
 90 grams red cabbage, finely
 shredded
 2 navel oranges, segmented
 1 navel orange, juiced
 1 avocado, diced
 ½ jalapeno, thinly sliced
 5 grams fresh coriander, chopped
 Warm corn tortillas, for serving
 Queso fresco, for serving

- 1 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 2 **Mix** the rice flour, lime zest, 5 grams salt, ground coriander, cumin, paprika, and cayenne pepper together in a medium bowl.
- 3 **Dredge** each piece of fish in the rice flour mixture, tap off the excess, and set on a plate or tray.
- 4 **Select** the Preheat function, adjust temperature to 190°C, then press *Start/Pause*.
- 5 **Place** the fish pieces onto the preheated crisper plate and spray them on all sides with oil spray.
- 6 **Set** temperature to 190°C and time to 8 minutes, press Shake, then press *Start/Pause*.
- 7 **Flip** the fish pieces halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
- 8 **Place** the cabbage, orange segments, orange juice, avocado, jalapeno, chopped coriander, and remaining salt in a large bowl and mix until fully combined. Set aside.
- 9 **Remove** the fish pieces when done.
- 10 **Build** each taco by placing a piece or 2 of the fish inside a corn tortilla.
- 11 **Serve** the fish tacos topped with some of the orange avocado slaw and queso fresco.



Chicken Tikka Skewers

YIELDS 4 SERVINGS

PREP TIME: 35 minutes

COOK TIME: 10 minutes

2 large boneless, skinless chicken breasts, trimmed and cut into 25-millimetre pieces
 80 grams plain Greek yoghurt
 30 millilitres neutral oil
 12 grams tikka masala spice blend
 15 grams salt
 1 lime, zested and juiced
 2 garlic cloves, grated
 4 grams fresh ginger, grated
 1 red pepper, ribs and seeds removed, cut into 25-millimetre square pieces
 1 yellow pepper, ribs and seeds removed, cut into 25-millimetre square pieces
 1 red onion, cut into 25-millimetre square pieces

ITEMS NEEDED

4 metal or wooden skewers

- 1 **Combine** the chicken, yoghurt, oil, tikka masala spices, salt, lime zest, lime juice, garlic, and ginger in a bowl and mix well.
- 2 **Marinate** covered at room temperature for 30 minutes.
- 3 **Skewer** the chicken, peppers, and onion pieces evenly between the metal or wooden skewers, alternating between each as you build the skewers.
- 4 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 5 **Select** the Preheat function, then press *Start/Pause*.
- 6 **Place** the skewers onto the preheated crisper plate.
- 7 **Select** the Steak function, adjust time to 10 minutes, then press *Start/Pause*.
- 8 **Remove** the skewers when done and serve.



Whole30® Za'atar-Rubbed Halibut

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 15 minutes

COOK TIME: 9 minutes

15 millilitres olive oil

1 lemon, zested

2 grams za'atar seasoning

5 grams salt

2 skin-on halibut fillets (200 grams)

- 1 Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 2 Select** the Preheat function, adjust temperature to 190°C, then press *Start/Pause*.
- 3 Combine** the olive oil, lemon zest, za'atar, and salt in a small bowl.
- 4 Rub** the halibut with the za'atar mixture.
- 5 Place** the halibut skin-side down onto the preheated crisper plate.
- 6 Set** temperature to 190°C and time to 9 minutes, then press *Start/Pause*.
- 7 Remove** the halibut when done and serve.

Disclaimer: Whole30 is the registered trademark of Thirty & Co., LLC. Cosori is not associated with, sponsored, or endorsed by Thirty & Co., LLC. The use of the mark is for identification only.



Crab Cakes with Lemon-Caper Aioli

YIELDS 6 SERVINGS

PREP TIME: 15 minutes

COOK TIME: 8 minutes

CRAB CAKES

340 grams jumbo lump crab meat,
squeezed dry and picked through for shells
1 large egg
50 grams panko breadcrumbs
1 lemon, zested and juiced
1 spring onion, thinly sliced
7 grams Old Bay® Seasoning mix
15 millilitres Worcestershire sauce
15 grams prepared horseradish (optional)
15 grams mayonnaise
5 grams Dijon mustard
2 garlic, minced
8 grams salt
4 grams ground black pepper
Oil spray

LEMON-CAPER AIOLI

1 large egg
2 grams dry mustard powder
240 millilitres grapeseed oil, divided
2 cloves garlic, grated
1 lemon, zested and juiced
2 grams capers, rinsed
Salt, to taste

ITEMS NEEDED

Food processor with the blade
attachment or stand mixer with whisk
attachment

- 1 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 2 **Add** all the crab cake ingredients, except for the oil spray, to a large bowl and mix until well combined.
- 3 **Shape** the mixture into 12 patties, setting each patty onto a plate or tray, then spray both sides of the patties with oil spray.
- 4 **Select** the Preheat function, adjust temperature to 220°C, then press *Start/Pause*.
- 5 **Place** the crab cakes onto the preheated crisper plate.
- 6 **Set** temperature to 220°C and time to 8 minutes, press *Shake*, then press *Start/Pause*.
- 7 **Flip** the crab cakes over halfway through cooking and spray again with oil spray. The Shake Reminder will let you know when.
- 8 **Place** the egg in the bowl of a food processor fitted with the blade attachment to start the aioli.
- 9 **Add** the dry mustard powder, 60 millilitres grapeseed oil, and garlic, then mix together until fully combined. With the motor running, add the remaining 180 millilitres oil in a very slow, steady stream, until the aioli has thickened and emulsified.
- 10 **Stop** the motor, add the lemon zest, lemon juice, and capers, and pulse to combine. Season to taste with salt, then set aside.
- 11 **Remove** the crab cakes when done and serve with the lemon-caper aioli on the side.



Easy Beef Bulgogi Bowls

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 2 hours

COOK TIME: 6 minutes

340 grams beef, thinly sliced or shaved

¼ Asian pear (or firm pear), peeled and grated

80 millilitres soy sauce

3 garlic cloves, grated

1 knob ginger (5 centimetres), peeled and grated

25 grams brown sugar

30 grams oyster sauce

30 millilitres sesame oil

500 grams short grain white rice, fully cooked, for serving

2 spring onions, thinly sliced, for garnish

9 grams sesame seeds, for garnish

ITEMS NEEDED

Resealable plastic bag

- 1 **Combine** the beef, pear, soy sauce, garlic, ginger, brown sugar, oyster sauce, and sesame oil in a resealable plastic bag. Marinate in the refrigerator for up to 2 hours.
- 2 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 3 **Select** the Preheat function, then press *Start/Pause*.
- 4 **Remove** the beef pieces from the marinade.
- 5 **Place** the beef onto the preheated crisper plate.
- 6 **Select** the Steak function, then press *Start/Pause*.
- 7 **Flip** the beef over halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
- 8 **Remove** the beef when done and divide between 2 bowls filled with rice.
- 9 **Top** with sliced spring onions and sesame seeds, then serve.



Toasted Caprese Sandwich

YIELDS 1 SERVINGS

PREP TIME: 5 minutes

COOK TIME: 9 minutes

1 ciabatta roll, halved crosswise
7 millilitres olive oil
15 grams mayonnaise
3 slices Roma tomato
3 slices fresh mozzarella cheese
Salt and freshly ground black pepper, to taste
5 millilitres balsamic vinegar
4 fresh basil leaves

- 1 Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 2 Brush** the inside of the ciabatta with the olive oil.
- 3 Place** the bread cut-side up onto the crisper plate.
- 4 Set** temperature to 210°C and time to 3 minutes, then press *Start/Pause*.
- 5 Remove** the bread when done and spread the mayonnaise on the inside of each piece.
- 6 Lay** the tomato and mozzarella cheese onto the bottom half, then season with salt, pepper, and a drizzle of balsamic vinegar.
- 7 Return** the bottom half of the sandwich to the air fryer.
- 8 Set** temperature to 190°C and time to 6 minutes, then press *Start/Pause*.
- 9 Remove** the sandwich bottoms when done, top with basil leaves and the other half of the bread, then serve.



Buttermilk Chicken Tenders

YIELDS 4 SERVINGS

PREP TIME: 4 hours 20 minutes

COOK TIME: 12 minutes

1 package chicken tenderloins
 480 millilitres buttermilk
 5 grams paprika, divided
 12 grams salt, divided
 2 grams dried dill
 2 grams garlic powder
 2 grams onion powder
 6 grams ground black pepper, divided
 85 grams plain flour
 2 grams dried parsley
 1 gram cayenne pepper
 2 large eggs, beaten
 120 grams panko breadcrumbs
 Oil spray
 Favorite dipping sauce, for serving

- 1 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 2 **Combine** the chicken tenderloins, buttermilk, 3 grams paprika, 7 grams salt, dried dill, garlic powder, onion powder, and 4 grams black pepper in a large bowl.
- 3 **Cover** and marinate the chicken for 4 to 6 hours in the refrigerator.
- 4 **Place** the flour, 2 grams paprika, parsley, and cayenne pepper in a medium bowl, the beaten eggs in another medium bowl, and lastly the panko breadcrumbs, 5 grams salt, and 2 grams black pepper in a third medium bowl.
- 5 **Select** the Preheat function, adjust temperature to 195°C, then press *Start/Pause*.
- 6 **Remove** each chicken tender from the marinade and dredge in the flour, followed by the eggs, and finally the panko mixture, shaking off any excess breadcrumbs.
- 7 **Repeat** step 6 until all of the tenders are coated, then spray the tenders on both sides with oil.
- 8 **Place** the chicken tenders onto the preheated crisper plate in a single layer. You will have to work in batches.
- 9 **Set** temperature to 195°C and time to 12 minutes, press *Shake*, then press *Start/Pause*.
- 10 **Flip** the chicken tenders over halfway through cooking. The *Shake Reminder* will let you know when.
- 11 **Remove** the chicken tenders when done, then serve with your favorite dipping sauce.



