



**COSORI®**

**12-LITRE AIR FRYER OVEN**

# *Recipes*

EN

DE

FR

ES

IT



## Table of Contents

### Breakfast

- 7 Coddled Eggs with Herb Cream
- 10 Avocado Toast with Toasted Seeds & Rocket
- 13 Homemade Yoghurt & Berry Parfaits
- 17 Blueberry Lavender Tea

### Appetisers & Snacks

- 23 Roasted Tomato Bruschetta
- 26 Cornbread Muffins with Spicy Honey Butter
- 29 Mediterranean-Spiced Chicken Wings
- 33 Crispy Chickpea Salad
- 38 Bean & Cheese Taquitos
- 43 Habanero-Lime Beef Jerky

### Mains

- 47 Air Fryer Rotisserie Chicken with Herb Butter
- 50 Perfect Steaks
- 53 Toasted Veggie & Smoked Mozzarella Sandwiches
- 58 Baked Salmon with Dill & Lemon
- 61 Spicy Squash & Feta Bake
- 65 Pepperoni Pizza
- 70 Smoky Chilli-Rubbed Pork Chops
- 73 Thai Beef & Basil Skewers

### Dual Layer: Main & Side

- 77 Miso-Lime Sea Bass & Roasted Asparagus
- 83 Cheesy Meatballs & Garlic Bread
- 88 Lemon Chicken Cutlets & Rosemary Potatoes

### Sides

- 92 Tomatoes Provençal
- 95 Zesty Broccoli
- 98 Tangy Smashed Brussels Sprouts with Bacon
- 103 Perfect French Fries
- 106 Crispy Sweet Potato Fries

### Desserts

- 111 English Scones with Strawberries & Cream
- 117 Gluten-Free Pumpkin Spice Cupcakes
- 122 Double Chocolate Brownies
- 125 Chocolate Chip Cookies

## Inhaltsverzeichnis

### Frühstück

- 8 Weichgekochte Eier mit Kräutersahne
- 11 Avocado-Toast Mit Gerösteten Kernen Und Rucola
- 14 Hausgemachte Joghurt-Beeren-Parfaits
- 18 Heidelbeer-Lavendel-Tee

### Vorspeisen und Snacks

- 24 Geröstete Tomaten-Bruschetta
- 27 Maisbrot-Muffins mit pikanter Honigbutter
- 30 Mediterran gewürzte Hähnchenflügel
- 34 Krosser Kichererbsensalat
- 39 Bohnen-Käse-Taquitos
- 44 Habanero-Limetten-Beef-Jerky

### Hauptgerichte

- 48 Brathähnchen mit Kräuterbutter aus der Fritteuse
- 51 Perfekte Steaks
- 54 Krosse Sandwiches mit Gemüse und geräuchertem Mozzarella
- 59 Gebackener Lachs mit Dill und Zitrone
- 62 Pikanter Kürbis-Feta-Auflauf
- 66 Pepperoni-Pizza
- 71 Geräucherte Schweinekoteletts mit Chili-Schwenk
- 73 Thai Beef & Basil Skewers

### Zwei Ebenen: Hauptgerichte und Beilagen

- 78 Seebarsch mit Miso-Limette und gebratenem Spargel
- 84 Käse-Fleischbällchen und Knoblauchbrot
- 89 Zitronen-Hähnchenschnitzel und Rosmarinkartoffeln

### Beilagen

- 93 Tomaten a la Provence
- 96 Pikanter Baby-Brokkoli
- 99 Pikanter Zerdrückter Rosenkohl Mit Speck
- 104 Perfekte Pommes frites
- 107 Krosse Süsskartoffel-Pommes

### Desserts

- 112 Englische Scones mit Erdbeeren und Sahne
- 118 Glutenfreie Kürbis-Gewürz-Cupcakes
- 123 Doppel-Schoko-Brownies
- 126 Schokosplitter-Plätzchen

## Table des matières

### Petit-déjeuner

- 8 Œufs mollets à la crème aux herbes
- 11 Toast d'avocat avec graines grillées et roquette
- 14 Parfaits maison au yaourt et aux baies
- 19 Thé aux myrtilles et à la lavande

### Amuse-bouches et en-cas

- 24 Bruschetta aux tomates rôties
- 27 Muffins au pain de maïs et au beurre de miel épicé
- 30 Ailes de poulet aux épices à la méditerranéenne
- 35 Salade de pois chiches croustillants
- 40 Taquitos aux haricots et au fromage
- 44 Bœuf séché habanero-lime

### Plats principaux

- 48 Poulet rôti au beurre d'herbes dans une friteuse à air
- 51 Biftecks parfaits
- 55 Sandwichs aux légumes grillés et à la mozzarella fumée
- 59 Saumon cuit au four à l'aneth et au citron
- 62 Cuisson épicée de courgette et de feta
- 67 Pizza aux pepperoni
- 71 Côtelettes de porc fumées et gratinées au chili
- 74 Brochettes de bœuf thaï et basilic

### Double couche : plat principal et garniture

- 79 Bar au miso-lime et asperges rôties
- 85 Boulettes de viande au fromage et pain à l'ail
- 89 Escalopes de poulet au citron et pommes de terre au romarin

### Accompagnements

- 93 Tomates à la provençale
- 96 Broccoli piquant
- 100 Purée acidulée de chou de Bruxelles au bacon
- 104 Frites parfaites
- 107 Frites croustillantes de patates douces

### Desserts

- 113 Scones anglais aux fraises et à la crème
- 119 Cupcakes à la citrouille et aux épices sans gluten
- 123 Brownies au double chocolat
- 126 Biscuits aux pépites de chocolat

## Índice

### Desayuno

- 9 Huevos escalfados con crema de hierbas
- 12 Tostada de aguacate con semillas tostadas y rúcula
- 15 Parfaits caseros de yogur y bayas
- 20 Té de arándanos y lavanda

### Aperitivos y tentempiés

- 25 Bruschetta de tomate asado
- 28 Muffins de pan de maíz con mantequilla de miel picante
- 31 Alitas de pollo con especias mediterráneas
- 36 Ensalada de garbanzos crujientes
- 41 Taquitos de judías y queso
- 45 Jerky de ternera con lima y habanero

### Platos principales

- 49 Pollo rostizado en la freidora por aire con mantequilla de hierbas
- 52 Filetes perfectos
- 56 Sándwiches Veganos Tostadas Y Mozzarella Ahumada
- 60 Salmón al horno con eneldo y limón
- 63 Pastel de calabaza picante y queso feta
- 68 Pizza de pepperoni
- 72 Chuletas De Cerdo Untado Con Chile Ahumado
- 75 Brochetas tailandesas de ternera y albahaca

### Capa doble: Plato principal y guarnición

- 80 Lubina al miso limón y espárragos rostizados
- 86 Albóndigas con queso y pan de ajo
- 90 Chuletas de pollo al limón y patatas al romero

### Guarniciones

- 84 Tomates a la provençal
- 97 Brócoli ácido
- 101 Saboroso puré de coles de Bruselas con bacon
- 105 Patatas fritas perfectas
- 108 Boniato frito crujiente

### Postres

- 114 Bollitos ingleses con fresas y nata
- 120 Magdalenas de calabaza y especias sin gluten
- 124 Brownies de doble chocolate
- 127 Galletas con pepitas de chocolate

## Sommario

### Colazione

- 9 Uova bazzotte con crema alle erbe
- 12 Toast di avocado con semi tostati e rucola
- 15 Parfait di yogurt e frutti di bosco fatto in casa
- 21 Tè alla lavanda e mirtilli

### Antipasti e spuntini

- 25 Bruschetta con pomodorini arrosto
- 28 Muffin di pane di mais con burro speziato al miele
- 31 Ali di pollo speziate alla mediterranea
- 37 Insalata con ceci croccanti
- 42 Taquitos di fagioli e formaggio
- 45 Jerky di manzo all'habanero e lime

### Piatti principali

- 49 Pollo di rosticceria con burro alle erbe cotto in friggitrice ad aria
- 52 Bistecche perfette
- 57 Sandwich con verdure tostate e mozzarella affumicata
- 60 Salmone al forno con aneto e limone
- 63 Tortino piccante a base di zucca e feta
- 69 Pizza alla diavola
- 72 Costolette di maiale affumicate al peperoncino
- 75 Spiedini di manzo e basilico thailandesi

### Doppio strato: Piatto principale e contorno

- 81 Branzino al miso e lime e asparagi arrosto
- 87 Polpette al formaggio e pane all'aglio
- 90 Cotolette di pollo al limone e patate al rosmarino

### Contorni

- 94 Pomodori alla provenzale
- 97 Broccoletti con scorze di limone
- 102 Cavoletti di Bruxelles in salsa piccante con pancetta
- 105 Patatine fritte perfette
- 108 Patate fritte dolci croccanti

### Dolci

- 115 Scone inglesi con fragole e panna
- 121 Cupcake speziati alla zucca, senza glutine
- 124 Brownie al doppio cioccolato
- 127 Biscotti con gocce di cioccolato



*Thank you for  
your purchase!*



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



*explore*

our digital recipe gallery  
[cosori.com](https://www.cosori.com)



*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](mailto:recipes@cosori.com)

On behalf of all of us at COSORI,

*Happy cooking!*



*breakfast*  
*Frühstück*  
*Petit-déjeuner*  
*desayuno*  
*Colazione*



## EN CODDLED EGGS WITH HERB CREAM

<b>YIELD</b>	2 servings
<b>PREP TIME</b>	5 minutes
<b>COOK TIME</b>	14 minutes

½ tablespoon butter  
90 millilitres double cream  
1 tablespoon fresh basil, chopped  
1 tablespoon fresh chives, chopped  
1 tablespoon fresh tarragon, chopped  
½ teaspoon salt, plus more to taste  
¼ teaspoon freshly ground pepper, plus more to taste  
4 large eggs  
Toast, for serving (optional)

### Items Needed

2 ramekins (236 millilitres each)

1. **Select** the Bake function on the COSORI Air Fryer Oven, adjust temperature to 180°C and time to 14 minutes, then tap *Start/Pause* to preheat.
2. **Rub** the insides of the ramekins with butter.
3. **Whisk** together the cream, basil, chives, tarragon, salt, and pepper, then pour half of the mixture into each of the prepared ramekins.
4. **Crack** 2 eggs into each ramekin and season with salt and pepper to taste.
5. **Place** the ramekins onto the food tray, then insert the tray at level 3 position in the preheated air fryer oven.
6. **Remove** the coddled eggs when done, then serve with toast if desired.

## DE WEICHGEKOCHTE EIER MIT KRÄUTERSAHNE

**PORTIONEN**

2 Portionen

**VORBEREITUNGSZEIT**

5 Minuten

**KOCHZEIT**

14 Minuten

½ Esslöffel Butter  
90 Milliliter Doppelrahm  
1 Esslöffel frisches Basilikum, gehackt  
1 Esslöffel frischer Schnittlauch,  
gehackt  
1 Esslöffel frischer Estragon, gehackt  
½ Teelöffel Salz, evtl. etwas nach  
Geschmack  
½ Teelöffel frisch gemahlener Pfeffer,  
evtl. etwas mehr zum Abschmecken  
4 große Eier  
Toast, zum Servieren (optional)

### Benötigte Utensilien

2 Auflaufförmchen (je 236 Milliliter)

1. **Wählen** Sie die Funktion „Bake (Backen)“ am COSORI Heißluft-Frittier-Backofen, stellen Sie die Temperatur auf 180 °C und die Zeit auf 14 Minuten ein und tippen Sie dann auf *Start/Pause*, um das Gerät vorzuheizen.
2. **Die** Auflaufförmchen innen mit Butter einstreichen.
3. **Sahne**, Basilikum, Schnittlauch, Estragon, Salz und Pfeffer verrühren und jeweils die Hälfte der Mischung in die vorbereiteten Auflaufförmchen geben.
4. **In** jedes Auflaufförmchen 2 Eier aufschlagen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. **Stellen** Sie die Auflaufförmchen auf das Backblech und schieben Sie das Blech auf Stufe 3 in den vorgeheizten Backofen.
6. **Wenn** die Eier fertig sind, herausnehmen und nach Wunsch mit Toast servieren.

## FR OEUFS MOLLETS À LA CRÈME AUX HERBES

**PRÉPARATION POUR**

2 portions

**DURÉE DE PRÉP.**

5 minutes

**TEMPS DE CUISSON**

14 minutes

½ cuillère à soupe de beurre  
90 millilitres de crème double  
1 cuillère à soupe de basilic frais, haché  
1 cuillère à soupe de ciboulette fraîche,  
hachée  
1 cuillère à soupe d'estragon frais,  
haché  
½ cuillère à café de sel, plus selon le  
goût  
½ de cuillère à café de poivre  
fraîchement moulu, plus selon le  
goût  
4 gros œufs  
Toast, au moment de servir (facultatif)

### Éléments nécessaires

2 ramequins (236 millilitres chacun)

1. **Sélectionnez** la fonction Bake (cuisson au four) sur le four friteuse à air COSORI, réglez la température sur 180 °C et la durée sur 14 minutes, puis appuyez sur *Démarrage/Pause* pour préchauffer.
2. **Enduisez** de beurre l'intérieur des ramequins.
3. **Mélanger** au fouet la crème, le basilic, la ciboulette, l'estragon, le sel et le poivre, puis verser la moitié du mélange dans chacun des ramequins préparés.
4. **Casser** 2 œufs dans chaque ramequin et assaisonner de sel et de poivre selon votre goût.
5. **Placez** les ramequins sur le plateau à aliments, puis insérez le plateau au niveau 3 dans le four friteuse à air préchauffé.
6. **Retirez** les œufs mollets lorsqu'ils sont cuits, puis servez-les à votre convenance avec du pain grillé.

## ES HUEVOS ESCALFADOS CON CREMA DE HIERBAS

RENDIMIENTO

2 raciones

TIEMPO DE PREPARACIÓN

5 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

14 minutos

½ cucharada de mantequilla  
90 mililitros de nata doble  
1 cucharada de albahaca fresca picada  
1 cucharada de cebollino fresco picado  
1 cucharada de estragón fresco picado  
½ cucharadita de sal, y más a gusto  
½ cucharadita de pimienta recién molida, y más a gusto  
4 huevos grandes  
Pan tostado para servir (opcional)

### Elementos necesarios

2 ramekins (236 mililitros cada uno)

1. **Selecciona** la función Bake (Hornear) en el horno freidor por aire COSORI, ajusta la temperatura a 180 °C y el tiempo a 14 minutos, luego pulsa *Inicio/Pausa* para precalentar.
2. **Unta** el interior de los moldes con mantequilla.
3. **Bate** la nata, la albahaca, el cebollino, el estragón, la sal y la pimienta y vierte la mitad de la mezcla en cada uno de los ramequines preparados.
4. **Casca** 2 huevos en cada molde y agrega sal y pimienta al gusto.
5. **Coloca** los moldes en la bandeja e introdúcela en el horno precalentado nivel 3.
6. **Saca** los huevos cuando estén hechos y sírvelos con tostadas si lo deseas.

## IT UOVA BAZZOTTE CON CREMA ALLE ERBE

PORZIONI

2 porzioni

TEMPO DI PREPARAZIONE

5 minuti

TEMPO DI COTTURA

14 minuti

½ cucchiaino di burro  
90 ml di panna doppia  
1 cucchiaino di basilico fresco tritato  
1 cucchiaino di erba cipollina fresca, tritata  
1 cucchiaino di dragoncello fresco, tritato  
½ cucchiaino di sale, di più a piacere  
½ di cucchiaino di pepe macinato fresco, di più altro a piacere  
4 uova grandi  
Toast, per servire la pietanza (facoltativo)

### Utensili necessari

2 pirottini (236 ml ciascuno)

1. **Selezionare** la funzione Cottura in forno sul forno-friggitrice ad aria COSORI, regolare la temperatura a 180°C e il tempo su 14 minuti, quindi toccare *Avvio/Pausa* per avviare il pre-riscaldamento.
2. **Strofinare** l'interno dei pirottini con il burro.
3. **Frullare** insieme la panna, il basilico, l'erba cipollina, il dragoncello, il sale e il pepe, quindi versare metà del composto in ciascuno dei pirottini preparati.
4. **Rompere** 2 uova in ogni pirottino e condire con sale e pepe a piacere.
5. **Posizionare** i pirottini sul vassoio, quindi inserire il vassoio al livello 3 nel forno pre-riscaldato del forno-friggitrice ad aria.
6. **Togliere** le uova alla bazzotte quando sono pronte, quindi servirle con pane tostato, se lo si desidera.



## EN AVOCADO TOAST WITH TOASTED SEEDS & ROCKET

**YIELD** | 3 servings  
**PREP TIME** | 5 minutes  
**COOK TIME** | 4 minutes

36 grams pumpkin seeds  
2 tablespoons sunflower seeds  
1 tablespoon sesame seeds  
1 tablespoon poppy seeds  
3 slices rustic white or wheat bread  
1 ripe avocado, pitted and mashed  
Salt, to taste  
62 grams rocket, for topping

1. **Select** the Roast function on the COSORI Air Fryer Oven, adjust temperature to 195°C and time to 1 minute, then tap *Start/Pause* to preheat.
2. **Place** the pumpkin seeds, sunflower seeds, sesame seeds, and poppy seeds onto the food tray and mix together.
3. **Insert** the food tray at level 2 position in the preheated air fryer oven.
4. **Remove** the seeds when done and transfer to a bowl to cool.
5. **Place** the bread slices onto the air fryer tray, then insert the tray at level 3 position in the air fryer oven.
6. **Select** the Toast function, adjust darkness level to 3, then tap *Start/Pause*.
7. **Remove** the toast when done.
8. **Spread** the mashed avocado onto the top of each piece of toast and season with salt. Generously sprinkle the roasted seed mixture onto the avocado and top with a handful of rocket, then serve.

## DE AVOCADO-TOAST MIT GERÖSTETEN KERNEN UND RUCOLA

**PORTIONEN**

3 Portionen

**VORBEREITUNGSZEIT**

5 Minuten

**KOCHZEIT**

4 Minuten

36 Gramm Kürbiskerne  
2 Esslöffel Sonnenblumenkerne  
1 Esslöffel Sesam  
1 Esslöffel Mohn  
3 Scheiben rustikales Weiß- oder Weizenbrot  
1 reife Avocado, entkernt und püriert  
Salz, nach Geschmack  
62 Gramm Rucola, für den Belag

1. **Wählen** Sie die Funktion „Roast (Braten)“ am COSORI Heißluft-Frittier-Backofen, stellen Sie die Temperatur auf 195 °C und die Zeit auf 1 Minute ein und tippen Sie dann auf *Start/Pause*, um das Gerät vorzuheizen.
2. **Kürbiskerne**, Sonnenblumenkerne, Sesam und Mohn auf das Backblech geben und miteinander vermischen.
3. **Schieben** Sie das Backblech auf Stufe 2 in den vorgeheizten Backofen.
4. **Danach** die Kerne herausnehmen und in einer Schüssel abkühlen lassen.
5. **Legen** Sie die Brotscheiben auf das Frittierblech und schieben Sie das Blech auf Stufe 3 in den Heißluft-Frittier-Backofen.
6. **Wählen** Sie die Funktion „Toast (Toasten)“, stellen Sie den Röstgrad auf 3 und tippen Sie dann auf *Start/Pause*.
7. **Den** Toast herausnehmen, wenn er fertig ist.
8. **Die** pürierte Avocado auf die Toastscheiben streichen und mit Salz würzen. Die Avocado großzügig mit der gerösteten Kernmischung bestreuen und mit einer Handvoll Rucola garnieren, dann servieren.

## FR TOAST D'AVOCAT AVEC GRAINES GRILLÉES ET ROQUETTE

**PRÉPARATION POUR**

3 portions

**DURÉE DE PRÉP.**

5 minutes

**TEMPS DE CUISSON**

4 minutes

36 grammes de graines de courge  
2 cuillères à soupe de graines de tournesol  
1 cuillère à soupe de graines de sésame  
1 cuillère à soupe de graines de pavot  
3 tranches de pain de campagne blanc ou de froment  
1 avocat mûr, dénoyauté et écrasé  
Sel, selon votre goût  
62 grammes de roquette, pour la garniture

1. **Sélectionnez** la fonction Roast (rôtir) sur le four friteuse à air COSORI, réglez la température sur 195 °C et la durée sur 1 minute, puis appuyez sur *Démarrer/Pause* pour préchauffer
2. **Placez** les graines de citrouille, les graines de tournesol, les graines de sésame et les graines de pavot sur le plateau et mélangez-les.
3. **Insérez** le plateau à aliments à la position de niveau 2 et fermez la porte du four friteuse à air.
4. **Retirez** les graines lorsqu'elles sont cuites et transférez-les dans un bol pour les laisser refroidir.
5. **Placez** les tranches de pain sur le plateau de la friteuse à air, puis insérez le plateau au niveau 3 dans le four friteuse à air.
6. **Sélectionnez** la fonction Toast (grille pain), réglez le niveau de cuisson sur 3, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
7. **Retirez** les toasts lorsqu'ils sont cuits.
8. **Répartissez** la purée d'avocat sur le dessus de chaque morceau de pain grillé et assaisonnez de sel. Saupoudrez généreusement le mélange de graines grillées sur l'avocat et garnissez d'une poignée de roquette, puis servez.

## ES TOSTADA DE AGUACATE CON SEMILLAS TOSTADAS Y RÚCULA

RENDIMIENTO

3 raciones

TIEMPO DE PREPARACIÓN

5 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

4 minutos

36 gramos de semillas de calabaza  
2 cucharadas de semillas de girasol  
1 cucharada de semillas de sésamo  
1 cucharada de semillas de amapola  
3 rebanadas de pan rústico blanco o  
de trigo  
1 aguacate maduro sin carozo y  
machacado  
Sal al gusto  
62 gramos de rúcula para cubrir

1. **Selecciona** la función Roast (Rostizar) en el horno freidor por aire COSORI, ajusta la temperatura a 195 °C y el tiempo a 1 minuto, luego pulsa *Inicio/Pausa* para precalentar.
2. **Coloca** las semillas de calabaza, girasol, sésamo y amapola en la bandeja y mézclalas.
3. **Introduce** la bandeja de alimentos en la posición de nivel 2 en el horno freidor por aire precalentado.
4. **Cuando** las semillas estén hechas, retíralas y pásalas a un cuenco para que se enfríen.
5. **Coloca** las rebanadas de pan en la bandeja de la freidora por aire y luego introduce la bandeja en la posición de nivel 3 del horno freidor por aire.
6. **Selecciona** la función Toast (Tostar), ajusta el nivel de oscuridad a 3 y luego pulsa *Inicio/Pausa*.
7. **Retira** las tostadas cuando estén hechas.
8. **Extiende** el puré de aguacate sobre cada tostada y sazónalo con sal. Espolvorea generosamente la mezcla de semillas tostadas sobre el aguacate, coloca encima un puñado de rúcula y sirve.

## IT TOAST DI AVOCADO CON SEMI TOSTATI E RUCOLA

PORZIONI

3 porzioni

TEMPO DI PREPARAZIONE

5 minuti

TEMPO DI COTTURA

4 minuti

36 grammi di semi di zucca  
2 cucchiaini di semi di girasole  
1 cucchiaino di semi di sesamo  
1 cucchiaino di semi di papavero  
3 fette di pane rustico bianco o integrale  
1 avocado maturo, denocciolato e  
schiacciato  
Sale, a piacere  
62 grammi di rucola, per realizzare il  
topping

1. **Selezionare** la funzione Arrostitimento sul forno-friggitrice ad aria COSORI, regolare la temperatura a 195°C e il tempo su 1 minuto, quindi toccare *Avvio/Pausa* per avviare il pre-riscaldamento.
2. **Mettere** i semi di zucca, i semi di girasole, i semi di sesamo e i semi di papavero sul vassoio e mescolare.
3. **Inserire** il vassoio per alimenti al livello 2 nel forno-friggitrice ad aria pre-riscaldato.
4. Al **termine**, togliere i semi e trasferirli in una ciotola a raffreddare.
5. **Posizionare** le fette di pane sul vassoio della friggitrice ad aria, quindi inserire il vassoio al livello 3 nel forno-friggitrice ad aria.
6. **Selezionare** la funzione Toast, regolare il livello di tostatura su 3, quindi toccare *Avvio/Pausa*.
7. Al **termine**, togliere il toast.
8. **Distribuire** l'avocado schiacciato sulla parte superiore di ogni pezzo di pane tostato e condire con sale. Cospargere abbondantemente la miscela di semi tostati sull'avocado e guarnire con una manciata di rucola, quindi servire.



## EN HOMEMADE YOGHURT & BERRY PARFAITS

**YIELD** 8 servings  
**PREP TIME** 20 minutes  
**COOK TIME** 6 hours

62 grams plain unsweetened yoghurt  
946 millilitres whole milk

### Parfait

Granola, as needed  
Blueberries, strawberries, and  
blackberries, as needed

### Items Needed

Candy thermometer  
8 serving glasses (148 millilitres each)

1. **Scoop** the yoghurt into a medium glass bowl. Set aside.
2. **Pour** the milk into a saucepan and attach a candy thermometer. Warm over medium-low heat until the thermometer reads 85°C.
3. **Remove** the milk from heat and cool down to 45°C, either by letting it cool down on its own or by placing the milk into a bowl and placing it over an ice bath.
4. **Pour** the milk into the bowl with the yoghurt and whisk together. Cover the bowl with plastic wrap.
5. **Place** the bowl onto the food tray, then insert the tray at level 4 position in the COSORI Air Fryer Oven.
6. **Select** the Proof function, adjust temperature to 30°C and time to 6 hours, then tap *Start/Pause*.
7. **Remove** the yoghurt when done. Allow the yoghurt to come to room temperature, then transfer into a sealed container and refrigerate until cool.
8. **Build** the parfaits by layering granola, berries, and yoghurt into serving glasses, then serve.

## DE HAUSGEMACHTE JOGHURT-BEEREN-PARFAITS

**PORTIONEN**

8 Portionen

**VORBEREITUNGSZEIT**

20 Minuten

**KOCHZEIT**

6 Stunden

62 Gramm ungesüßter Joghurt  
946 Milliliter Vollmilch

### Parfait

Müsliflocken, je nach Bedarf  
Heidelbeeren, Erdbeeren und  
Brombeeren, je nach Bedarf

### Benötigte Utensilien

Braten-Thermometer  
8 Portionsgläser (je 148 Milliliter)

1. **Den** Joghurt in eine mittelgroße Glasschüssel geben. Beiseite stellen.
2. **Die** Milch in einen Kochtopf gießen und ein Braten-Thermometer anbringen. Bei mittlerer bis niedriger Hitze erwärmen, bis das Thermometer 85 °C anzeigt.
3. **Die** Milch vom Herd nehmen und auf 45 °C abkühlen lassen, indem man sie entweder selbst abkühlen lässt oder in eine Schüssel gibt und diese in ein Eisbad stellt.
4. **Die** Milch in die Schüssel mit dem Joghurt gießen und verrühren. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken.
5. **Stellen** Sie die Schüssel auf das Backblech und schieben Sie das Blech auf Stufe 4 in den COSORI Heißluft-Frittier-Backofen.
6. **Wählen** Sie die Funktion „Proof (Gären)“, stellen Sie die Temperatur auf 30 °C und die Zeit auf 6 Stunden ein und tippen Sie dann auf *Start/Pause*.
7. **Den** Joghurt herausnehmen, wenn er fertig ist. Den Joghurt auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, dann in einen verschlossenen Behälter füllen und bis zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen.
8. **Die** Parfaits aus Müsliflocken, Beeren und Joghurt in Gläsern anrichten und servieren.

## FR PARFAITS MAISON AU YAOURT ET AUX BAIES

**PRÉPARATION POUR**

8 portions

**DURÉE DE PRÉP.**

20 minutes

**TEMPS DE CUISSON**

6 heures

62 grammes de yaourt nature non sucré  
946 millilitres de lait entier

### Parfait

Du granola, selon les besoins  
Myrtilles, fraises et mûres, selon les  
besoins

### Éléments nécessaires

Thermomètre à confiture  
8 verres à eau (148 millilitres chacun)

1. **Versez** le yaourt dans un bol en verre de taille moyenne. Réservez.
2. **Versez** le lait dans une casserole et fixez-y un thermomètre à confiture. Réchauffez à feu moyen-doux jusqu'à ce que le thermomètre indique 85 °C.
3. **Retirez** le lait du feu et laissez-le refroidir à 45 °C, soit en le laissant refroidir seul, soit en le plaçant dans un bol au-dessus d'un bain de glace.
4. **Versez** le lait dans le bol avec le yaourt et mélangez au fouet. Couvrez le bol d'un film plastique.
5. **Placez** le bol sur le plateau à aliments, puis insérez le plateau au niveau 4 dans le four friteuse à air COSORI.
6. **Sélectionnez** la fonction Proof (pousse), réglez la température sur 30 °C et la durée sur 6 heures, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
7. **Retirez** le yaourt lorsqu'il est prêt. Laissez le yaourt revenir à la température ambiante, puis transférez-le dans un récipient hermétique et mettez-le au réfrigérateur jusqu'à ce qu'il soit refroidi.
8. **Préparez** les parfaits en répartissant le granola, les baies et le yaourt dans des verres à eau, puis servez.

## ES PARFAITS CASEROS DE YOGUR Y BAYAS

RENDIMIENTO

8 raciones

TIEMPO DE PREPARACIÓN

20 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

6 horas

62 gramos de yogur natural sin azúcar  
946 mililitros de leche entera

### Parfait

Granola, según sea necesario  
Arándanos, fresas y moras, según sea necesario

### Elementos necesarios

Termómetro para caramelos  
8 vasos para servir (148 mililitros cada uno)

1. **Vierte** el yogur en un cuenco de cristal mediano. Reserva.
2. **Vierte** la leche en una cacerola y coloca un termómetro de caramelo. Calienta a fuego medio-bajo hasta que el termómetro marque 85 °C.
3. **Retira** la leche del fuego y enfríala a 45 °C, ya sea dejándola sola o colocando la leche en un cuenco y poniéndolo sobre un baño de hielo.
4. **Vierte** la leche en el cuenco con el yogur y bátelo todo junto. Cubre el cuenco con film transparente.
5. **Coloca** el cuenco en la bandeja de alimentos, luego introduce la bandeja en la posición de nivel 4 en el horno freidor por aire COSORI.
6. **Selecciona** la función Proof (Leudar), ajusta la temperatura a 30 °C y el tiempo a 6 horas, luego pulsa *Inicio/Pausa*.
7. **Retira** el yogur cuando esté hecho. Deja que el yogur alcance la temperatura ambiente, pásalo a un recipiente hermético y refrigéralo hasta que se enfríe.
8. **Monta** los parfaits haciendo capas la granola, las bayas y el yogur en vasos y sírvelos.

## IT PARFAIT DI YOGURT E FRUTTI DI BOSCO FATTO IN CASA

PORZIONI

8 porzioni

TEMPO DI PREPARAZIONE

20 minuti

TEMPO DI COTTURA

6 ore

62 grammi di yogurt bianco non zuccherato  
946 ml di latte intero

### Parfait

Muesli, quanto basta  
Mirtilli, fragole e more, quanto basta

### Utensili necessari

Termometro Candy  
8 bicchieri da portata (148 ml ciascuno)

1. **Raccogliere** lo yogurt in una ciotola di vetro di dimensioni medie. Mettere da parte.
2. **Versare** il latte in una casseruola e collegare un termometro Candy. Riscaldare a fuoco medio-basso fino a che il termometro non segna 85°C.
3. **Togliere** il latte dal fuoco e farlo raffreddare a 45°C, lasciandolo raffreddare da solo o mettendo il latte in una ciotola e mettendolo sopra un bagno di ghiaccio.
4. **Versare** il latte nella ciotola con lo yogurt e mescolare. Coprire la ciotola con la pellicola trasparente.
5. **Mettere** la ciotola sul vassoio per alimenti, quindi inserire il vassoio al livello 4 del forno-friggitrice ad aria COSORI.
6. **Selezionare** la funzione Lievitazione, regolare la temperatura a 30°C e il tempo su 6 ore, quindi toccare *Avvio/Pausa*.
7. Al **termine**, togliere lo yogurt. Lasciare che lo yogurt raggiunga la temperatura ambiente, quindi trasferirlo in un contenitore sigillato e conservare in frigorifero fino a che non si raffredda.
8. **Assemblare** i parfait sovrapponendo muesli, frutti di bosco e yogurt in bicchieri da portata, quindi servire.



## EN BLUEBERRY LAVENDER TEA

**YIELD** | 2 cups  
**PREP TIME** | 15 minutes  
**COOK TIME** | 24 hours

190 grams fresh blueberries  
1 bunch fresh lavender  
120 grams white tea leaves

### Items Needed

Greaseproof baking paper  
Glass jar with tight-fitting lid

1. **Boil** a medium pot of water. Submerge the blueberries in the boiling water for 20 to 30 seconds, then drain and pat the blueberries dry.
2. **Spread** the blueberries onto the air fryer tray in an even layer.
3. **Insert** the air fryer tray at level 3 position in the COSORI Air Fryer Oven.
4. **Select** the Dehydrate function, adjust temperature to 60°C and time to 12 hours, then tap *Start/Pause*.
5. **Select** the Dehydrate function again when the timer goes off, adjust temperature to 60°C and time to 4 hours, then tap *Start/Pause*.
6. **Remove** the blueberries when they are leathery and withered, then allow them to cool to room temperature.
7. **Line** the air fryer tray with greaseproof baking paper and spread the lavender out in an even layer, then insert the tray at level 3 position in the air fryer oven.
8. **Select** the Dehydrate function, adjust temperature to 45°C and time to 8 hours, then tap *Start/Pause*.
9. **Remove** the lavender when done and allow to cool to room temperature.
10. **Place** the dried blueberries and tea leaves into a large bowl. Carefully shake the lavender flowers into the bowl, as they will fall from the stems easily now. Discard the lavender stems.
11. **Transfer** the mixture into a glass jar with a tight fitting lid. Store the dried tea mixture in a cool, dry place until ready to use.
12. **Prepare** the tea by heating 236 millilitres of water to 100°C. Place 1 teaspoon of the dried tea mixture into a cup, then pour the hot water over the tea and steep for 5 minutes before serving.

# DE HEIDELBEER- LAVENDEL-TEE

## PORTIONEN

2 Tassen

## VORBEREITUNGSZEIT

15 Minuten

## KOCHZEIT

24 Stunden

190 Gramm frische Heidelbeeren

1 Strauß frischer Lavendel

120 Gramm weiße Teeblätter

## Benötigte Utensilien

Fettundurchlässiges Backpapier

Glasgefäß mit dicht schließendem

Deckel

- 1. Einen** mittelgroßen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Die Heidelbeeren 20 bis 30 Sekunden in das kochende Wasser tauchen, dann abgießen und trocken tupfen.
- 2. Verteilen** Sie die Heidelbeeren in einer gleichmäßigen Schicht auf dem Heißluft-Frittierblech.
- 3. Setzen** Sie das Heißluft-Frittierblech auf Stufe 3 ein und schließen Sie die Tür am COSORI Heißluft-Frittier-Backofen.
- 4. Wählen** Sie die Funktion „Dehydrate (Dörren)“, stellen Sie die Temperatur auf 60 °C und die Zeit auf 12 Stunden ein und tippen Sie dann auf *Start/Pause*.
- 5. Wählen** Sie die Funktion „Dehydrate (Dörren)“ erneut, wenn der Timer erlischt, stellen Sie die Temperatur auf 60 °C und die Zeit auf 4 Stunden ein und tippen Sie dann auf *Start/Pause*.
- 6. Nehmen** Sie die Heidelbeeren heraus, wenn sie ledrig und welk sind, und lassen Sie sie auf Zimmertemperatur abkühlen.
- 7. Das** Frittierblech mit Backpapier auslegen und den Lavendel in einer gleichmäßigen Schicht ausbreiten, dann das Blech auf Stufe 3 in den Heißluft-Frittier-Backofen schieben.
- 8. Wählen** Sie die Funktion „Dehydrate (Dörren)“, stellen Sie die Temperatur auf 45 °C und die Zeit auf 8 Stunden ein und tippen Sie dann auf *Start/Pause*.
- 9. Nach** der Zubereitung den Lavendel entfernen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
- 10. Die** getrockneten Heidelbeeren und Teeblätter in eine große Schüssel geben. Schütteln Sie die Lavendelblüten vorsichtig in die Schüssel, da sie jetzt leicht von den Stielen fallen. Die Lavendelstiele entsorgen.
- 11. Die** Mischung in ein Glasgefäß mit dicht schließendem Deckel füllen. Bewahren Sie die getrocknete Teemischung bis zur Verwendung an einem kühlen, trockenen Ort auf.
- 12. Bereiten** Sie den Tee zu, indem Sie 236 Milliliter Wasser auf 100 °C erhitzen. Geben Sie 1 Teelöffel der getrockneten Teemischung in eine Tasse, übergießen Sie den Tee mit heißem Wasser und lassen Sie ihn vor dem Servieren 5 Minuten ziehen.

# FR THÉ AUX MYRTILLES ET À LA LAVANDE

<b>PRÉPARATION POUR</b>	2 tasses
<b>DURÉE DE PRÉP.</b>	15 minutes
<b>TEMPS DE CUISSON</b>	24 heures

190 grammes de myrtilles fraîches  
1 bouquet de lavande fraîche  
120 grammes de feuilles de thé blanc

## Éléments nécessaires

Papier sulfurisé  
Bocal en verre avec couvercle  
hermétique

- Faites** bouillir une casserole d'eau de taille moyenne. Plongez les myrtilles dans l'eau bouillante pendant 20 à 30 secondes, puis égouttez-les et épongez-les.
- Répartissez** les myrtilles sur le plateau de la friteuse à air en une couche uniforme.
- Insérez** le plateau de la friteuse à air à la position de niveau 3 dans le four friteuse à air COSORI.
- Sélectionnez** la fonction Déhydrate (Déshydrater), réglez la température sur 60 °C et la durée sur 12 heures, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- Sélectionnez** la fonction Déhydrate (Déshydrater), réglez la température sur 60 °C et la durée sur 4 heures, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- Retirez** les myrtilles lorsqu'elles sont cuivrées et desséchées, puis laissez-les refroidir jusqu'à ce qu'elles atteignent la température ambiante.
- Recouvrez** le plateau de la friteuse à air de papier sulfurisé et étalez la lavande en une couche uniforme, puis insérez le plateau au niveau 3 dans le four friteuse à air.
- Sélectionnez** la fonction Déhydrate (Déshydrater), réglez la température sur 45 °C et la durée sur 8 heures, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- Retirez** la lavande lorsqu'elle est cuite et laissez-la refroidir à température ambiante.
- Placez** les myrtilles séchées et les feuilles de thé dans un grand bol. Secouez soigneusement les fleurs de lavande dans le bol, car elles se détachent à présent facilement des tiges. Jeter les tiges de lavande.
- Transférez** le mélange dans un bocal en verre muni d'un couvercle hermétique. Conservez le mélange de thé séché dans un endroit frais et sec jusqu'au moment de l'utiliser.
- Préparez** le thé en chauffant 236 millilitres d'eau à 100 °C. Versez 1 cuillère à café du mélange de thé séché dans une tasse, puis versez l'eau chaude sur le thé et laissez infuser pendant 5 minutes avant de servir.

## ES TÉ DE ARÁNDANOS Y LAVANDA

### RENDIMIENTO

2 tazas

### TIEMPO DE PREPARACIÓN

15 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN

24 horas

190 gramos de arándanos frescos

1 manojo de lavanda fresca

120 gramos de hojas de té blanco

### Elementos necesarios

Papel antigrasa para horno

Tarro de cristal con tapa hermética

- 1. Hierve** agua en una olla mediana. Sumerge los arándanos en el agua hirviendo de 20 a 30 segundos, escúrrelos y sécalos.
- 2. Reparte** los arándanos en la bandeja de la freidora por aire formando una capa uniforme.
- 3. Introduce** la bandeja de la freidora por aire en la posición de nivel 3 en el horno freidor por aire COSORI.
- 4. Selecciona** la función Dehydrate (Deshidratar), ajusta la temperatura a 60 °C y el tiempo a 12 horas, después pulsa *Inicio/Pausa*.
- 5. Cuando** suene el temporizador, vuelve a seleccionar la función Dehydrate (Deshidratar), ajusta la temperatura a 60 °C y el tiempo a 4 horas, luego pulsa *Inicio/Pausa*.
- 6. Retira** los arándanos cuando estén correosos y marchitos y déjalos enfriar a temperatura ambiente.
- 7. Forra** la bandeja de la freidora por aire con papel antigrasa para horno y esparce la lavanda en una capa uniforme, luego introduce la bandeja en la posición de nivel 3 en el horno freidor por aire.
- 8. Selecciona** la función Dehydrate (Deshidratar), ajusta la temperatura a 45 °C y el tiempo a 8 horas, después pulsa *Inicio/Pausa*.
- 9. Retira** la lavanda cuando esté lista y deja que se enfríe a temperatura ambiente.
- 10. Coloca** los arándanos deshidratados y las hojas de té en un cuenco grande. Sacude con cuidado las flores de lavanda en el cuenco, ya que ahora se desprenderán fácilmente de los tallos. Desecha los tallos de lavanda.
- 11. Transfiere** la mezcla a un tarro de cristal con tapa hermética. Guarda la mezcla de té seco en un lugar fresco y seco hasta que vayas a utilizarla.
- 12. Prepara** el té calentando 236 mililitros de agua a 100 °C. Pon 1 cucharadita de la mezcla de té seco en una taza, vierte el agua caliente sobre el té y déjalo reposar durante 5 minutos antes de servir.

## IT TÈ ALLA LAVANDA E MIRTILLI

### PORZIONI

2 tazze

### TEMPO DI PREPARAZIONE

15 minuti

### TEMPO DI COTTURA

24 ore

190 grammi di mirtilli freschi  
1 mazzo di lavanda fresca  
120 grammi di foglie di tè bianco

### Utensili necessari

Carta forno antiaderente  
Barattolo di vetro con coperchio  
aderente

- 1. Far** bollire una pentola d'acqua di medie dimensioni. Immergere i mirtilli nell'acqua bollente per 20-30 secondi, quindi scolarli e asciugarli tamponando.
- 2. Distribuire** i mirtilli sul vassoio della friggitrice ad aria fino a realizzare uno strato uniforme.
- 3. Inserire** il vassoio della friggitrice ad aria al livello 3 del forno-friggitrice ad aria COSORI.
- 4. Selezionare** la funzione Disidratazione, regolare la temperatura a 60°C e il tempo su 12 ore, quindi toccare *Avvio/Pausa*.
- 5. Selezionare** nuovamente la funzione Disidratazione quando il timer si spegne, regolare la temperatura a 60°C e il tempo su 4 ore, quindi toccare *Avvio/Pausa*.
- 6. Togliere** i mirtilli quando sono coriacei e appassiti, quindi lasciarli raffreddare a temperatura ambiente.
- 7. Rivestire** la teglia della friggitrice ad aria con carta da forno e distribuire la lavanda in uno strato uniforme; quindi, inserire il vassoio al livello 3 nel forno-friggitrice ad aria.
- 8. Selezionare** la funzione Disidratazione, regolare la temperatura a 45°C e il tempo su 8 ore, quindi toccare *Avvio/Pausa*.
- 9. Al termine**, togliere la lavanda e lasciarla raffreddare a temperatura ambiente.
- 10. Mettere** i mirtilli secchi e le foglie di tè all'interno di una ciotola capiente. Scuotere delicatamente i fiori di lavanda nella ciotola, dato che ora cadranno facilmente dagli steli. Togliere i gambi di lavanda.
- 11. Trasferire** il composto in un barattolo di vetro con coperchio ermetico. Conservare la miscela di tè essiccata in un luogo fresco e asciutto fino al momento dell'uso.
- 12. Preparare** il tè scaldando 236 ml di acqua a 100°C. Mettere 1 cucchiaino di miscela di tè essiccato in una tazza, quindi versare l'acqua calda sul tè e lasciare in infusione per 5 minuti prima di servire.



*appetisers & snacks*

*Vorspeisen und Snacks*

*Amuse-bouches et en-cas*

*aperitivos y tentempiés*

*Antipasti e spuntini*



## EN ROASTED TOMATO BRUSCHETTA

<b>YIELD</b>	4 servings
<b>PREP TIME</b>	10 minutes
<b>COOK TIME</b>	10 minutes

600 grams cherry tomatoes, halved  
3 garlic cloves, minced  
1 shallot, minced  
1 tablespoon olive oil, plus more as needed  
1 tablespoon fresh thyme leaves, chopped  
1 teaspoon salt  
½ teaspoon freshly ground black pepper  
1 baguette, cut into 1½-centimetre rounds  
1 tablespoon fresh basil leaves, for garnish

1. **Select** the Air Fry function on the COSORI Air Fryer Oven, adjust temperature to 195°C and time to 10 minutes, then tap *Start/Pause* to preheat.
2. **Combine** the tomatoes, garlic, shallot, olive oil, thyme, salt, and pepper in a medium bowl and stir to combine, then transfer to the food tray.
3. **Place** the baguette slices onto the air fryer tray and drizzle with olive oil.
4. **Insert** the food tray at level 3 position and the air fryer tray at level 4 position in the preheated air fryer oven.
5. **Remove** the toasts after 4 minutes.
6. **Remove** the tomato mixture when done, then spoon onto the toasts and serve garnished with basil.

## DE GERÖSTETE TOMATEN- BRUSCHETTA

**PORTIONEN**

4 Portionen

**VORBEREITUNGSZEIT**

10 Minuten

**KOCHZEIT**

10 Minuten

600 Gramm Kirschtomaten, halbiert  
3 Knoblauchzehen, gehackt  
1 Schalotte, gehackt  
1 Esslöffel Olivenöl, plus etwas mehr  
nach Bedarf  
1 Esslöffel frische Thymianblätter,  
gehackt  
1 Teelöffel Salz  
½ Teelöffel frisch gemahlener  
schwarzer Pfeffer  
1 Baguette, in 1½ Zentimeter dicke  
Scheiben geschnitten  
1 Esslöffel frische Basilikumblätter, zum  
Garnieren

- 1. Wählen** Sie am COSORI-Heißluft-Frittier-Backofen die Funktion „Air Fry (Heißluft-Frittieren)“, stellen Sie die Temperatur auf 195 °C und die Zeit auf 10 Minuten ein und tippen Sie dann auf *Start/Pause*, um das Gerät vorzuheizen.
- 2. Die** Tomaten, den Knoblauch, die Schalotte, das Olivenöl, den Thymian, das Salz und den Pfeffer in einer mittelgroßen Schüssel verrühren und dann auf das Blech geben.
- 3. Die** Baguettescheiben auf das Frittierblech legen und mit Olivenöl beträufeln.
- 4. Schieben** Sie das Backblech auf Stufe 3 und das Frittierblech auf Stufe 4 in den vorgeheizten Heißluft-Frittier-Backofen.
- 5. Die** Toasts nach 4 Minuten herausnehmen.
- 6. Wenn** die Tomatenmischung gar ist, herausnehmen, auf die Toasts verteilen und mit Basilikum garniert servieren.

## FR BRUSCHETTA AUX TOMATES RÔTIÉS

**PRÉPARATION POUR**

4 portions

**DURÉE DE PRÉP.**

10 minutes

**TEMPS DE CUISSON**

10 minutes

600 grammes de tomates cerises,  
coupées en deux  
3 gousses d'ail émincées  
1 échalote, émincée  
1 cuillère à soupe d'huile d'olive, plus si  
nécessaire  
1 cuillère à soupe de feuilles de thym  
frais, hachées  
1 cuillère à café de sel  
½ cuillère à café de poivre noir  
fraîchement moulu  
1 baguette, coupée en tranches de  
1½-centimètre  
1 cuillère à soupe de feuilles de basilic  
frais, pour la garniture

- 1. Sélectionnez** la fonction Air-Fry (friture à air) sur le four friteuse à air COSORI, réglez la température sur 195 °C et la durée sur 10 minute, puis appuyez sur *Démarrer/Pause* pour préchauffer.
- 2. Mélangez** les tomates, l'ail, l'échalote, l'huile d'olive, le thym, le sel et le poivre dans un bol de taille moyenne, puis transférez le tout sur le plateau à aliments.
- 3. Placez** les tranches de baguette sur le plateau de la friteuse à air et nappez-les d'un filet d'huile d'olive.
- 4. Insérez** le plateau à aliments au niveau 3 et le plateau de la friteuse à air au niveau 4 dans le four friteuse à air préchauffé.
- 5. Retirez** les toasts au bout de 4 minutes.
- 6. Retirez** le mélange de tomates lorsqu'il est cuit, puis répartissez-le sur les toasts et servez garni de basilic.

## ES BRUSCHETTA DE TOMATE ASADO

RENDIMIENTO

4 raciones

TIEMPO DE PREPARACIÓN

10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

10 minutos

600 gramos de tomates cherry partidos por la mitad  
3 dientes de ajo picados  
1 chalota picada  
1 cucharada de aceite de oliva, más la cantidad necesaria  
1 cucharada de hojas de tomillo fresco picado  
1 cucharadita de sal  
½ cucharadita de pimienta negra recién molida  
1 baguette, cortada en rodajas de 1½ centímetros  
1 cucharada de hojas de albahaca fresca, para decorar

1. **Selecciona** la función Air Fry (Freír por aire) en el horno freidor por aire COSORI, ajusta la temperatura a 195 °C y el tiempo a 10 minutos, luego pulsa *Inicio/Pausa* para precalentar.
2. **Mezcla** los tomates, el ajo, la chalota, el aceite de oliva, el tomillo, la sal y la pimienta en un cuenco mediano y remueve para mezclar, luego transfiere a la bandeja de alimentos.
3. **Coloca** las rebanadas de baguette en la bandeja de la freidora y rocíalas con aceite de oliva.
4. **Introduce** la bandeja de alimentos en la posición de nivel 3 y la bandeja de la freidora por aire en la posición de nivel 4 en el horno freidor por aire precalentado.
5. **Retira** las tostadas pasados 4 minutos.
6. **Retira** la mezcla de tomate cuando esté hecha, viértela sobre las tostadas y sírvelas decoradas con albahaca.

## IT BRUSCHETTA CON POMODORINI ARROSTO

PORZIONI

4 porzioni

TEMPO DI PREPARAZIONE

10 minuti

TEMPO DI COTTURA

10 minuti

600 grammi di pomodori ciliegini, tagliati a metà  
3 spicchi d'aglio, tritati  
1 scalogno, sminuzzato  
1 cucchiaino di olio d'oliva, o anche di più - quanto basta  
1 cucchiaino di foglie di timo fresco, tritate  
1 cucchiaino di sale  
½ cucchiaino di pepe nero macinato al momento  
1 baguette, tagliata a fette di 1½ centimetro  
1 cucchiaino di foglie di basilico fresco, per guarnire

1. **Selezionare** la funzione Frittura ad aria sul forno-friggitrice ad aria COSORI, regolare la temperatura a 195°C e il tempo su 10 minuti, quindi toccare *Avvio/Pausa* per avviare il pre-riscaldamento.
2. **Mettere** i pomodori, l'aglio, lo scalogno, l'olio d'oliva, il timo, il sale e il pepe insieme in una ciotola di dimensioni medie e mescolare per amalgamare il tutto, quindi trasferire nel vassoio per alimenti.
3. **Disporre** le fette di baguette sul vassoio della friggitrice ad aria e condire con olio d'oliva.
4. **Inserire** il vassoio per alimenti nella posizione di livello 3 e il vassoio della friggitrice ad aria nella posizione di livello 4 nel forno-friggitrice ad aria pre-riscaldato.
5. **Togliere** i toast dopo 4 minuti.
6. Al **termine**, rimuovere il composto di pomodoro, quindi versare sui toast e servire guarnendo con basilico.



## EN CORNBREAD MUFFINS WITH SPICY HONEY BUTTER

**YIELD** | 12 servings  
**PREP TIME** | 10 minutes  
**COOK TIME** | 12 minutes

### Muffins

160 grams cornmeal  
120 grams plain flour  
50 grams caster sugar  
½ teaspoon salt  
4 teaspoons baking powder  
2 large eggs  
240 millilitres buttermilk  
4 tablespoons unsalted butter, melted  
and cooled  
1 tablespoon honey

### Spicy Honey Butter

113 grams unsalted butter, softened to  
room temperature  
2 tablespoons spicy honey  
½ teaspoon salt

### Items Needed

12 firm cupcake liners

1. **Select** the Bake function on the COSORI Air Fryer Oven, adjust time to 12 minutes, then tap *Start/Pause* to preheat.
2. **Whisk** the cornmeal, flour, sugar, salt, and baking powder together in a large bowl.
3. **Whisk** the eggs, buttermilk, melted butter, and honey together in a separate bowl.
4. **Add** the wet ingredients into the bowl with the dry ingredients and stir until just combined, then fill each cupcake liner  $\frac{2}{3}$  full with the batter.
5. **Place** the filled cupcake liners onto the air fryer tray, then insert the tray at level 3 position in the preheated air fryer oven. You will need to work in batches.
6. **Mash** the butter, honey, and salt together in a medium bowl until smooth, then set aside.
7. **Remove** the muffins when done and let cool. Repeat the baking process with the remaining batter, then serve with the spicy honey butter.

# DE MAISBROT-MUFFINS MIT PIKANTER HONIGBUTTER

## PORTIONEN

12 Portionen

## VORBEREITUNGSZEIT

10 Minuten

## KOCHZEIT

12 Minuten

### Muffins

160 Gramm Maismehl  
120 Gramm Mehl  
50 Gramm Streuzucker  
½ Teelöffel Salz  
4 Teelöffel Backpulver  
2 große Eier  
240 Milliliter Buttermilch  
4 Esslöffel ungesalzene Butter, geschmolzen  
und abgekühlt  
1 Esslöffel Honig

### Pikante Honigbutter

113 Gramm ungesalzene Butter, auf  
Zimmertemperatur  
2 Esslöffel würziger Honig  
½ Teelöffel Salz

### Benötigte Utensilien

12 feste Muffinförmchen

1. **Wählen** Sie die Funktion „Bake (Backen)“ am COSORI Heißluft-Frittier-Backofen, stellen Sie die Zeit auf 12 Minuten ein und tippen Sie dann auf *Start/Pause*, um das Gerät vorzuheizen.
2. **Maismehl**, Mehl, Zucker, Salz und Backpulver in einer großen Schüssel verrühren.
3. **Verrühren** Sie die Eier, die Buttermilch, die geschmolzene Butter und den Honig in einer separaten Schüssel.
4. **Die** feuchten Zutaten in die Schüssel mit den trockenen Zutaten geben und umrühren, bis sie eine glatte Masse bilden, dann jede Muffinform zu  $\frac{2}{3}$  mit dem Teig füllen.
5. **Die** gefüllten Muffinförmchen auf das Frittierblech stellen und das Blech auf Stufe 3 in den vorgeheizten Heißluft-Fritteusenofen schieben. Die Muffins müssen gruppenweise nacheinander gebacken werden.
6. **Butter**, Honig und Salz in einer mittelgroßen Schüssel glatt rühren, dann beiseite stellen.
7. **Die** Muffins nach dem Backen herausnehmen und abkühlen lassen. Den Backvorgang mit dem restlichen Teig wiederholen, dann mit der würzigen Honigbutter servieren.

# FR MUFFINS AU PAIN DE MAÏS ET AU BEURRE DE MIEL ÉPICÉ

## PRÉPARATION POUR

12 portions

## DURÉE DE PRÉP.

10 minutes

## TEMPS DE CUISSON

12 minutes

### Muffins

160 grammes de farine de maïs  
120 grammes de farine ordinaire  
50 grammes de sucre en poudre  
½ cuillère à café de sel  
4 cuillères à café de levure chimique  
2 gros œufs  
240 millilitres de babeurre  
4 cuillères à soupe de beurre non salé, fondu  
et refroidi  
1 cuillère à soupe de miel

### Beurre de miel épicé

113 grammes de beurre non salé, ramolli à  
température ambiante  
2 cuillère à soupe de miel épicé  
½ cuillère à café de sel

### Éléments nécessaires

12 moules à cupcakes rigides

1. **Sélectionnez** la fonction Bake (cuisson au four) sur le four friteuse à air COSORI, réglez la durée sur 12 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause* pour préchauffer.
2. **Dans** un grand bol, mélangez au fouet la semoule de maïs, la farine, le sucre, le sel et la levure chimique.
3. **Dans** un autre bol, mélangez au fouet les œufs, le babeurre, le beurre fondu et le miel.
4. **Ajoutez** les ingrédients humides dans le bol avec les ingrédients secs et remuez jusqu'à ce qu'ils soient combinés, puis remplissez chaque moule à cupcake au  $\frac{2}{3}$  de sa capacité avec la pâte.
5. **Placez** les moules à cupcakes remplis sur le plateau de la friteuse à air, puis insérez le plateau au niveau 3 dans le four friteuse à air préchauffé. Vous devrez travailler par lots.
6. **Dans** un bol de taille moyenne, écrasez le beurre, le miel et le sel jusqu'à obtenir une consistance lisse, puis mettez de côté.
7. **Retirez** les muffins lorsqu'ils sont cuits et laissez-les refroidir. Répétez le processus de cuisson avec le reste de la pâte, puis servez avec le beurre de miel épicé.

# ES MUFFINS DE PAN DE MAÍZ CON MANTEQUILLA DE MIEL PICANTE

RENDIMIENTO	12 raciones
TIEMPO DE PREPARACIÓN	10 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN	12 minutos

## Muffins

160 gramos de harina de maíz  
120 gramos de harina normal  
50 gramos de azúcar  
½ cucharadita de sal  
4 cucharaditas de levadura en polvo  
2 huevos grandes  
240 mililitros de suero de leche  
4 cucharadas de mantequilla sin sal, derretida y fría  
1 cucharada de miel

## Mantequilla de miel picante

113 gramos de mantequilla sin sal, ablandada a temperatura ambiente  
2 cucharadas de miel picante  
½ cucharadita de sal

## Elementos necesarios

12 moldes firmes para magdalenas

1. **Selecciona** la función Bake (Hornear) en el horno freidor por aire COSORI, ajusta el tiempo a 12 minutos, luego pulsa *Inicio/Pausa* para precalentar.
2. **Bate** la harina de maíz, la harina, el azúcar, la sal y la levadura en polvo en un cuenco grande.
3. **Bate** los huevos, el suero de leche, la mantequilla derretida y la miel en otro cuenco.
4. **Añade** los ingredientes húmedos al cuenco con los ingredientes secos y remueve hasta que se mezclen, luego llena cada molde  $\frac{2}{3}$  de su capacidad con la masa.
5. **Coloca** los moldes rellenos en la bandeja de la freidora por aire e introduce la bandeja en el nivel 3 del horno freidor por aire precalentado. Deberás trabajar por tandas.
6. **Mezcla** la mantequilla, la miel y la sal en un cuenco mediano hasta obtener una mezcla homogénea y resévala.
7. **Retira** las magdalenas cuando estén hechas y déjalas enfriar. Repite el proceso de horneado con el resto de la masa y sírvelas con la mantequilla de miel picante.

# IT MUFFIN DI PANE DI MAIS CON BURRO SPEZIATO AL MIELE

PORZIONI	12 porzioni
TEMPO DI PREPARAZIONE	10 minuti
TEMPO DI COTTURA	12 minuti

## Muffin

160 grammi di farina di mais  
120 grammi di farina normale  
50 grammi di zucchero semolato  
½ cucchiaino di sale  
4 cucchiaini di lievito in polvere  
2 uova grandi  
240 ml di latticello  
4 cucchiaini di burro non salato, sciolto e raffreddato  
1 cucchiaino di miele

## Burro al miele speziato

113 grammi di burro non salato, ammorbidito a temperatura ambiente  
2 cucchiaini di miele piccante  
½ di cucchiaino di sale

## Utensili necessari

12 pirottini per cupcake

1. **Selezionare** la funzione Cottura in forno sul forno-friggitrice ad aria COSORI, regolare il tempo su 12 minuti, quindi toccare *Avvio/Pausa* per avviare il pre-riscaldamento.
2. **Sbattere** insieme la farina di mais, la farina, lo zucchero, il sale e il lievito in una ciotola capiente.
3. **In** una ciotola separata, sbattere insieme le uova, il latticello, il burro fuso e il miele.
4. **Aggiungere** gli ingredienti bagnati nella ciotola con gli ingredienti secchi e mescolare fino a quando non saranno amalgamati, quindi riempire ogni pirottino per cupcake fino a  $\frac{2}{3}$  con la pastella.
5. **Posizionare** i pirottini riempiti sul vassoio della friggitrice ad aria, quindi inserire la teglia al livello 3 nel forno-friggitrice ad aria pre-riscaldato. Sarà necessario procedere per fasi.
6. **Schiacciare** il burro, il miele e il sale in una ciotola di medie dimensioni fino a ottenere un composto omogeneo, quindi metterlo da parte.
7. A cottura ultimata **sfnare** i muffin e lasciateli raffreddare. Ripetere il processo di cottura con la pastella rimanente, quindi servire con il burro al miele speziato.



## EN MEDITERRANEAN-SPICED CHICKEN WINGS

**YIELD** | 2 servings  
**PREP TIME** | 35 minutes  
**COOK TIME** | 15 minutes

2 tablespoons extra-virgin olive oil  
½ lemon, zested and juiced  
2 garlic cloves, minced  
1 teaspoon dried oregano  
1 ½ teaspoons kosher salt  
½ teaspoon black pepper  
½ teaspoon sweet paprika  
¼ teaspoon cayenne pepper  
400 grams chicken wings (flats and drumettes)  
1 tablespoon fresh parsley, finely chopped, for garnish  
½ teaspoon flaky salt, for garnish

1. **Whisk** together the olive oil, lemon zest and juice, minced garlic, oregano, salt, pepper, paprika, and cayenne in a large bowl until combined.
2. **Add** the chicken wings and toss to coat.
3. **Cover** bowl with plastic wrap and allow to marinate for 30 minutes or up to 3 hours in the refrigerator.
4. **Select** the Air Fry function on the COSORI Air Fryer Oven, adjust temperature to 210°C and time to 15 minutes, then tap Start/Pause to preheat.
5. **Remove** the chicken wings from the marinade and place onto the air fryer tray.
6. **Insert** the air fry tray at level 4 position in the preheated air fryer oven.
7. **Remove** the wings when done.
8. **Serve** the chicken wings garnished with chopped parsley, and flaky salt.

## DE MEDITERRAN GEWÜRZTE HÄHNCHENFLÜGEL

**PORTIONEN**

2 Portionen

**VORBEREITUNGSZEIT**

35 Minuten

**KOCHZEIT**

15 Minuten

2 Esslöffel natives Olivenöl  
½ Zitrone, geschält und gepresst  
2 Knoblauchzehen, gehackt  
1 Teelöffel getrockneter Oregano  
1 ½ Teelöffel koscheres Salz  
½ Teelöffel schwarzer Pfeffer  
½ Teelöffel süßer Paprika  
½ Teelöffel Cayennepfeffer  
400 g Hähnchenflügel (ganze Flügel)  
1 Esslöffel frische Petersilie, fein  
gehackt, zum Garnieren  
½ Teelöffel grobes Salz, zum Garnieren

1. **In** einer großen Schüssel Olivenöl, Zitronenschale und -saft, gehackten Knoblauch, Oregano, Salz, Pfeffer, Paprika und Cayennepfeffer verrühren.
2. **Die** Hähnchenflügel dazugeben und durchschwenken, bis sie bedeckt sind.
3. **Die** Schüssel mit Plastikfolie abdecken und 30 Minuten oder bis zu 3 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.
4. **Wählen** Sie am COSORI-Heißluft-Frittier-Backofen die Funktion „Air Fry (Heißluft-Frittieren)“, stellen Sie die Temperatur auf 210 °C und die Zeit auf 15 Minuten ein und tippen Sie dann auf „Start/Pause“, um das Gerät vorzuheizen.
5. **Die** Hähnchenflügel aus der Marinade nehmen und auf das Frittierblech legen.
6. **Schieben** Sie das Frittierblech auf Stufe 4 in den vorgeheizten Heißluft-Frittier-Backofen.
7. **Die** Flügel herausnehmen, wenn sie fertig sind.
8. **Die** Hähnchenflügel mit gehackter Petersilie und grobem Salz garniert servieren.