Crispy Tilapia Sandwiches with Homemade Tartar Sauce

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 15 minutes

COOK TIME: 10 minutes

2 tilapia fillets
80 grams cornmeal
8 grams salt, divided
1 gram garlic powder
1 gram onion powder
1 gram chilli powder
1 gram paprika
A pinch of cayenne pepper
Oil spray
2 French bread rolls, halved lengthwise
75 grams romaine lettuce, finely shredded, for topping
1 Roma tomato, thinly sliced, for topping
Louisiana-style hot sauce, for serving

TARTAR SAUCE

120 grams mayonnaise
30 grams dill pickles, finely minced
3 grams capers, finely chopped
3 grams fresh dill, minced
5 millilitres lemon juice
5 grams Dijon mustard
4 grams salt
1 gram ground black pepper
2 grams granulated sugar
A dash of Worcestershire sauce

- 1 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 2 **Select** the Preheat function, then press *Start/Pause*.
- 3 **Place** the cornmeal, salt, garlic powder, onion powder, chili powder, paprika, and cayenne in a medium bowl and stir to combine.
- 4 **Dredge** each piece of the tilapia in the cornmeal mixture, shaking off any excess.
- 5 **Place** the tilapia onto the preheated crisper plate and spray both sides with oil.
- 6 **Set** temperature to 185°C and time to 8 minutes, press *Shake*, then press *Start/Pause*.
- 7 **Flip** the fish over halfway through cooking and spray again with oil spray. The Shake Reminder will let you know when.
- 8 **Whisk** together all of the tartar sauce ingredients in a medium bowl, and refrigerate until ready to use.
- 9 **Spray** the cut sides of the bread rolls with oil.
- 10 **Remove** the tilapia when done, then transfer to a plate.
- 11 **Place** the bread rolls, cut-side up, onto the crisper plate.
- 12 **Set** temperature to 210°C and time 2 minutes, then press *Start/Pause*.
- 13 **Remove** the rolls when done.
- 14 **Spread** the tartar sauce on the inside of each bread roll, then top with lettuce, tomatoes, and a fish fillet. Shake some hot sauce onto the fish, then serve.



Sesame Ginger Sea Bass en Papillote

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 15 minutes

COOK TIME: 12 minutes

2 Chilean sea bass fillets
(170 grams each), bones removed
5 grams salt
1 gram ground coriander
23 millilitres tablespoons sesame oil
23 millilitres rice wine vinegar
23 millilitres tablespoons tamari
3 millilitres fish sauce
5 grams honey or agave syrup
15 grams lemongrass paste
14 grams butter, softened to room
temperature
15 grams red miso
170 grams sugar snap peas, sliced into
thirds
44 grams shiitake mushrooms,
thinly sliced
35 grams pea shoots
1 knob ginger (5 centimetres), peeled
and minced
2 garlic cloves, smashed
½ bunch coriander, stems included
8 fresh mint leaves

ITEMS NEEDED

Baking paper

- 1 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 2 **Cut** the baking paper into 2 circles or heart shapes 25 centimetres in diameter, folded down the center to make sure the two sides match. Set aside.
- 3 **Place** the fish on a clean board and season with salt and ground coriander. Set aside.
- 4 **Combine** the sesame oil, rice wine vinegar, tamari, fish sauce, honey, and lemongrass paste in a small bowl and whisk together.
- 5 **Place** the butter and miso in another small bowl and mash together with a fork.
- 6 **Divide** the sugar snap peas, shiitake mushrooms, pea shoots, ginger, and garlic between the 2 pieces of baking paper, keeping the pile of vegetables toward one side of the paper.
- 7 **Drizzle** each pile of the vegetables with a tablespoon of the sesame oil and fish sauce mixture.
- 8 **Select** the Preheat function, adjust temperature to 185°F, and press *Start/Pause*.
- 9 **Lay** one fish fillet on top of each vegetable pile, skin-side down.
- 10 **Drizzle** each fish with half of the remaining sesame oil and fish sauce mixture, then top each piece of fish with half of the miso butter.
- 11 **Fold** the other side of the parchment over the top, then seal the paper parcel shut by twisting the edges shut from one corner to the other, making sure no openings remain. Repeat with the other baking paper piece.
- 12 **Place** the parcels onto the preheated crisper plate.
- 13 **Set** temperature to 185°C and time to 12 minutes, then press *Start/Pause*.
- 14 **Remove** the paper parcels when done and place onto a plate or tray.
- 15 **Cut** a slit in the top of the baking paper parcels with a knife or scissors, avoiding any steam that may escape.
- 16 **Tear** the paper open and serve immediately topped with coriander and mint leaves.



Sichuan Chicken

YIELDS 4 SERVINGS

PREP TIME: 45 minutes

COOK TIME: 15 minutes

4 boneless, skinless chicken thighs,
cut into 6-millimetre-thick strips
4 to 5 dried whole red chillies
(Sichuan, arbol, or other varieties)
3 garlic cloves, grated
45 millilitres soy sauce
22 grams cornflour
30 millilitres honey
30 millilitres vegetable oil
12 grams fresh ginger, grated
30 millilitres chilli garlic sauce
1 Thai chilli, thinly sliced (optional)
10 millilitres sesame oil
10 millilitres rice wine vinegar
6 grams Sichuan peppercorns, crushed
7 grams salt
4 grams freshly ground black pepper
A pinch of Chinese five-spice powder
1 green pepper, cored and medium diced
1 yellow onion, thinly sliced
White or brown rice, cooked, for serving
Spring onion, thinly sliced, for garnish

- 1 **Remove** the crisper plate from the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 2 **Place** all the ingredients, except for the green pepper, onion, rice, and spring onion, in a large bowl and stir to combine.
- 3 **Marinate** the chicken for 30 minutes at room temperature.
- 4 **Select** the Preheat function, then press *Start/Pause*.
- 5 **Place** the chicken and marinade directly into the preheated basket, along with the green pepper and onion.
- 6 **Set** temperature to 205°C and time to 15 minutes, press *Shake*, then press *Start/Pause*.
- 7 **Shake** the chicken and vegetables halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
- 8 **Remove** when done.
- 9 **Serve** the chicken and veggies on a bed of white or brown rice, garnished with the sliced spring onions.



Jackfruit & Mushroom Carnitas

YIELDS 4 SERVINGS

PREP TIME: 1 hour 40 minutes

COOK TIME: 25 minutes

2 tins green jackfruit in brine
(565 grams), drained
½ large orange, zested and juiced
2 garlic cloves, grated
1 lime, zested and juiced
7 grams fresh thyme leaves, chopped
60 millilitres unsweetened almond
milk
12 grams brown sugar
15 grams red miso paste
10 grams salt, divided
3 grams ground coriander
2 maitake mushrooms, root removed,
torn
225 grams shiitake mushrooms,
thinly sliced
30 millilitres vegetable oil

FOR SERVING

8 small corn tortillas, warmed
13 grams white onion, diced
1 avocado, sliced
12 grams coriander leaves
1 lime, cut into 8 wedges
Fresh salsa of your choice

- 1 **Rinse** the jackfruit pieces under running water, then place in a bowl and shred with your fingers. Pat it dry with paper towels and set it aside.
- 2 **Whisk** the orange juice and zest, grated garlic, lime juice and zest, thyme, almond milk, brown sugar, miso paste, 2 grams salt, and ground coriander together in a medium bowl.
- 3 **Pour** the mixture over the jackfruit and stir to coat. Cover and marinate at room temperature for 1 hour and 30 minutes.
- 4 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 5 **Select** the Preheat function, adjust temperature to 220°C, and press *Start/Pause*.
- 6 **Toss** the maitake and shiitake mushrooms with vegetable oil and 8 grams of salt in a large bowl.
- 7 **Place** the mushrooms onto the preheated crisper plate.
- 8 **Set** temperature to 220°C and time to 10 minutes, press *Shake*, then press *Start/Pause*.
- 9 **Shake** the mushrooms halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
- 10 **Drain** the marinade from the jackfruit and discard.
- 11 **Add** the jackfruit to the air fryer with the mushrooms when the timer goes off.
- 12 **Set** temperature to 230°C and time to 15 minutes, press *Shake*, then press *Start/Pause*.
- 13 **Shake** the jackfruit and mushrooms halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
- 14 **Remove** when done.
- 15 **Serve** the jackfruit and mushroom carnitas with warm corn tortillas, diced onion, avocado, coriander, lime wedges, and the salsa of your choice.