## FR AILES DE POULET AUX ÉPICES À LA MÉDITERRANÉENNE

**PRÉPARATION POUR**

2 portions

**DURÉE DE PRÉP.**

35 minutes

**TEMPS DE CUISSON**

15 minutes

2 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge  
½ citron, zesté et pressé  
2 gousses d'ail émincées  
1 cuillère à café d'origan séché  
1 ½ cuillères à café de sel casher  
½ cuillère à café de poivre noir  
½ cuillère à café de paprika doux  
½ cuillère à café de poivre de Cayenne  
400 grammes d'ailes de poulet (plats et pilons)  
1 cuillère à soupe de persil frais, finement haché, pour la garniture  
½ cuillère à café de sel en flocons, pour la garniture

1. **Fouettez** ensemble l'huile d'olive, le zeste et le jus de citron, l'ail haché, l'origan, le sel, le poivre, le paprika et le poivre de Cayenne dans un grand bol jusqu'à ce qu'ils soient combinés.
2. **Ajoutez** les ailes de poulet et mélangez pour enrober.
3. **Couvrez** le bol d'une pellicule plastique et laissez mariner pendant 30 minutes ou jusqu'à 3 heures au réfrigérateur.
4. **Sélectionnez** la fonction Air-Fry (friture à air) sur le four friteuse à air COSORI, réglez la température sur 210°C et la durée sur 15 minute, puis appuyez sur Démarrer/Pause pour préchauffer.
5. **Retirez** les ailes de poulet de la marinade et placez-les sur le plateau de la friteuse à air.
6. **Insérez** le plateau de la friteuse à air à la position de niveau 4 dans le four préchauffé de la friteuse à air.
7. **Retirez** les ailes lorsqu'elles sont prêtes.
8. **Servez** les ailes de poulet garnies de persil haché et de sel en flocons.

## ES ALITAS DE POLLO CON ESPECIAS MEDITERRÁNEAS

RENDIMIENTO

2 raciones

TIEMPO DE PREPARACIÓN

35 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

15 minutos

2 cucharadas de aceite de oliva extra virgen  
½ limón pelado y exprimido  
2 dientes de ajo picados  
1 cucharadita de orégano seco  
1 ½ cucharaditas de sal kosher  
½ cucharadita de pimienta negra  
½ cucharadita de pimentón dulce  
½ cucharadita de pimienta de cayena  
400 gramos de alitas de pollo (blanquetas y alones)  
1 cucharada de perejil fresco, finamente picado, para decorar  
½ cucharadita de sal en escamas, para adornar

## IT ALI DI POLLO SPEZIATE ALLA MEDITERRANEA

PORZIONI

2 porzioni

TEMPO DI PREPARAZIONE

35 minuti

TEMPO DI COTTURA

15 minuti

2 cucchiaini di olio extravergine di oliva  
½ limone, la scorza e il succo  
2 spicchi d'aglio, tritati  
1 cucchiaino di origano secco  
1 ½ cucchiaino di sale kosher  
½ cucchiaino di pepe nero  
½ cucchiaino di paprika dolce  
½ cucchiaino di pepe di Caienna  
400 grammi di alette di pollo (tembi e tamburi)  
1 cucchiaino di prezzemolo fresco, tritato finemente, per guarnire  
½ cucchiaino di sale in fiocchi, per guarnire

1. **Bate** el aceite de oliva, el zumo y jugo de limón, el ajo picado, el orégano, la sal, la pimienta, el pimentón y la pimienta de cayena en un cuenco grande hasta obtener una mezcla homogénea.
  2. **Añade** las alitas de pollo y remueve para cubrir las.
  3. **Cubre** el cuenco con film transparente y deja marinar durante 30 minutos o hasta 3 horas en la nevera.
  4. **Selecciona** la función Air Fry (Freír por aire) en el horno freidor por aire COSORI, ajusta la temperatura a 210 °C y el tiempo a 15 minutos, luego pulsa Inicio/Pausa para precalentar.
  5. **Saca** las alitas de pollo de la marinada y colócalas en la bandeja de la freidora por aire.
  6. **Introduce** la bandeja de la freidora por aire en la posición de nivel 4 en el horno freidor por aire precalentado.
  7. **Retira** las alitas cuando estén hechas.
  8. **Sírvelas** adornadas con perejil picado y sal en escamas.
- 
1. **In** una ciotola capiente, sbattere l'olio d'oliva, la scorza e il succo di limone, l'aglio tritato, l'origano, il sale, il pepe, la paprika e la cayenna fino ad ottenere un composto omogeneo.
  2. **Aggiungere** le alette di pollo e mescolarle fino a che non saranno completamente coperte dal composto.
  3. **Coprire** la ciotola usando della pellicola e lasciare marinare per 30 minuti o fino a 3 ore in frigorifero.
  4. **Selezionare** la funzione Frittura ad aria sul forno-friggitrice ad aria COSORI, regolare la temperatura a 210°C e il tempo su 15 minuti, quindi toccare Avvio/Pausa per avviare il pre-riscaldamento.
  5. **Togliere** le alette di pollo dalla marinata e adagiarle sul vassoio della friggitrice ad aria.
  6. **Inserire** il vassoio della friggitrice ad aria al livello 4 nel forno-friggitrice ad aria pre-riscaldato.
  7. Al **termine**, togliere le ali.
  8. **Servire** le ali di pollo guarnite con prezzemolo tritato e sale a scaglie.



# EN CRISPY CHICKPEA SALAD

**YIELD** | 4 servings  
**PREP TIME** | 10 minutes  
**COOK TIME** | 10 minutes

½ baguette, torn into smaller pieces  
1 tablespoon fresh Italian parsley leaves  
1 tablespoon fresh mint leaves  
40 millilitres olive oil, divided  
2 teaspoons salt, divided  
1 can chickpeas (450 grams), drained and rinsed  
½ teaspoon paprika  
225 grams mixed greens  
1 avocado, diced  
2 oranges, segmented  
33 grams sunflower seeds, for topping

## Citrus Vinaigrette

1 shallot, minced  
1 orange, zested and juiced  
1 tablespoon Champagne vinegar  
1 tablespoon Dijon mustard  
2 teaspoons agave syrup  
60 millilitres olive oil, plus more as needed  
Salt & freshly ground pepper, to taste

## Items Needed

Food processor fitted with blade attachment

1. **Place** the baguette pieces, parsley, mint, 30 millilitres olive oil, and 1 teaspoon salt in the bowl of a food processor fitted with the blade attachment. Pulse until the bread has been broken down into large crumbs and the herbs are mixed into the crumbs.
2. **Transfer** the breadcrumbs onto the food tray and spread into a single layer.
3. **Combine** the chickpeas, remaining 10 millilitres olive oil, remaining teaspoon of salt, and paprika in a medium bowl and mix well, then transfer onto the air fryer tray.
4. **Select** the Air Fry function on the COSORI Air Fryer Oven, adjust temperature to 195°C and time to 10 minutes, then tap *Start/Pause* to preheat.
5. **Insert** the food tray at level 4 position and the air fryer tray at level 2 position in the preheated air fryer oven.
6. **Whisk** the shallot, orange juice and zest, vinegar, mustard, and agave syrup together in a small bowl to start the vinaigrette. Slowly pour in the olive oil while whisking constantly until all of the oil is added and the dressing is emulsified, then season to taste with salt and pepper.
7. **Remove** the chickpeas and breadcrumbs when done and allow them to cool.
8. **Toss** the mixed greens, avocado, and oranges with enough of the vinaigrette to coat, then add the breadcrumbs and chickpeas and lightly toss to mix throughout the salad. Divide among 4 bowls and top with sunflower seeds before serving.

# DE KROSSER KICHERERBSENSALAT

<b>PORTIONEN</b>	4 Portionen
<b>VORBEREITUNGSZEIT</b>	10 Minuten
<b>KOCHZEIT</b>	10 Minuten

½ Baguette, in kleinere Stücke gerissen  
1 Esslöffel frische Blätter der italienischen Petersilie  
1 Esslöffel frische Minzblätter  
40 Milliliter Olivenöl, aufgeteilt  
2 Teelöffel Salz, aufgeteilt  
1 Dose Kichererbsen (450 g), abgetropft und abgespült  
½ Teelöffel Paprika  
225 Gramm gemischtes Gemüse  
1 Avocado, gewürfelt  
2 Orangen, aufgeschnitten  
33 Gramm Sonnenblumenkerne, zum Bestreuen

## Zitrus-Vinaigrette

1 Schalotte, gehackt  
1 Orange, geschält und entsaftet  
1 Esslöffel Champagner-Essig  
1 Esslöffel Dijon-Senf  
2 Teelöffel Agavendicksaft  
60 Milliliter Olivenöl, plus etwas mehr nach Bedarf  
Salz und frisch gemahlener Pfeffer, nach Geschmack

## Benötigte Utensilien

Mixer mit Messeraufsatz

- 1. Die** Baguettестücke, Petersilie, Minze, 30 Milliliter Olivenöl und 1 Teelöffel Salz in den Becher eines Mixers mit Messeraufsatz geben. So lange im Impulsbetrieb durcharbeiten, bis das Brot zu großen Krümeln zerfallen ist und die Kräuter unter die Krümel gemischt sind.
- 2. Die** Semmelbrösel auf das Backblech geben und in einer einzigen Schicht verteilen.
- 3. Die** Kichererbsen, die restlichen 10 Milliliter Olivenöl, den restlichen Teelöffel Salz und das Paprikapulver in einer mittelgroßen Schüssel gut vermischen und dann auf das Frittierblech geben.
- 4. Wählen** Sie am COSORI-Heißluft-Frittier-Backofen die Funktion „Air Fry (Heißluft-Frittieren)“, stellen Sie die Temperatur auf 195 °C und die Zeit auf 10 Minuten ein und tippen Sie dann auf *Start/Pause*, um das Gerät vorzuheizen.
- 5. Schieben** Sie das Backblech auf Stufe 4 und das Frittierblech auf Stufe 2 in den vorgeheizten Heißluft-Frittier-Backofen.
- 6. Für** die Vinaigrette Schalotte, Orangensaft und -schale, Essig, Senf und Agavendicksaft in einer kleinen Schüssel verrühren. Das Olivenöl langsam und unter ständigem Rühren einfließen lassen, bis das gesamte Öl eingearbeitet und das Dressing emulgiert ist, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 7. Die** Kichererbsen und die Semmelbrösel herausnehmen und abkühlen lassen.
- 8. Das** gemischte Gemüse, die Avocado und die Orangen mit so viel Vinaigrette vermengen, dass sie bedeckt sind, dann die Semmelbrösel und die Kichererbsen hinzufügen und leicht schwenken, um den Salat gut durchzumischen. Auf 4 Schalen aufteilen und vor dem Servieren mit Sonnenblumenkernen bestreuen.

# SALADE DE POIS CHICHES CROUSTILLANTS

<b>PRÉPARATION POUR</b>	4 portions
<b>DURÉE DE PRÉP.</b>	10 minutes
<b>TEMPS DE CUISSON</b>	10 minutes

½ baguette, découpée en petits morceaux  
 1 cuillère à soupe de feuilles de persil plat frais  
 1 cuillère à soupe de feuilles de menthe fraîche  
 40 millilitres d'huile d'olive, répartis  
 2 cuillères à café de sel, réparties  
 1 boîte de pois chiches (450 grammes), égouttés et rincés  
 ½ tasse à café de paprika  
 225 grammes de légumes verts variés  
 1 avocat, coupé en dés  
 2 oranges, en quartiers  
 33 grammes de graines de tournesol, pour la garniture

## Vinaigrette aux agrumes

1 échalote, émincée  
 1 orange, zestée et pressée  
 1 cuillère à soupe de vinaigre de Champagne  
 1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon  
 2 cuillères à café de sirop d'agave  
 60 millilitres d'huile d'olive, plus au besoin  
 Sel et poivre fraîchement moulu, selon le goût

## Éléments nécessaires

Robot de cuisine mixeur

1. **Placez** les morceaux de baguette, le persil, la menthe, 30 millilitres d'huile d'olive et 1 cuillère à café de sel dans le bol d'un robot mixeur. Hachez jusqu'à ce que le pain soit réduit en grosses miettes et que les herbes soient mélangées aux miettes.
2. **Transférez** la chapelure sur le plateau à aliments et étalez-la en une seule couche.
3. **Mélangez** les pois chiches, les 10 millilitres d'huile d'olive restants, la cuillère à café de sel restante et le paprika dans un bol moyen et mélangez bien, puis transférez-les sur le plateau de la friteuse à air.
4. **Sélectionnez** la fonction Air-Fry (friture à air) sur le four friteuse à air COSORI, réglez la température sur 195 °C et la durée sur 10 minute, puis appuyez sur *Démarrer/Pause* pour préchauffer.
5. **Insérez** le plateau à aliments au niveau 4 et le plateau de la friteuse à air au niveau 2 dans le four friteuse à air préchauffé.
6. **Dans** un petit bol, fouettez l'échalote, le jus et le zeste d'orange, le vinaigre, la moutarde et le sirop d'agave pour préparer la vinaigrette. Versez lentement l'huile d'olive tout en fouettant constamment jusqu'à ce que toute l'huile soit ajoutée et que la vinaigrette soit émulsionnée, puis assaisonnez de sel et de poivre.
7. **Retirez** les pois chiches et la chapelure lorsqu'ils sont cuits et laissez-les refroidir.
8. **Mélangez** les légumes verts, l'avocat et les oranges avec une quantité suffisante de vinaigrette pour les enrober, puis ajoutez la chapelure et les pois chiches et remuez légèrement pour les mélanger à toute la salade. Répartissez dans 4 bols et garnissez de graines de tournesol avant de servir.

# ES ENSALADA DE GARBANZOS CRUJIENTES

RENDIMIENTO

4 raciones

TIEMPO DE PREPARACIÓN

10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

10 minutos

½ de baguette, cortada en trozos pequeños

1 cucharada de hojas frescas de perejil italiano

1 cucharada de hojas de menta fresca

40 mililitros de aceite de oliva, divididos

2 cucharaditas de sal, divididas

1 lata de garbanzos (450 gramos), escurridos y enjuagados

¼ cucharadita de pimentón

225 gramos de verduras mixtas

1 aguacate cortado en dados

2 naranjas, cortadas en gajos

33 gramos de pipas de girasol, para cubrir

## Vinagreta de cítricos

1 chalota picada

1 naranja, rallada y exprimida

1 cucharada de vinagre de champán

1 cucharada de mostaza de Dijon

2 cucharaditas de sirope de agave

60 mililitros de aceite de oliva, más la cantidad necesaria

Sal y pimienta recién molida, al gusto

## Elementos necesarios

Procesador de alimentos con cuchillas

1. **Coloca** los trozos de baguette, el perejil, la menta, 30 mililitros de aceite de oliva y 1 cucharadita de sal en el cuenco de un robot de cocina equipado con el accesorio de cuchillas. Tritura hasta que el pan se haya desmenuzado y las hierbas se hayan mezclado con las migas.
2. **Coloca** el pan rallado en la bandeja y extiéndelo en una sola capa.
3. **Mezcla** los garbanzos, los 10 mililitros de aceite de oliva restantes, la cucharadita de sal restante y el pimentón en un cuenco mediano, mézclalo todo bien y pásalo a la bandeja de la freidora.
4. **Selecciona** la función Air Fry (Freír por aire) en el horno freidor por aire COSORI, ajusta la temperatura a 195 °C y el tiempo a 10 minutos, luego pulsa *Inicio/Pausa* para precalentar.
5. **Introduce** la bandeja de alimentos en la posición de nivel 4 y la bandeja de la freidora por aire en la posición de nivel 2 en el horno freidor por aire precalentado.
6. **Bate** la chalota, el zumo y la ralladura de naranja, el vinagre, la mostaza y el sirope de agave en un cuenco pequeño para preparar la vinagreta. Vierte poco a poco el aceite de oliva sin dejar de batir hasta que se haya añadido todo el aceite y el aliño esté emulsionado, y sazona al gusto con sal y pimienta.
7. **Retira** los garbanzos y el pan rallado cuando estén hechos y déjalos enfriar.
8. **Mezcla** las verduras, el aguacate y las naranjas con la vinagreta hasta cubrirlos, añade el pan rallado y los garbanzos y remueve ligeramente para mezclar toda la ensalada. Reparte la ensalada en 4 cuencos y añade las pipas de girasol antes de servir.

# IT INSALATA CON CECI CROCCANTI

<b>PORZIONI</b>	4 porzioni
<b>TEMPO DI PREPARAZIONE</b>	10 minuti
<b>TEMPO DI COTTURA</b>	10 minuti

½ di baguette, tagliata a pezzi più piccoli  
1 cucchiaino di foglie di prezzemolo fresco italiano  
1 cucchiaino di foglie di menta fresca  
40 ml di olio d'oliva, divisi  
2 cucchiaini di sale, divisi  
1 barattolo di ceci (450 grammi), scolati e sciacquati  
½ cucchiaino di paprika  
225 grammi di verdure miste  
1 avocado, a dadini  
2 arance, a spicchi  
33 grammi di semi di girasole, per guarnire

## Vinaigrette agli agrumi

1 scalogno, sminuzzato  
1 arancia, scorza e spremuta  
1 cucchiaino di aceto di Champagne  
1 cucchiaino di senape di Digione  
2 cucchiaini di sciroppo d'agave  
60 ml di olio d'oliva, o anche di più - quanto basta  
Sale e pepe appena macinato, a piacere

## Utensili necessari

Robot da cucina dotato di attacco lama

- 1. Mettere** i pezzi di baguette, il prezzemolo, la menta, 30 ml di olio d'oliva e 1 cucchiaino di sale nella ciotola di un robot da cucina dotato di lama. Impastare fino a quando il pane non sarà stato rotto in grosse briciole e le erbe aromatiche si saranno mescolate alle briciole.
- 2. Trasferire** il pangrattato sul vassoio per alimenti e distribuirlo in un unico strato.
- 3.** In una ciotola di medie dimensioni, **unire** i ceci, i restanti 10 ml di olio d'oliva, il cucchiaino di sale rimanente e la paprika, mescolare bene e trasferire il tutto sulla piastra della friggitrice ad aria.
- 4. Selezionare** la funzione Frittura ad aria sul forno-friggitrice ad aria COSORI, regolare la temperatura a 195°C e il tempo su 10 minuti, quindi toccare *Avvio/Pausa* per avviare il pre-riscaldamento.
- 5. Inserire** il vassoio per alimenti al livello 4 e il vassoio della friggitrice ad aria al livello 2 nel forno-friggitrice ad aria riscaldato.
- 6. Sbattere** insieme lo scalogno, il succo e la scorza d'arancia, l'aceto, la senape e lo sciroppo d'agave in una piccola ciotola per iniziare a preparare la vinaigrette. Versare lentamente l'olio d'oliva mescolando costantemente fino a quando non sarà stato aggiunto tutto l'olio e il condimento non sarà perfettamente emulsionato. Quindi, condire a piacere con sale e pepe.
- 7.** Al **termine** togliere i ceci e il pangrattato e lasciarli raffreddare.
- 8. Mescolare** le verdure miste, l'avocado e le arance con un quantitativo di vinaigrette sufficiente a ricoprire il tutto, quindi aggiungere il pangrattato e i ceci e mescolare leggermente l'insalata. Dividere in 4 ciotole e aggiungere i semi di girasole prima di servire.



## EN BEAN & CHEESE TAQUITOS

**YIELD** | 6 servings  
**PREP TIME** | 10 minutes  
**COOK TIME** | 10 minutes

260 grams refried pinto beans  
55 grams Monterey Jack cheese, freshly grated  
6 corn tortillas (15- to 20-centimetre diameter)  
Oil spray  
Hot sauce, for serving  
Sour cream, for serving  
Guacamole, for serving

**Items Needed**  
6 toothpicks

1. **Select** the Air Fry function on the COSORI Air Fryer Oven, adjust temperature to 200°C and time to 10 minutes, then tap *Start/Pause* to preheat.
2. **Place** the refried beans and grated cheese in a medium bowl and stir together.
3. **Wrap** the tortillas in a damp paper towel and microwave for 45 seconds or until pliable, then place on a cutting board.
4. **Place** a large spoonful of the bean and cheese mixture on one end of a tortilla, then roll the tortilla up into a tube, tucking the filling into the inside of the taquito. Secure the end of the tortilla with a toothpick. Repeat with the remaining tortillas and filling.
5. **Place** the taquitos onto the air fryer tray, then spray the taquitos all over with oil spray.
6. **Insert** the air fryer tray at level 2 position in the preheated air fryer oven.
7. **Flip** the taquitos over halfway through cooking, then close the door to resume cooking.
8. **Remove** the taquitos when done and allow them to cool slightly before removing the toothpicks.
9. **Serve** the taquitos with hot sauce, sour cream, and guacamole.

# DE BOHNEN-KÄSE-TAQUITOS

**PORTIONEN**

6 Portionen

**VORBEREITUNGSZEIT**

10 Minuten

**KOCHZEIT**

10 Minuten

260 Gramm gebratene Pinto-Bohnen

55 Gramm Monterey Jack-Käse, frisch gerieben

6 Maistortillas (15 bis 20 Zentimeter Durchmesser)

Ölspray

Scharfe Sauce, zum Servieren

Saure Sahne, zum Servieren

Guacamole, zum Servieren

**Benötigte Utensilien**

6 Zahnstocher

- 1. Wählen** Sie am COSORI-Heißluft-Frittier-Backofen die Funktion „Air Fry (Heißluft-Frittieren)“, stellen Sie die Temperatur auf 200 °C und die Zeit auf 10 Minuten ein und tippen Sie dann auf *Start/Pause*, um das Gerät vorzuheizen.
- 2. Die** gebratenen Bohnen und den geriebenen Käse in eine mittelgroße Schüssel geben und miteinander verrühren.
- 3. Die** Tortillas in ein feuchtes Papiertuch wickeln und 45 Sekunden lang in der Mikrowelle erwärmen, bis sie biegsam sind, dann auf ein Schneidebrett legen.
- 4. Geben** Sie einen großen Löffel der Bohnen-Käse-Mischung auf ein Ende einer Tortilla und rollen Sie die Tortilla dann zu einer Röhre zusammen, wobei Sie die Füllung in das Innere des Taquitos drücken. Das Ende der Tortilla mit einem Zahnstocher befestigen. Den Vorgang mit den restlichen Tortillas und der Füllung wiederholen.
- 5. Legen** Sie die Taquitos auf das Frittierblech und besprühen Sie die Taquitos rundherum mit Ölspray.
- 6. Schieben** Sie das Frittierblech auf Stufe 2 in den vorgeheizten Heißluft-Frittier-Backofen.
- 7. Drehen** Sie die Taquitos nach der Hälfte der Garzeit um, und schließen Sie die Tür, um den Garvorgang fortzusetzen.
- 8. Nehmen** Sie die fertigen Taquitos nach dem Backen heraus und lassen Sie sie etwas abkühlen, bevor Sie die Zahnstocher entfernen.
- 9. Die** Taquitos mit scharfer Soße, saurer Sahne und Guacamole servieren.

# FR TAQUITOS AUX HARICOTS ET AU FROMAGE

**PRÉPARATION POUR** | 6 portions  
**DURÉE DE PRÉP.** | 10 minutes  
**TEMPS DE CUISSON** | 10 minutes

260 grammes de haricots pinto frits  
55 grammes de fromage Monterey Jack,  
fraîchement râpé  
6 tortillas de maïs (15 à 20 centimètres de  
diamètre)  
Huile en aérosol  
Sauce piquante, au moment de servir  
Crème aigre, au moment de servir  
Guacamole, au moment de servir

## Éléments nécessaires

6 cure-dents

1. **Sélectionnez** la fonction Air-Fry (friture à air) sur le four friteuse à air COSORI, réglez la température sur 200 °C et la durée sur 10 minute, puis appuyez sur *Démarrer/Pause* pour préchauffer.
2. **Placez** les haricots frits et le fromage râpé dans un bol de taille moyenne et mélangez-les.
3. **Enveloppez** les tortillas dans une serviette en papier humide et passez-les au micro-ondes pendant 45 secondes ou jusqu'à ce qu'elles soient souples, puis placez-les sur une planche à découper.
4. **Déposez** une grande cuillerée du mélange de haricots et de fromage sur l'une des extrémités d'une tortilla, puis roulez la tortilla pour former un tube, en rentrant la garniture à l'intérieur du taquito. Fixez l'extrémité de la tortilla à l'aide d'un cure-dent. Répétez l'opération avec les tortillas et la garniture restantes.
5. **Placez** les taquitos sur le plateau de la friteuse à air, puis vaporisez les taquitos sur toute la surface avec de l'huile en aérosol.
6. **Insérez** le plateau de la friteuse à air à la position de niveau 2 dans le four préchauffé de la friteuse à air.
7. **Retournez** les taquitos à mi-cuisson, puis fermez la porte pour reprendre la cuisson.
8. **Retirez** les taquitos lorsqu'ils sont cuits et laissez-les refroidir légèrement avant de retirer les cure-dents.
9. **Servez** les taquitos avec de la sauce piquante, de la crème aigre et du guacamole.

# ES TAQUITOS DE JUDÍAS Y QUESO

## RENDIMIENTO

6 raciones

## TIEMPO DE PREPARACIÓN

10 minutos

## TIEMPO DE COCCIÓN

10 minutos

260 gramos de frijoles pintos refritos

55 gramos de queso Monterrey Jack,  
recién rallado

6 tortillas de maíz (de 15 a 20 centímetros  
de diámetro)

Aceite en aerosol

Salsa picante, para servir

Crema agria, para servir

Guacamole, para servir

## Elementos necesarios

6 mondadientes

1. **Selecciona** la función Air Fry (Freír por aire) en el horno freidor por aire COSORI, ajusta la temperatura a 200 °C y el tiempo a 10 minutos, luego pulsa *Inicio/Pausa* para precalentar.
2. **Coloca** los frijoles refritos y el queso rallado en un tazón mediano y revuélvelos.
3. **Envuelve** las tortillas en una toalla de papel húmeda y caliéntalas en el microondas durante 45 segundos o hasta que estén flexibles.
4. **Coloca** una cucharada grande de la mezcla de judías y queso en un extremo de la tortilla y, a continuación, enrolla la tortilla en forma de tubo, introduciendo el relleno en el interior del taquito. Sujeta el extremo de la tortilla con un palillo. Repite la operación con el resto de las tortillas y el relleno.
5. **Coloca** los taquitos en la bandeja de la freidora y rocíalos por todos lados con aceite en aerosol.
6. **Introduce** la bandeja de la freidora por aire en la posición de nivel 2 en el horno freidor por aire precalentado.
7. **A** mitad de la cocción, da la vuelta a los taquitos y cierra la puerta para reanudar la cocción.
8. **Retira** los taquitos cuando estén hechos y deja que se enfríen un poco antes de retirar los palillos.
9. **Sírvelos** con salsa picante, nata agria y guacamole.

## IT TAQUITOS DI FAGIOLI E FORMAGGIO

### PORZIONI

6 porzioni

### TEMPO DI PREPARAZIONE

10 minuti

### TEMPO DI COTTURA

10 minuti

260 grammi di fagioli borlotti fritti

55 grammi di formaggio Monterey Jack, appena grattugiato

6 tortillas di mais (da 15 a 20 centimetri di diametro)

Olio spray

Salsa piccante, per servire la pietanza

Panna acida, per servire la pietanza

Guacamole, per servire la pietanza

### Utensili necessari

6 stuzzicadenti

1. **Selezionare** la funzione Frittura ad aria sul forno-friggitrice ad aria COSORI, regolare la temperatura a 200°C e il tempo su 10 minuti, quindi toccare *Avvio/Pausa* per avviare il pre-riscaldamento.
2. **Mettere** i fagioli fritti e il formaggio grattugiato in una ciotola di medie dimensioni e mescolare.
3. **Avvolgere** le tortillas in un tovagliolo di carta umido e metterle in microonde per 45 secondi oppure fino a che non diventano morbide, quindi metterle su un tagliere.
4. **Mettere** un cucchiaino abbondante del composto di fagioli e formaggio su un'estremità di una tortilla, quindi arrotolare la tortilla a tubo, infilando il ripieno all'interno del taquito. Fissare l'estremità della tortilla con uno stuzzicadenti. Ripetere con le restanti tortillas con il ripieno.
5. **Posizionare** i taquitos sul vassoio della friggitrice ad aria, quindi spruzzare i taquitos in modo uniforme con olio spray.
6. **Inserire** il vassoio della friggitrice ad aria al livello 2 nel forno-friggitrice ad aria pre-riscaldato.
7. **Capovolgere** i taquitos a metà cottura, quindi chiudere lo sportello per riprendere la cottura.
8. Al **termine**, togliere i taquitos e lasciarli raffreddare leggermente prima di estrarre gli stuzzicadenti.
9. **Servire** i taquitos con salsa piccante, panna acida e guacamole.



## EN HABANERO-LIME BEEF JERKY

<b>YIELD</b>	2 servings
<b>PREP TIME</b>	6 hours
<b>COOK TIME</b>	3 hours 30 minutes

200 grams flank steak, fat trimmed and sliced 3-millimetres thick  
2 tablespoons soy sauce  
2 limes, zested and juiced  
½ habanero pepper, deseeded  
2 garlic cloves  
½ tablespoon liquid smoke  
1½ teaspoons agave syrup  
1 teaspoon salt  
1 teaspoon Worcestershire sauce

1. **Combine** all of the ingredients in a large bowl, cover, and marinate in the refrigerator for 4 to 5 hours or overnight.
2. **Remove** the sliced beef from the marinade and lay in a single layer on the air fryer trays.
3. **Insert** the air fryer tray at level 2 and 3 position in the preheated COSORI Air Fryer Oven.
4. **Select** the Dehydrate function, adjust temperature to 75°C and time to 3 hours 30 minutes, then tap *Start/Pause*.
5. **Remove** the jerky when done. The jerky should bend but not snap. Allow the jerky to cool completely to room temperature, then serve.

## DE HABANERO-LIMETTEN-BEEF-JERKY

**PORTIONEN**

2 Portionen

**VORBEREITUNGSZEIT**

6 Stunden

**KOCHZEIT**

3 Stunden

30 Minuten

200 Gramm Flankensteak, Fett abgeschnitten und in 3 Millimeter dicke Scheiben geschnitten

2 Esslöffel Sojasauce

2 Limetten, geschält und entsaftet

½ Habanero-Schote, entkernt

2 Knoblauchzehen

½ Esslöffel Flüssigrauch

1½ Teelöffel Agavendicksaft

1 Teelöffel Salz

1 Teelöffel Worcestershire-Sauce

1. **Alle** Zutaten in einer großen Schüssel vermengen, abdecken und 4 bis 5 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.
2. **Das** in Scheiben geschnittene Rindfleisch aus der Marinade nehmen und in einer einzigen Schicht auf die Frittierbleche legen.
3. **Schieben** Sie die Heißluft-Frittierbleche auf den Stufen 2 und 3 in den COSORI Heißluft-Frittier-Backofen.
4. **Wählen** Sie die Funktion „Dehydrate (Dörren)“, stellen Sie die Temperatur auf 75 °C und die Zeit auf 3 Stunden 30 Minuten ein und tippen Sie dann auf *Start/Pause*.
5. **Das** Dörffleisch (Jerky) herausnehmen, wenn es fertig ist. Das Fleisch sollte biegsam sein, aber nicht brechen. Lassen Sie das Dörffleisch vollständig auf Zimmertemperatur abkühlen und servieren Sie es dann.

## FR BŒUF SÉCHÉ HABANERO-LIME

**PRÉPARATION POUR**

2 portions

**DURÉE DE PRÉP.**

6 heures

**TEMPS DE CUISSON**

3 heures

30 minutes

200 grammes de bavette, dégraissée et coupée en tranches de 3 millimètres d'épaisseur

2 cuillères à soupe de sauce soja

2 limes (ou citrons verts), zestés et pressés

½ piment habanero, épépiné

2 gousses d'ail

½ cuillère à soupe de fumet liquide

1½ cuillères à café de sirop d'agave

1 cuillère à café de sel

1 cuillère à café de sauce Worcestershire

1. **Mélanger** tous les ingrédients dans un grand bol, couvrir et laisser mariner au réfrigérateur pendant 4 à 5 heures ou toute une nuit.
2. **Retirez** les tranches de bœuf de la marinade et disposez-les en une seule couche sur les plateaux de la friteuse à air.
3. **Insérez** le plateau de la friteuse à air à la position de niveau 2 et 3 dans le four préchauffé de la friteuse à air COSORI.
4. **Sélectionnez** la fonction Dehydrate (Déshydrater), réglez la température sur 75 °C et la durée sur 3 heures et demi, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
5. **Retirez** la viande séchée lorsqu'elle est cuite. La viande séchée doit se plier mais ne doit pas craquer. Laissez la viande séchée refroidir complètement, jusqu'à ce qu'elle atteigne la température ambiante, puis servez-la.