Pepperoni Pizza Grilled Cheese

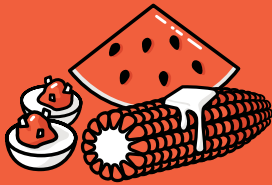
YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 10 minutes

COOK TIME: 6 minutes

23 grams mayonnaise
4 slices Italian bread
120 millilitres marinara sauce
2 grams dried oregano
2 grams red pepper flakes
10 grams salt, plus more as needed
4 slices fresh mozzarella cheese
4 slices Fontina cheese
10 slices shop-bought pepperoni
24 grams Parmesan cheese,
shredded

- 1 **Spread** mayonnaise onto one side of each piece of bread. Set aside.
- 2 **Stir** the marinara sauce, oregano, red pepper flakes, and salt together in a small bowl.
- 3 **Spread** a spoonful of the marinara on the opposite side of each piece of bread than the mayonnaise. Reserve the remaining marinara for dipping.
- 4 **Layer** 2 slices of mozzarella, 2 slices of Fontina cheese, 5 slices of pepperoni, and 12 grams of shredded Parmesan cheese over the marinara on 2 slices of bread.
- 5 **Season** with salt, then close the sandwiches with the other two slices of bread, marinara-side down.
- 6 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 7 **Select** the Preheat function, adjust temperature to 180°C, then press *Start/Pause*.
- 8 **Place** the sandwiches onto the preheated crisper plate.
- 9 **Set** temperature to 180°C and time to 6 minutes, press *Shake*, then press *Start/Pause*.
- 10 **Flip** the sandwiches over halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
- 11 **Remove** the grilled cheese sandwiches when done and cut in half crosswise.
- 12 **Serve** with the reserved marinara sauce on the side for dipping.



Sides



Peach & Burrata Salad

YIELDS 4 SERVINGS

PREP TIME: 10 minutes

COOK TIME: 9 minutes

2 peaches, cut into ½-millimetre-thick wedges

1 small head radicchio (Italian chicory), cut into quarters

60 millilitres olive oil, divided

170 grams rocket

225 grams burrata cheese, torn

30 grams toasted hazelnuts, chopped

8 grams fresh mint leaves, torn

30 millilitres balsamic vinegar, for drizzling

Flaky sea salt, for finishing

Freshly ground black pepper, for garnish

- 1 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 2 **Select** the Preheat function, then press Start/Pause.
- 3 **Combine** the peaches and radicchio in a medium bowl and toss to coat with 23 millilitres of olive oil.
- 4 **Place** the peaches and radicchio onto the preheated crisper plate.
- 5 **Select** the Veggies function, adjust time to 9 minutes, then press Start/Pause.
- 6 **Shake** the peaches and radicchio halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
- 7 **Remove** the peaches and radicchio when done.
- 8 **Pile** rocket onto 4 plates, topped with equal portions of the peaches, radicchio, burrata, hazelnuts, and mint.
- 9 **Drizzle** balsamic vinegar and the remaining olive oil over each salad, then serve seasoned with flaky sea salt and freshly ground black pepper.



Mexican Street Corn Dip

YIELDS 4 SERVINGS

PREP TIME: 15 minutes

COOK TIME: 12 minutes

4 corn cobs, husks and silks removed
120 millilitres Mexican crema
115 grams cream cheese, room temperature
40 grams cotija cheese, plus 15 grams for garnish
1 bunch coriander, minced
1 serrano pepper, minced
2 limes, zested and juiced
7 grams salt
Cayenne pepper, for garnish
Tortilla chips and crudites, for dipping

ITEMS NEEDED

Food processor with the blade attachment

- 1 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 2 **Select** the Preheat function, then press *Start/Pause*.
- 3 **Insert** the corn onto the preheated crisper plate.
- 4 **Select** the Veggies function, adjust temperature to 225°C and time to 12 minutes, then press *Start/Pause*.
- 5 **Flip** the corn over halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
- 6 **Remove** the corn when done and let cool for 5 minutes.
- 7 **Hold** the corn vertically over a bowl and run a knife down the cob, cutting the kernels off so they fall into the bowl.
- 8 **Place** the corn kernels, crema, cream cheese, cotija cheese, coriander, serrano pepper, lime zest and juice, and salt in the bowl of a food processor fitted with the blade attachment. Pulse until the dip comes together, then transfer to a serving bowl.
- 9 **Garnish** with cayenne pepper and the remaining cotija cheese, then serve with tortilla chips and crudites.



Mixed Green Salad with Sweet Potatoes & Pickled Onion

YIELDS 4 SERVINGS

PREP TIME: 3 hours
COOK TIME: 13 minutes

PICKLED ONION

1 red onion, sliced thinly
 5 grams coriander seeds
 3 grams cumin seeds
 3 grams black peppercorns
 30 grams salt
 120 millilitres rice wine vinegar

SALAD

2 sweet potatoes, peeled and diced into 6-centimetre cubes
 67 millilitres olive oil, divided
 5 grams salt, plus more as needed
 1 gram paprika
 30 millilitres red wine vinegar
 1 lime, zested
 Ground black pepper, to taste
 800 grams mixed greens
 30 grams cotija cheese
 1 avocado, diced

- 1 **Place** the sliced red onion, coriander seeds, cumin seeds, peppercorns, salt, and rice wine vinegar in a medium bowl.
- 2 **Cover** with boiling water, then let cool to room temperature. Let the pickled onions sit for at least 3 hours, or overnight in the refrigerator.
- 3 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 4 **Select** the Preheat function, then press Start/Pause.
- 5 **Combine** the sweet potatoes with 7 millilitres of olive oil, salt, and paprika, then toss to coat.
- 6 **Place** the sweet potatoes onto the preheated crisper plate.
- 7 **Select** the Veggies function, adjust temperature to 215°C and time to 13 minutes, then press Start/Pause.
- 8 **Shake** the sweet potatoes halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
- 9 **Whisk** the red wine vinegar, lime zest, and remaining 60 millilitres olive oil together, then season with salt and pepper. Set aside.
- 10 **Remove** the sweet potatoes when done and toss with the mixed greens, cotija cheese, avocado, red wine vinaigrette, and pickled onions. Divide among 4 plates or bowls, then serve.



Roasted Corn with Habanero-Coriander Butter

YIELDS 4 SERVINGS

PREP TIME: 5 minutes

COOK TIME: 12 minutes

75 grams unsalted butter, softened

6 grams fresh coriander, chopped

1 to 2 habanero peppers, minced
very finely

1 lime, zested and juiced

8 grams salt

4 corn cobs, husks and silks removed

- 1 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 2 **Select** the Preheat function, then press *Start/Pause*.
- 3 **Combine** the butter, coriander, habanero peppers, lime zest and juice, and salt in a bowl and mix together with a fork until well combined.
- 4 **Coat** each ear of corn with a generous layer of the habanero butter.
- 5 **Place** the corn onto the preheated crisper plate.
- 6 **Select** the Veggies function, adjust temperature to 225°C and time to 12 minutes, then press *Start/Pause*.
- 7 **Flip** the corn halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
- 8 **Remove** the corn when done and serve with the remaining coriander-habanero butter.



Cauliflower Piccata

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 10 minutes

COOK TIME: 10 minutes

1 head cauliflower, cut into florets

15 grams plain flour

Oil spray, as needed

10 grams salt

115 grams unsalted butter, melted

60 millilitres white wine

2 lemons, zested and juiced

60 millilitres vegetable stock

30 grams capers, rinsed

5 grams fresh Italian parsley,
chopped

- 1 **Remove** the crisper plate from the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 2 **Select** the Preheat function, then press *Start/Pause*.
- 3 **Dredge** the cauliflower florets in flour, then spray with oil spray and season with salt.
- 4 **Stir** the remaining ingredients together in a medium bowl to make the piccata sauce.
- 5 **Toss** the cauliflower with half of the piccata sauce and reserve the remaining sauce for later.
- 6 **Place** the cauliflower florets directly into the preheated basket.
- 7 **Select** the Veggies function, adjust temperature to 220°C and time to 10 minutes, then press *Start/Pause*.
- 8 **Shake** the cauliflower florets halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
- 9 **Remove** the cauliflower when done and serve with the remaining sauce drizzled over the top.



Crispy French Fries

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 10 minutes

COOK TIME: 17 minutes

1 large russet potato, washed
15 millilitres grapeseed oil
5 grams cornflour or potato starch
10 grams kosher salt, plus more
to taste

- 1 **Cut** the potato into 6-millimetre by 6-millimetre-wide batons and place in a large bowl.
- 2 **Toss** the potatoes with grapeseed oil, cornflour, and 10 grams of salt.
- 3 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 4 **Select** the Preheat function, adjust temperature to 195°C, then press *Start/Pause*.
- 5 **Place** the potatoes onto the preheated crisper plate.
- 6 **Select** the Fries function, then press *Start/Pause*.
- 7 **Shake** the fries halfway through the cooking. The Shake Reminder will let you know when.
- 8 **Remove** the fries when done and toss with a big pinch of salt. Serve immediately.



Parmesan-Truffle Fries with Easy Lemon Aioli

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 10 minutes

COOK TIME: 17 minutes

1 large russet potato, washed
15 millilitres grapeseed oil
5 grams cornflour or potato starch
10 grams salt, plus more to taste
23 millilitres truffle oil
23 grams Parmesan cheese, grated
2 grams fresh Italian parsley
leaves, chopped, for garnish

LEMON AIOLI

60 grams mayonnaise
1 lemon, zested and juiced
2 garlic cloves, grated
3 grams kosher salt
2 grams freshly ground black pepper

- 1 **Cut** the potato into 5-millimetre by 6-millimetre-wide batons and place in a large bowl.
- 2 **Toss** the potatoes with grapeseed oil, cornflour, and 10 grams of salt.
- 3 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 4 **Select** the Preheat function, adjust temperature to 195°C, then press Start/Pause.
- 5 **Place** the potatoes onto the preheated crisper plate.
- 6 **Select** the Fries function, then press Start/Pause.
- 7 **Shake** the fries halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
- 8 **Stir** together the aioli ingredients in a small bowl and set aside until ready to serve.
- 9 **Remove** the fries when done and toss with the truffle oil, parsley, Parmesan cheese, and a big pinch of salt.
- 10 **Serve** with the lemon aioli on the side.