## ES JERKY DE TERNERA CON LIMA Y HABANERO

RENDIMIENTO

2 raciones

TIEMPO DE PREPARACIÓN

6 horas

TIEMPO DE COCCIÓN

3 horas

30 minutos

200 gramos de bistec de falda, sin grasa  
y cortado en rodajas de 3 milímetros  
de grosor

2 cucharadas de salsa de soja

2 limas, peladas y exprimidas

½ chile habanero, sin semillas

2 dientes de ajo

½ cucharada de humo líquido

1½ cucharaditas de sirope de agave

1 cucharadita de sal

1 cucharadita salsa inglesa

1. **Mezcla** todos los ingredientes en un cuenco grande, tapar y dejar marinar en la nevera de 4 a 5 horas o toda la noche.
2. **Saca** las rodajas de ternera de la marinada y colócalas en una sola capa en las bandejas de la freidora por aire.
3. **Introduce** la bandeja de la freidora por aire en la posición de nivel 2 y 3 en el horno freidor por aire COSORI precalentada.
4. **Selecciona** la función Deshidratar, ajusta la temperatura a 75 °C y el tiempo a 3 horas 30 minutos, después pulsa *Inicio/Pausa*.
5. **Retira** la cecina cuando esté hecha. La cecina debe doblarse pero no partirse. Deja que la cecina se enfríe completamente a temperatura ambiente y sírvela.

## IT JERKY DI MANZO ALL'HABANERO E LIME

PORZIONI

2 porzioni

TEMPO DI PREPARAZIONE

6 ore

TEMPO DI COTTURA

3 ore

30 minuti

200 grammi di bistecca laterale, rifilata  
di grasso e tagliata a fette spesse  
3 mm

2 cucchiaini di salsa di soia

2 lime, la scorza e il succo

½ peperoncino habanero, privato dei  
semi

2 spicchi d'aglio

½ cucchiaino di fumo liquido

1½ cucchiaino di sciroppo d'agave

1 cucchiaino di sale

1 cucchiaino di salsa Worcestershire

1. **Unire** tutti gli ingredienti in una ciotola capiente, coprire e marinare in frigorifero per 4-5 ore o durante la notte.
2. **Rimuovere** le fette di manzo dalla marinata e adagiarle in un unico strato sui vassoi della friggitrice ad aria.
3. **Inserire** il vassoio della friggitrice ad aria al livello 2 e posizione 3 nel forno-friggitrice ad aria COSORI pre-riscaldato.
4. **Selezionare** la funzione Disidratazione, regolare la temperatura a 75°C e il tempo su 3 ore e 30 minuti, quindi toccare *Avvio/Pausa*.
5. Al **termine**, togliere la carne jerky. La carne jerky dovrebbe piegarsi ma non spezzarsi. Lasciare raffreddare completamente la carne jerky a temperatura ambiente, quindi servire.



*mains*

*Hauptgerichte*

*plats principaux*

*platos principales*

*Piatti principali*



## EN AIR FRYER ROTISSERIE CHICKEN WITH HERB BUTTER

**YIELD** 4 servings  
**PREP TIME** 1 hour  
**COOK TIME** 55 minutes


1 whole chicken (max 1.8 kilograms)  
2 teaspoons salt

### Herb Butter

56 grams unsalted butter, room temperature  
2 garlic cloves, finely minced  
1 tablespoon fresh thyme, chopped  
1 tablespoon fresh parsley, chopped  
1 tablespoon fresh chives, chopped  
1 teaspoon salt  
1 lemon, cut into wedges, for serving

### Items Needed

Wax paper or greaseproof baking paper  
Kitchen twine

- 1. Combine** all the herb butter ingredients in a small bowl until smooth. Scoop the butter onto a piece of wax or greaseproof baking paper, then shape the butter into a log by rolling it in the paper. Twist the ends tightly to seal, then store in the refrigerator for at least 1 hour.
- 2. Remove** the chicken from the refrigerator 30 minutes prior to cooking and pat the chicken very dry with paper towels inside and out, then season the whole chicken generously with salt.
- 3. Truss** the chicken using kitchen twine: Place the center of the twine under the spine of the chicken, wrap up and around the wings to pin them down, then cross over the top of the chicken and cross again to go under the legs to bind them tightly together.
- 4. Select** the Roast function on the COSORI Air Fryer Oven, adjust temperature to 195°C and time to 55 minutes, then tap *Start/Pause* to preheat.
- 5. Set** the chicken onto the rotisserie shaft and insert the shaft into the rotisserie slots in the preheated air fryer oven, then tap .
- 6. Let** the chicken rest for 10 minutes before cutting and serving with the herb butter.

# DE BRATHÄHNCHEN MIT KRÄUTERBUTTER AUS DER FRITTEUSE

**PORTIONEN**

4 Portionen

**VORBEREITUNGSZEIT**

1 Stunde

**KOCHZEIT**

55 Minuten


1 ganzes Hähnchen (max. 1,8 Kilogramm)  
2 Teelöffel Salz

## Kräuterbutter

56 Gramm ungesalzene Butter, auf Raumtemperatur  
2 Knoblauchzehen, fein gehackt  
1 Esslöffel frischer Thymian, gehackt  
1 Esslöffel frische Petersilie, gehackt  
1 Esslöffel frischer Schnittlauch, gehackt  
1 Teelöffel Salz  
1 Zitrone, in Spalten geschnitten, zum Servieren

## Benötigte Utensilien

Wachspapier oder fettundurchlässiges Backpapier  
Küchengarn

- Alle** Zutaten für die Kräuterbutter in einer kleinen Schüssel verrühren, bis sie eine glatte Masse bilden. Die Butter auf ein Stück Wachs- oder fettundurchlässiges Backpapier geben und durch Einrollen in das Papier zu einem Block formen. Die Enden fest zusammendrehen, um sie zu verschließen, und dann mindestens 1 Stunde im Kühlschrank aufbewahren.
- Das** Hähnchen 30 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen und mit Papiertüchern innen und außen trocken tupfen. Dann das gesamte Hähnchen großzügig mit Salz bestreuen.
- Das** Hähnchen mit Küchengarn zusammenbinden: Legen Sie die Mitte des Küchengarns unter das Rückgrat des Hähnchens, wickeln Sie es nach oben und um die Flügel, um sie festzustecken, kreuzen Sie es dann über die Oberseite des Hähnchens und kreuzen Sie es erneut, um es unter die Beine zu legen und sie fest zusammenzubinden.
- Wählen** Sie die Funktion „Roast (Braten)“ am COSORI Heißluft-Frittier-Backofen, stellen Sie die Temperatur auf 195 °C und die Zeit auf 55 Minuten ein und tippen Sie dann auf *Start/Pause*, um das Gerät vorzuheizen.
- Platzieren** Sie das Hähnchen auf der Rotisserie-Welle und schieben Sie die Welle in die Grillschlitze im vorgeheizten Ofen der Luftfritteuse, dann tippen Sie auf .
- Lassen** Sie das Hähnchen 10 Minuten ruhen, bevor Sie es aufschneiden und mit der Kräuterbutter servieren.

# FR POULET RÔTI AU BEURRE D'HERBES DANS UNE FRITEUSE À AIR

**PRÉPARATION POUR**

4 portions

**DURÉE DE PRÉP.**

1 heure

**TEMPS DE CUISSON**

55 minutes


1 poulet entier (max. 1,8 kg)  
2 cuillères à café de sel

## Beurre d'herbes

56 grammes de beurre non salé, à température ambiante  
2 gousses d'ail finement émincées  
1 cuillère à soupe de thym frais, haché  
1 cuillère à soupe de persil frais haché  
1 cuillère à soupe de ciboulette fraîche, hachée  
1 cuillère à café de sel  
1 citron, coupé en quartiers, au moment de servir

## Éléments nécessaires

Papier paraffiné ou papier sulfurisé  
Ficelle de cuisine

- Dans** un petit bol, mélangez tous les ingrédients du beurre d'herbes jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Déposez le beurre sur une feuille de papier sulfurisé, puis formez une bûche en l'enroulant dans le papier. Tordez les extrémités pour les sceller, puis conservez-les au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.
- Sortez** le poulet du réfrigérateur 30 minutes avant la cuisson et épongez le poulet avec du papier absorbant à l'intérieur et à l'extérieur, puis assaisonnez généreusement le poulet avec du sel.
- Ficelez** le poulet à l'aide d'une ficelle de cuisine : Placez le centre de la ficelle sous la colonne vertébrale du poulet, enroulez-la autour des ailes pour les fixer, puis croisez-la sur le dessus du poulet et croisez-la à nouveau pour passer sous les pattes afin de les lier étroitement ensemble.
- Sélectionnez** la fonction Roast (rôti) sur le four friteuse à air COSORI, réglez la température sur 195°C et la durée sur 55 minute, puis appuyez sur *Démarrer/Pause* pour préchauffer.
- Placez** le poulet sur la broche à rôti et insérez la broche dans les fentes de la rôtissoire dans le four friteuse à air préchauffé, puis appuyez sur .
- Laissez** reposer le poulet pendant 10 minutes avant de le découper et de le servir avec le beurre d'herbes.

## ES POLLO ROSTIZADO EN LA FREIDORA POR AIRE CON MANTEQUILLA DE HIERBAS

RENDIMIENTO	4 raciones
TIEMPO DE PREPARACIÓN	1 hora
TIEMPO DE COCCIÓN	55 minutos


1 pollo entero (máximo 1,8 kilogramos)  
2 cucharaditas de sal

### Mantequilla de hierbas

56 gramos de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente  
2 dientes de ajo, finamente picados  
1 cucharada de tomillo fresco picado  
1 cucharada de perejil fresco picado  
1 cucharada de cebollino fresco picado  
1 cucharadita de sal  
1 limón, cortado en gajos, para servir

### Elementos necesarios

Papel parafinado o antigrasa para horno  
Hilo de cocina

1. **Mezcla** todos los ingredientes de la mantequilla de hierbas en un cuenco pequeño hasta obtener una mezcla homogénea. Vierte la mantequilla en un trozo de papel parafinado o antigrasa para horno y, a continuación, dale forma de tronco enrollándola en el papel. Dobra bien los extremos para sellarlo, luego guarda en la nevera por al menos 1 hora.
2. **Saca** el pollo de la nevera 30 minutos antes de cocinarlo y sécalo bien con toallas de papel por dentro y por fuera, luego sazona todo el pollo generosamente con sal.
3. **Ata** el pollo con hilo de cocina: Coloca el centro del hilo bajo el lomo del pollo, envuélvelo hacia arriba y alrededor de las alas para sujetarlas, luego cruza por encima del pollo y vuelve a cruzar para pasar por debajo de las patas y atarlas bien juntas.
4. **Selecciona** la función Roast (Rostizar) en el horno freidor por aire COSORI, ajusta la temperatura a 195 °C y el tiempo a 55 minutos, luego pulsa *Inicio/Pausa* para precalentar.
5. **Coloca** el pollo en el eje del rostizador e introduce el eje en las ranuras del rostizador en el horno freidor por aire precalentado, luego pulsa .
6. **Deja** reposar el pollo durante 10 minutos antes de cortarlo y servirlo con la mantequilla de hierbas.

## IT POLLO DI ROSTICCERIA CON BURRO ALLE ERBE COTTO IN FRIGGITRICE AD ARIA

PORZIONI	4 porzioni
TEMPO DI PREPARAZIONE	1 ora
TEMPO DI COTTURA	55 minuti


1 pollo intero (max 1,8 kg)  
2 cucchiaini di sale

### Burro alle erbe

56 grammi di burro non salato, a temperatura ambiente  
2 spicchi d'aglio, tritati finemente  
1 cucchiaino di timo fresco, tritato  
1 cucchiaino di prezzemolo fresco tritato  
1 cucchiaino di erba cipollina fresca, tritata  
1 cucchiaino di sale  
1 limone, tagliato a spicchi, per servire a pietanza

### Utensili necessari

Carta cerata da forno o carta da forno oleata  
Spago da cucina

1. **Unire** tutti gli ingredienti del burro alle erbe in una piccola ciotola fino a ottenere un composto omogeneo. Versare il burro su un pezzo di carta cerata da forno o carta da forno oleata, quindi modellare il burro fino a realizzare la forma di un cilindro, facendolo rotolare nella carta. Intrecciare bene le estremità per sigillare, quindi conservare in frigorifero per almeno 1 ora.
2. **Togliere** il pollo dal frigorifero 30 minuti prima della cottura e asciugarlo molto bene con salviette di carta dentro e fuori, quindi condire generosamente il pollo intero con sale.
3. **Legare** il pollo con lo spago da cucina: Posizionare il centro dello spago sotto la spina dorsale del pollo, avvolgerlo intorno alle ali per tenerle fisse in posizione, quindi incrociare la parte superiore del pollo e incrociare di nuovo per andare sotto le zampe fino a legarle strettamente insieme.
4. **Selezionare** la funzione Arrostitimento sul forno-friggitrice ad aria COSORI, regolare la temperatura a 195°C e il tempo su 55 minuti, quindi toccare *Avvio/Pausa* per avviare il pre-riscaldamento.
5. **Sistemare** il pollo sull'albero del girarrosto e inserire l'albero nelle fessure del girarrosto nel forno-friggitrice ad aria pre-riscaldato, quindi toccare .
6. **Lasciar** riposare il pollo per 10 minuti prima di tagliarlo e servirlo con il burro alle erbe.



## EN PERFECT STEAKS

<b>YIELD</b>	2 servings
<b>PREP TIME</b>	35 minutes
<b>COOK TIME</b>	10 minutes

2 sirloin steaks (2½-centimetres thick)  
½ teaspoon salt, plus more as needed  
Freshly ground black pepper, as needed  
2½ tablespoons unsalted butter, room temperature  
3 garlic cloves, grated  
1 tablespoon flat leaf parsley, finely chopped  
Flaky salt, for serving (optional)

1. **Remove** the steaks from the refrigerator 30 minutes prior to cooking and season on both sides with salt and pepper.
2. **Stir** the butter, grated garlic, parsley, and ½ teaspoon salt together in a small bowl, then chill in the refrigerator until ready to use.
3. **Place** the steaks onto the food tray, then insert the tray at level 2 position in the COSORI Air Fryer Oven.
4. **Select** the Broil function, then tap *Start/Pause*.
5. **Flip** the steaks over halfway through cooking and top each steak with ½ tablespoon of the butter mixture, then close the door to resume cooking.
6. **Remove** the steaks when done and allow them to rest for 5 minutes.
7. **Serve** the steaks with more butter and flaky salt if desired.

## DE PERFEKTE STEAKS

PORTIONEN

2 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT

35 Minuten

KOCHZEIT

10 Minuten

2 Lendensteaks (2½ Zentimeter dick)

½ Teelöffel Salz, plus etwas mehr nach Bedarf

Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, je nach Bedarf

2½ Esslöffel ungesalzene Butter, auf Raumtemperatur

3 Knoblauchzehen, gerieben

1 Esslöffel glatte Petersilie, fein gehackt  
Salzflocken, zum Servieren (optional)

1. **Die** Steaks 30 Minuten vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen und auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.
2. **Die** Butter, den geriebenen Knoblauch, die Petersilie und ½ Teelöffel Salz in einer kleinen Schüssel verrühren und bis zur Verwendung im Kühlschrank kalt stellen.
3. **Legen** Sie die Steaks auf das Blech und schieben Sie das Blech auf Stufe 2 in den COSORI Heißluft-Frittier-Backofen.
4. **Wählen** Sie die Funktion „Roast (Braten)“ und tippen Sie dann auf *Start/Pause*.
5. **Drehen** Sie die Steaks nach der Hälfte der Garzeit um und verteilen Sie jeweils einen halben Esslöffel der Buttermischung darauf, und schließen Sie dann die Tür wieder, um den Garvorgang fortzusetzen.
6. **Wenn** die Steaks gar sind, herausnehmen und 5 Minuten ruhen lassen.
7. **Servieren** Sie die Steaks nach Belieben mit mehr Butter und Salzflocken.

## FR BIFTECKS PARFAITS

PRÉPARATION POUR

2 portions

DURÉE DE PRÉP.

35 minutes

TEMPS DE CUISSON

10 minutes

2 biftecks d'aloyau (2½ centimètres d'épaisseur)

½ cuillère à café de sel, plus selon vos goûts

Poivre noir fraîchement moulu, selon vos goûts

2½ cuillères à soupe de beurre non salé, à température ambiante

3 gousses d'ail râpées

1 cuillère à soupe de persil plat, finement haché

Fleur de sel, au moment de servir (facultatif)

1. **Sortez** les biftecks du réfrigérateur 30 minutes avant la cuisson et assaisonnez-les des deux côtés avec du sel et du poivre.
2. **Mélangez** le beurre, l'ail râpé, le persil et ½ cuillère à café de sel dans un petit bol, puis réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de l'utilisation.
3. **Placez** les biftecks sur le plateau à aliments, puis insérez le plateau au niveau 2 dans le four friteuse à air COSORI.
4. **Sélectionnez** la fonction Broil (grill), puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
5. **Retournez** les biftecks à mi-cuisson et recouvrez chaque bifteck d'une demi-cuillère à soupe du mélange de beurre, puis fermez la porte pour reprendre la cuisson.
6. **Retirez** les biftecks lorsqu'ils sont cuits et laissez-les reposer pendant 5 minutes.
7. **Servez** les biftecks avec un peu plus de beurre et de fleur de sel si vous le souhaitez.

## ES FILETES PERFECTOS

RENDIMIENTO

2 raciones

TIEMPO DE PREPARACIÓN

35 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

10 minutos

2 filetes de solomillo (2½ centímetros de grosor)

½ cucharadita de sal, más la necesaria

Pimienta negra recién molida, según sea necesario

2½ cucharadas de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente

3 dientes de ajo, rallados

1 cucharada de perejil de hoja plana, finamente picado

Sal en escamas, para servir (opcional)

1. **Retira** los filetes de la nevera 30 minutos antes de cocinarlos y sazónalos por ambos lados con sal y pimienta.
2. **Revuelve** la mantequilla, el ajo rallado, el perejil y ½ cucharadita de sal en un cuenco pequeño y ponlo a enfriar en la nevera hasta el momento de utilizarlo.
3. **Coloca** los filetes en la bandeja de alimentos, luego introduce la bandeja en la posición de nivel 2 en el horno freidor por aire COSORI.
4. **Selecciona** la función Broil (Asar), y luego pulsa *Inicio/Pausa*.
5. **Dales** la vuelta a los filetes a mitad de cocción y cubre cada filete con ½ cucharada de la mezcla de mantequilla, luego cierra la puerta para reanudar la cocción.
6. **Retira** los filetes cuando estén hechos y déjalos reposar 5 minutos.
7. **Sirve** los filetes con más mantequilla y sal en escamas si lo deseas.

## IT BISTECHE PERFETTE

PORZIONI

2 porzioni

TEMPO DI PREPARAZIONE

35 minuti

TEMPO DI COTTURA

10 minuti

2 bistecche di controfiletto (spessore: 2½ centimetri)

½ cucchiaino di sale, o anche di più - quanto basta

Pepe nero macinato fresco, quanto basta

2½ cucchiai di burro non salato, a temperatura ambiente

3 spicchi d'aglio grattugiati

1 cucchiaio di prezzemolo a foglia piatta, tritato finemente

Sale in scaglie, per servire la pietanza (facoltativo)

1. **Togliere** le bistecche dal frigorifero 30 minuti prima della cottura e condire su entrambi i lati con sale e pepe.
2. **Mescolare** il burro, l'aglio grattugiato, il prezzemolo e ½ cucchiaino di sale in una piccola ciotola, quindi raffreddare in frigorifero fino al momento dell'uso.
3. **Posizionare** le bistecche sul vassoio per alimenti, quindi inserire il vassoio al livello 2 del forno-friggitrice ad aria COSORI.
4. **Selezionare** la funzione Cottura a fuoco vivo, e poi toccare *Avvio/Pausa*.
5. **Capovolgere** le bistecche a metà cottura e ricoprire ogni bistecca con ½ cucchiaio del composto di burro, quindi chiudere lo sportello per riprendere la cottura.
6. Al **termine**, rimuovere le bistecche e lasciarle riposare per 5 minuti.
7. **Servire** le bistecche con più burro e focchi di sale se lo si desidera.



## EN TOASTED VEGGIE & SMOKED MOZZARELLA SANDWICHES

**YIELD** | 2 servings  
**PREP TIME** | 5 minutes  
**COOK TIME** | 7 minutes

4 slices whole grain bread  
37 grams rocket  
20 grams alfalfa sprouts  
20 grams microgreens (optional)  
3 tablespoons mayonnaise  
1 teaspoon turmeric  
½ teaspoon salt  
115 grams smoked mozzarella cheese, thinly sliced  
1 vine-ripened tomato, sliced  
½ avocado, thinly sliced

### Red Wine Vinaigrette

½ tablespoon Dijon mustard  
1 tablespoon red wine vinegar  
3 tablespoons olive oil  
Salt & pepper, to taste

1. **Place** the bread onto the food tray and insert the tray at level 3 position in the COSORI Air Fryer Oven.
2. **Select** the Toast function, adjust darkness level to 1, then tap *Start/Pause*.
3. **Place** the Dijon mustard and red wine vinegar into a small bowl and whisk together to start the vinaigrette, then whisk in the olive oil. Season to taste with salt and pepper.
4. **Toss** the rocket, alfalfa sprouts, and microgreens in the red wine vinaigrette until coated.
5. **Stir** the mayonnaise, turmeric, and salt together in a small bowl.
6. **Remove** the toast when done.
7. **Spread** the turmeric mayonnaise onto toasted sides of the bread. Layer the cheese, tomato slices, mixed greens, and avocado slices onto the sandwiches, dividing them between the two sandwiches. Close the sandwiches and return to the food tray.
8. **Insert** the food tray at level 3 position in the air fryer oven.
9. **Select** the Toast function, adjust darkness level to 3, then tap *Start/Pause*.
10. **Flip** the sandwiches over halfway through cooking, then close the door to resume cooking.
11. **Remove** the sandwiches when done, then serve.

# DE KROSSE SANDWICHES MIT GEMÜSE UND GERÄUCHERTEM MOZZARELLA

## PORTIONEN

2 Portionen

## VORBEREITUNGSZEIT

5 Minuten

## KOCHZEIT

7 Minuten

4 Scheiben Vollkornbrot  
37 Gramm Rucola  
20 Gramm Alfalfa-Sprossen  
20 Gramm frische Keime (wahlweise)  
3 Esslöffel Mayonnaise  
1 Teelöffel Kurkuma  
½ Teelöffel Salz  
115 Gramm geräucherter Mozzarella-  
Käse, in dünne Scheiben geschnitten  
1 am Strauch gereifte Tomate, in  
Scheiben geschnitten  
½ Avocado, in dünne Scheiben  
geschnitten

## Rotwein-Vinaigrette

½ Esslöffel Dijon-Senf  
1 Esslöffel Rotweinessig  
3 Esslöffel Olivenöl  
Salz und Pfeffer, nach Geschmack

- 1. Legen** Sie das Brot auf das Backblech und schieben Sie das Blech auf Stufe 3 in den COSORI Heißluft-Frittier-Backofen.
- 2. Wählen** Sie die Funktion „Toast (Toasten)“, stellen Sie den Röstgrad auf 1 und tippen Sie dann auf *Start/Pause*.
- 3. Dijon-Senf** und Rotweinessig in eine kleine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren, um die Vinaigrette zuzubereiten, dann das Olivenöl langsam einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4. Rucola**, Alfalfa-Sprossen und Keimpflanzen in der Rotweinvinaigrette schwenken, bis sie davon bedeckt sind.
- 5. Mayonnaise**, Kurkuma und Salz in einer kleinen Schüssel verrühren.
- 6. Den** Toast herausnehmen, wenn er fertig ist.
- 7. Die** Kurkuma-Mayonnaise auf die gerösteten Brotseiten streichen. Legen Sie den Käse, die Tomatenscheiben, den gemischten Salat und die Avocadoscheiben auf die Sandwiches und verteilen Sie sie auf die beiden Sandwiches. Die beiden Sandwiches schließen und zurück auf das Blech legen.
- 8. Schieben** Sie das Blech auf Stufe 3 in den Heißluft-Frittier-Backofen.
- 9. Wählen** Sie die Funktion „Toast (Toasten)“, stellen Sie den Röstgrad auf 3 und tippen Sie dann auf *Start/Pause*.
- 10. Drehen** Sie die Sandwiches nach der Hälfte der Garzeit um und schließen Sie dann wieder die Tür, um den Garvorgang fortzusetzen.
- 11. Die** Sandwiches herausnehmen, wenn sie fertig sind, und servieren.

## SANDWICHES AUX LÉGUMES GRILLÉS ET À LA MOZZARELLA FUMÉE

<b>PRÉPARATION POUR</b>	2 portions
<b>DURÉE DE PRÉP.</b>	5 minutes
<b>TEMPS DE CUISSON</b>	7 minutes

4 tranches de pain complet  
37 grammes de roquette  
20 grammes de germes de luzerne  
20 grammes de micropousses  
(facultatif)  
3 cuillères à soupe de mayonnaise  
1 cuillère à café de curcuma  
½ cuillère à café de sel  
115 grammes de mozzarella fumée,  
coupée en fines tranches  
1 tomate mûrie sur pied, tranchée  
½ avocat, découpé en fines tranches

### Vinaigrette au vin rouge

½ cuillère à soupe de moutarde de  
Dijon  
1 cuillère à soupe de vinaigre de vin  
rouge  
3 cuillères à soupe d'huile d'olive  
Sel et poivre, selon votre goût

- Placez** le pain sur le plateau à aliments et insérez le plateau au niveau 3 dans le four friteuse à air COSORI.
- Sélectionnez** la fonction Toast (grille pain), réglez le niveau de cuisson sur 1, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- Mettez** la moutarde de Dijon et le vinaigre de vin rouge dans un petit bol et mélangez au fouet pour préparer la vinaigrette, puis incorporez l'huile d'olive. Assaisonnez avec du sel et du poivre.
- Mélangez** la roquette, les germes de luzerne et les micropousses dans la vinaigrette au vin rouge jusqu'à ce qu'ils soient bien enrobés.
- Dans** un petit bol, mélangez la mayonnaise, le curcuma et le sel.
- Retirez** les toasts lorsqu'ils sont cuits.
- Étalez** la mayonnaise au curcuma sur les côtés grillés du pain. Répartissez le fromage, les tranches de tomates, le mesclun et les tranches d'avocat sur les sandwiches, en les répartissant sur les deux sandwiches. Refermez les sandwiches et remettez-les sur le plateau à aliments.
- Insérez** le plateau à aliments à la position de niveau 3 du four friteuse à air.
- Sélectionnez** la fonction Toast (grille pain), réglez le niveau de cuisson sur 3, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- Retournez** les sandwiches à mi-cuisson, puis fermez la porte pour reprendre la cuisson.
- Retirez** les sandwiches lorsqu'ils sont cuits, puis servez.

# ES SÁNDWICHES VEGANOS TOSTADAS Y MOZZARELLA AHUMADA

RENDIMIENTO

2 raciones

TIEMPO DE PREPARACIÓN

5 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

7 minutos

4 rebanadas de pan integral  
37 gramos de rúcula  
20 gramos de brotes de alfalfa  
20 gramos de microgreens (opcional)  
3 cucharadas de mayonesa  
1 cucharadita de cúrcuma  
½ cucharadita de sal  
115 gramos de queso mozzarella  
ahumado en lonchas finas  
1 tomate maduro, cortado en rodajas  
½ aguacate en rodajas finas

## Vinagreta de vino tinto

½ cucharada de mostaza de Dijon  
1 cucharada de vinagre de vino tinto  
3 cucharadas de aceite de oliva  
Sal y pimienta al gusto

1. **Coloca** el pan en la bandeja de alimentos e introduce la bandeja en la posición de nivel 3 en el horno freidor por aire COSORI.
2. **Selecciona** la función Toast (Tostar), ajusta el nivel de oscuridad a 1 y luego pulsa *Inicio/Pausa*.
3. **Pon** la mostaza de Dijon y el vinagre de vino tinto en un cuenco pequeño y bátelos juntos para preparar la vinagreta; a continuación, añade el aceite de oliva. Sazona al gusto con sal y pimienta.
4. **Mezcla** la rúcula, los brotes de alfalfa y los microgreens con la vinagreta de vino tinto hasta que queden cubiertos.
5. **Revuelve** la mayonesa, la cúrcuma y la sal en un cuenco pequeño.
6. **Retira** las tostadas cuando estén hechas.
7. **Unta** la mayonesa de cúrcuma en las caras tostadas del pan. Coloca el queso, las rodajas de tomate, las verduras mixtas y las rodajas de aguacate sobre los sándwiches, repartiéndolos entre los dos sándwiches. Cierra los sándwiches y vuelve a colocarlos en la bandeja para alimentos.
8. **Introduce** la bandeja de alimentos en la posición de nivel 3 en el horno freidor por aire.
9. **Selecciona** la función Toast (Tostar), ajusta el nivel de oscuridad a 3 y luego pulsa *Inicio/Pausa*.
10. **A** mitad de la cocción, da la vuelta a los sándwiches y cierra la puerta para reanudar la cocción.
11. **Retira** los sándwiches cuando estén hechos y sírvelos.

## SANDWICH CON VERDURE TOSTATE E MOZZARELLA AFFUMICATA

### PORZIONI

2 porzioni

### TEMPO DI PREPARAZIONE

5 minuti

### TEMPO DI COTTURA

7 minuti

4 fette di pane integrale

37 grammi di rucola

20 grammi di germogli di erba  
medica

20 grammi di micro-ortaggi  
(opzionale)

3 cucchiai di maionese

1 cucchiaino di curcuma

½ cucchiaino di sale

115 grammi di mozzarella affumicata,  
tagliata a fettine sottili

1 pomodoro a grappolo, affettato

½ avocado, affettato sottile

### Vinaigrette al vino rosso

½ cucchiaio di senape di Digione

1 cucchiaio di aceto di vino rosso

3 cucchiari di olio d'oliva

Sale e pepe, a piacere

- 1. Posizionare** il pane sul vassoio per alimenti e inserire il vassoio al livello 3 del forno-friggitrice ad aria COSORI.
- 2. Selezionare** la funzione Toast, regolare il livello di tostatura su 1, quindi toccare *Avvio/Pausa*.
- 3. Mettere** la senape di Digione e l'aceto di vino rosso in una piccola ciotola e sbattere insieme per iniziare a preparare la vinaigrette, quindi aggiungere l'olio d'oliva. Eventualmente, dosare con sale e pepe.
- 4. Immergere** la rucola, i germogli di erba medica e i micro-ortaggi nella vinaigrette al vino rosso fino a ricoprirli.
- 5. Mescolare** la maionese, la curcuma e il sale in una ciotola di piccole dimensioni.
- 6. Al termine**, togliere il toast.
- 7. Distribuire** la maionese alla curcuma sui lati tostati del pane. Distribuire il formaggio, le fette di pomodoro, le verdure miste e le fette di avocado sui sandwich, dividendoli tra i due sandwich. Chiudere i sandwich e tornare al vassoio per alimenti.
- 8. Inserire** il vassoio per alimenti al livello 3 nel forno-friggitrice ad aria.
- 9. Selezionare** la funzione Toast, regolare il livello di tostatura su 3, quindi toccare *Avvio/Pausa*.
- 10. Capovolgere** i sandwich a metà cottura, quindi chiudere lo sportello per riprendere la cottura.
- 11. Rimuovere** i sandwich quando sono pronti, quindi servire.



## EN BAKED SALMON WITH DILL & LEMON

<b>YIELD</b>	4 servings
<b>PREP TIME</b>	20 minutes
<b>COOK TIME</b>	20 minutes

900 grams skin-on Atlantic salmon fillet  
(2½-centimetres thick)  
1½ teaspoons kosher salt  
½ teaspoon freshly ground black pepper  
1 tablespoon olive oil  
1 tablespoon butter, melted  
1½ tablespoons fresh dill, chopped  
4 garlic cloves, grated or minced  
1 lemon, sliced into 3-millimetre-thick rounds

**Items Needed**  
Aluminium foil

1. **Select** the Bake function on the COSORI Air Fryer Oven, adjust temperature to 185°C and time to 20 minutes, then tap *Start/Pause* to preheat.
2. **Line** the food tray with aluminium foil, then place the salmon onto the tray, skin-side down. Season the salmon evenly with salt and pepper.
3. **Stir** the olive oil, butter, dill, and garlic together in a small bowl. Brush the mixture onto the salmon, then place the lemon slices over the top.
4. **Insert** the food tray at level 3 position in the preheated air fryer oven.
5. **Remove** the salmon when done and allow to cool slightly before serving.

## DE GEBACKENER LACHS MIT DILL UND ZITRONE

**PORTIONEN**

4 Portionen

**VORBEREITUNGSZEIT**

20 Minuten

**KOCHZEIT**

20 Minuten

900 Gramm Filet vom Atlantischen

Lachs mit Haut (2½ Zentimeter dick)

1½ Teelöffel koscheres Salz

½ Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Esslöffel Olivenöl

1 Esslöffel Butter, geschmolzen

1½ Esslöffel frischer Dill, gehackt

4 Knoblauchzehen, gerieben oder gehackt

1 Zitrone, in 3 Millimeter dicke Scheiben geschnitten

**Benötigte Utensilien**

Aluminiumfolie

1. **Wählen** Sie die Funktion „Bake (Backen)“ am COSORI Heißluft-Frittier-Backofen, stellen Sie die Temperatur auf 185 °C und die Zeit auf 20 Minuten ein und tippen Sie dann auf *Start/Pause*, um das Gerät vorzuheizen.
2. **Das** Backblech mit Aluminiumfolie auslegen und den Lachs mit der Hautseite nach unten auf das Blech legen. Den Lachs gleichmäßig mit Salz und Pfeffer würzen.
3. **Das** Olivenöl, die Butter, den Dill und den Knoblauch in einer kleinen Schüssel verrühren. Den Lachs mit der Mischung bestreichen, dann die Zitronenscheiben darauf legen.
4. **Schieben** Sie das Backblech auf Stufe 3 in den vorgeheizten Backofen.
5. **Wenn** der Lachs gar ist, herausnehmen und vor dem Servieren etwas abkühlen lassen.

## FR SAUMON CUIT AU FOUR À L'ANETH ET AU CITRON

**PRÉPARATION POUR**

4 portions

**DURÉE DE PRÉP.**

20 minutes

**TEMPS DE CUISSON**

20 minutes

900 grammes de filet de saumon de l'Atlantique avec sa peau (2½ centimètres d'épaisseur)

1½ cuillères à café de sel casher

½ cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à soupe de beurre fondu

1½ cuillères à soupe de ciboulette fraîche, hachée

4 gousses d'ail, râpées ou émincées

1 citron, découpé en rondelles de 3 millimètres d'épaisseur

1. **Sélectionnez** la fonction Bake (cuisson au four) sur le four friteuse à air COSORI, réglez la température sur 185 °C et la durée sur 20 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause* pour préchauffer.
2. **Recouvrez** le plateau à aliments d'une feuille d'aluminium, puis placez le saumon sur le plateau, côté peau vers le bas. Assaisonnez uniformément le saumon de sel et de poivre.
3. **Dans** un petit bol, mélangez l'huile d'olive, le beurre, l'aneth et l'ail. Badigeonnez le saumon de ce mélange, puis placez les tranches de citron sur le dessus.
4. **Insérez** le plateau à aliments à la position de niveau 3 et fermez la porte du four friteuse à air.
5. **Retirez** le saumon lorsqu'il est cuit et laissez-le refroidir légèrement avant de servir.

**Éléments nécessaires**

Papier aluminium

## ES SALMÓN AL HORNO CON ENELDO Y LIMÓN

RENDIMIENTO

4 raciones

TIEMPO DE PREPARACIÓN

20 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

20 minutos

900 gramos de filete de salmón del Atlántico con piel (2½ centímetros de grosor)

1½ cucharaditas de sal kosher

½ cucharadita de pimienta negra recién molida

1 cucharada de aceite de oliva

1 cucharada de mantequilla derretida

1½ cucharadas de eneldo fresco picado

4 dientes de ajo, rallados o picados

1 limón, cortado en rodajas de 3 milímetros de grosor

### Elementos necesarios

Papel de aluminio

1. **Selecciona** la función Bake (Hornear) en el horno freidor por aire COSORI, ajusta la temperatura a 185 °C y el tiempo a 20 minutos, luego pulsa *Inicio/Pausa* para precalentar.
2. **Cubre** la bandeja con papel de aluminio y coloca el salmón con la piel hacia abajo. Sazona el salmón de forma uniforme con sal y pimienta.
3. **Mezcla** el aceite de oliva, la mantequilla, el eneldo y el ajo en un cuenco pequeño. Unta el salmón con la mezcla y, a continuación, coloca las rodajas de limón por encima.
4. **Introduce** la bandeja de alimentos en la posición de nivel 3 en el horno freidor por aire precalentado.
5. **Retira** el salmón cuando esté hecho y deja que se enfríe un poco antes de servir.

## IT Salmone al Forno con Aneto e Limone

PORZIONI

4 porzioni

TEMPO DI PREPARAZIONE

20 minuti

TEMPO DI COTTURA

20 minuti

900 grammi di filetto di salmone atlantico con pelle (spessore 2½ centimetri)

1 ½ cucchiaino di sale kosher

½ cucchiaino di pepe nero macinato al momento

1 cucchiaio di olio d'oliva

1 cucchiaio di burro, sciolto

1½ cucchiaio e mezzo di aneto fresco, tritato

4 spicchi d'aglio, grattugiati o tritati

1 limone, tagliato a rondelle spesse 3 mm

### Utensili necessari

Pellicola di alluminio

1. **Selezionare** la funzione Cottura in forno sul forno-friggitrice ad aria COSORI, regolare la temperatura a 185°C e il tempo su 20 minuti, quindi toccare *Avvio/Pausa* per avviare il pre-riscaldamento.
2. **Rivestire** il vassoio per alimenti con un foglio di alluminio, quindi posizionare il salmone sul vassoio, con la pelle rivolta verso il basso. Condire in modo uniforme il salmone con sale e pepe.
3. **Mescolare** olio d'oliva, burro, aneto e aglio in una ciotola di piccole dimensioni. Spennellare il composto sul salmone, quindi adagiarvi sopra le fette di limone.
4. **Inserire** il vassoio per alimenti al livello 3 nel forno-friggitrice ad aria pre-riscaldato.
5. Al **termine**, togliere il salmone e lasciarlo raffreddare leggermente prima di servirlo.



## EN SPICY SQUASH & FETA BAKE

**YIELD** | 3 servings  
**PREP TIME** | 10 minutes  
**COOK TIME** | 12 minutes

1 courgette, sliced into 6-millimetre-thick rounds  
1 yellow squash, sliced into 6-millimetre-thick rounds  
100 grams cherry tomatoes, halved  
170 grams feta cheese, crumbled  
45 grams Kalamata olives, halved  
3 garlic cloves, minced  
½ tablespoon fresh oregano leaves, chopped  
1½ tablespoons olive oil  
½ tablespoon red wine vinegar  
½ teaspoon red pepper flakes  
1 teaspoon salt or ½ teaspoon sea salt  
½ teaspoon freshly ground black pepper  
Cooked brown rice or pita bread, for serving (optional)

1. **Select** the Bake function on the COSORI Air Fryer Oven, adjust temperature to 220°C and time to 12 minutes, then tap *Start/Pause* to preheat.
2. **Place** the courgette, squash, tomatoes, feta cheese, olives, garlic, oregano, olive oil, red wine vinegar, red pepper flakes, salt, and black pepper into a bowl and mix together, then pour onto the food tray.
3. **Insert** the tray at level 3 position in the preheated air fryer oven.
4. **Stir** the vegetables on the tray halfway through cooking, then close the door to resume cooking.
5. **Remove** the vegetables when done, then serve alongside the brown rice or warm pita bread if desired.

## DE PIKANTER KÜRBIS-FETA-AUFLAUF

**PORTIONEN**

3 Portionen

**VORBEREITUNGSZEIT**

10 Minuten

**KOCHZEIT**

12 Minuten

1 Zucchini, in 6 Millimeter dicke Scheiben geschnitten  
1 gelber Kürbis, in 6 Millimeter dicke Scheiben geschnitten  
100 Gramm Kirschtomaten, halbiert  
170 Gramm Fetakäse, zerbröckelt  
45 Gramm Kalamata-Oliven, halbiert  
3 Knoblauchzehen, gehackt  
½ Esslöffel frische Oreganoblätter, gehackt  
1½ Esslöffel Olivenöl  
¼ Esslöffel Rotweinessig  
½ Teelöffel rote Paprikaflocken  
1 Teelöffel Salz oder ¼ Teelöffel Meersalz  
¼ Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
Gekochter brauner Reis oder Fladenbrot, zum Servieren (optional)

- 1. Wählen** Sie die Funktion „Bake (Backen)“ am COSORI Heißluft-Frittier-Backofen, stellen Sie die Temperatur auf 220 °C und die Zeit auf 12 Minuten ein und tippen Sie dann auf *Start/Pause*, um das Gerät vorzuheizen.
- 2. Zucchini**, Kürbis, Tomaten, Fetakäse, Oliven, Knoblauch, Oregano, Olivenöl, Rotweinessig, rote Paprikaflocken, Salz und schwarzen Pfeffer in einer Schüssel vermengen und auf das Blech geben.
- 3. Schieben** Sie das Blech auf Stufe 3 in den vorgeheizten Heißluft-Frittier-Backofen.
- 4. Rühren** Sie das Gemüse auf dem Blech nach der Hälfte der Garzeit um und schließen Sie dann die Tür, um den Garvorgang fortzusetzen.
- 5. Wenn** das Gemüse gar ist, herausnehmen und zusammen mit dem braunen Reis oder dem warmen Fladenbrot servieren, falls gewünscht.

## FR CUISSON ÉPICÉE DE COURGETTE ET DE FETA

**PRÉPARATION POUR**

3 portions

**DURÉE DE PRÉP.**

10 minutes

**TEMPS DE CUISSON**

12 minutes

1 courgette, découpée en rondelles de 6 millimètres d'épaisseur  
1 courge jaune, découpée en rondelles de 6 millimètres d'épaisseur  
100 grammes de tomates cerises, coupées en deux  
170 grammes de feta, émiettée  
45 grammes d'olives Kalamata, coupées en deux  
3 gousses d'ail émincées  
½ cuillère à soupe de feuilles d'origan frais, hachées  
1½ cuillères à soupe d'huile d'olive  
½ cuillère à soupe de vinaigre de vin rouge  
½ cuillère à café de flocons de piment rouge  
1 cuillère à café de sel ou ½ cuillère à café de sel marin  
½ cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu  
Riz brun cuit ou pain pita, au moment de servir (facultatif)

- 1. Sélectionnez** la fonction Bake (cuisson au four) sur le four friteuse à air COSORI, réglez la température sur 220 °C et la durée sur 12 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause* pour préchauffer.
- 2. Placez** la courgette, la courge, les tomates, la feta, les olives, l'ail, l'origan, l'huile d'olive, le vinaigre de vin rouge, les flocons de piment rouge, le sel et le poivre noir dans un bol et mélangez-les, puis versez-les sur la plaque à aliments.
- 3. Insérez** le plateau au niveau 3 dans le four friteuse à air préchauffé.
- 4. Remuez** les légumes sur le plateau à mi-cuisson, puis fermez la porte pour reprendre la cuisson.
- 5. Retirez** les légumes lorsqu'ils sont cuits, puis servez-les avec le riz brun ou du pain pita chaud si vous le souhaitez.

## ES PASTEL DE CALABAZA PICANTE Y QUESO FETA

RENDIMIENTO

3 raciones

TIEMPO DE PREPARACIÓN

10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

12 minutos

1 calabacín cortado en rodajas de 6 milímetros de grosor  
1 calabaza amarilla cortada en rodajas de 6 milímetros de grosor  
100 gramos de tomates cherry partidos por la mitad  
170 gramos de queso feta desmenuzado  
45 gramos de aceitunas Kalamata cortadas por la mitad  
3 dientes de ajo picados  
½ cucharada de hojas de orégano fresco picadas  
1½ cucharadas de aceite de oliva  
¼ cucharada de vinagre de vino tinto  
½ cucharadita de hojuelas de pimienta roja  
1 cucharadita de sal o ½ cucharadita de sal marina  
½ cucharadita de pimienta negra recién molida  
Arroz integral cocido o pan de pita, para servir (opcional)

1. **Selecciona** la función Bake (Hornear) en el horno freidor por aire COSORI, ajusta la temperatura a 220 °C y el tiempo a 12 minutos, luego pulsa *Inicio/Pausa* para precalentar.
2. **Coloca** el calabacín, la calabaza, los tomates, el queso feta, las aceitunas, el ajo, el orégano, el aceite de oliva, el vinagre de vino tinto, las hojuelas de pimienta roja, la sal y la pimienta negra en un cuenco y mézclalos, luego viértelos en la bandeja para alimentos.
3. **Introduce** la bandeja en la posición de nivel 3 en el horno freidor por aire precalentado.
4. **A** mitad de la cocción, remueve las verduras de la bandeja y cierra la puerta para reanudar la cocción.
5. **Retira** las verduras cuando estén hechas y sírvelas con arroz integral o pan de pita caliente, si lo deseas.

## IT TORTINO PICCANTE A BASE DI ZUCCA E FETA

PORZIONI

3 porzioni

TEMPO DI PREPARAZIONE

10 minuti

TEMPO DI COTTURA

12 minuti

1 zucchini, tagliata a rondelle spesse 6 mm  
1 zucca gialla, tagliata a rondelle spesse 6 mm  
100 grammi di pomodori ciliegini, tagliati a metà  
170 grammi di formaggio feta, sbriciolato  
45 grammi di olive Kalamata, tagliate a metà  
3 spicchi d'aglio, tritati  
½ cucchiaino di origano fresco in foglie, tritato  
1½ cucchiaino di olio d'oliva  
¼ cucchiaino di aceto di vino rosso  
½ cucchiaino di pepe rosso in scaglie  
1 cucchiaino di sale o ½ cucchiaino di sale marino  
½ cucchiaino di pepe nero macinato al momento  
Riso integrale cotto o pane pita, per servire la pietanza (facoltativo)

1. **Selezionare** la funzione Cottura in forno sul forno-friggitrice ad aria COSORI, regolare la temperatura a 220°C e il tempo su 12 minuti, quindi toccare *Avvio/Pausa* per avviare il pre-riscaldamento.
2. **Mettere** le zucchine, la zucca, i pomodori, il formaggio feta, le olive, l'aglio, l'origano, l'olio d'oliva, l'aceto di vino rosso, i flocchi di peperoncino, il sale e il pepe nero in una ciotola e mescolare, quindi versare sul vassoio per alimenti.
3. **Inserire** il vassoio al livello 3 nel forno-friggitrice ad aria pre-riscaldato.
4. **Mescolare** le verdure sul vassoio a metà cottura, quindi chiudere lo sportello per riprendere la cottura.
5. **Rimuovere** le verdure quando sono pronte, quindi servire insieme al riso integrale o al pane pita caldo se lo si desidera.



# EN PEPPERONI PIZZA

**YIELD** | 3 servings  
**PREP TIME** | 12 hours  
**COOK TIME** | 10 minutes

## Dough

236 millilitres water, warm to the touch  
(about 40°C)  
1 packet instant dry yeast  
1½ teaspoons caster sugar  
408 grams bread flour, plus more as  
needed  
1 tablespoon salt  
2 tablespoons olive oil

## Toppings

225 grams tomato sauce  
1 teaspoon dried oregano  
½ teaspoon salt  
½ teaspoon red pepper flakes  
Shredded mozzarella cheese, as needed  
Pepperoni, as needed

## Items Needed

Stand mixer with dough hook  
Cling film

1. **Combine** the water, yeast, and sugar in a bowl and stir together.
2. **Place** the yeast mixture along with the flour and salt into the bowl of a stand mixer fitted with the dough hook, then knead for 10 minutes on low speed.
3. **Oil** a large bowl and place the dough into it, oiling the top of the dough as well in the process. Cover with a towel or cling film and place onto the food tray.
4. **Insert** the food tray at level 4 position in the COSORI Air Fryer Oven.
5. **Select** the Proof function, adjust time to 2 hours, then tap *Start/Pause*.
6. **Remove** the dough when doubled in size and punch down and divide into 4 portions, then form each portion into a ball, wrap in cling film, and refrigerate overnight or up to 2 days.
7. **Remove** the dough from the refrigerator 1 hour prior to use.
8. **Stir** the tomato sauce, oregano, salt, and red pepper flakes together in a small bowl.
9. **Dust** a clean surface with flour, then stretch out one of the dough portions into a circle. Keep the remaining dough portions covered when not in use.
10. **Select** the Pizza function, adjust temperature to 220°C and time to 10 minutes, then tap *Start/Pause* to preheat.
11. **Transfer** the circle of dough onto the food tray. Spread a large spoonful of the tomato sauce over the dough, followed by the mozzarella, then lay the pepperoni slices on top.
12. **Insert** the food tray at level 3 position in the preheated air fryer oven.
13. **Remove** the pizza when done and transfer to a plate or cutting board and cut into 4 pieces, then serve.

# DE PEPERONI-PIZZA

<b>PORTIONEN</b>	3 Portionen
<b>VORBEREITUNGSZEIT</b>	12 Stunden
<b>KOCHZEIT</b>	10 Minuten

## Teig

236 Milliliter Wasser, handwarm  
(ca. 40 °C)

1 Päckchen Instant-Trockenhefe

1½ Teelöffel Streuzucker

408 Gramm Paniermehl, plus etwas  
mehr, wenn nötig

1 Esslöffel Salz

2 Esslöffel Olivenöl

## Garnierungen

225 Gramm Tomatensauce

1 Teelöffel getrockneter Oregano

½ Teelöffel Salz

½ Teelöffel rote Paprikaflocken

Zerrissener Mozzarella-Käse, je nach  
Bedarf

Peperoni, je nach Bedarf

## Benötigte Utensilien

Standmixer mit Knethaken

Frischhaltefolie

- 1. Wasser**, Hefe und Zucker in eine Schüssel geben und verrühren.
- 2. Die** Hefemischung zusammen mit dem Mehl und dem Salz in die Schüssel eines Standmixers mit Knethaken geben und 10 Minuten lang auf niedriger Stufe kneten.
- 3. Eine** große Schüssel einölen und den Teig hineinlegen, dabei auch die Oberseite des Teigs einölen. Mit einem Handtuch oder Frischhaltefolie abdecken und auf das Backblech stellen.
- 4. Schieben** Sie das Backblech auf Stufe 4 in den COSORI Heißluft-Frittier-Backofen.
- 5. Wählen** Sie die Funktion „Proof (Gären)“, stellen Sie die Zeit auf 2 Stunden ein und tippen Sie dann auf *Start/Pause*.
- 6. Den** Teig herausnehmen, wenn er sich verdoppelt hat, und in 4 Portionen teilen, dann jede Portion zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und über Nacht oder bis zu 2 Tage in den Kühlschrank legen.
- 7. Den** Teig 1 Stunde vor der Verwendung aus dem Kühlschrank nehmen.
- 8. Tomatensauce**, Oregano, Salz und rote Paprikaflocken in einer kleinen Schüssel verrühren.
- 9. Eine** saubere Fläche mit Mehl bestäuben und eine der Teigportionen zu einem Kreis ausziehen. Die restlichen Teigportionen zugedeckt aufbewahren, wenn sie nicht verarbeitet werden.
- 10. Wählen** Sie die Funktion „Pizza“, stellen Sie die Temperatur auf 220 °C und die Zeit auf 10 Minuten ein und tippen Sie dann auf *Start/Pause*, um das Gerät vorzuheizen.
- 11. Den** Teigkreis auf das Backblech legen. Verteilen Sie einen großen Löffel Tomatensoße auf dem Teig, dann den Mozzarella und schließlich die Peperonischeiben.
- 12. Schieben** Sie das Backblech auf Stufe 3 in den vorgeheizten Backofen.
- 13. Die** Pizza herausnehmen, auf einen Teller oder ein Schneidebrett legen und in 4 Stücke schneiden, dann servieren.

# FR PIZZA AUX PEPPERONI

<b>PRÉPARATION POUR</b>	3 portions
<b>DURÉE DE PRÉP.</b>	12 heures
<b>TEMPS DE CUISSON</b>	10 minutes

## Pâton

236 millilitres d'eau tiède au toucher  
(environ 40 °C)  
1 paquet de levure sèche instantanée  
1½ cuillère à café de sucre en poudre  
408 grammes de farine de pain, plus la  
quantité nécessaire  
1 cuillère à soupe de sel  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive

## Garnitures

225 grammes de sauce tomate  
1 cuillère à café d'origan séché  
½ cuillère à café de sel  
¼ cuillère à café de flocons de piment  
rouge  
Fromage mozzarella râpé, à volonté  
Pepperoni, à volonté

## Éléments nécessaires

Batteur sur socle avec crochet de  
pétrissage  
Film alimentaire

- Mélangez** l'eau, la levure et le sucre dans un bol et remuez le tout.
- Placez** le mélange de levure avec la farine et le sel dans le bol d'un batteur sur socle équipé d'un crochet pétrisseur, puis pétrissez pendant 10 minutes à vitesse lente.
- Huiliez** un grand bol et placez-y la pâte, en huilant également le dessus de la pâte. Couvrez d'une serviette ou d'un film alimentaire et placez le tout sur le plateau à aliments.
- Insérez** le plateau à aliments à la position de niveau 4 du four friteuse à air COSORI.
- Sélectionnez** la fonction Proof (pousse), réglez la durée sur 2 heures, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- Retirez** la pâte lorsqu'elle a doublé de volume, frappez-la et divisez-la en 4 portions, puis formez une boule avec chaque portion, enveloppez-la dans du film alimentaire et réfrigérez-la pendant une nuit ou jusqu'à 2 jours.
- Sortez** la pâte du réfrigérateur 1 heure avant son utilisation.
- Dans** un petit bol, mélangez la sauce tomate, l'origan, le sel et les flocons de piment rouge.
- Farinez** une surface propre, puis étirez l'une des portions de pâte en un cercle. Couvrez les portions de pâte restantes lorsque vous ne les utilisez pas.
- Sélectionnez** la fonction Pizza, réglez la température sur 220 °C et la durée sur 10 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause* pour préchauffer.
- Transférez** le cercle de pâte sur le plateau d'aliments. Répartissez une grande cuillerée de sauce tomate sur la pâte, puis la mozzarella, et enfin les tranches de pepperoni.
- Insérez** le plateau à aliments à la position de niveau 3 et fermez la porte du four friteuse à air.
- Retirez** la pizza lorsqu'elle est cuite et transférez-la sur une assiette ou une planche à découper, coupez-la en 4 parts et servez-la.

# ES PIZZA DE PEPPERONI

RENDIMIENTO	3 raciones
TIEMPO DE PREPARACIÓN	12 horas
TIEMPO DE COCCIÓN	10 minutos

## Masa

236 mililitros de agua tibia al tacto  
(unos 40 °C)  
1 sobre de levadura seca instantánea  
1½ cucharaditas de azúcar en polvo  
408 gramos de harina de pan, más la  
cantidad necesaria  
1 cucharada de sal  
2 cucharadas de aceite de oliva

## Coberturas

225 gramos de salsa de tomate  
1 cucharadita de orégano seco  
½ cucharadita de sal  
½ cucharadita de hojuelas de pimiento  
rojo  
Queso mozzarella rallado, según sea  
necesario  
Pepperoni, según sea necesario

## Elementos necesarios

Amasadora con gancho  
Film transparente

- 1. Mezcla** el agua, la levadura y el azúcar en un cuenco.
- 2. Coloca** la mezcla de levadura junto con la harina y la sal en el cuenco de una batidora de pie equipada con el gancho para amasar y, a continuación, amasa durante 10 minutos a velocidad baja.
- 3. Unta** con aceite un cuenco grande y coloca la masa en él, untando también con aceite la parte superior de la masa. Cúbrela con una toalla o film transparente y colócala en la bandeja para alimentos.
- 4. Introduce** la bandeja en el nivel 4 del horno freidor por aire COSORI.
- 5. Selecciona** la función Proof (Levar), ajusta el tiempo a 2 horas, después pulsa *Inicio/Pausa*.
- 6. Retira** la masa cuando haya doblado su tamaño, golpéala y divídela en 4 porciones, luego forma una bola con cada porción, envuélvela en film transparente y refrigérala toda la noche o hasta 2 días.
- 7. Saca** la masa de la nevera 1 hora antes de usarla.
- 8. Mezcla** la salsa de tomate, el orégano, la sal y las hojuelas de pimiento rojo en un cuenco pequeño.
- 9. Enharina** una superficie limpia y, a continuación, estira una de las porciones de masa formando un círculo. Mantén las porciones de masa restantes cubiertas cuando no las utilices.
- 10. Selecciona** la función Pizza ajusta la temperatura a 220 °C y el tiempo a 10 minutos, después pulsa *Inicio/Pausa* para precalentar.
- 11. Coloca** el círculo de masa en la bandeja. Extiende una cucharada grande de salsa de tomate sobre la masa, seguida de la mozzarella y, a continuación, coloca encima las lonchas de salchichón.
- 12. Introduce** la bandeja de alimentos en la posición de nivel 3 en el horno freidor por aire precalentado.
- 13. Retira** la pizza cuando esté hecha y pásala a un plato o tabla de cortar y córtala en 4 trozos, luego sírvela.

# IT PIZZA ALLA DIAVOLA

## PORZIONI

3 porzioni

## TEMPO DI PREPARAZIONE

12 ore

## TEMPO DI COTTURA

10 minuti

### Impasto

236 ml di acqua, calda al tatto (circa 40°C)

1 bustina di lievito secco istantaneo  
1½ cucchiaino di zucchero semolato  
408 grammi di farina per pane, o anche di più - quanto basta -  
1 cucchiaino di sale  
2 cucchiaini di olio d'oliva

### Topping

225 grammi di salsa di pomodoro  
1 cucchiaino di origano secco  
½ cucchiaino di sale  
½ cucchiaino di pepe rosso in scaglie  
Mozzarella grattugiata, quanto basta  
Peperoni, quanto basta

### Utensili necessari

Impastatrice con gancio impastatore  
Pellicola trasparente

- Unire** l'acqua, il lievito e lo zucchero in una ciotola e mescolare.
- Mettere** il composto di lievito insieme alla farina e al sale nella ciotola di una planetaria dotata di gancio per impastare, quindi impastare per 10 minuti a bassa velocità.
- Oliare** una ciotola capiente e adagiarvi l'impasto, ungendero anche la parte superiore dell'impasto durante il processo. Coprire con un canovaccio o pellicola trasparente e adagiare sul vassoio per alimenti.
- Inserire** il vassoio per alimenti al livello 4 nel forno-friggitrice ad aria COSORI.
- Selezionare** la funzione Lievitazione, regolare il tempo su 2 ore, e poi toccare *Avvio/Pausa*.
- Togliere** l'impasto quando è raddoppiato e schiacciarlo; quindi, dividerlo in 4 porzioni e formare una palla da ogni porzione; avvolgere nella pellicola trasparente e conservare in frigorifero durante la notte o fino a 2 giorni.
- Togliere** l'impasto dal frigorifero 1 ora prima dell'uso.
- Mescolare** la salsa di pomodoro, l'origano, il sale e i fiocchi di peperoncino in una piccola ciotola.
- Spolverare** una superficie pulita con farina, quindi stendere una delle porzioni di pasta in un cerchio. Tenere coperte le restanti porzioni di pasta quando non vengono utilizzate.
- Selezionare** la funzione Pizza, regolare la temperatura a 220°C e il tempo su 10 minuti, e poi toccare *Avvio/Pausa* per pre-riscaldare.
- Trasferire** il cerchio di pasta sul vassoio per alimenti. Distribuire sopra la pasta un cucchiaino abbondante di salsa di pomodoro, quindi la mozzarella, quindi adagiarvi sopra le fette di peperoni.
- Inserire** il vassoio per alimenti al livello 3 nel forno-friggitrice ad aria pre-riscaldato.
- Togliere** la pizza quando è pronta e trasferirla su un piatto o un tagliere e tagliarla in 4 pezzi, quindi servire.



## EN SMOKY CHILLI-RUBBED PORK CHOPS

<b>YIELD</b>	2 servings
<b>PREP TIME</b>	35 minutes
<b>COOK TIME</b>	13 minutes

- 1 teaspoon paprika
- 1 teaspoon garlic powder
- 1 teaspoon onion powder
- 1 teaspoon chilli powder
- 1 teaspoon salt
- ½ teaspoon freshly ground black pepper
- ½ teaspoon cayenne pepper
- 2 boneless pork chops (4 to 5 centimetres thick)
- ½ teaspoon liquid smoke

1. **Combine** the spices in a small bowl and stir together.
2. **Remove** the pork chops from the refrigerator prior to cooking and brush both sides with a very thin layer of liquid smoke, then divide the spice mixture between both sides of the pork chops. Let the pork chops sit at room temperature for half an hour.
3. **Place** the pork chops onto the food tray, then insert the tray at level 2 position in the COSORI Air Fryer Oven.
4. **Select** the Broil function, adjust temperature to 220°C and time to 13 minutes, then tap *Start/Pause*.
5. **Flip** the pork chops halfway through cooking, then close the door to resume cooking.
6. **Remove** the pork chops when done and let rest for 5 minutes, then serve.

## DE GERÄUCHERTE SCHWEINEKOTELETTS MIT CHILI-SCHWENK

PORTIONEN

2 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT

35 Minuten

KOCHZEIT

13 Minuten

- 1 Teelöffel Paprika
- 1 Teelöffel Knoblauchpulver
- 1 Teelöffel Zwiebelpulver
- 1 Teelöffel Chilipulver
- 1 Teelöffel Salz
- ½ Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- ½ Teelöffel Cayennepfeffer
- 2 Schweinekoteletts ohne Knochen (4 bis 5 Zentimeter dick)
- ½ Teelöffel Flüssigrauch

- 1. Die** Gewürze in einer kleinen Schüssel vermischen und verrühren.
- 2. Die** Schweinekoteletts vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen und beide Seiten mit einer sehr dünnen Schicht Flüssigrauch bestreichen, dann die Gewürzmischung auf beiden Seiten der Schweinekoteletts verteilen. Die Schweinekoteletts eine halbe Stunde lang bei Raumtemperatur ruhen lassen.
- 3. Legen** Sie die Schweinekoteletts auf das Blech und schieben Sie das Blech auf Stufe 2 in den COSORI Heißluft-Frittier-Backofen.
- 4. Wählen** Sie die Funktion „Roast (Braten)“, stellen Sie die Temperatur auf 220 °C und die Zeit auf 13 Minuten ein und tippen Sie dann auf *Start/Pause*.
- 5. Drehen** Sie die Schweinekoteletts nach der Hälfte der Garzeit um, und schließen Sie die Tür wieder, um den Garvorgang fortzusetzen.
- 6. Die** Schweinekoteletts herausnehmen und 5 Minuten ruhen lassen, dann servieren.

## FR CÔTELETTES DE PORC FUMÉES ET GRATINÉES AU CHILI

PRÉPARATION POUR

2 portions

DURÉE DE PRÉP.

35 minutes

TEMPS DE CUISSON

13 minutes

- 1 cuillère à café de paprika
- 1 cuillère à café d'ail en poudre
- 1 cuillère à café de poudre d'oignon
- 1 cuillère à café de piment (chili) en poudre
- 1 cuillère à café de sel
- ½ cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu
- ½ cuillère à café de poivre de Cayenne
- 2 côtelettes de porc désossées (4 à 5 centimètres d'épaisseur)
- ½ cuillère à café de fumet liquide

- 1. Réunissez** les épices dans un petit bol et mélangez-les.
- 2. Sortez** les côtes de porc du réfrigérateur avant la cuisson et badigeonnez les deux côtés d'une très fine couche de fumet liquide, puis répartissez le mélange d'épices sur les deux côtés des côtes de porc. Laissez les côtelettes de porc reposer à température ambiante pendant une demi-heure.
- 3. Placez** les côtelettes de porc sur le plateau à aliments, puis insérez le plateau au niveau 2 dans le four friteuse à air COSORI.
- 4. Sélectionnez** la fonction Broil (gril), réglez la température sur 220 °C et la durée sur 13 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
- 5. Retournez** les côtes de porc à mi-cuisson, puis fermez la porte pour reprendre la cuisson.
- 6. Retirez** les côtelettes de porc lorsqu'elles sont cuites et laissez-les reposer pendant 5 minutes, puis servez.