Roasted Green Beans with Citrus-Almond Crunch

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 10 minutes

COOK TIME: 10 minutes

225 grams green beans, ends trimmed

8 millilitres olive oil

3 grams salt

2 grams black pepper

ALMOND CRUNCH

61 millilitres olive oil

31 grams slivered almonds, chopped

4 garlic cloves, finely minced

8 grams red pepper flakes

15 millilitres rice wine vinegar

½ lemon, zested and juiced

½ lime, zested and juiced

5 grams salt

- 1 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 2 **Select** the Preheat function, then press *Start/Pause*.
- 3 **Place** the green beans, olive oil, salt, and pepper in a bowl toss to coat.
- 4 **Place** the green beans onto the preheated crisper plate.
- 5 **Select** the Veggies function, adjust time to 7 minutes, then press *Start/Pause*.
- 6 **Shake** the green beans halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
- 7 **Warm** the olive oil in a small saucepan or skillet over medium heat to make the almond crunch.
- 8 **Add** the almonds, garlic, and red pepper flakes and cook, stirring often, until the garlic and almonds are lightly browned and fragrant.
- 9 **Stir** the vinegar, lime juice and zest, lemon juice and zest, and salt into the oil mixture. Cook for 2 to 3 minutes, then turn off the heat and transfer the mixture to a bowl to cool. Set aside.
- 10 **Remove** the green beans when done and drizzle with the almond crunch, then serve.



Sweet & Tangy Crispy Brussels Sprouts

YIELDS 4 SERVINGS

PREP TIME: 15 minutes

COOK TIME: 14 minutes

450 grams Brussels sprouts,
quartered

3 strips bacon, diced

23 millilitres sesame oil

13 grams brown sugar

30 millilitres fish sauce

1 lime, zested and juiced

8 grams salt

63 grams peanuts, finely chopped,
for garnish

2 grams fresh mint leaves,
chopped, for garnish

- 1 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 2 **Select** the Preheat function, then press *Start/Pause*.
- 3 **Combine** the Brussels sprout quarters, diced bacon, sesame oil, brown sugar, fish sauce, lime zest and juice, and salt in a bowl and mix together.
- 4 **Place** the Brussels sprouts mixture onto the preheated crisper plate.
- 5 **Select** the Veggies function, adjust time to 14 minutes, then press *Start/Pause*.
- 6 **Shake** the Brussels sprouts halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
- 7 **Remove** the Brussels sprouts when done, garnish with chopped peanuts and mint leaves, then serve.



Roasted Beans with Miso Butter

YIELDS 4 SERVINGS

PREP TIME: 20 minutes

COOK TIME: 7 minutes

BEANS

230 grams runner beans, washed and dried

230 grams sugar snap peas, washed and dried

8 millilitres sesame oil

8 millilitres grapeseed oil

5 grams salt

Lime wedges, for serving

MISO BUTTER

60 grams unsalted butter, softened to room temperature

30 grams white miso paste

2 scallions, finely chopped

15 grams ginger, freshly grated

3 grams togarashi (optional)

5 grams salt

- 1 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 2 **Select** the Preheat function, then press *Start/Pause*.
- 3 **Add** the runner beans, snap peas, sesame oil, grapeseed oil, and salt in a bowl and toss to combine.
- 4 **Place** the beans onto the preheated crisper plate.
- 5 **Select** the Veggies function, adjust time to 7 minutes, then press *Start/Pause*.
- 6 **Shake** the beans halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
- 7 **Mash** all of the miso butter ingredients together in a medium bowl with a fork until the mixture is very smooth, then set aside.
- 8 **Spread** the miso butter on the serving platter or plate with the back of a spoon.
- 9 **Remove** the beans when done and arrange them on top of the butter, then serve with the lime wedges on the side.



Huevos Rancheros

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 10 minutes

COOK TIME: 4 minutes

Oil spray

2 large eggs

2 grams salt, plus more as needed

Freshly ground black pepper, as needed

150 grams cherry tomatoes, quartered

10 grams yellow onion, very finely chopped

2 garlic cloves, minced

3 grams fresh coriander, chopped

8 millilitres olive oil

A pinch of ground cumin

55 grams queso fresco

2 corn tortillas, for serving

Warm black beans, for serving

Hot sauce, for serving

ITEMS NEEDED

Cosori cake pan (15 centimetres)

- 1 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket, then place the nonstick pan onto the crisper plate.
- 2 **Select** the Preheat function, adjust temperature to 215°C, and press *Start/Pause*.
- 3 **Spray** the inside of the pan with oil spray, then crack 2 eggs into the preheated pan and season with salt and pepper to taste.
- 4 **Stir** the tomatoes, onion, garlic, coriander, olive oil, cumin, and 2 grams salt together in a medium bowl.
- 5 **Set** temperature to 215°C and time to 4 minutes, press *Shake*, then press *Start/Pause*.
- 6 **Spoon** the salsa around the eggs in the pan halfway through cooking. The *Shake Reminder* will let you know when.
- 7 **Remove** the eggs when done.
- 8 **Serve** the eggs on the tortillas, alongside the beans, queso fresco, and hot sauce.



Warm Broccoli & Bacon Salad

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 15 minutes

COOK TIME: 8 minutes

1 large head broccoli, cut into florets
3 strips bacon, cut into 6-millimetre pieces
8 millilitres olive oil
5 grams salt
4 grams freshly ground black pepper
2 sprigs fresh thyme

VINAIGRETTE

1 shallot, minced
15 grams Dijon mustard
15 millilitres honey
30 millilitres red wine vinegar
90 millilitres olive oil
Salt, to taste
85 grams red grapes, halved
30 grams toasted walnuts, chopped
60 grams gorgonzola cheese, crumbled, for topping
Flaky sea salt, for garnish

- 1 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 2 **Place** the broccoli, bacon, olive oil, salt, pepper, and thyme in a medium bowl and toss to combine.
- 3 **Select** the Preheat function, then press *Start/Pause*.
- 4 **Place** the broccoli mixture onto the preheated crisper plate.
- 5 **Select** the Veggies function, then press *Start/Pause*.
- 6 **Shake** the broccoli halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
- 7 **Whisk** the shallot, Dijon mustard, honey, and red wine vinegar together in a medium bowl. Slowly drizzle in the olive oil while whisking constantly.
- 8 **Season** with salt to taste and set aside.
- 9 **Remove** the broccoli when done and toss with the grapes, walnuts, and enough of the shallot vinaigrette to coat.
- 10 **Top** with crumbled gorgonzola and a big pinch of flaky sea salt. Serve warm.



Charred Broccolini with Dilly Sauce

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 5 minutes

COOK TIME: 8 minutes

BROCCOLINI

2 bunches broccolini, ends trimmed
15 millilitres olive oil
1 lemon, juiced
5 grams salt
3 grams red pepper flakes

DILLY SAUCE

120 grams labneh or Greek yogurt
6 grams fresh dill, chopped
30 millilitres olive oil
15 millilitres lemon juice
5 grams salt

- 1 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 2 **Select** the Preheat function, then press *Start/Pause*.
- 3 **Toss** the broccolini with olive oil, lemon juice, salt, and red pepper flakes.
- 4 **Place** the broccolini onto the preheated crisper plate.
- 5 **Select** the Veggies function, then press *Start/Pause*.
- 6 **Flip** the broccolini over halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
- 7 **Stir** the dilly sauce ingredients together in a small bowl and set aside.
- 8 **Remove** the broccolini when done and serve with the dilly sauce drizzled over the top.



Roasted Ranch Cabbage Steaks

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 10 minutes

COOK TIME: 10 minutes

1 head green cabbage, outer leaves discarded
4 grams garlic powder
2 grams onion powder
2 grams dried dill
2 grams dried parsley flakes
5 grams salt
2 grams ground black pepper
1 gram paprika
A pinch of cayenne pepper
1 lemon, zested and juiced
Oil spray

- 1 **Cut** the cabbage into two 25-millimetre-thick "steaks."
- 2 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 3 **Select** the Preheat function and press *Start/Pause*.
- 4 **Combine** the garlic powder, onion powder, dill, parsley, salt, black pepper, paprika, cayenne, and lemon zest and juice in a small bowl and stir together.
- 5 **Spray** both sides of each cabbage steak with oil spray, then sprinkle with the spice mixture.
- 6 **Place** the cabbage steaks onto the preheated crisper plate.
- 7 **Select** the Veggies function, adjust time to 10 minutes, then press *Start/Pause*.
- 8 **Flip** the cabbage steaks over halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
- 9 **Remove** the cabbage steaks when done and serve.