## ES CHULETAS DE CERDO UNTADO CON CHILE AHUMADO

RENDIMIENTO

2 raciones

TIEMPO DE PREPARACIÓN

35 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

13 minutos

- 1 cucharadita de paprika
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- 1 cucharadita de chile en polvo
- 1 cucharadita de sal
- ½ cucharadita de pimienta negra recién molida
- ½ cucharadita de pimienta de cayena
- 2 chuletas de cerdo deshuesadas (de 4 a 5 centímetros de grosor)
- ½ cucharadita de humo líquido

1. **Mezcla** las especias en un cuenco pequeño.
2. **Retira** las chuletas de cerdo de la nevera antes de cocinarlas y pincelar ambos lados con una capa muy fina de humo líquido; a continuación, reparte la mezcla de especias entre ambos lados de las chuletas de cerdo. Deja reposar las chuletas de cerdo a temperatura ambiente durante media hora.
3. **Coloca** las chuletas de cerdo en la bandeja de alimentos, luego introduce la bandeja en la posición de nivel 2 en el horno freidor por aire COSORI.
4. **Selecciona** la función Broil (Asar), ajusta la temperatura a 220 °C y el tiempo a 13 minutos, después pulsa *Inicio/Pausa*.
5. **A** mitad de la cocción, da la vuelta a las chuletas de cerdo y cierra la puerta para reanudar la cocción.
6. **Retira** las chuletas de cerdo cuando estén hechas, déjalas reposar 5 minutos y sírvelas.

## IT COSTOLETTE DI MAIALE AFFUMICATE AL PEPERONCINO

PORZIONI

2 porzioni

TEMPO DI PREPARAZIONE

35 minuti

TEMPO DI COTTURA

13 minuti

- 1 cucchiaino di paprika
- 1 cucchiaino di aglio in polvere
- 1 cucchiaino di cipolla in polvere
- 1 cucchiaino di peperoncino in polvere
- 1 cucchiaino di sale
- ½ cucchiaino di pepe nero macinato al momento
- ½ cucchiaino di pepe di Caienna
- 2 braciole di maiale disossate (da 4 a 5 centimetri di spessore)
- ½ cucchiaino di fumo liquido

1. **Unire** le spezie in una piccola ciotola e mescolare.
2. **Rimuovere** le braciole di maiale dal frigorifero prima della cottura e spennellare entrambi i lati con uno strato molto sottile di fumo liquido, quindi dividere la miscela di spezie su entrambi i lati delle braciole di maiale. Lasciare riposare le braciole di maiale a temperatura ambiente per mezz'ora.
3. **Posizionare** le costolette di maiale sul vassoio per alimenti, quindi inserire il vassoio al livello 2 del forno-friggitrice ad aria COSORI.
4. **Selezionare** la funzione Cottura a fuoco vivo, regolare la temperatura a 220°C e il tempo su 13 minuti, e poi toccare *Avvio/Pausa*.
5. **Ruotare** le costolette di maiale a metà cottura, quindi chiudere lo sportello per riprendere la cottura.
6. **Togliere** le braciole di maiale quando sono pronte e lasciare riposare per 5 minuti, quindi servire.



## EN THAI BEEF & BASIL SKEWERS

<b>YIELD</b>	4 servings
<b>PREP TIME</b>	2 hours 10 minutes
<b>COOK TIME</b>	8 minutes

2 tablespoons soy sauce  
2 tablespoons brown sugar  
2 tablespoons lime juice  
2 tablespoons vegetable oil  
1 tablespoon fish sauce  
1½ tablespoons sambal oelek (chilli paste)  
2 garlic cloves, minced  
1 tablespoon grated onion  
1 teaspoon freshly grated ginger  
1 teaspoon lemongrass paste  
½ teaspoon ground coriander  
½ teaspoon ground cumin  
¼ teaspoon ground turmeric  
2 ribeye steaks, cut into 2.5-centimetre cubes  
5 grams Thai basil leaves, for serving

### Items Needed

4 wooden or metal skewers

1. **Combine** the soy sauce, brown sugar, lime juice, vegetable oil, fish sauce, and sambal oelek, minced garlic, grated onion, grated ginger, lemongrass paste, ground coriander, ground cumin, and ground turmeric 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. **Skewer** the steak pieces onto the skewers.
4. **Place** the skewers onto the food tray, then insert the tray at level 2 position in the COSORI Air Fryer Oven.
5. **Select** the Broil function, adjust time to 8 minutes, then tap *Start/Pause*.
6. **Remove** the steak skewers when done, then serve topped with the Thai basil leaves.

## DE THAI-RINDFLEISCH-BASILIKUM-SPIESSE

<b>PORTIONEN</b>	4 Portionen
<b>VORBEREITUNGSZEIT</b>	2 Stunden 10 Minuten
<b>KOCHZEIT</b>	8 Minuten

2 Esslöffel Sojasauce  
2 Esslöffel brauner Zucker  
2 Esslöffel Limettensaft  
2 Esslöffel Pflanzenöl  
1 Esslöffel Fischsauce  
1½ Esslöffel Sambal Oelek (Chilipaste)  
2 Knoblauchzehen, gehackt  
1 Esslöffel geriebene Zwiebel  
1 Teelöffel frisch geriebener Ingwer  
1 Teelöffel Zitronengraspaste  
½ Teelöffel gemahlener Koriander  
½ Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel  
½ Teelöffel gemahlener Kurkuma  
2 Rinderfilets aus der Hochrippe, in 2,5 Zentimeter große Würfel geschnitten  
5 Gramm Thai-Basilikumblätter, zum Servieren

**Benötigte Utensilien**  
4 Holz- oder Metallspieße

1. **Sojasauce**, braunen Zucker, Limettensaft, Pflanzenöl, Fischsauce und Sambal Oelek, gehackten Knoblauch, geriebene Zwiebel, geriebenen Ingwer, Zitronengraspaste, gemahlene Koriander, gemahlene Kreuzkümmel und gemahlene Kurkuma in einer großen Schüssel gut verrühren.
2. **Die** Steakstücke in die Marinade eintauchen, abdecken und 2 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.
3. **Spießen** Sie die Steakstücke auf die Spieße auf.
4. **Legen** Sie die Spieße auf das Backblech und schieben Sie das Backblech auf Stufe 2 in den COSORI Heißluft-Fritteusenofen.
5. **Wählen** Sie die Funktion „Roast (Braten)“, stellen Sie die Zeit auf 8 Minuten ein und tippen Sie dann auf *Start/Pause*.
6. **Die** Steakspieße herausnehmen, wenn sie gar sind, und mit den Thai-Basilikumblättern garniert servieren.

## FR BROCHETTES DE BŒUF THAÏ ET BASILIC

<b>PRÉPARATION POUR</b>	4 portions
<b>DURÉE DE PRÉP.</b>	2 heures et 10 minutes
<b>TEMPS DE CUISSON</b>	8 minutes

2 cuillères à soupe de sauce soja  
2 cuillères à soupe de sucre roux  
2 cuillères à soupe de jus de citron vert (lime)  
2 cuillères à soupe d'huile végétale  
1 cuillère à soupe de sauce de poisson  
1½ cuillères à soupe de sambal oelek (pâte de piment)  
2 gousses d'ail émincées  
1 cuillère à soupe d'oignon râpé  
1 cuillère à café de gingembre fraîchement râpé  
1 cuillère à café de pâte de citronnelle  
½ cuillère à café de coriandre moulue  
½ cuillère à café de curcuma moulu  
2 tranches de faux-filet, coupées en cubes de 2,5 cm de côté  
5 grammes de feuilles de basilic thaï, au moment de servir

**Éléments nécessaires**  
4 brochettes en bois ou en métal

1. **Mélangez** la sauce soja, la cassonade, le jus de citron vert, l'huile végétale, la sauce de poisson et le sambal oelek, l'ail haché, l'oignon râpé, le gingembre râpé, la pâte de citronnelle, la coriandre moulue, le cumin moulu et le curcuma moulu dans un grand bol et bien fouettez.
2. **Plongez** les morceaux de viande dans la marinade, couvrez et laissez mariner au réfrigérateur pendant 2 heures.
3. **Piquez** les morceaux de steak sur les brochettes.
4. **Placez** les brochettes sur le plateau à aliments, puis insérez le plateau au niveau 2 dans le four friteuse à air COSORI.
5. **Sélectionnez** la fonction Broil (gril), réglez la durée sur 8 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause*.
6. **Retirez** les brochettes de viande lorsqu'elles sont cuites, puis servez-les recouvertes de feuilles de basilic thaï.

## ES BROCHETAS TAILANDESAS DE TERNERA Y ALBAHACA

RENDIMIENTO	4 raciones
TIEMPO DE PREPARACIÓN	2 horas 10 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN	8 minutos

2 cucharadas de salsa de soja  
2 cucharadas de azúcar moreno  
2 cucharadas de zumo de lima  
2 cucharadas de aceite vegetal  
1 cucharada de salsa de pescado  
1½ cucharadas de sambal oelek (pasta de guindilla)  
2 dientes de ajo picados  
1 cucharada de cebolla rallada  
1 cucharadita de jengibre recién rallado  
1 cucharadita de pasta de citronela  
½ cucharadita de cilantro molido  
½ cucharadita de comino molido  
½ cucharadita de cúrcuma molida  
2 filetes de entrecot, cortados en dados de 2,5 centímetros  
5 gramos de hojas de albahaca tailandesa para servir

### Elementos necesarios

4 brochetas de madera o metal

- Mezcla** la salsa de soja, el azúcar moreno, el jugo de lima, el aceite vegetal, la salsa de pescado y el sambal oelek, el ajo picado, la cebolla rallada, el jengibre rallado, la pasta de citronela, el cilantro, el comino y la cúrcuma molidos en un cuenco grande y bate bien.
- Sumerge** los trozos de filete en la marinada, tápalos y déjalos marinar en la nevera durante 2 horas.
- Ensarta** los trozos de filete en las brochetas.
- Coloca** las brochetas en la bandeja de alimentos, luego introduce la bandeja en la posición de nivel 2 en el horno freidor por aire COSORI.
- Selecciona** la función Broil (Asar), ajusta el tiempo a 8 minutos, después pulsa *Inicio/Pausa*.
- Retira** las brochetas cuando estén hechas y sírvelas con las hojas de albahaca tailandesa.

## IT SPIEDINI DI MANZO E BASILICO THAILENDESE

PORZIONI	4 porzioni
TEMPO DI PREPARAZIONE	2 ore e 10 minuti
TEMPO DI COTTURA	8 minuti

2 cucchiaini di salsa di soia  
2 cucchiaini di zucchero di canna  
2 cucchiaini di succo di lime  
2 cucchiaini di olio vegetale  
1 cucchiaino di salsa di pesce  
1½ cucchiaino e mezzo di sambal oelek (pasta di peperoncino)  
2 spicchi d'aglio, tritati  
1 cucchiaino di cipolla grattugiata  
1 cucchiaino di zenzero fresco grattugiato  
1 cucchiaino di pasta di citronella  
½ cucchiaino di coriandolo macinato  
½ cucchiaino di cumino macinato  
½ di cucchiaino di curcuma macinata  
2 bistecche di ribeye, tagliate a cubetti di 2,5 centimetri  
5 grammi di foglie di basilico thailandese, per servire la pietanza

### Utensili necessari

4 spiedini di legno o metallo

- Unire** la salsa di soia, lo zucchero di canna, il succo di lime, l'olio vegetale, la salsa di pesce e il sambal oelek, l'aglio tritato, la cipolla grattugiata, lo zenzero grattugiato, la pasta di citronella, il coriandolo macinato, il cumino macinato e la curcuma macinata in una ciotola grande, quindi sbattere in modo energico.
- Immergere** i pezzi di bistecca nella marinata, coprire e lasciare marinare in frigorifero per 2 ore.
- Infilare** i pezzi di bistecca negli spiedini.
- Posizionare** gli spiedini sul vassoio per alimenti, quindi inserire il vassoio al livello 2 del forno-friggitrice ad aria COSORI.
- Selezionare** la funzione Cottura a fuoco vivo, regolare la temperatura a 8 minuti, poi toccare *Avvio/Pausa*.
- Rimuovere** gli spiedini di bistecca quando sono pronti, quindi servire conditi con le foglie di basilico thailandese.



*Dual Layer: main & side*

*Zwei Ebenen: Hauptgerichte und Beilagen*

*Double couche : plat principal et garniture*

*Doble capa: plato principal y guarnición*

*Doppio strato: Piatto principale e contorno*



## EN MISO-LIME SEA BASS & ROASTED ASPARAGUS

**YIELD** | 4 servings  
**PREP TIME** | 20 minutes  
**COOK TIME** | 10 minutes

4 Chilean sea bass fillets (170 grams each)  
Salt, as needed  
60 millilitres coconut milk  
3 tablespoons brown sugar  
2 tablespoons white miso  
2 tablespoons soy sauce  
2 tablespoons mirin  
1 lime, zested and juiced, plus 1 lime cut into 4 wedges  
1 teaspoon ginger, freshly grated  
1 spring onion, very finely sliced

### Asparagus

1 bunch asparagus, ends trimmed  
1 teaspoon olive oil  
1 lime, juiced  
½ teaspoon salt

### Items Needed

Small saucepan  
Silicone or pastry brush

1. **Remove** the sea bass fillets from the refrigerator 20 minutes prior to cooking, place them onto the food tray, and season them with salt.
2. **Select** the Air Fry function on the COSORI Air Fryer Oven, adjust temperature to 190°C and time to 10 minutes, then tap *Start/Pause* to preheat.
3. **Combine** the coconut milk, brown sugar, miso, soy sauce, mirin, lime zest, lime juice, ginger, and spring onion in a small saucepan over medium heat and bring to a simmer, then turn to low heat.
4. **Whisk** the sauce until the miso is smooth and cook for 3 to 5 minutes, then remove from the heat. Reserve half of the sauce in a separate bowl for serving.
5. **Brush** the sea bass with a thin layer of the miso-lime sauce.
6. **Toss** the asparagus with the olive oil, lime juice, and salt, then place onto the air fryer tray.
7. **Insert** the air fryer tray at level 2 position and the food tray at level 3 position in the preheated air fryer oven.
8. **Remove** the asparagus halfway through cooking and brush the sea bass with another layer of the miso-lime sauce, then close the door to resume cooking.
9. **Remove** the sea bass when done, then serve with the reserved sauce, lime wedges, and asparagus.

# DE SEEBARSCH MIT MISO-LIMETTE UND GEBRATENEM SPARGEL

## PORTIONEN

4 Portionen

## VORBEREITUNGSZEIT

20 Minuten

## KOCHZEIT

10 Minuten

4 Filets vom chilenischen Wolfsbarsch  
(je 170 g)

Salz, je nach Bedarf

60 Milliliter Kokosnussmilch

3 Esslöffel brauner Zucker

2 Esslöffel weißes Miso

2 Esslöffel Sojasauce

2 Esslöffel Mirin

1 Limette, geschält und entsaftet, plus 1  
Limette in 4 Spalten geschnitten

1 Teelöffel Ingwer, frisch gerieben

1 Frühlingszwiebel, sehr fein  
geschnitten

## Spargel

1 Bund Spargel, Enden abgeschnitten

1 Teelöffel Olivenöl

1 Limette, entsaftet

½ Teelöffel Salz

## Benötigte Utensilien

Kleiner Kochtopf

Silikon- oder Backpinsel

- 1. Die** Wolfsbarschfilets 20 Minuten vor dem Garen aus dem Kühlschrank nehmen, auf das Blech legen und mit Salz würzen.
- 2. Wählen** Sie am COSORI-Heißluft-Frittier-Backofen die Funktion „Air Fry (Heißluft-Frittieren)“, stellen Sie die Temperatur auf 190 °C und die Zeit auf 10 Minuten ein und tippen Sie dann auf *Start/Pause*, um das Gerät vorzuheizen.
- 3. Kokosmilch**, braunen Zucker, Miso, Sojasauce, Mirin, Limettenschale, Limettensaft, Ingwer und Frühlingszwiebeln in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze zum Köcheln bringen und dann auf niedrige Hitze schalten.
- 4. Die** Soße verrühren, bis das Miso glatt ist, und 3 bis 5 Minuten kochen lassen, dann vom Herd nehmen. Die Hälfte der Sauce in einer separaten Schüssel zum Servieren aufbewahren.
- 5. Den** Wolfsbarsch mit einer dünnen Schicht der Miso-Limetten-Sauce bestreichen.
- 6. Den** Spargel mit Olivenöl, Limettensaft und Salz vermengen und auf das Frittierblech legen.
- 7. Schieben** Sie das Frittierblech auf Stufe 2 und das Backblech auf Stufe 3 in den vorgeheizten Heißluft-Fritteusenofen.
- 8. Nach** der Hälfte der Garzeit den Spargel herausnehmen und den Wolfsbarsch noch einmal mit der Miso-Limetten-Sauce bestreichen, dann die Tür wieder schließen und den Garvorgang fortsetzen.
- 9. Wenn** der Wolfsbarsch gar ist, herausnehmen und mit der aufbehaltenen Sauce, den Limettenspalten und dem Spargel servieren.

# FR BAR AU MISO-LIME ET ASPERGES RÔTIÉS

**PRÉPARATION POUR** | 4 portions  
**DURÉE DE PRÉP.** | 20 minutes  
**TEMPS DE CUISSON** | 10 minutes

4 filets de bar du Chili (170 grammes chacun)

Sel, selon les besoins

60 millilitres de lait de coco

3 cuillères à soupe de sucre roux

2 cuillères à soupe de miso blanc

2 cuillères à soupe de sauce soja

2 cuillères à soupe de mirin

1 citron vert, zesté et pressé, plus

1 citron coupé en 4 quartiers

1 cuillère à café de gingembre

fraîchement râpé

1 oignon nouveau, très finement émincé

## Asperges

1 botte d'asperges, extrémités coupées

1 cuillère à café d'huile d'olive

1 citron vert, pressé

½ cuillère à café de sel

## Éléments nécessaires

Petite casserole

Pinceau en silicone ou à pâtisserie

1. **Sortez** les filets de bar du réfrigérateur 20 minutes avant la cuisson, placez-les sur le plateau à aliments et salez-les.
2. **Sélectionnez** la fonction Air-Fry (friture à air) sur le four friteuse à air COSORI, réglez la température sur 190 °C et la durée sur 10 minute, puis appuyez sur *Démarrer/Pause* pour préchauffer.
3. **Mélanger** le lait de coco, la cassonade, le miso, la sauce soja, le mirin, le zeste de citron vert, le jus de citron vert, le gingembre et l'oignon nouveau dans une petite casserole à feu moyen puis porter à frémissement et baisser à feu doux.
4. **Fouettez** la sauce jusqu'à ce que le miso soit homogène et laissez cuire pendant 3 à 5 minutes, puis retirez du feu. Réservez la moitié de la sauce dans un bol séparé pour le service.
5. **Badigeonnez** le bar d'une fine couche de sauce miso-citron vert.
6. **Mélangez** les asperges avec l'huile d'olive, le jus de citron vert et le sel, puis placez-les sur le plateau de la friteuse à air.
7. **Insérez** le plateau pour friture à air au niveau 2 et le plateau à aliments au niveau 3 dans le four friteuse à air préchauffé.
8. **Retirez** les asperges à mi-cuisson et badigeonnez le bar d'une nouvelle couche de sauce miso-citron vert, puis refermez la porte pour reprendre la cuisson.
9. **Retirez** le bar lorsqu'il est cuit, puis servez-le avec la sauce réservée, les quartiers de citron vert et les asperges.

# ES LUBINA AL MISO LIMÓN Y ESPÁRRAGOS ROSTIZADOS

RENDIMIENTO	4 raciones
TIEMPO DE PREPARACIÓN	20 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN	10 minutos

- 4 filetes de corvina chilena (170 gramos cada uno)
- Sal, según sea necesario
- 60 mililitros de leche de coco
- 3 cucharadas de azúcar moreno
- 2 cucharadas de miso blanco
- 2 cucharadas de salsa de soja
- 2 cucharadas de mirin
- 1 lima, pelada y exprimida, más 1 lima cortada en 4 gajos
- 1 cucharadita de jengibre recién rallado
- 1 cebolleta cortada muy fina

- Espárragos**
- 1 manojo de espárragos, sin las puntas
  - 1 cucharadita de aceite de oliva
  - 1 lima, exprimida
  - ½ cucharadita de sal

- Elementos necesarios**
- Cacerola pequeña
  - Pincel de silicona o de repostería

- 1. Retira** los filetes de lubina de la nevera 20 minutos antes de cocinarlos, colócalos en la bandeja y sazónalos con sal.
- 2. Selecciona** la función Air Fry (Freír por aire) en el horno freidor por aire COSORI, ajusta la temperatura a 190 °C y el tiempo a 10 minutos, luego pulsa *Inicio/Pausa* para precalentar.
- 3. Mezcla** la leche de coco, el azúcar moreno, el miso, la salsa de soja, el mirin, la ralladura de lima, el zumo de lima, el jengibre y la cebolleta en una cacerola pequeña a fuego medio y deje que hierva a fuego lento.
- 4. Bate** la salsa hasta que el miso esté suave y cuece de 3 a 5 minutos, luego retira del fuego. Reserva la mitad de la salsa en un cuenco aparte para servir.
- 5. Unta** la lubina con una fina capa de la salsa de miso y lima.
- 6. Mezcla** los espárragos con el aceite de oliva, el zumo de lima y la sal, y colócalos en la bandeja de la freidora.
- 7. Introduce** la bandeja de la freidora por aire en la posición de nivel 2 y la bandeja de alimentos en la posición de nivel 3 en el horno freidor por aire precalentado.
- 8. Retira** los espárragos a mitad de cocción y unta la lubina con otra capa de la salsa de miso y lima, luego cierra la puerta para reanudar la cocción.
- 9. Retira** la lubina cuando esté hecha y sírvela con la salsa reservada, los gajos de lima y los espárragos.

## BRANZINO AL MISO E LIME E ASPARAGI ARROSTO

### PORZIONI

4 porzioni

### TEMPO DI PREPARAZIONE

20 minuti

### TEMPO DI COTTURA

10 minuti

4 filetti di branzino cileno (170 grammi l'uno)

Sale, quanto basta

60 ml di latte di cocco

3 cucchiaini di zucchero di canna

2 cucchiaini di miso bianco

2 cucchiaini di salsa di soia

2 cucchiaini di mirin

1 lime, scorza e succo, più 1 lime tagliato in 4 spicchi

1 cucchiaino di zenzero fresco grattugiato

1 cipollotto, affettato molto finemente

### Asparago

1 mazzetto di asparagi, con le estremità tagliate

1 cucchiaino di olio d'oliva

1 lime spremuto

½ cucchiaino di sale

### Utensili necessari

Piccola casseruola

Pennello in silicone o da pasticceria

- Togliere** i filetti di branzino dal frigorifero 20 minuti prima della cottura, adagiarli sul vassoio per alimenti e condirli con il sale.
- Selezionare** la funzione Frittura ad aria sul forno-friggitrice ad aria COSORI, regolare la temperatura a 190°C e il tempo su 10 minuti, quindi toccare *Avvio/Pausa* per avviare il pre-riscaldamento.
- Unire** il latte di cocco, lo zucchero di canna, il miso, la salsa di soia, il mirin, la scorza di lime, il succo di lime, lo zenzero e il cipollotto in una piccola casseruola a fuoco medio e portare a ebollizione, quindi abbassare il fuoco.
- Sbattere** la salsa fino a quando il miso non sarà liscio e cuocere per 3-5 minuti, quindi togliere dal fuoco. Tenere metà della salsa in una ciotola separata per servire la pietanza.
- Spennellare** il branzino con uno strato sottile di salsa miso-lime.
- Condire** gli asparagi con l'olio d'oliva, il succo di lime e il sale, quindi metterli sul vassoio della friggitrice ad aria.
- Inserire** il vassoio della friggitrice ad aria al livello 2 e il vassoio per alimenti al livello 3 nel forno-friggitrice ad aria pre-riscaldato.
- Togliere** gli asparagi a metà cottura e spennellare il branzino con un altro strato di salsa miso-lime, quindi chiudere lo sportello per riprendere la cottura.
- Togliere** il branzino quando è pronto, quindi servire con la salsa messa da parte, gli spicchi di lime e gli asparagi.



# EN CHEESY MEATBALLS & GARLIC BREAD

**YIELD** | 3 servings  
**PREP TIME** | 45 minutes  
**COOK TIME** | 20 minutes

## Meatballs

200 grams beef mince  
200 grams pork mince  
33 grams panko breadcrumbs  
22 grams Parmesan cheese, grated  
1 large egg  
4 garlic cloves, grated  
½ tablespoon dried basil  
½ tablespoon dried oregano  
1 teaspoon salt  
225 grams marinara sauce  
120 grams mozzarella cheese, shredded  
1 tablespoon fresh parsley, chopped, for garnish

## Garlic Bread

75 grams unsalted butter, softened to room temperature  
6 garlic cloves, grated  
1 tablespoon Italian parsley, minced  
1 small baguette, halved lengthwise

## Items Needed

Aluminium foil

1. **Select** the Air Fry function on the COSORI Air Fryer Oven, adjust temperature to 210°C and time to 14 minutes, then tap *Start/Pause* to preheat.
2. **Place** all of the meatball ingredients except for the marinara sauce, mozzarella, and parsley in a large bowl and gently mix together with your hands. Form the mixture into 12 to 15 golf ball-sized meatballs, then place them into the refrigerator to chill for 20 to 30 minutes.
3. **Line** the food tray with aluminium foil, then place the meatballs onto the tray and insert at level 3 position in the preheated air fryer oven.
4. **Mash** the butter, garlic, and Italian parsley together in a small bowl until smooth, then spread evenly over both sides of the baguette.
5. **Place** the baguette cut-side up onto the air fryer tray.
6. **Remove** the food tray from the air fryer oven, pour the marinara sauce over the meatballs, and top with the shredded mozzarella.
7. **Insert** the food tray at level 3 position and the air fryer tray at level 2 position in the air fryer oven.
8. **Select** the Air Fry function, adjust temperature to 210°C and time to 6 minutes, then tap *Start/Pause* twice to bypass preheating.
9. **Rotate** the pans halfway through cooking, then close the door to resume cooking.
10. **Remove** the meatballs and garlic bread when done, then serve garnished with the parsley.

# DE KÄSE- FLEISCHBÄLLCHEN UND KNOBLAUCHBROT

## PORTIONEN

3 Portionen

## VORBEREITUNGSZEIT

45 Minuten

## KOCHZEIT

20 Minuten

### Frikadellen

200 Gramm Rinderhackfleisch  
200 Gramm Schweinehackfleisch  
33 Gramm Panko-Paniermehl  
22 Gramm Parmesankäse, gerieben  
1 großes Ei  
4 Knoblauchzehen, gerieben  
½ Esslöffel getrocknetes Basilikum  
½ Esslöffel getrockneter Oregano  
1 Teelöffel Salz  
225 Gramm Marinara-Sauce  
120 Gramm Mozzarella-Käse, geraspelt  
1 Esslöffel frische Petersilie, gehackt,  
zum Garnieren

### Knoblauchbrot

75 Gramm ungesalzene Butter, auf  
Zimmertemperatur  
6 Knoblauchzehen, gerieben  
1 Esslöffel italienische Petersilie,  
gehackt  
1 kleines Baguette, längs halbiert

### Benötigte Utensilien

Aluminiumfolie

- 1. Wählen** Sie am COSORI-Heißluft-Frittier-Backofen die Funktion „Air Fry (Heißluft-Frittieren)“, stellen Sie die Temperatur auf 210 °C und die Zeit auf 14 Minuten ein und tippen Sie dann auf *Start/Pause*, um das Gerät vorzuheizen.
- 2. Alle** Zutaten für die Frikadellen mit Ausnahme der Marinara-Sauce, des Mozzarellas und der Petersilie in eine große Schüssel geben und mit den Händen vorsichtig vermengen. Die Masse zu 12 bis 15 golfballgroßen Fleischbällchen formen und 20 bis 30 Minuten im Kühlschrank kalt stellen.
- 3. Das** Backblech mit Aluminiumfolie auslegen, dann die Fleischbällchen auf das Blech legen und auf Stufe 3 in den vorgeheizten Backofen schieben.
- 4. Die** Butter, den Knoblauch und die italienische Petersilie in einer kleinen Schüssel zerdrücken, bis sie eine geschmeidige Konsistenz haben, und dann gleichmäßig auf beide Seiten des Baguettes verteilen.
- 5. Legen** Sie das Baguette mit der Schnittfläche nach oben auf das Frittierblech.
- 6. Das** Backblech aus dem Ofen nehmen, die Marinara-Sauce über die Fleischbällchen gießen und mit dem geriebenen Mozzarella bestreuen.
- 7. Schieben** Sie das Backblech auf Stufe 3 und das Frittierblech auf Stufe 2 in den Heißluft-Fritteusenofen.
- 8. Wählen** Sie die Funktion „Air Fry (Heißluft-Frittieren)“, stellen Sie die Temperatur auf 210 °C und die Zeit auf 6 Minuten ein und tippen Sie dann zweimal auf *Start/Pause*, zweimal, um das Vorheizen zu überspringen.
- 9. Wechseln** Sie die Bleche nach der Hälfte der Garzeit um und schließen Sie dann die Tür erneut, um den Garvorgang fortzusetzen.
- 10. Die** Fleischbällchen und das Knoblauchbrot herausnehmen, wenn sie fertig sind und mit der Petersilie garniert servieren.

## BOULETTES DE VIANDE AU FROMAGE ET PAIN À L'AIL

<b>PRÉPARATION POUR</b>	3 portions
<b>DURÉE DE PRÉP.</b>	45 minutes
<b>TEMPS DE CUISSON</b>	20 minutes

### Boulettes de viande

200 grammes de viande de bœuf hachée  
200 grammes de viande de porc hachée  
33 grammes de chapelure panko  
22 grammes de parmesan, râpé  
1 gros œuf  
4 gousses d'ail râpées  
½ cuillère à soupe de basilic séché  
½ cuillère à soupe d'origan séché  
1 cuillère à café de sel  
225 grammes de sauce marinara  
120 grammes de mozzarella, râpée  
1 cuillère à soupe de persil frais, haché, pour la garniture

### Pain à l'ail

75 grammes de beurre non salé, ramolli à température ambiante  
6 gousses d'ail râpées  
1 cuillère à soupe de feuilles de persil plat, émincé  
1 petite baguette, coupée en deux dans le sens de la longueur

### Éléments nécessaires

Papier aluminium

- Sélectionnez** la fonction Air-Fry (friture à air) sur le four friteuse à air COSORI, réglez la température sur 210 °C et la durée sur 14 minute, puis appuyez sur *Démarrer/Pause* pour préchauffer.
- Placez** tous les ingrédients des boulettes de viande, à l'exception de la sauce marinara, de la mozzarella et du persil, dans un grand bol et mélangez-les délicatement avec vos mains. Façonnez le mélange en 12 à 15 boulettes de la taille d'une balle de golf, puis placez-les au réfrigérateur pour les faire refroidir pendant 20 à 30 minutes.
- Recouvrez** la plaque de cuisson d'une feuille d'aluminium, puis placez les boulettes de viande sur la plaque et insérez-la au niveau 3 dans le four friteuse à air préchauffé.
- Dans** un petit bol, écrasez le beurre, l'ail et le persil plat jusqu'à ce qu'ils forment une pâte homogène, puis étalez-la uniformément sur les deux côtés de la baguette.
- Placez** la baguette côté coupé vers le haut sur le plateau de la friteuse à air.
- Retirez** le plateau à aliments du four friteuse à air, versez la sauce marinara sur les boulettes de viande et recouvrez-les de mozzarella râpée.
- Insérez** le plateau à aliments au niveau 3 et le plateau de la friteuse à air au niveau 2 dans le four friteuse à air.
- Sélectionnez** la fonction Air Fry (Friture à air), réglez la température sur 210 °C et la durée sur 6 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause* deux fois pour contourner le préchauffage.
- Tournez** les plats à mi-cuisson, puis fermez la porte pour reprendre la cuisson.
- Retirez** les boulettes de viande et le pain à l'ail lorsqu'ils sont cuits, puis servez-les garnis de persil.

# ES ALBÓNDIGAS CON QUESO Y PAN DE AJO

RENDIMIENTO

3 raciones

TIEMPO DE PREPARACIÓN

45 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

20 minutos

## Albóndigas

200 gramos de carne de ternera picada  
200 gramos de carne de cerdo picada  
33 gramos de pan rallado panko  
22 gramos de queso parmesano rallado  
1 huevo grande  
4 dientes de ajo rallados  
½ cucharada de albahaca seca  
½ cucharada de orégano seco  
1 cucharadita de sal  
225 gramos de salsa marinara  
120 gramos de queso mozzarella rallado  
1 cucharada de perejil fresco picado, para adornar

## Pan de ajo

75 gramos de mantequilla sin sal, ablandada a temperatura ambiente  
6 dientes de ajo rallados  
1 cucharada de perejil italiano picado  
1 baguette pequeña, cortada por la mitad a lo largo

## Elementos necesarios

Papel de aluminio

1. **Selecciona** la función Air Fry (Freír por aire) en el horno freidor por aire COSORI, ajusta la temperatura a 210 °C y el tiempo a 14 minutos, luego pulsa *Inicio/Pausa* para precalentar.
2. **Coloca** todos los ingredientes de las albóndigas, excepto la salsa marinara, la mozzarella y el perejil, en un cuenco grande y mézclalos suavemente con las manos. Forma 12 o 15 albóndigas del tamaño de una pelota de golf y ponlas a enfriar en la nevera durante 20 o 30 minutos.
3. **Forra** la bandeja de alimentos con papel de aluminio, luego coloca las albóndigas en la bandeja e introdúcela en la posición de nivel 3 en el horno freidor por aire precalentado.
4. **Pisa** la mantequilla, el ajo y el perejil italiano en un cuenco pequeño hasta obtener una mezcla homogénea y, a continuación, extiende de manera uniforme por ambos lados de la baguette.
5. **Coloca** la baguette con el corte hacia arriba en la bandeja de la freidora.
6. **Retira** la bandeja del horno freidor por aire, vierte la salsa marinara sobre las albóndigas y cubre con la mozzarella rallada.
7. **Introduce** la bandeja de alimentos en la posición 3 y la bandeja de la freidora por aire en la posición 2 en el horno freidor por aire.
8. **Selecciona** la función Air Fry (freír por aire) ajusta la temperatura a 210 °C y el tiempo a 6 minutos, después pulsa *Inicio/Pausa* dos veces para omitir el precalentamiento.
9. **A** mitad de la cocción, gira las ollas y, a continuación, cierra la puerta para reanudar la cocción.
10. **Cuando** estén hechas, retira las albóndigas y el pan de ajo, y sírvelas adornadas con el perejil

# IT POLPETTE AL FORMAGGIO E PANE ALL'AGLIO

**PORZIONI**

3 porzioni

**TEMPO DI PREPARAZIONE**

45 minuti

**TEMPO DI COTTURA**

20 minuti

## Polpette

200 grammi di macinato di manzo  
200 grammi di macinato di maiale  
33 grammi di pangrattato panko  
22 grammi di parmigiano grattugiato  
1 uovo grande  
4 spicchi d'aglio grattugiati  
½ cucchiaino di basilico essiccato  
½ cucchiaino di origano essiccato  
1 cucchiaino di sale  
225 grammi di salsa marinara  
120 grammi di mozzarella, a pezzetti  
1 cucchiaino di prezzemolo fresco, tritato,  
per guarnire

## Pane all'aglio

75 grammi di burro non salato,  
ammorbidito a temperatura ambiente  
6 spicchi d'aglio grattugiati  
1 cucchiaino di prezzemolo italiano  
tritato  
1 baguette piccola, tagliata a metà nel  
senso della lunghezza

## Utensili necessari

Pellicola di alluminio

1. **Selezionare** la funzione Frittura ad aria sul forno-friggitrice ad aria COSORI, regolare la temperatura a 210°C e il tempo su 14 minuti, quindi toccare *Avvio/Pausa* per avviare il pre-riscaldamento.
2. **Mettere** tutti gli ingredienti delle polpette tranne la salsa marinara, la mozzarella e il prezzemolo in una ciotola capiente e mescolare in modo delicato con le mani. Assemblare il composto in 12-15 polpette delle dimensioni di una pallina da golf, quindi metterle in frigorifero a raffreddare per 20-30 minuti.
3. **Rivestire** la vaschetta per alimenti con un foglio di alluminio, quindi posizionare le polpette sulla vaschetta e inserirle nel forno-friggitrice ad aria pre-riscaldato, al livello 3.
4. **Schiacciare** il burro, l'aglio e il prezzemolo italiano insieme in una ciotola di piccole dimensioni fino a che il composto non sarà liscio, quindi distribuire in modo uniforme su entrambi i lati della baguette.
5. **Posizionare** la baguette con il lato tagliato rivolto verso l'alto sul vassoio della friggitrice ad aria.
6. **Togliere** il vassoio per alimenti dal forno-friggitrice ad aria, versare la salsa marinara sulle polpette e completare con la mozzarella tagliuzzata.
7. **Inserire** il vassoio per alimenti al livello 3 e il vassoio della friggitrice ad aria al livello 2 nel forno-friggitrice ad aria.
8. **Selezionare** la funzione Frittura ad aria, regolare la temperatura a 210°C e il tempo su 6 ore, quindi toccare *Avvio/Pausa* due volte per bypassare il pre-riscaldamento.
9. **Ruotare** le teglie a metà cottura, quindi chiudere lo sportello per riprendere la cottura.
10. Al **termine** togliere le polpette e il pane all'aglio, quindi servire guarnendo con il prezzemolo.



## EN LEMONY CHICKEN CUTLETS & ROSEMARY POTATOES

**YIELD** | 2 servings  
**PREP TIME** | 5 minutes  
**COOK TIME** | 20 minutes

2 chicken breasts, sliced in half lengthwise  
Oil spray, as needed  
1 lemon, zested and cut into rounds  
2 teaspoons fresh thyme leaves, chopped  
1 teaspoon salt  
½ teaspoon freshly ground black pepper

### Rosemary Potatoes

420 grams baby potatoes, halved and quartered  
2 garlic cloves, minced  
1½ tablespoons fresh rosemary, finely chopped  
1½ tablespoons olive oil  
1 teaspoon salt  
½ teaspoon freshly ground black pepper

1. **Select** the Air Fry function on the COSORI Air Fryer Oven, adjust temperature to 190°C and time to 20 minutes, then tap *Start/Pause* to preheat.
2. **Place** the chicken cutlets onto the food tray, spray them with oil spray, then season them with the lemon zest, thyme, salt, and pepper. Top the chicken with the lemon rounds.
3. **Toss** the potato ingredients together in a medium bowl, then transfer to the air fryer tray.
4. **Insert** the air fryer tray at level 2 position and the food tray at level 3 position in the preheated air fryer oven.
5. **Rotate** the pans halfway through cooking, then close the door to resume cooking.
6. **Remove** the chicken cutlets after 15 minutes of cooking, then close the door to resume cooking the potatoes.
7. **Remove** potatoes when done, then plate the chicken and potatoes, squeezing the cooked lemon rounds over the chicken for extra flavor.

# DE ZITRONEN- HÄHNCHENSCHNITZEL UND ROSMARINKARTOFFELN

<b>PORTIONEN</b>	2 Portionen
<b>VORBEREITUNGSZEIT</b>	5 Minuten
<b>KOCHZEIT</b>	20 Minuten

2 Hähnchenbrüste, der Länge nach halbiert  
Ölspray, je nach Bedarf  
1 Zitrone, geschält und in Scheiben  
geschnitten  
2 Teelöffel frische Thymianblätter, gehackt  
1 Teelöffel Salz  
½ Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

## Rosmarin-Kartoffeln

420 Gramm Babykartoffeln, halbiert und  
geviertelt  
2 Knoblauchzehen, gehackt  
1½ Esslöffel frischer Rosmarin, fein gehackt  
1½ Esslöffel Olivenöl  
1 Teelöffel Salz  
½ Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

# FR ESCALOPES DE POULET AU CITRON ET POMMES DE TERRE AU ROMARIN

<b>PRÉPARATION POUR</b>	2 portions
<b>DURÉE DE PRÉP.</b>	5 minutes
<b>TEMPS DE CUISSON</b>	20 minutes

2 poitrines de poulet, coupées en deux dans le  
sens de la longueur  
Huile en aérosol, comme nécessaire  
1 citron, zesté et coupé en rondelles  
2 cuillères à café de feuilles de thym frais, hachées  
1 cuillère à café de sel  
½ cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu

## Pommes de terre au romarin

420 grammes de pommes de terre grelots,  
coupées en deux et en quatre  
2 gousses d'ail émincées  
1½ cuillères à soupe de romarin frais, finement  
haché  
1½ cuillères à soupe d'huile d'olive  
1 cuillère à café de sel  
½ cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu

- Wählen** Sie am COSORI-Heißluft-Frittier-Backofen die Funktion „Air Fry (Heißluft-Frittieren)“, stellen Sie die Temperatur auf 190 °C und die Zeit auf 20 Minuten ein und tippen Sie dann auf *Start/Pause*, um das Gerät vorzuheizen.
  - Die** Hähnchenschnitzel auf das Backblech legen, mit Ölspray besprühen und mit Zitronenschale, Thymian, Salz und Pfeffer würzen. Das Hähnchen mit den Zitronenscheiben belegen.
  - Die** Zutaten für die Kartoffeln in einer mittelgroßen Schüssel vermengen und dann auf das Frittierblech geben.
  - Schieben** Sie das Frittierblech auf Stufe 2 und das Backblech auf Stufe 3 in den vorgeheizten Heißluft-Fritteusenofen.
  - Wechseln** Sie die Bleche nach der Hälfte der Garzeit um und schließen Sie dann die Tür erneut, um den Garvorgang fortzusetzen.
  - Nach** 15 Minuten Garzeit die Hähnchenschnitzel herausnehmen und die Tür schließen, um die Kartoffeln weiter zu garen.
  - Nehmen** Sie die Kartoffeln heraus, wenn sie gar sind, und servieren Sie das Hähnchen und die Kartoffeln auf einem Teller, wobei Sie die gekochten Zitronenscheiben für noch mehr Geschmack über den Hähnchenschnitzeln ausdrücken.
- Sélectionnez** la fonction Air-Fry (friture à air) sur le four friteuse à air COSORI, réglez la température sur 190 °C et la durée sur 20 minute, puis appuyez sur *Démarrer/Pause* pour préchauffer.
  - Placez** les escalopes de poulet sur le plateau à aliments, vaporisez-les d'huile en aérosol, puis assaisonnez-les avec le zeste de citron, le thym, le sel et le poivre. Garnissez le poulet avec les rondelles de citron.
  - Mélangez** les ingrédients des pommes de terre dans un bol de taille moyenne, puis transférez-les dans le plateau de la friteuse à air.
  - Insérez** le plateau pour friture à air au niveau 2 et le plateau à aliments au niveau 3 dans le four friteuse à air préchauffé.
  - Tournez** les plats à mi-cuisson, puis fermez la porte pour reprendre la cuisson.
  - Retirez** les escalopes de poulet après 15 minutes de cuisson, puis refermez la porte pour reprendre la cuisson des pommes de terre.
  - Retirez** les pommes de terre une fois cuites, puis mettez le poulet et les pommes de terre dans une assiette, en pressant les rondelles de citron cuites sur le poulet pour plus de saveur.

## ES CHULETAS DE POLLO AL LIMÓN Y PATATAS AL ROMERO

RENDIMIENTO	2 raciones
TIEMPO DE PREPARACIÓN	5 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN	20 minutos

2 pechugas de pollo, cortadas en rodajas por la mitad a lo largo  
Aceite en aerosol, según sea necesario  
1 limón, pelado y cortado en rodajas  
2 cucharaditas de tomillo fresco picado  
1 cucharadita de sal  
½ cucharadita de pimienta negra recién molida

### Patatas al romero

420 gramos de patatas baby, cortadas por la mitad y en cuartos  
2 dientes de ajo picados  
1½ cucharadas de romero finamente picado  
1½ cucharadas de aceite de oliva  
1 cucharadita de sal  
½ cucharadita de pimienta negra recién molida

1. **Selecciona** la función Air Fry (Freír por aire) en el horno freidor por aire COSORI, ajusta la temperatura a 190 °C y el tiempo a 20 minutos, luego pulsa *Inicio/Pausa* para precalentar.
2. **Coloca** las chuletas de pollo en la bandeja, rocíalas con aceite en aerosol y, a continuación, sazónalas con la ralladura de limón, el tomillo, la sal y la pimienta. Cubre el pollo con las rodajas de limón.
3. **Mezcla** los ingredientes de las patatas en un cuenco mediano y pásalos a la bandeja de la freidora por aire.
4. **Introduce** la bandeja de la freidora por aire en la posición de nivel 2 y la bandeja de alimentos en la posición de nivel 3 en el horno freidor por aire precalentado.
5. **A** mitad de la cocción, gira las ollas y, a continuación, cierra la puerta para reanudar la cocción.
6. **Retira** las chuletas de pollo tras 15 minutos de cocción y cierra la puerta para reanudar la cocción de las patatas.
7. **Retira** las patatas cuando estén hechas, emplata el pollo y las patatas y exprime las rodajas de limón sobre el pollo para más sabor.

## IT COTOLETTE DI POLLO AL LIMONE E PATATE AL ROSMARINO

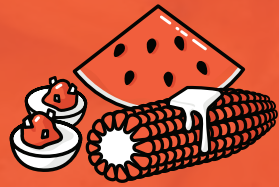
PORZIONI	2 porzioni
TEMPO DI PREPARAZIONE	5 minuti
TEMPO DI COTTURA	20 minuti

2 petti di pollo, tagliati a metà nel senso della lunghezza  
Olio spray, quanto basta  
1 limone, grattugiato e tagliato a rondelle  
2 cucchiaini di foglie di timo fresco, tritate  
1 cucchiaino di sale  
½ cucchiaino di pepe nero macinato al momento

### Patate Al Rosmarino

420 grammi di patate novelle, tagliate a metà e in quarti  
2 spicchi d'aglio, tritati  
1½ cucchiaino e mezzo di rosmarino fresco, tritato finemente  
1½ cucchiaino di olio d'oliva  
1 cucchiaino di sale  
½ cucchiaino di pepe nero macinato al momento

1. **Selezionare** la funzione Frittura ad aria sul forno-friggitrice ad aria COSORI, regolare la temperatura a 190°C e il tempo su 20 minuti, quindi toccare *Avvio/Pausa* per avviare il pre-riscaldamento.
2. **Adagiare** le cotolette di pollo sul vassoio per alimenti, irrorarle con olio spray, quindi condirle con scorza di limone, timo, sale e pepe. Ricoprire il pollo con le rondelle di limone.
3. **Mescolare** gli ingredienti delle patate in una ciotola di dimensioni medie, quindi trasferirli nel vassoio della friggitrice ad aria.
4. **Inserire** il vassoio della friggitrice ad aria al livello 2 e il vassoio per alimenti al livello 3 nel forno-friggitrice ad aria pre-riscaldato.
5. **Ruotare** le teglie a metà cottura, quindi chiudere lo sportello per riprendere la cottura.
6. **Estrarre** le cotolette di pollo dopo 15 minuti di cottura, quindi chiudere lo sportello per riprendere la cottura delle patate.
7. **Estrarre** le patate quando sono pronte, quindi impiattare il pollo e le patate, spremendo le rondelle di limone cotte sul pollo per insaporirlo ulteriormente.



*sides*  
*Beilagen*  
*accompagnements*  
*guarniciones*  
*Contorni*



## EN TOMATOES PROVENÇAL

<b>YIELD</b>	4 servings
<b>PREP TIME</b>	12 minutes
<b>COOK TIME</b>	16 minutes

8 Roma tomatoes  
33 grams panko breadcrumbs  
½ tablespoon fresh Italian parsley,  
minced  
½ tablespoon fresh basil leaves, finely  
chopped  
½ tablespoon dried oregano  
1½ tablespoons olive oil  
3 garlic cloves, minced  
1 teaspoon salt  
½ tablespoon ground black pepper  
22 grams Parmesan cheese, grated

### Items Needed

Small heatproof baking dish

1. **Cut** the tops off the tomatoes roughly 6.35 millimetres down from the stem and discard the tops, then cut small slivers off the bottoms so they stand up securely.
2. **Core** the tomatoes with a small spoon, making sure not to puncture the bottoms. They should resemble small cups when done. Stand the tomatoes upright in a small heatproof baking dish.
3. **Select** the Bake function on the COSORI Air Fryer Oven, adjust temperature to 170°C and time to 16 minutes, then tap *Start/Pause* to preheat.
4. **Combine** the panko breadcrumbs, herbs, ½ tablespoon olive oil, garlic, salt, pepper, and Parmesan cheese in a medium bowl. Fill each tomato halfway with the breadcrumb mixture and drizzle with 1 tablespoon olive oil.
5. **Place** the baking dish onto the food tray, then insert the tray at level 4 position in the preheated air fryer oven.
6. **Remove** the tomatoes when done, then serve.

## DE TOMATEN A LA PROVENCE

**PORTIONEN**

4 Portionen

**VORBEREITUNGSZEIT**

12 Minuten

**KOCHZEIT**

16 Minuten

8 Roma-Tomaten  
33 Gramm Panko-Paniermehl  
½ Esslöffel frische italienische Petersilie, gehackt  
½ Esslöffel frische Basilikumblätter, fein gehackt  
½ Esslöffel getrockneter Oregano  
1½ Esslöffel Olivenöl  
3 Knoblauchzehen, gehackt  
1 Teelöffel Salz  
½ Esslöffel gemahlener schwarzer Pfeffer  
22 Gramm Parmesankäse, gerieben

### Benötigte Utensilien

Kleine hitzebeständige Auflaufform

- Schneiden** Sie die Tomaten etwa 6,35 Millimeter vom Stielansatz entfernt ab und entsorgen Sie die Köpfe. Schneiden Sie dann dünne Scheiben von den Böden, damit sie sicher aufrecht stehen bleiben.
- Die** Tomaten mit einem kleinen Löffel entkernen, dabei darauf achten, dass die Böden nicht durchstochen werden. Wenn sie fertig sind, sollten sie wie kleine Tassen aussehen. Die Tomaten aufrecht in eine kleine hitzebeständige Auflaufform stellen.
- Wählen** Sie die Funktion „Bake (Backen)“ am COSORI Heißluft-Frittier-Backofen, stellen Sie die Temperatur auf 170 °C und die Zeit auf 16 Minuten ein und tippen Sie dann auf *Start/Pause*, um das Gerät vorzuheizen.
- Panko-Paniermehl**, Kräuter, ½ Esslöffel Olivenöl, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Parmesankäse in einer mittelgroßen Schüssel vermengen. Jede Tomate zur Hälfte mit der Paniermehlmischung füllen und mit 1 Esslöffel Olivenöl beträufeln.
- Stellen** Sie die Auflaufform auf das Backblech und schieben Sie das Blech auf Stufe 4 in den vorgeheizten Backofen.
- Die** Tomaten herausnehmen, wenn sie gar sind, und servieren.

## FR TOMATES À LA PROVENÇALE

**PRÉPARATION POUR**

4 portions

**DURÉE DE PRÉP.**

12 minutes

**TEMPS DE CUISSON**

16 minutes

8 tomates romaines  
33 grammes de chapelure panko  
½ cuillère à soupe de persil plat frais, émincé  
½ cuillère à soupe de feuilles de basilic frais, finement ciselé  
½ cuillère à soupe d'origan séché  
1½ cuillères à soupe d'huile d'olive  
3 gousses d'ail émincées  
1 cuillère à café de sel  
½ cuillère à soupe de poivre noir moulu  
22 grammes de parmesan, râpé

### Éléments nécessaires

Petit plat de cuisson résistant à la chaleur

- Coupez** le sommet des tomates à environ 6,35 millimètres du pédoncule et jetez les sommets, puis coupez de petites lamelles dans le fond des tomates pour qu'elles se tiennent bien debout.
- Épépinez** les tomates à l'aide d'une petite cuillère, en veillant à ne pas percer le fond. Une fois fini, elles doivent ressembler à de petites tasses. Placez les tomates debout dans un petit plat à four résistant à la chaleur.
- Sélectionnez** la fonction Bake (cuisson au four) sur le four friteuse à air COSORI, réglez la température sur 170 °C et la durée sur 16 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause* pour préchauffer.
- Mélangez** la chapelure panko, les herbes, ½ cuillère à soupe d'huile d'olive, l'ail, le sel, le poivre et le parmesan dans un bol de taille moyenne. Remplissez chaque tomate à moitié avec le mélange de chapelure et arrosez d'une cuillère à soupe d'huile d'olive.
- Placez** le plat de cuisson sur le plateau à aliments, puis insérez le plateau au niveau 4 dans le four friteuse à air préchauffé.
- Retirez** les tomates lorsqu'elles sont cuites, puis servez.

## ES TOMATES A LA PROVENZAL

RENDIMIENTO

4 raciones

TIEMPO DE PREPARACIÓN

12 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

16 minutos

8 tomates Roma  
33 gramos de pan rallado panko  
½ cucharada de perejil italiano fresco picado  
½ cucharada de hojas de albahaca fresca finamente picadas  
½ cucharada de orégano seco  
1½ cucharadas de aceite de oliva  
3 dientes de ajo picados  
1 cucharadita de sal  
½ cucharada de pimienta negra molida  
22 gramos de queso parmesano rallado

### Elementos necesarios

Fuente de horno pequeña resistente al calor

1. **Corta** la parte superior de los tomates a unos 6,35 milímetros del tallo y desecha la parte superior; a continuación, corta pequeñas rodajas de la parte inferior para que se mantengan en pie.
2. **Con** una cuchara pequeña, quita el corazón a los tomates sin perforar el fondo. Cuando estén hechos, deben parecer pequeñas tazas. Coloca los tomates en posición vertical en una fuente de horno pequeña resistente al calor.
3. **Selecciona** la función Bake (Hornear) en el horno freidor por aire COSORI, ajusta la temperatura a 170 °C y el tiempo a 16 minutos, luego pulsa *Inicio/Pausa* para precalentar.
4. **Mezcla** el pan rallado, las hierbas, ½ cucharada de aceite de oliva, el ajo, la sal, la pimienta y el queso parmesano en un cuenco mediano. Rellena cada tomate hasta la mitad con la mezcla de pan rallado y rocíalo con 1 cucharada de aceite de oliva.
5. **Coloca** el recipiente en la bandeja para alimentos y, a continuación, introduce la bandeja en el nivel 4 del horno freidor por aire precalentado.
6. **Cuando** los tomates estén hechos, retíralos y sírvelos.

## IT POMODORI ALLA PROVENZALE

PORZIONI

4 porzioni

TEMPO DI PREPARAZIONE

12 minuti

TEMPO DI COTTURA

16 minuti

8 pomodori Roma  
33 grammi di pangrattato panko  
½ cucchiaino di prezzemolo fresco italiano, tritato  
½ cucchiaino di foglie di basilico fresco, tritate finemente  
½ cucchiaino di origano essiccato  
1½ cucchiaino di olio d'oliva  
3 spicchi d'aglio, tritati  
1 cucchiaino di sale  
½ cucchiaino di pepe nero macinato  
22 grammi di parmigiano grattugiato

### Utensili necessari

Piccola teglia resistente al calore

1. **Tagliare** la parte superiore dei pomodori a circa 6,35 millimetri dal gambo e scartare la parte superiore, quindi tagliare piccole scaglie dal fondo in modo che si alzino saldamente.
2. **Mondare** i pomodori con un cucchiaino facendo attenzione a non forare il fondo. Quando sono pronti, dovrebbero assomigliare a delle tazzine. Mettere i pomodori in posizione verticale in una piccola teglia resistente al calore.
3. **Selezionare** la funzione Cottura in forno sul forno-friggitrice ad aria COSORI, regolare la temperatura a 170°C e il tempo su 16 minuti, quindi toccare *Avvio/Pausa* per avviare il pre-riscaldamento.
4. In una ciotola di medie dimensioni, **unire** il panko, le erbe, ½ cucchiaino di olio d'oliva, l'aglio, il sale, il pepe e il parmigiano. Riempire ogni pomodoro per metà con il composto di pangrattato e irrorare con 1 cucchiaino di olio d'oliva.
5. **Posizionare** la pirofila sul vassoio, quindi inserire il vassoio al livello 4 nel forno pre-riscaldato del forno-friggitrice ad aria.
6. **Togliere** i pomodori quando sono pronti, quindi servire.



## EN ZESTY BROCCOLINI

<b>YIELD</b>	2 servings
<b>PREP TIME</b>	6 minutes
<b>COOK TIME</b>	9 minutes

1 bunch broccolini, ends trimmed  
3 garlic cloves, minced  
½ tablespoon olive oil  
½ teaspoon red pepper flakes  
½ teaspoon salt  
½ lemon, zested and juiced

1. **Select** the Roast function on the COSORI Air Fryer Oven, adjust time to 9 minutes, then tap *Start/Pause* to preheat.
2. **Place** all the ingredients into a medium bowl and mix together.
3. **Place** the broccolini onto the food tray and spread out into a single layer.
4. **Insert** the food tray at level 3 position in the preheated air fryer oven.
5. **Remove** the broccolini when done, then serve.

## DE PIKANTER BABY-BROKKOLI

PORTIONEN

2 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT

6 Minuten

KOCHZEIT

9 Minuten

- 1 Bund Baby-Brokkoli, Enden abgeschnitten
- 3 Knoblauchzehen, gehackt
- ½ Esslöffel Olivenöl
- ½ Teelöffel rote Paprikaflocken
- ½ Teelöffel Salz
- ½ Zitrone, geschält und gepresst

- 1. Wählen** Sie die Funktion „Roast (Braten)“ am COSORI Heißluft-Frittier-Backofen, stellen Sie die Zeit auf 9 Minuten ein und tippen Sie dann auf *Start/Pause*, um das Gerät vorzuheizen.
- 2. Alle** Zutaten in eine mittelgroße Schüssel geben und miteinander vermengen.
- 3. Den** Baby-Brokkoli auf das Backblech legen und in einer einzigen Schicht ausbreiten.
- 4. Schieben** Sie das Backblech auf Stufe 3 in den vorgeheizten Backofen.
- 5. Den** Baby-Brokkoli herausnehmen, wenn er gar ist, und servieren.

## FR BROCCOLINI PIQUANT

PRÉPARATION POUR

2 portions

DURÉE DE PRÉP.

6 minutes

TEMPS DE CUISSON

9 minutes

- 1 botte de brocolinis, extrémités coupées
- 3 gousses d'ail émincées
- ½ cuillère à soupe d'huile d'olive
- ½ cuillère à café de flocons de piment rouge
- ½ cuillère à café de sel
- ½ citron, zesté et pressé

- 1. Sélectionnez** la fonction Roast (Rôtissoire) sur le four friteuse à air COSORI, réglez la durée sur 9 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause* pour préchauffer.
- 2. Placez** tous les ingrédients dans un bol de taille moyenne et mélangez-les.
- 3. Placez** les brocolini sur le plateau et étalez-les en une seule couche.
- 4. Insérez** le plateau à aliments à la position de niveau 3 et fermez la porte du four friteuse à air.
- 5. Retirez** les brocolinis lorsqu'ils sont cuits, puis servez.

## ES BRÓCOLI ÁCIDO

RENDIMIENTO

2 raciones

TIEMPO DE PREPARACIÓN

6 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

9 minutos

1 manojo de brócoli, sin las puntas  
3 dientes de ajo picados  
½ cucharada de aceite de oliva  
½ cucharadita de hojuelas de pimiento rojo  
½ cucharadita de sal  
½ limón pelado y exprimido

1. **Selecciona** la función Roast (Rostizar) en el horno freidor por aire COSORI, ajusta el tiempo a 9 minutos, luego pulsa *Inicio/Pausa* para precalentar.
2. **Coloca** todos los ingredientes en un cuenco mediano y mézclalos.
3. **Coloca** el brócoli en la bandeja y extiéndelo en una sola capa.
4. **Introduce** la bandeja de alimentos en la posición de nivel 3 en el horno freidor por aire precalentado.
5. **Cuando** los brócolis estén hechos, retíralos y sírvelos.

## IT BROCCOLETTI CON SCORZE DI LIMONE

PORZIONI

2 porzioni

TEMPO DI PREPARAZIONE

6 minuti

TEMPO DI COTTURA

9 minuti

1 mazzetto di broccolini, estremità tagliate  
3 spicchi d'aglio, tritati  
½ cucchiaino di olio d'oliva  
½ cucchiaino di pepe rosso in scaglie  
½ cucchiaino di sale  
½ limone, la scorza e il succo


1. **Selezionare** la funzione Arrostitimento sul forno-friggitrice ad aria COSORI, regolare il tempo su 9 minuti, quindi toccare *Avvio/Pausa* per avviare il pre-riscaldamento.
2. **Mettere** tutti gli ingredienti in una ciotola media e mescolare.
3. **Disporre** i broccolini sul vassoio per alimenti e distribuirli in un unico strato.
4. **Inserire** il vassoio per alimenti al livello 3 nel forno-friggitrice ad aria pre-riscaldato.
5. **Togliere** i broccolini quando sono pronti, quindi servire.



## EN TANGY SMASHED BRUSSELS SPROUTS WITH BACON

**YIELD** | 2 servings  
**PREP TIME** | 6 minutes  
**COOK TIME** | 22 minutes

2 strips bacon, cut into 6.35-millimetre pieces  
226 grams Brussels sprouts, quartered  
1 tablespoon olive oil  
1½ teaspoons salt, divided  
2 tablespoons orange marmalade  
1 tablespoon Dijon mustard  
1 tablespoon brown sugar  
1 teaspoon apple cider vinegar  
½ teaspoon freshly ground black pepper  
85 grams Pecorino Romano, grated

1. **Select** the Air Fry function on the COSORI Air Fryer Oven, adjust temperature to 170°C and time to 8 minutes, then tap *Start/Pause* to preheat.
2. **Place** the bacon strips onto the air fryer tray, then insert the tray at level 3 position in the preheated air fryer oven, then insert the food tray at level 2 position to catch any fat that may drip during cooking.
3. **Remove** the bacon when done and roughly chop.
4. **Select** the Air Fry function, adjust temperature to 205°C and time to 14 minutes, then tap *Start/Pause* to preheat.
5. **Place** the quartered Brussels sprouts into a large bowl and toss with 1 tablespoon olive oil and ½ teaspoon salt, then place onto the air fryer tray.
6. **Insert** the air fryer tray in the preheated air fryer oven at level 3 position, then tap *Start/Pause* .
7. **Place** the orange marmalade, mustard, brown sugar, apple cider vinegar, black pepper, and 1 teaspoon salt in a large bowl and whisk until smooth.
8. **Remove** the Brussels sprouts when done and toss with the orange marmalade sauce and bacon pieces, then serve topped with the grated Pecorino Romano.

# DE PIKANTER ZERDRÜCKTER ROSENKOHL MIT SPECK

PORTIONEN

2 Portionen


VORBEREITUNGSZEIT

6 Minuten

KOCHZEIT

22 Minuten

2 Speckstreifen, in 6,35 Millimeter große Stücke geschnitten  
226 Gramm Rosenkohl, geviertelt  
1 Esslöffel Olivenöl  
1½ Teelöffel feines Salz  
2 Esslöffel Orangenmarmelade  
1 Esslöffel Dijon-Senf  
1 Esslöffel brauner Zucker  
1 Teelöffel Apfelessig  
¼ Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
85 Gramm Pecorino Romano, gerieben

- 1. Wählen** Sie am COSORI-Heißluft-Frittier-Backofen die Funktion „Air Fry (Heißluft-Frittieren)“, stellen Sie die Temperatur auf 170 °C und die Zeit auf 8 Minuten ein und tippen Sie dann auf *Start/Pause*, um das Gerät vorzuheizen.
- 2. Legen** Sie die Speckstreifen auf das Frittierblech, schieben Sie das Blech auf Stufe 3 in den vorgeheizten Heißluft-Fritteusenofen und schieben Sie dann das Blech auf Stufe 2 ein, um das Fett aufzufangen, das während des Garkvorgangs abtropfen kann.
- 3. Den** Speck nach dem Braten herausnehmen und grob hacken.
- 4. Wählen** Sie die Funktion „Air Fry (Heißluft-Frittieren)“, stellen Sie die Temperatur auf 205 °C und die Zeit auf 14 Minuten ein und tippen Sie dann auf *Start/Pause* zum Vorheizen.
- 5. Den** geviertelten Rosenkohl in eine große Schüssel geben und in 1 Esslöffel Olivenöl und ½ Teelöffel Salz schwenken, dann auf das Frittierblech legen.
- 6. Schieben** Sie das Frittierblech auf Stufe 3 in den vorgeheizten Heißluft-Fritteusenofen und tippen Sie dann auf „Start/Pause“ .
- 7. Orangenmarmelade**, Senf, braunen Zucker, Apfelessig, schwarzen Pfeffer und 1 Teelöffel Salz in eine große Schüssel geben und mit dem Schneebesen glatt rühren.
- 8. Den** Rosenkohl nach dem Garen herausnehmen und mit der Orangenmarmeladensauce und den Speckstücken anrichten, dann mit dem geriebenen Pecorino Romano bestreut servieren.