Corn Ribs with Humitas Butter

YIELDS 4 SERVINGS

PREP TIME: 20 minutes

COOK TIME: 12 minutes

2 corn on the cobs, husks and silks removed

Neutral oil spray

¼ white onion, roughly chopped

3 garlic cloves, peeled

¼ habanero pepper, minced

2 grams ground coriander

3 grams salt

75 grams unsalted butter, softened to room temperature

50 grams Oaxaca or fresh mozzarella cheese, shredded

3 grams fresh parsley, chopped, for garnish

ITEMS NEEDED

Food processor fitted with the blade attachment

- 1 **Break** the corn in half crosswise. Stand one ear on a flat end and carefully and slowly cut down through the core, rocking your knife back and forth, if necessary, to split the cob in half lengthwise.
- 2 **Lay** a split ear on its flat side on the cutting board and cut through it lengthwise to make 2 long corn ribs. Repeat the cutting process with the other ear of corn.
- 3 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 4 **Select** the Preheat function, then press *Start/Pause*.
- 5 **Place** the corn onto the preheated crisper plate, then spray it all over with oil spray.
- 6 **Select** the Veggies function, adjust time to 10 minutes, then press *Start/Pause*.
- 7 **Flip** the corn over halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
- 8 **Combine** the onion, garlic, habanero pepper, ground coriander, and salt in the bowl of a small food processor fitted with the blade attachment.
- 9 **Pulse** until a smooth paste is formed, then add the butter and blend until smooth. Stir in the cheese, then set aside.
- 10 **Spoon** 2 dollops of the compound butter over the corn ribs when the timer goes off.
- 11 **Set** temperature to 220°C and time to 2 minutes, then press *Start/Pause*.
- 12 **Remove** the corn ribs when done.
- 13 **Top** with an additional dollop of the humitas butter, if desired, and garnish with chopped parsley before serving.



Herbes de Provence Roasted Tomatoes

YIELDS 3 SERVINGS

PREP TIME: 5 minutes

COOK TIME: 6 minutes

3 large tomatoes, halved crosswise

30 millilitres olive oil

3 garlic cloves, finely minced

5 grams dried Herbes de Provence

15 grams salt

4 grams black pepper, freshly ground

5 to 6 fresh basil leaves, torn, for garnish

- 1 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 2 **Select** the Preheat function and press *Start/Pause*.
- 3 **Place** the tomatoes into the preheated air fryer, cut-side up.
- 4 **Drizzle** the tomatoes with olive oil, then sprinkle them evenly with the garlic, Herbes de Provence, salt, and black pepper.
- 5 **Set** temperature to 200°C and time to 6 minutes, then press *Start/Pause*.
- 6 **Remove** the tomatoes when done, garnish with the torn basil leaves, and serve.



Whole30® Spicy Roasted Potatoes

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 5 minutes

COOK TIME: 8 minutes

3 grams chilli powder
2 grams garlic powder
2 grams onion powder
1 lime, zested
5 grams salt
2 grams black pepper
A pinch of cayenne pepper
225 grams fingerling potatoes,
quartered
15 millilitres olive oil

- 1 Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 2 Select** the Preheat function, adjust temperature to 210°C, then press *Start/Pause*.
- 3 Place** all the ingredients, except the potatoes and olive oil, in a large bowl and mix together.
- 4 Add** in the cut potatoes and olive oil and toss to coat.
- 5 Place** the potatoes onto the preheated crisper plate.
- 6 Set** temperature to 210°C and time to 8 minutes, press *Shake*, then press *Start/Pause*.
- 7 Shake** the potatoes halfway through cooking. The *Shake Reminder* will let you know when.
- 8 Remove** the potatoes when done and serve.

Disclaimer: Whole30 is the registered trademark of Thirty & Co., LLC. Cosori is not associated with, sponsored, or endorsed by Thirty & Co., LLC. The use of the mark is for identification only.



Whole Fingerling Potatoes with Chimichurri YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 5 minutes

COOK TIME: 16 minutes

POTATOES

450 grams fingerling potatoes

15 millilitres olive oil

5 grams salt

CHIMICHURRI

250 grams Italian parsley

9 grams fresh oregano leaves

3 garlic cloves

30 millilitres red wine vinegar

1 lemon, juiced

4 grams red pepper flakes

180 millilitres olive oil

Salt, to taste

ITEMS NEEDED

Food processor fitted with the blade attachment or blender

- 1 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 2 **Select** the Preheat function, then press *Start/Pause*.
- 3 **Toss** the potatoes with olive oil and salt in a medium bowl.
- 4 **Place** the potatoes onto the preheated crisper plate.
- 5 **Set** temperature to 210°C and time to 16 minutes, press *Shake*, then press *Start/Pause*.
- 6 **Place** all the chimichurri ingredients, except for the olive oil, into a food processor fitted with the blade attachment.
- 7 **Blend** on high until the parsley and garlic are finely chopped. Slowly drizzle in the olive oil with the motor running until the oil is fully incorporated.
- 8 **Season** to taste with salt.
- 9 **Shake** the potatoes halfway through cooking. The *Shake Reminder* will let you know when.
- 10 **Remove** the potatoes when done and serve drizzled with the chimichurri.



Crispy Sweet Potato Fries

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 10 minutes

COOK TIME: 17 minutes

3 medium sweet potatoes, washed

15 millilitres grapeseed oil

5 grams cornflour or potato starch

10 grams salt, plus more to taste

- 1 **Peel** the sweet potatoes, trim the ends, and cut them into 6-millimetre batons, then place into a large bowl.
- 2 **Toss** the sweet potatoes with grapeseed oil, cornflour, and salt.
- 3 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 4 **Select** the Preheat function, adjust temperature to 200°C, then press *Start/Pause*.
- 5 **Place** the sweet potatoes onto the preheated crisper plate.
- 6 **Select** the Fries function, then press *Start/Pause*.
- 7 **Shake** the fries halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
- 8 **Remove** the sweet potatoes fries when done and toss with a big pinch of salt, then serve.



Loaded Baked Potatoes

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 5 minutes

COOK TIME: 31 minutes

2 slices bacon, for topping

2 small floury potatoes such as

Russet, King Edward or Maris Piper

Oil spray

Sea salt and freshly ground pepper,
to taste

14 grams butter, divided

Sour cream, for topping

Shredded cheddar cheese, for topping

6 grams fresh chives, finely chopped,
for topping

- 1 Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket, then place the bacon onto the crisper plate.
- 2 Select** the Bacon function, then press *Start/Pause*.
- 3 Remove** the bacon when done and place onto a paper towel-lined plate to cool, then chop into small pieces and set aside.
- 4 Poke** the potatoes all over with the tip of a paring knife, then spray with oil spray to coat.
- 5 Place** the potatoes onto the crisper plate.
- 6 Set** temperature to 205°C and time to 23 minutes, then press *Start/Pause*.
- 7 Remove** the potatoes when done.
- 8 Cut** a slit across the top of each potato to let the steam escape.
- 9 Fluff** the inside of the potato with a fork, sprinkle with salt and pepper, then add 7 grams of butter to each potato.
- 10 Finish** the potatoes with the bacon and your choice of the remaining toppings, then serve.



Air Fryer-Roasted Red Peppers

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 15 minutes

COOK TIME: 8 minutes

2 red peppers

Oil spray, as needed

- 1 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 2 **Select** the Preheat function, then press *Start/Pause*.
- 3 **Cut** the tops and bottoms off of the bell peppers and discard.
- 4 **Remove** the ribs and seeds from each pepper and discard, then cut the peppers in half, creating 4 rectangles.
- 5 **Place** the pepper pieces onto the preheated crisper plate, skin-side up, and spray with oil.
- 6 **Set** temperature to 225°C and time to 8 minutes, then press *Start/Pause*.
- 7 **Remove** the peppers when done, place them into a bowl, then cover tightly with cling film and let sit for 10 minutes.
- 8 **Peel** the skins from the peppers once they have cooled, then discard.
- 9 **Serve** the peppers immediately, or let them cool for use in another dish.



Roasted Ras el Hanout Carrots & Parsnips

YIELDS 4 SERVINGS

PREP TIME: 10 minutes

COOK TIME: 12 minutes

2 carrots, peeled and cut into
25-centimetre pieces on a diagonal

1 parsnip, cut into 25-centimetre
pieces on a diagonal

1 lemon, zested and juiced

30 millilitres olive oil

5 grams ras el hanout seasoning
blend

5 grams salt

4 grams Italian parsley, chopped,
for garnish

Flaky salt, for garnish

- 1 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 2 **Select** the Preheat function, then press *Start/Pause*.
- 3 **Toss** the carrots and parsnips with the lemon zest and juice, olive oil, ras el hanout, and salt until evenly coated.
- 4 **Place** the carrots and parsnips onto the preheated crisper plate.
- 5 **Select** the Veggies function, adjust temperature to 220°C and time to 12 minutes, then press *Start/Pause*.
- 6 **Shake** the carrots and parsnips halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
- 7 **Remove** the carrots and parsnips when done and serve topped with chopped parsley and flaky salt.



Crispy Brussels Sprouts with Apple, Almond, & Parmesan

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 15 minutes

COOK TIME: 10 minutes

225 grams Brussels sprouts,
quartered

15 millilitres olive oil

5 grams salt

4 grams freshly ground black pepper

½ Granny Smith apple, cut into thin
strips, for serving

35 grams almonds, chopped, for
serving

55 grams Parmesan cheese, shaved,
for serving

- 1 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 2 **Select** the Preheat function, then press *Start/Pause*.
- 3 **Combine** the Brussels sprouts, olive oil, salt, and pepper in a large bowl and mix together.
- 4 **Place** the vegetable mixture onto the preheated crisper plate.
- 5 **Select** the Veggies function, adjust temperature to 210°C and time to 10 minutes, then press *Start/Pause*.
- 6 **Shake** the Brussels sprouts halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
- 7 **Remove** the Brussels sprouts when done and sprinkle the apples, almonds, and shaved Parmesan over the top, then serve.



Garlicky Mushrooms

YIELDS 3 SERVINGS

PREP TIME: 8 minutes

COOK TIME: 5 minutes

340 grams button mushrooms,
stemmed and quartered

6 garlic cloves, minced

6 grams Italian parsley, finely
chopped

23 millilitres olive oil

7 grams salt

- 1 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 2 **Combine** the mushrooms, garlic, parsley, olive oil, and salt in a large bowl and mix well.
- 3 **Select** the Preheat function, then press *Start/Pause*.
- 4 **Place** the mushrooms onto the preheated crisper plate.
- 5 **Select** the Veggies function, adjust temperature to 210°C and time to 5 minutes, then press *Start/Pause*.
- 6 **Shake** the mushrooms halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
- 7 **Remove** the mushrooms when done and serve.



Homemade Tortilla Chips

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 2 minutes

COOK TIME: 10 minutes

5 corn tortillas (15-centimetre diameter)

Oil spray, as needed

Salt, as needed

Salsa, for serving

- 1 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 2 **Select** the Preheat function, adjust temperature to 155°C, then press *Start/Pause*.
- 3 **Spray** each tortilla on both sides with oil spray, then cut into 6 equal wedges.
- 4 **Place** the cut tortilla pieces onto the preheated crisper plate and season with salt.
- 5 **Set** temperature to 155°C and time to 10 minutes, press Shake, then press *Start/Pause*.
- 6 **Shake** the tortilla chips halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
- 7 **Remove** the chips when done and season with salt. The chips will continue to crisp as they cool.
- 8 **Serve** the chips with salsa.



Chilli-Lime Roasted Carrots

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 10 minutes

COOK TIME: 12 minutes

1 bunch rainbow carrots
2 limes, zested
15 millilitres lime juice
15 millilitres vegetable oil
10 grams salt
7 grams chilli powder
1 gram cayenne pepper
Flaky sea salt, for garnish

- 1 Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 2 Select** the Preheat function, then press *Start/Pause*.
- 3 Place** the carrots, lime zest and juice, vegetable oil, salt, chilli powder, and cayenne pepper in a large bowl and toss until the carrots are evenly coated.
- 4 Place** the carrots onto the preheated crisper plate.
- 5 Set** temperature to 210°C and time to 12 minutes, press *Shake*, then press *Start/Pause*.
- 6 Shake** the carrots halfway through cooking. The *Shake Reminder* will let you know when.
- 7 Remove** the carrots when done, sprinkle with flaky sea salt, and serve.



Cacio e Pepe Bread

YIELDS 8 SERVINGS

PREP TIME: 10 minutes

COOK TIME: 5 minutes

1 small loaf Italian bread

16 grams ground black pepper

3 grams salt

85 grams pecorino cheese, grated

40 grams unsalted butter, melted

- 1 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 2 **Select** the Preheat function, then press *Start/Pause*.
- 3 **Cut** the bread in half lengthwise, then cut each piece in half crosswise.
- 4 **Combine** the pepper, salt, and pecorino cheese in a small bowl.
- 5 **Brush** both sides of the bread generously with the melted butter.
- 6 **Sprinkle** the cheese mixture evenly across the top of the bread.
- 7 **Place** 2 pieces of bread onto the preheated crisper plate.
- 8 **Set** temperature to 220°C and time to 5 minutes, then press *Start/Pause*.
- 9 **Remove** the bread when done and serve.
- 10 **Repeat** the cooking process with the remaining bread.



Sesame-Coriander-Marinated Tofu with Chilli Crunch

YIELDS 4 SERVINGS

PREP TIME: 15 minutes

COOK TIME: 10 minutes

340 grams extra-firm tofu

4 grams fresh coriander, chopped,
plus more for garnish

30 millilitres sesame oil

15 millilitres soy sauce

23 grams cornflour

10 millilitres rice vinegar

Oil spray

15 grams prepared chilli crunch, for
garnish

9 grams sesame seeds, for garnish

- 1 Pat** the tofu very dry with paper towels and cut into 25-millimetre cubes.
- 2 Toss** the tofu, coriander, sesame oil, soy sauce, cornflour, and rice vinegar together in a shallow bowl. Marinate for 10 minutes.
- 3 Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 4 Select** the Preheat function, then press *Start/Pause*.
- 5 Place** the tofu onto the preheated crisper plate and spray with oil spray.
- 6 Set** temperature to 225°C and time to 10 minutes, press *Shake*, then press *Start/Pause*.
- 7 Shake** the tofu halfway through cooking. The *Shake* Reminder will let you know when.
- 8 Remove** the tofu when done and serve drizzled with chilli crunch, sesame seeds, and extra coriander.



Lightly Roasted Asparagus with Calabrian Chilli YIELDS 4 SERVINGS

PREP TIME: 10 minutes

COOK TIME: 8 minutes

1 bunch asparagus, ends trimmed
 30 millilitres Calabrian chilli oil
 (from the jar of chillies)
 1 lemon, zested and juiced
 3 grams salt
 2 grams freshly ground black pepper
 4 Calabrian chillies packed in oil,
 stems removed, chopped
 6 grams fresh chives, chopped
 85 grams pecorino cheese, shaved

- 1 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 2 **Select** the Preheat function, then press *Start/Pause*.
- 3 **Combine** the asparagus, Calabrian chilli oil, lemon zest and juice, salt, and pepper in a medium bowl and toss to coat.
- 4 **Place** the asparagus onto the preheated crisper plate.
- 5 **Select** the Veggies function, then press *Start/Pause*.
- 6 **Shake** the asparagus halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
- 7 **Remove** the asparagus when done.
- 8 **Transfer** to a serving platter, garnish with chopped Calabrian chillies, chives, and pecorino cheese, then serve.



Pita Chips

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 5 minutes
COOK TIME: 8 minutes

3 thin pitas
Oil spray

- 1 Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 2 Select** the Preheat function, adjust temperature to 190°C, then press *Start/Pause*.
- 3 Cut** the pitas in half, then cut each half into 4 equal triangles.
- 4 Place** the pita pieces onto the preheated crisper plate and spray with oil until they are evenly coated on all sides.
- 5 Set** temperature to 190°C and time to 8 minutes, press Shake, then press *Start/Pause*.
- 6 Shake** the pita pieces halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
- 7 Remove** the pita chips when done. Allow to sit in a bowl for 10 minutes before serving. The chips will continue to crisp as they cool.



American Southern-Style Biscuits with Strawberry-Thyme Butter

YIELDS 7 BISCUITS

PREP TIME: 15 minutes

COOK TIME: 24 minutes

SOUTHERN BISCUITS

312 grams plain flour, plus more as needed

29 grams baking powder

7 grams salt

4 grams granulated sugar

4 grams bicarbonate of soda

115 grams unsalted butter

300 millilitres buttermilk, plus 30 millilitres for brushing

STRAWBERRY-THYME BUTTER

115 grams unsalted butter, softened to room temperature

3 strawberries, stems removed and minced

30 grams strawberry preserves

3 grams fresh thyme leaves

4 grams flaky salt

ITEMS NEEDED

Box grater

Round biscuit cutter (6-centimetre or 7-centimetre diameter)

Pastry brush

- 1 **Combine** the flour, baking powder, salt, sugar, and bicarbonate of soda in a large mixing bowl and whisk together.
- 2 **Grate** the butter on the large side of a box grater straight into the flour mixture, then gently work into the flour mixture with your hands for 30 seconds.
- 3 **Stir** the buttermilk into the flour until a very lumpy dough forms.
- 4 **Turn** the dough out onto a lightly floured surface and knead a few times until the dough comes together, adding flour as needed if the dough is too wet.
- 5 **Shape** the dough into a circle about 25 to 30-millimetres tall. Using the round cutter, cut out as many biscuits as possible.
- 6 **Reshape** the dough into a circle and continue cutting out biscuits until you have 7 total. Place the cut biscuits in the refrigerator until ready to cook.
- 7 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 8 **Select** the Preheat function, adjust temperature to 165°C, then press *Start/Pause*.
- 9 **Place** the biscuits onto the preheated crisper plate.
- 10 **Set** temperature to 165°C and time to 24 minutes, press *Shake*, then press *Start/Pause*.
- 11 **Brush** the tops of the biscuits with buttermilk halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
- 12 **Mix** together the softened butter, strawberries, strawberry preserves, thyme, and salt in a medium bowl until thoroughly combined. Transfer to a small dish or a serving bowl.
- 13 **Remove** the biscuits when done, then serve with the strawberry-thyme butter.



Buffalo Cauliflower with Sesame Ranch YIELDS 4 SERVINGS

PREP TIME: 20 minutes

COOK TIME: 10 minutes

80 grams sour cream
15 millilitres water
10 grams baking powder
4 grams garlic powder
10 grams salt
7 grams onion powder
2 grams paprika
1 gram cayenne pepper
1 head cauliflower, cut into florets
120 millilitres buffalo sauce
30 grams unsalted butter, melted
9 grams sesame seeds, for garnish

SESAME RANCH

80 grams sour cream
60 grams tahini
2 garlic cloves, finely minced
5 grams fresh dill, finely chopped
4 grams fresh parsley, finely chopped
8 millilitres apple cider vinegar
7 grams salt, plus more to taste
5 millilitres Worcestershire sauce
4 grams freshly ground black pepper, plus more to taste
60 millilitres ice water

- 1 **Whisk** the sour cream, water, baking powder, garlic powder, salt, onion powder, paprika, and cayenne together in a large bowl.
- 2 **Add** the cauliflower and stir to coat.
- 3 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 4 **Select** the Preheat function, adjust temperature to 210°C, then press *Start/Pause*.
- 5 **Place** the cauliflower onto the preheated crisper plate.
- 6 **Set** temperature to 210°C and time to 10 minutes, press *Shake*, then press *Start/Pause*.
- 7 **Shake** the cauliflower halfway through cooking. The *Shake Reminder* will let you know when.
- 8 **Whisk** together all the sesame ranch ingredients in a medium bowl, except for the water.
- 9 **Add** the water as needed until the consistency is smooth but not watery, then adjust with salt and pepper to taste.
- 10 **Whisk** the buffalo sauce and melted butter together in a large bowl.
- 11 **Remove** the cauliflower when done and place in the bowl with the buffalo sauce, then toss to coat.
- 12 **Serve** the buffalo cauliflower garnished with sesame seeds and with the sesame ranch dressing on the side for dipping.



Roasted Root Vegetables

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 10 minutes

COOK TIME: 14 minutes

3 small rainbow carrots, ends trimmed

1 small sweet potato, cut into 25-millimetre chunks

2 small beets, quartered

1 sweet onion, quartered

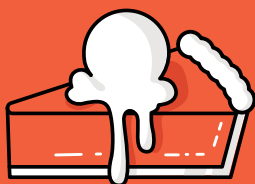
4 springs fresh thyme

30 millilitres olive oil

8 grams salt

4 grams freshly ground black pepper

- 1 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 2 **Select** the Preheat function, then press *Start/Pause*.
- 3 **Place** all of the ingredients in a large bowl and toss to combine.
- 4 **Place** the vegetables onto the preheated crisper plate.
- 5 **Select** the Veggies function, adjust temperature to 205°C and time to 14 minutes, then press *Start/Pause*.
- 6 **Shake** the vegetables halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
- 7 **Remove** the vegetables when done and serve.



Desserts



Glazed Tropical Fruit Sundaes

YIELDS 4 BISCUITS

PREP TIME: 10 minutes

COOK TIME: 7 minutes

14 grams unsalted butter, melted

15 grams apricot preserves

13 grams brown sugar

1 gram ground cinnamon

A pinch of ground allspice

1 gram salt

3 pineapple rings,

12-centimetres-thick

$\frac{1}{4}$ mango, peeled and cut into

12-centimetre-thick slices

Vanilla ice cream, for serving

Shredded coconut, toasted, for
serving

- 1 Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 2 Select** the Preheat function, adjust temperature to 220°C, then press *Start/Pause*.
- 3 Combine** the melted butter, apricot preserves, brown sugar, cinnamon, allspice, and salt in a small bowl and stir well.
- 4 Place** the pineapple rings and mango slices onto the preheated crisper plate and brush with the brown sugar mixture.
- 5 Set** temperature to 220°C and time to 7 minutes, press Shake, then press *Start/Pause*.
- 6 Flip** the fruit halfway through cooking and brush again with the brown sugar mixture. The Shake Reminder will let you know when.
- 7 Remove** the fruit when done and let it cool slightly before serving with a scoop of vanilla ice cream, a sprinkle of toasted coconut flakes, and a drizzle of the remaining brown sugar glaze.



French Toast with Chocolate Hazelnut Sauce YIELDS 4 SERVINGS

PREP TIME: 15 minutes

COOK TIME: 6 minutes

3 large eggs

175 millilitres whole milk

5 millilitres vanilla extract

2 grams cinnamon

2 grams salt

240 grams chocolate hazelnut spread

240 millilitres double cream

4 brioche slices (3 centimetres thick)

Powdered sugar, for garnish

Fresh berries, for garnish

- 1 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 2 **Select** the Preheat function, then press *Start/Pause*.
- 3 **Place** the eggs, milk, vanilla, cinnamon, and salt in a medium bowl and whisk until fully combined.
- 4 **Combine** the chocolate hazelnut spread and double cream in a small saucepan.
- 5 **Whisk** for several minutes over medium-low heat until the consistency has thinned, then remove from heat.
- 6 **Dip** 2 slices of the brioche into the egg mixture and shake off any excess.
- 7 **Place** the 2 egg-dipped splices of brioche onto the preheated crisper plate.
- 8 **Set** temperature to 180°C and time to 6 minutes, press *Shake*, then press *Start/Pause*.
- 9 **Remove** the French toast when done and transfer to a plate. Repeat the dipping and cooking process with the remaining 2 slices of brioche.
- 10 **Pour** the chocolate hazelnut sauce over the top of the French toast and garnish with a dusting of powdered sugar and fresh berries. Serve immediately.



Baked Custard Toast

YIELDS 4 SERVINGS

PREP TIME: 10 minutes

COOK TIME: 8 minutes

120 grams Greek yogurt

1 large egg

23 millilitres maple syrup

1 gram ground cinnamon

3 millilitres vanilla extract

A pinch of ground ginger

A pinch of salt

4 slices thick-cut brioche

20 blackberries

8 grams icing sugar, for dusting

3 grams fresh mint leaves, chopped,
for garnish

- 1 Whisk** the Greek yogurt, egg, maple syrup, cinnamon, vanilla extract, ginger, and salt together in a small bowl.
- 2 Use** your fingers to press the brioche bread down gently and make a well in the center of each piece of brioche.
- 3 Fill** each indent with the yogurt custard, then place 5 blackberries into the custard.
- 4 Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 5 Select** the Preheat function, adjust temperature to 160°C, then press *Start/Pause*.
- 6 Place** 2 brioche slices onto the preheated crisper plate.
- 7 Set** temperature to 160°C and time to 8 minutes, then press *Start/Pause*.
- 8 Remove** the custard toasts when done. Repeat the cooking process with the remaining 2 slices of brioche.
- 9 Dust** with icing sugar and garnish with chopped mint, then serve.



Mixed Berry Crumble

YIELDS 6 SERVINGS

PREP TIME: 10 minutes

COOK TIME: 15 minutes

FILLING

150 grams blueberries

165 grams strawberries, cut into
6-millimetre slices

120 grams raspberries

1 small lemon, zested and juiced

65 grams granulated sugar

11 grams cornflour

A pinch of salt

TOPPING

45 grams rolled oats

30 grams plain flour

50 grams light brown sugar

6 grams baking powder

3 grams granulated sugar

2 grams salt

1 gram bicarbonate of soda

85 grams unsalted butter, very cold,
cut into 12-millimetre cubes

ITEMS NEEDED

Cosori cake pan (15 centimetres)

- 1 **Combine** all the filling ingredients in a medium bowl and stir together until fully combined.
- 2 **Transfer** the filling to the Cosori cake pan accessory.
- 3 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 4 **Select** the Preheat function, adjust temperature to 175°C, then press *Start/Pause*.
- 5 **Combine** the rolled oats, plain flour, light brown sugar, baking powder, granulated sugar, salt, and bicarbonate of soda in a medium bowl and whisk together.
- 6 **Add** the cold butter cubes and rub into the dry ingredients with your fingers until rough, pea-sized clumps form.
- 7 **Sprinkle** the oat topping on top of the berry filling in an even layer.
- 8 **Place** the cake pan onto the preheated crisper plate.
- 9 **Set** temperature to 165°C and time to 15 minutes, then press *Start/Pause*.
- 10 **Remove** the berry crumble when done and let cool for 5 minutes before serving.



Cornmeal Cookies

YIELDS 24 SERVINGS

PREP TIME: 20 minutes

COOK TIME: 10 minutes

230 grams unsalted butter, softened
to room temperature

200 grams granulated sugar

100 grams brown sugar

1 large egg

5 millilitres vanilla extract

165 grams plain flour

120 grams finely ground cornmeal

3 grams baking powder

1 gram bicarbonate of soda

2 grams salt

ITEMS NEEDED

Stand mixer fitted with paddle
attachment or hand mixer

Rubber spatula

6 pieces of greaseproof baking paper
cut to fit the air fryer basket

- 1 **Cream** together the butter and sugars in the bowl of a stand mixer fitted with the paddle attachment until fully combined, about 5 minutes.
- 2 **Scrape** down the sides of the bowl with a rubber spatula, then add the egg and vanilla extract and beat until fully incorporated.
- 3 **Whisk** together the flour, cornmeal, baking powder, bicarbonate of soda, and salt in a medium bowl.
- 4 **Add** the dry ingredients to the wet ingredients in the stand mixer and beat on medium-low speed until just combined.
- 5 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 6 **Select** the Preheat function, adjust temperature to 165°C, then press *Start/Pause*.
- 7 **Scoop** out 4 balls of dough, about 25 grams each, and place into each quadrant of a piece of greaseproof baking paper, leaving at least 25 millimetres of space between each one.
- 8 **Flatten** the dough with the back of a spoon, then place the greaseproof baking paper onto the preheated crisper plate.
- 9 **Set** temperature to 170°C and time to 10 minutes, then press *Start/Pause*.
- 10 **Remove** the cookies when done and let them cool on a wire rack or tray before serving. They will be very soft but will continue to set as they cool.
- 11 **Repeat** the baking process with the rest of the dough.



Keto Cheesecake Bites

YIELDS 16 SERVINGS

PREP TIME: 15 minutes

COOK TIME: 15 minutes

450 grams cream cheese, room temperature

75 grams powdered allulose monk fruit sweetener

60 grams sour cream

1 large egg

10 millilitres vanilla extract

5 millilitres lemon juice

A pinch of salt

ITEMS NEEDED

Stand mixer with paddle attachment or hand mixer

Cosori egg bites mold

- 1 Place** the cream cheese, powdered sweetener, and sour cream into the bowl of a stand mixer fitted with the paddle attachment.
- 2 Beat** on medium-high speed until the mixture is smooth and creamy.
- 3 Lower** the speed to low, then add the egg and beat to combine.
- 4 Add** the vanilla extract, lemon juice, and salt, then beat for 30 seconds on low speed until fully combined.
- 5 Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 6 Select** the Preheat function, adjust temperature to 160°C, then press *Start/Pause*.
- 7 Fill** the egg bites mold with the cheesecake batter.
Note: Store the extra batter in the refrigerator until ready to use.
- 8 Place** the egg bites mold onto the preheated crisper plate.
- 9 Set** temperature to 160°C and time to 15 minutes, then press *Start/Pause*.
- 10 Remove** the cheesecake bites when done and let cool to room temperature.
- 11 Chill** the cheesecake bites in the refrigerator for at least 1 hour before popping the cheesecake bites out of the mold and serving.
- 12 Repeat** the baking process with the rest of the batter.



Matcha Biscotti

YIELDS 6 SERVINGS

PREP TIME: 1 hour 30 minutes

COOK TIME: 25 minutes

55 grams unsalted butter, cut into cubes
150 grams granulated sugar
2 large eggs
7 millilitres vanilla extract
3 drops green food colouring
240 grams plain flour
2 grams matcha powder
4 grams baking powder
3 grams salt
170 grams white chocolate chips

ITEMS NEEDED

Stand mixer fitted with paddle attachment or hand mixer
Rubber spatula
Greaseproof baking paper

- 1 **Place** the butter and sugar in the bowl of a stand mixer fitted with the paddle attachment and beat on medium-high speed until creamed, about 5 minutes.
- 2 **Scrape** down the sides of the bowl with a rubber spatula, then add the egg and vanilla extract and beat until fully incorporated.
- 3 **Add** the food colouring and beat until it is evenly mixed through the batter.
- 4 **Whisk** the flour, matcha powder, baking powder, and salt together in a medium bowl.
- 5 **Add** the dry ingredients to the butter mixture in the stand mixer and beat on medium-low speed until just combined.
- 6 **Scrape** the dough out onto a lightly floured surface and separate it into 2 mounds.
- 7 **Shape** each dough mound into a cylinder and place onto a piece of greaseproof baking paper. Press down to form a rectangle, roughly 2 centimetres tall. Fold the sides of the greaseproof baking paper over the top of the dough to protect it from browning during the baking process.
- 8 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 9 **Select** the Preheat function, adjust temperature to 145°C, then press Start/Pause.
- 10 **Place** one paper-covered dough onto the preheated crisper plate.
- 11 **Set** temperature to 145°C and time to 15 minutes, then press Start/Pause.
- 12 **Remove** the cooked dough when done and repeat the baking process with the other piece of dough.
- 13 **Let** the dough cool for 20 minutes, then slice each one crosswise into 18-millimetre-wide pieces to form the individual biscotti.
- 14 **Select** the Preheat function, adjust temperature to 140°C, then press Start/Pause.
- 15 **Place** the cut biscotti onto the preheated crisper plate.
- 16 **Set** temperature to 140°C and time to 10 minutes, then press Start/Pause.
- 17 **Remove** the biscotti when done and place onto a wire rack to cool completely—the biscotti will continue to harden as they cool.
- 18 **Place** the white chocolate chips into a microwave-safe bowl, then microwave on high in 30-second intervals, stirring between each one, until the chocolate is melted and smooth.
- 19 **Dip** one end of each biscotti into the white chocolate and let cool completely before serving.



Shortbread Thumbprint Biscuits

YIELDS 20 SERVINGS

PREP TIME: 1 hour 20 minutes

COOK TIME: 12 minutes

230 grams unsalted butter,
softened to room temperature
100 grams granulated sugar
5 millilitres vanilla extract
240 grams plain flour
3 grams salt
240 grams fig preserves,
strawberry jam, or raspberry jam

ITEMS NEEDED

Stand mixer fitted with the paddle
attachment, or hand mixer
Rubber spatula
Greaseproof baking paper, cut to fit
the air fryer basket

- 1 **Cream** together the butter and sugar in the bowl of a stand mixer fitted with the paddle attachment until fully combined, about 5 minutes.
- 2 **Scrape** down the sides of the bowl with a rubber spatula, then add the vanilla extract and beat until fully incorporated.
- 3 **Add** the flour and salt to the butter mixture in the stand mixer and beat on medium-low speed until just combined.
- 4 **Transfer** the dough to a piece of cling film. Roll the dough into a log and wrap tightly in the plastic.
- 5 **Chill** the dough in the refrigerator for at least 1 hour.
- 6 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 7 **Select** the Preheat function, adjust temperature to 155°C, then press *Start/Pause*.
- 8 **Unwrap** the dough from the cling film and slice 4 rounds, 12-centimetre-thick each. Place each piece of dough onto the greaseproof baking paper, leaving at least 25 millimetres of space between them.
- 9 **Place** the greaseproof baking paper onto the preheated crisper plate.
- 10 **Refrigerate** the remaining dough until ready to bake.
- 11 **Set** temperature to 155°C and time to 12 minutes, then press *Start/Pause*.
- 12 **Remove** the biscuits when done. Make an indentation on the center of each biscuit with the back of a spoon and fill each one with a small spoonful of jam, then let the biscuits cool on a wire rack before serving.
- 13 **Repeat** the baking process with the remaining dough.



Blueberry & White Chocolate Chip Cookies

YIELDS 24 COOKIES

PREP TIME: 20 minutes

COOK TIME: 10 minutes

185 grams unsalted butter, softened to room temperature
 150 grams dark brown sugar
 50 grams granulated sugar
 1 large egg
 10 millilitres vanilla extract
 240 grams plain flour
 5 grams cornflour
 4 grams baking powder
 2 grams salt
 170 grams white chocolate chips
 100 grams dried blueberries

ITEMS NEEDED

Stand mixer fitted with the paddle attachment or hand mixer
 Rubber spatula
 6 pieces of greaseproof baking paper cut to fit air fryer basket

- 1 **Place** the butter and both sugars in the bowl of a stand mixer fitted with the paddle attachment. Cream the butter and sugars together on medium-high speed until light and fluffy, then scrape down the sides of the bowl with a rubber spatula.
- 2 **Add** in the egg and vanilla extract and beat on medium-high speed until fully incorporated, then scrape down the bowl again.
- 3 **Sift** together the flour, cornflour, baking powder, and salt in a separate bowl.
- 4 **Add** the dry ingredients into the sugar and butter mixture and beat on low speed until just incorporated—do not overmix. Scrape down the sides of the bowl with a rubber spatula.
- 5 **Add** the white chocolate chips and dried blueberries to the dough and beat on the lowest speed until they are just dispersed throughout the dough, about 10 seconds.
- 6 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 7 **Select** the Preheat function, adjust temperature to 155°C, then press Start/Pause.
- 8 **Scoop** 4 golf-ball-sized mounds of dough onto a piece of greaseproof baking paper, leaving about 25 millimetres between each one.
- 9 **Place** the cookie dough onto the preheated crisper plate.
- 10 **Set** temperature to 155°C and time to 10 minutes, then press Start/Pause.
- 11 **Remove** the cookies when done and let cool on a wire rack before serving—they will still be very soft, but will set as they cool.
- 12 **Repeat** the baking process with the remaining dough.



Gluten-Free Peanut Butter & Chocolate Chip Cookies

YIELDS 24 COOKIES

PREP TIME: 30 minutes

COOK TIME: 10 minutes

185 grams unsalted butter, softened to room temperature
 150 grams dark brown sugar
 50 grams granulated sugar
 1 large egg
 10 millilitres vanilla extract
 240 grams gluten-free plain flour
 5 grams cornflour
 4 grams baking powder
 3 grams salt
 125 grams peanut butter chips
 80 grams semisweet chocolate chips

ITEMS NEEDED

Stand mixer fitted with the paddle attachment or hand mixer
 Rubber spatula
 6 pieces of greaseproof baking paper cut to fit air fryer basket

- 1 **Place** the room temperature butter and both sugars into the bowl of a stand mixer fitted with the paddle attachment.
- 2 **Cream** the butter and sugars together on medium-high speed until light and fluffy, then scrape down the sides of the bowl with a rubber spatula.
- 3 **Add** the egg and vanilla extract, beat on medium-high speed until fully incorporated, and scrape down the sides of the bowl again.
- 4 **Whisk** together the flour, cornflour, baking powder, and salt in a medium bowl.
- 5 **Add** the dry ingredients into the stand mixer and beat on low speed until just incorporated—do not overmix. Scrape down the sides of the bowl with a rubber spatula.
- 6 **Mix** the peanut butter chips and chocolate chips into the dough on the lowest speed for 10 seconds.
- 7 **Place** the dough in the refrigerator to chill for 15 minutes.
- 8 **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
- 9 **Select** the Preheat function, adjust temperature to 165°C, then press *Start/Pause*.
- 10 **Remove** the dough from the refrigerator. Using a scoop or a spoon, place 4 mounds of dough, about 25 grams each, onto a piece of greaseproof baking paper, leaving about 25 millimetres between them.
- 11 **Flatten** the dough slightly with the back of the spoon.
- 12 **Place** the cookie dough onto the preheated crisper plate.
- 13 **Set** temperature to 165°C and time to 10 minutes, then press *Start/Pause*.
- 14 **Remove** the cookies when done and let cool on a wire rack before serving—they will still be very soft, but will set as they cool.
- 15 **Repeat** the baking process with the rest of the dough.

COSORI

Questions or Concerns?

support.de@cosori.com

A0-23H17_DE