## PURÉE ACIDULÉE DE CHOUX DE BRUXELLES AU BACON

**PRÉPARATION POUR**

2 portions

**DURÉE DE PRÉP.**

6 minutes

**TEMPS DE CUISSON**

22 minutes

2 lamelles de bacon, coupées en morceaux de 6,35 millimètres  
226 grammes de choux de Bruxelles, coupés en quatre  
1 cuillère à soupe d'huile d'olive  
1½ cuillères à café de sel, réparties  
2 cuillères à soupe de marmelade d'orange  
1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon  
1 cuillère à soupe de sucre roux  
1 cuillère à café de vinaigre de cidre de pomme  
½ cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu  
85 grammes de Pecorino Romano, râpé

- Sélectionnez** la fonction Air-Fry (friture à air) sur le four friteuse à air COSORI, réglez la température sur 170 °C et la durée sur 8 minute, puis appuyez sur *Démarrer/Pause* pour préchauffer.
- Placez** les tranches de bacon sur le plateau de la friteuse à air, puis insérez le plateau au niveau 3 dans le four friteuse à air préchauffé, puis insérez le plateau à aliments au niveau 2 pour récupérer la graisse qui pourrait s'égoutter pendant la cuisson.
- Retirez** le bacon lorsqu'il est cuit et laissez-le refroidir.
- Sélectionnez** la fonction Air Fry (friture à air), réglez la température sur 205 °C et la durée sur 14 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause* pour préchauffer.
- Placez** les choux de Bruxelles coupés en quatre dans un grand bol et mélangez-les avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et ½ cuillère à café de sel, puis placez-les sur le plateau de la friteuse à air.
- Insérez** le plateau de la friteuse à air dans le four préchauffé de la friteuse à air à la position de niveau 3, puis appuyez sur *Démarrer/Pause* .
- Placez** la marmelade d'orange, la moutarde, la cassonade, le vinaigre de cidre de pomme, le poivre noir et 1 cuillère à café de sel dans un grand bol et fouettez jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- Retirez** les choux de Bruxelles lorsqu'ils sont cuits et mélangez-les avec la sauce à la marmelade d'orange et les morceaux de bacon, puis servez-les avec le Pecorino Romano râpé.

# ES SABROSO PURÉ DE COLES DE BRUSELAS CON BACON

RENDIMIENTO

2 raciones

TIEMPO DE PREPARACIÓN

6 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

22 minutos

2 tiras de bacon, cortadas en trozos de 6,35 milímetros

226 gramos de coles de Bruselas cortadas en cuartos

1 cucharada de aceite de oliva

1½ cucharaditas de sal, divididas

2 cucharadas de mermelada de naranja


1 cucharada de mostaza de Dijon

1 cucharada de azúcar moreno

1 cucharadita de vinagre de sidra de manzana

½ cucharadita de pimienta negra recién molida

85 gramos de pecorino romano rallado

1. **Selecciona** la función Air Fry (Freír por aire) en el horno freidor por aire COSORI, ajusta la temperatura a 170 °C y el tiempo a 8 minutos, luego pulsa *Inicio/Pausa* para precalentar.
2. **Coloca** las tiras de bacon en la bandeja de la freidora por aire, luego introduce la bandeja en la posición de nivel 3 en el horno freidor por aire precalentado y, a continuación, introduce la bandeja de alimentos en la posición de nivel 2 para recoger la grasa que pueda gotear durante la cocción.
3. **Retira** el bacon cuando esté hecho y pícalo en trozos grandes.
4. **Selecciona** la función Air Fry (Freír por aire), ajusta la temperatura a 205 °C y el tiempo a 14 minutos, después pulsa *Inicio/Pausar* para precalentar.
5. **Coloca** las coles de Bruselas cortadas en cuartos en un cuenco grande y mézclalas con 1 cucharada de aceite de oliva y ½ cucharadita de sal. Luego, colócalas en la bandeja de la freidora por aire.
6. **Introduce** la bandeja de la freidora por aire en el horno freidor por aire precalentado en la posición 3, y luego pulsa *Inicio/Pausa* .
7. **Coloca** la mermelada de naranja, la mostaza, el azúcar moreno, el vinagre de sidra de manzana, la pimienta negra y 1 cucharadita de sal en un cuenco grande y bate hasta obtener una mezcla homogénea.
8. **Cuando** las coles de Bruselas estén listas, sácalas y mézclalas con la salsa de mermelada de naranja y los trocitos de beicon.

# IT CAVOLETTI DI BRUXELLES IN SALSA PICCANTE CON PANCETTA

## PORZIONI

2 porzioni

## TEMPO DI PREPARAZIONE

6 minuti

## TEMPO DI COTTURA

22 minuti

2 fettine di pancetta, tagliate a pezzi da 6,35 mm

226 grammi di cavoletti di Bruxelles, tagliati in quattro

1 cucchiaio di olio d'oliva

1½ cucchiaino di sale, diviso

2 cucchiari di marmellata di arance


1 cucchiaio di senape di Digione

1 cucchiaio di zucchero di canna

1 cucchiaino di aceto di sidro di mele

¼ di cucchiaino di pepe nero macinato al momento

85 grammi di Pecorino Romano, grattugiato


1. **Selezionare** la funzione Frittura ad aria sul forno-friggitrice ad aria COSORI, regolare la temperatura a 170°C e il tempo su 8 minuti, quindi toccare *Avvio/Pausa* per avviare il pre-riscaldamento.
2. **Posizionare** le fettine di pancetta sul vassoio della friggitrice ad aria, quindi inserire il vassoio al livello 3 nel forno pre-riscaldato della friggitrice ad aria, quindi inserire il vassoio per alimenti al livello 2 per raccogliere il grasso che potrebbe gocciolare in fase di cottura.
3. A cottura ultimata **togliere** la pancetta e tritarla grossolanamente.
4. **Selezionare** la funzione Frittura ad aria, regolare la temperatura a 205°C e il tempo su 14 minuti, e poi toccare *Avvio/Pausa* per pre-riscaldare.
5. **Mettere** i cavoletti di Bruxelles tagliati in quarti in una ciotola grande e farli saltare con 1 cucchiaio di olio d'oliva e ½ cucchiaino di sale, quindi metterli sul vassoio della friggitrice ad aria.
6. **Inserire** il della friggitrice ad aria nel forno pre-riscaldato al livello 3, quindi toccare *Avvio/Pausa* .
7. **Mettere** la marmellata di arance, la senape, lo zucchero di canna, l'aceto di sidro di mele, il pepe nero e 1 cucchiaino di sale in una grande ciotola, quindi sbattere fino a ottenere un composto omogeneo.
8. **Togliere** i cavoletti di Bruxelles quando sono cotti e condirli con la salsa di marmellata di arance e pezzi di pancetta, quindi servire conditi con il pecorino romano grattugiato.



## EN PERFECT FRENCH FRIES

<b>YIELD</b>	3 servings
<b>PREP TIME</b>	5 minutes
<b>COOK TIME</b>	25 minutes

2 medium russet potatoes, washed  
½ tablespoon neutral flavored oil  
1½ teaspoons cornflour or potato flour  
1 teaspoon salt, plus more to taste

1. **Cut** the potato into 6- x 6-millimetre-thick sticks.
2. **Combine** all the ingredients in a medium bowl and toss until the potatoes are evenly coated, then place into the rotisserie basket.
3. **Select** the Air Fry function on the COSORI Air Fryer Oven, adjust temperature to 220°C and time to 25 minutes, then tap *Start/Pause* to preheat.
4. **Insert** the basket into the rotisserie slots in the preheated air fryer oven, then tap .
5. **Remove** the fries when done, then serve.

## DE PERFEKTE POMMES FRITES

PORTIONEN

3 Portionen

VORBEREITUNGSZEIT

5 Minuten

KOCHZEIT

25 Minuten

2 mittelgroße Russet-Kartoffeln,  
gewaschen

½ Esslöffel neutral gewürztes Öl

1½ Teelöffel Maismehl oder  
Kartoffelmehl

1 Teelöffel Salz, plus etwas mehr zum  
Abschmecken

1. **Kartoffeln** in 6 x 6 Millimeter dicke Stäbchen schneiden.
2. **Alle** Zutaten in einer mittelgroßen Schüssel vermengen und durchschwenken, bis die Kartoffeln gleichmäßig bedeckt sind, dann in den Grillkorb legen.
3. **Wählen** Sie am COSORI-Heißluft-Frittier-Backofen die Funktion „Air Fry (Heißluft-Frittieren)“, stellen Sie die Temperatur auf 220 °C und die Zeit auf 25 Minuten ein und tippen Sie dann auf *Start/Pause*, um das Gerät vorzuheizen.
4. **Setzen** Sie den Korb in die Schlitz des vorgeheizten Ofens ein und tippen Sie dann auf .
5. **Die** Pommes frites herausnehmen, wenn sie gar sind, und servieren.

## FR FRITES PARFAITES

PRÉPARATION POUR

3 portions

DURÉE DE PRÉP.

5 minutes

TEMPS DE CUISSON

25 minutes

2 pommes de terre rousses moyennes,  
lavées

½ cuillère à soupe d'huile au goût neutre

1½ cuillères à café de maïzena ou de  
farine de pommes de terre

1 cuillère à café de sel, plus selon le  
goût

1. **Coupez** la pomme de terre en bâtonnets de 6 x 6 millimètres d'épaisseur.
2. **Mélangez** tous les ingrédients dans un bol de taille moyenne et remuez jusqu'à ce que les pommes de terre soient uniformément enrobées, puis placez-les dans le panier de la rôtissoire.
3. **Sélectionnez** la fonction Air-Fry (friture à air) sur le four friteuse à air COSORI, réglez la température sur 220 °C et la durée sur 25 minute, puis appuyez sur *Démarrer/Pause* pour préchauffer.
4. **Insérez** le panier dans les emplacements de la rôtissoire du four friteuse à air préchauffé, puis appuyez sur .
5. **Retirez** les frites lorsqu'elles sont cuites, puis servez.

## ES PATATAS FRITAS PERFECTAS

RENDIMIENTO

3 raciones


TIEMPO DE PREPARACIÓN

5 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

25 minutos

2 patatas russet medianas, lavadas  
½ cucharada de aceite de sabor neutro  
1½ cucharaditas de harina de maíz o  
de patata  
1 cucharadita de sal, más al gusto

1. **Corta** la patata en bastones de 6 x 6 milímetros de grosor.
2. **Mezcla** todos los ingredientes en un cuenco mediano y remueve hasta que las patatas queden uniformemente cubiertas.
3. **Selecciona** la función Air Fry (Freír por aire) en el horno freidor por aire COSORI, ajusta la temperatura a 220 °C y el tiempo a 25 minutos, luego pulsa *Inicio/Pausa* para precalentar.
4. **Introduce** la cesta en las ranuras para rostizar en el horno freidor por aire precalentado y pulsa .
5. **Cuando** las patatas estén hechas, retíralas y sírvelas.

## IT PATATINE FRITTE PERFETTE

PORZIONI

3 porzioni


TEMPO DI PREPARAZIONE

5 minuti

TEMPO DI COTTURA

25 minuti

2 patate rosse medie, lavate  
½ cucchiaino di olio neutro aromatizzato  
1½ cucchiaino di farina di mais o di  
fecola di patate  
1 cucchiaino di sale, più altro a piacere


1. **Tagliare** la patata a bastoncini di dimensioni 6 x 6.
2. **Unire** tutti gli ingredienti in una ciotola di dimensioni medie e mescolare fino a quando le patate non saranno ricoperte in modo uniforme, quindi metterle nel cestello del girarrosto.
3. **Selezionare** la funzione Frittura ad aria sul forno-friggitrice ad aria COSORI, regolare la temperatura a 220°C e il tempo su 25 minuti, quindi toccare *Avvio/Pausa* per avviare il pre-riscaldamento.
4. **Inserire** il cestello nelle fessure del girarrosto nel forno-friggitrice ad aria pre-riscaldato, poi toccare .
5. **Togliere** le patatine quando sono pronte, quindi servire.



## EN CRISPY SWEET POTATO FRIES

<b>YIELD</b>	3 servings
<b>PREP TIME</b>	6 minutes
<b>COOK TIME</b>	25 minutes


2 small or 1 medium sweet potato  
1 tablespoon neutral flavored oil  
1½ teaspoons cornflour, potato flour, or  
tapioca flour  
1 teaspoon salt

1. **Select** the Air Fry function on the COSORI Air Fryer Oven, adjust temperature to 215°C and time to 25 minutes, then tap *Start/Pause* to preheat.
2. **Peel** the sweet potatoes, then cut them into 6- x 6-millimetre-thick sticks.
3. **Place** the cut sweet potatoes into a bowl with the remaining ingredients and toss until well coated, then place into the rotisserie basket.
4. **Insert** the basket into the rotisserie slots in the preheated air fryer oven, then tap .
5. **Remove** the sweet potato fries when done, then serve.

## DE KROSSE SÜSSKARTOFFEL- POMMES

<b>PORTIONEN</b>	3 Portionen
<b>VORBEREITUNGSZEIT</b>	6 Minuten
<b>KOCHZEIT</b>	25 Minuten

2 kleine oder 1 mittlere Süßkartoffel  
1 Esslöffel neutral gewürztes Öl  
1½ Teelöffel Maismehl, Kartoffelmehl  
oder Tapiokamehl  
1 Teelöffel Salz

- 1. Wählen** Sie am COSORI-Heißluft-Frittier-Backofen die Funktion „Air Fry (Heißluft-Frittieren)“, stellen Sie die Temperatur auf 215 °C und die Zeit auf 25 Minuten ein und tippen Sie dann auf *Start/Pause*, um das Gerät vorzuheizen.
- 2. Die** Süßkartoffeln schälen und in 6 x 6 Millimeter dicke Stäbchen schneiden.
- 3. Die** geschnittenen Süßkartoffeln mit den übrigen Zutaten in eine Schüssel geben und durchschwenken, bis sie gut bedeckt sind, dann in den Grillkorb legen.
- 4. Setzen** Sie den Korb in die Schlitz des vorgeheizten Ofens ein und tippen Sie dann auf .
- 5. Die** Süßkartoffelpommes herausnehmen, wenn sie gar sind, und servieren.

## FR FRITES CROUSTILLANTES DE PATATES DOUCES

<b>PRÉPARATION POUR</b>	3 portions
<b>DURÉE DE PRÉP.</b>	6 minutes
<b>TEMPS DE CUISSON</b>	25 minutes

2 petites ou 1 moyenne patate douce  
1 cuillère à soupe d'huile au goût neutre  
1½ cuillère à café de maïzena, de farine  
de pommes de terre ou de tapioca  
1 cuillère à café de sel

- 1. Sélectionnez** la fonction Air-Fry (friture à air) sur le four friteuse à air COSORI, réglez la température sur 215 °C et la durée sur 25 minute, puis appuyez sur *Démarrer/Pause* pour préchauffer.
- 2. Épluchez** les patates douces, puis coupez-les en bâtonnets de 6 x 6 millimètres d'épaisseur.
- 3. Placez** les patates douces coupées dans un bol avec le reste des ingrédients et mélangez-les jusqu'à ce qu'elles soient bien enrobées, puis placez-les dans le panier de la rôtissoire.
- 4. Insérez** le panier dans les emplacements de la rôtissoire du four friteuse à air préchauffé, puis appuyez sur .
- 5. Retirez** les frites de patate douce lorsqu'elles sont cuites, puis servez.

## ES BONIATO FRITO CRUJIENTE

RENDIMENTO

3 raciones


TIEMPO DE PREPARACIÓN

6 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

25 minutos

2 boniatos pequeños o 1 mediano  
1 cucharada de aceite de sabor neutro  
1½ cucharaditas de harina de maíz,  
harina de patata o harina de tapioca  
1 cucharadita de sal

1. **Selecciona** la función Air Fry (Freír por aire) en el horno freidor por aire COSORI, ajusta la temperatura a 215 °C y el tiempo a 25 minutos, luego pulsa *Inicio/Pausa* para precalentar.
2. **Pela** los boniatos y córtalos en bastones de 6 × 6 milímetros de grosor.
3. **Coloca** los boniatos cortados en un cuenco con el resto de ingredientes, remueve hasta que queden bien cubiertos y ponlos en la cesta del asador.
4. **Introduce** la cesta en las ranuras para rostizar en el horno freidor por aire precalentado y pulsa .
5. **Quando** los boniatos estén hechos, retíralos y sírvelos.

## IT PATATE FRITTE DOLCI CROCCANTI

PORZIONI

3 porzioni


TEMPO DI PREPARAZIONE

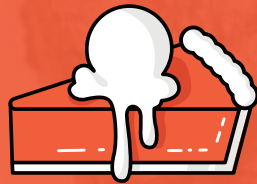
6 minuti

TEMPO DI COTTURA

25 minuti

2 patate dolci piccole oppure 1 media  
1 cucchiaio di olio neutro aromatizzato  
1½ cucchiaino di farina di mais, fecola di  
patate o farina di tapioca  
1 cucchiaino di sale

1. **Selezionare** la funzione Frittura ad aria sul forno-friggitrice ad aria COSORI, regolare la temperatura a 215°C e il tempo su 25 minuti, quindi toccare *Avvio/Pausa* per avviare il pre-riscaldamento.
2. **Sbucciare** le patate dolci, quindi tagliarle a rondelle in bastoncini spessi 6 x 6 mm.
3. **Mettere** le patate dolci tagliate in una ciotola con gli ingredienti rimanenti e mescolare fino a quando non sono ben ricoperte, quindi metterle nel cestello del girarrosto.
4. **Inserire** il cestello nelle fessure del girarrosto nel forno-friggitrice ad aria pre-riscaldato, poi toccare .
5. **Rimuovere** le patatine dolci quando sono pronte, quindi servire.



*desserts*

*Desserts*

*desserts*

*postres*

*Dolci*



## EN ENGLISH

# SCONES WITH STRAWBERRIES & CREAM

<b>YIELD</b>	8 servings
<b>PREP TIME</b>	15 minutes
<b>COOK TIME</b>	12 minutes

250 grams plain flour, plus more as needed for dusting

50 grams caster sugar

1 tablespoon fresh thyme leaves

4 teaspoons baking powder

½ teaspoon salt

85 grams unsalted butter, cubed

160 millilitres whole milk

1 egg

Clotted cream, for serving

Strawberry jam, for serving

### Items Needed

Food processor fitted with the blade attachment

Pastry brush

7.6-centimetre round biscuit or scone cutter

1. **Combine** the flour, sugar, thyme, baking powder, and salt in the bowl of a food processor fitted with the blade attachment and pulse to combine.
2. **Add** the butter cubes into the dry ingredients in the food processor and pulse until the mixture is crumbly.
3. **Whisk** together the milk and egg and in a separate medium bowl. Reserve 2 tablespoons for an egg wash, then pour the rest into the food processor and pulse several times until combined.
4. **Select** the Bake function on the COSORI Air Fryer Oven, adjust temperature to 170°C and time to 12 minutes, then tap *Start/Pause* to preheat.
5. **Transfer** the dough onto a lightly floured surface and knead several times until the dough just comes together. The dough should be sticky. Do not add more flour.
6. **Press** the dough out to 3.8-centimetre thickness using your hands, then cut into circles using a 7.6-centimetre round biscuit or scone cutter. Form the scraps into a ball and press out again to cut out more scones.
7. **Place** the scones onto the food tray and brush the tops with the egg wash.
8. **Insert** the food tray at level 3 position in the preheated air fryer oven.
9. **Remove** the scones when done and let cool, then serve with clotted cream and strawberry jam.

# DE ENGLISCHE SCONES MIT ERDBEEREN UND SAHNE

<b>PORTIONEN</b>	8 Portionen
<b>VORBEREITUNGSZEIT</b>	15 Minuten
<b>KOCHZEIT</b>	12 Minuten

250 Gramm normales Mehl, plus etwas mehr zum Bestäuben

50 Gramm Streuzucker

1 Esslöffel frische Thymianblätter

4 Teelöffel Backpulver

½ Teelöffel Salz

85 Gramm ungesalzene Butter,  
gewürfelt

160 Milliliter Vollmilch

1 Ei

Streichsahne, zum Servieren

Erdbeermarmelade, zum Servieren

## Benötigte Utensilien

Mixer mit Messeraufsatz

Backpinsel

7,6 Zentimeter große runde

Ausstechform für Plätzchen oder  
Teegebäck

- 1. Mehl**, Zucker, Thymian, Backpulver und Salz im Becher eines Mixers mit Messeraufsatz vermischen.
- 2. Die** Butterwürfel zu den trockenen Zutaten in die Küchenmaschine geben und so lange im Impulsbetrieb durcharbeiten, bis die Mischung krümelig ist.
- 3. Milch** und Ei in einer separaten mittelgroßen Schüssel verrühren. 2 Esslöffel von der verquirlten Eimasse aufheben, den Rest in die Küchenmaschine geben und so lange im Impulsbetrieb durcharbeiten, bis alles gut vermischt ist.
- 4. Wählen** Sie die Funktion „Bake (Backen)“ am COSORI Heißluft-Frittier-Backofen, stellen Sie die Temperatur auf 170 °C und die Zeit auf 12 Minuten ein und tippen Sie dann auf *Start/Pause*, um das Gerät vorzuheizen.
- 5. Den** Teig auf eine leicht bemehlte Fläche geben und mehrmals durchkneten, bis er einen glatten Teig bildet. Der Teig sollte klebrig sein. Kein weiteres Mehl hinzufügen.
- 6. Den** Teig mit den Händen 3,8 Zentimeter dick ausbreiten und mit einem 7,6 Zentimeter großen, runden Ausstecher Kreise ausstechen. Die Teigreste zu einer Kugel formen und erneut ausbreiten, um weitere Scones auszusteichen.
- 7. Die** Scones auf das Backblech legen und die Oberseite mit Ei bestreichen.
- 8. Schieben** Sie das Backblech auf Stufe 3 in den vorgeheizten Backofen.
- 9. Die** Scones nach dem Backen herausnehmen und abkühlen lassen, dann mit Streichrahm und Erdbeermarmelade servieren.

## SCONES ANGLAIS AUX FRAISES ET À LA CRÈME

<b>PRÉPARATION POUR</b>	8 portions
<b>DURÉE DE PRÉP.</b>	15 minutes
<b>TEMPS DE CUISSON</b>	12 minutes

250 grammes de farine ordinaire,  
plus la quantité nécessaire pour le  
saupoudrage

50 grammes de sucre en poudre  
1 cuillère à soupe de feuilles de thym  
frais

4 cuillères à café de levure chimique  
½ cuillère à café de sel

85 grammes de beurre non salé,  
découpé en cubes

160 millilitres de lait entier  
1 œuf

Crème fleurette, au moment de servir  
Confiture de fraises, au moment de  
servir

### Éléments nécessaires

Robot de cuisine équipé d'une lame

Pinceau à pâtisserie

Emporte-pièce rond de 7,6 centimètres  
pour biscuits ou scones

- Mélanger** la farine, le sucre, le thym, la levure chimique et le sel dans le bol d'un robot de cuisine équipé d'une lame et faire tourner pour mélanger.
- Ajoutez** les cubes de beurre aux ingrédients secs dans le robot et mixez jusqu'à ce que le mélange soit friable.
- Mélanger** au fouet le lait et l'œuf dans un autre bol de taille moyenne. Réservez 2 cuillères à soupe pour un badigeon à l'œuf, puis versez le reste dans le robot et mixez plusieurs fois jusqu'à ce que le tout soit combiné.
- Sélectionnez** la fonction Bake (cuisson au four) sur le four friteuse à air COSORI, réglez la température sur 170 °C et la durée sur 12 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause* pour préchauffer.
- Transférez** la pâte sur une surface légèrement farinée et pétrissez-la plusieurs fois jusqu'à ce qu'elle soit homogène. La pâte doit être collante. Ne pas ajouter plus de farine.
- Pressez** la pâte à la main pour obtenir une épaisseur de 3,8 centimètres, puis découpez des cercles à l'aide d'un emporte-pièce rond de 7,6 centimètres ou d'un emporte-pièce à scones. Formez une boule avec les restes et pressez à nouveau pour découper d'autres scones.
- Placez** les scones sur la plaque de cuisson et badigeonnez le dessus avec le badigeon d'œuf.
- Insérez** le plateau à aliments à la position de niveau 3 et fermez la porte du four friteuse à air.
- Retirez** les scones lorsqu'ils sont cuits et laissez-les refroidir, puis servez-les avec de la crème fraîche et de la confiture de fraises.

## ES BOLLITOS INGLESES CON FRESAS Y NATA

RENDIMIENTO	8 raciones
TIEMPO DE PREPARACIÓN	15 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN	12 minutos

250 gramos de harina normal, más la cantidad necesaria para espolvorear  
50 gramos de azúcar  
1 cucharada de hojas de tomillo fresco  
4 cucharaditas de levadura en polvo  
½ cucharadita de sal  
85 gramos de mantequilla sin sal cortada en dados  
160 mililitros de leche entera  
1 huevo  
Nata cuajada, para servir  
Mermelada de fresa, para servir

### Elementos necesarios

Procesador de alimentos con el complemento de cuchillas  
Pincel de repostería  
Cortador redondo de galletas o bollos de 7,6 centímetros

1. **Mezcla** la harina, el azúcar, el tomillo, la levadura en polvo y la sal en el cuenco de un robot de cocina equipado con el accesorio de cuchillas y pulse para mezclar.
2. **Añade** los dados de mantequilla a los ingredientes secos en el robot de cocina y bate hasta que la mezcla se desmenuce.
3. **Bate** la leche y el huevo en un cuenco mediano aparte. Reserva 2 cucharadas para hacer un baño de huevo, vierte el resto en el procesador de alimentos y bate varias veces hasta obtener una mezcla homogénea.
4. **Selecciona** la función Bake (Hornear) en el horno freidor por aire COSORI, ajusta la temperatura a 170 °C y el tiempo a 12 minutos, luego pulsa *Inicio/Pausa* para precalentar.
5. **Pasa** la masa a una superficie ligeramente enharinada y amásala varias veces hasta que quede bien unida. La masa debe estar pegajosa. No añadas más harina.
6. **Estira** la masa con las manos hasta obtener un grosor de 3,8 cm y, a continuación, corta círculos con un cortapastas redondo de 7,6 cm. Forma una bola con los trozos sobrantes y vuelve a presionar para cortar más bollos.
7. **Coloca** los bollos en la bandeja y úntalos con el baño de huevo.
8. **Introduce** la bandeja de alimentos en la posición de nivel 3 en el horno freidor por aire precalentado.
9. **Cuando** los bollos estén hechos, sácalos, déjalos enfriar y sírvelos con nata montada y mermelada de fresa.

## IT SCONE INGLESÌ CON FRAGOLE E PANNA

### PORZIONI

8 porzioni

### TEMPO DI PREPARAZIONE

15 minuti

### TEMPO DI COTTURA

12 minuti

250 grammi di farina multiuso, o anche di più - quanto basta - per spolverare

50 grammi di zucchero semolato

1 cucchiaino di foglie di timo fresco

4 cucchiaini di lievito in polvere

½ cucchiaino di sale

85 grammi di burro non salato, a cubetti

160 ml di latte intero

1 uovo

Panna montata, per servire la pietanza

Marmellata di fragole, per servire la pietanza

### Utensili necessari

Robot da cucina dotato di attacco lama

Pennello da pasticceria

Taglia biscotti o scone tondo da 7,6 centimetri

1. **Unire** la farina, lo zucchero, il timo, il lievito e il sale nella ciotola di un robot da cucina dotato di attacco lama e azionare per amalgamare il tutto.
2. **Aggiungere** i cubetti di burro negli ingredienti secchi nel robot da cucina e frullare fino a ottenere un composto friabile.
3. **Sbattere** insieme il latte e l'uovo e in una ciotola separata di dimensioni medie. Tenere da parte 2 cucchiaini per un uovo sbattuto, quindi versare il resto nel robot da cucina e frullare più volte fino a quando il tutto non sarà ben amalgamato.
4. **Selezionare** la funzione Cottura in forno sul forno-friggitrice ad aria COSORI, regolare la temperatura a 170°C e il tempo su 12 minuti, quindi toccare *Avvio/Pausa* per avviare il pre-riscaldamento.
5. **Trasferire** l'impasto su una superficie leggermente infarinata e impastare più volte fino a quando l'impasto non diventa compatto. L'impasto dovrebbe essere appiccicoso. Non aggiungere altra farina.
6. **Schiacciare** l'impasto fino a ottenere uno spessore di 3,8 cm con le mani, quindi tagliare a cerchi con un tagliabiscotti o taglia-scone tondo da 7,6 cm. Formare una palla con gli scarti e premere nuovamente per ritagliare altri scone.
7. **Mettere** gli scone sul vassoio per alimenti e spennellare la superficie con l'uovo sbattuto.
8. **Inserire** il vassoio per alimenti al livello 3 nel forno-friggitrice ad aria pre-riscaldato.
9. **Sfornare** gli scone e lasciarli raffreddare, quindi servirli con panna montata e marmellata di fragole.



# EN GLUTEN-FREE PUMPKIN SPICE CUPCAKES

**YIELD** | 9 servings  
**PREP TIME** | 10 minutes  
**COOK TIME** | 12 minutes

## Cupcakes

2 large eggs  
225 grams pumpkin purée  
150 grams sugar  
120 millilitres vegetable oil  
1 teaspoon vanilla extract  
120 grams gluten-free measure for  
measure flour  
1 teaspoon pumpkin pie spice  
1 teaspoon baking powder  
½ teaspoon bicarbonate of soda  
½ teaspoon salt

## Cream Cheese Frosting

226 grams (1 block) cream cheese,  
softened to room temperature  
113 grams unsalted butter, softened to  
room temperature  
1½ teaspoons vanilla extract  
498 grams icing sugar  
1 tablespoon pumpkin pie spice, for  
garnish

## Items Needed

9 firm cupcake liners  
Stand mixer fitted with the paddle  
attachment  
Pastry bag with tip

1. **Select** the Bake function on the COSORI Air Fryer Oven, adjust time to 12 minutes, then tap *Start/Pause* to preheat.
2. **Place** the wet ingredients into a medium bowl and whisk together.
3. **Place** the dry ingredients into a large bowl and whisk together, then add the wet ingredients to the dry and stir together until just combined.
4. **Fill** each cupcake liner  $\frac{2}{3}$  full of batter and place them onto the food tray.
5. **Insert** the food tray at level 3 position in the preheated air fryer oven.
6. **Combine** the cream cheese, butter, and vanilla extract in the bowl of a stand mixer fitted with the paddle attachment. Beat on high speed until light and fluffy, then reduce the speed to low and add the icing sugar 50 grams at a time, beating between additions. Scoop the frosting into a pastry bag fitted with the pastry tip of your choice.
7. **Remove** the cupcakes when done and let cool to room temperature.
8. **Pipe** the cream cheese frosting onto the cupcakes and sprinkle them with pumpkin pie spice, then serve.

# DE GLUTENFREIE KÜRBIS-GEWÜRZ- CUPCAKES

## PORTIONEN

9 Portionen

## VORBEREITUNGSZEIT

10 Minuten

## KOCHZEIT

12 Minuten

### Törtchen

2 große Eier

225 Gramm Kürbispüree

150 Gramm Zucker

120 Milliliter Pflanzenöl

1 Teelöffel Vanilleextrakt

120 Gramm glutenfreies Mehl

1 Teelöffel Kürbiskuchengewürz

1 Teelöffel Backpulver

½ Teelöffel Natriumbikarbonat

½ Teelöffel Salz

### Frischkäseglasur

226 Gramm (1 Block) Frischkäse, auf  
Zimmertemperatur

113 Gramm ungesalzene Butter, auf  
Zimmertemperatur

1½ Teelöffel Vanilleextrakt

498 Gramm Puderzucker

1 Esslöffel Kürbiskuchengewürz, zum  
Garnieren

### Benötigte Utensilien

9 feste Muffinförmchen

Standmixer mit Flachrührhaufsatz

Spritzbeutel mit Spitze

- 1. Wählen** Sie die Funktion „Bake (Backen)“ am COSORI Heißluft-Frittier-Backofen, stellen Sie die Zeit auf 12 Minuten ein und tippen Sie dann auf *Start/Pause*, um das Gerät vorzuheizen.
- 2. Geben** Sie die feuchten Zutaten in eine mittelgroße Schüssel und verrühren Sie sie.
- 3. Geben** Sie die trockenen Zutaten in eine große Schüssel und verrühren Sie sie, fügen Sie dann die feuchten Zutaten zu den trockenen hinzu und verrühren Sie alles, bis sie sich verbinden.
- 4. Füllen** Sie jede Muffinform zu  $\frac{2}{3}$  mit Teig und setzen Sie sie auf das Backblech.
- 5. Schieben** Sie das Backblech auf Stufe 3 in den vorgeheizten Backofen.
- 6. Frischkäse**, Butter und Vanilleextrakt in der Schüssel eines Standmixers mit dem Flachrührer vermengen. Auf hoher Stufe schlagen, bis die Masse leicht und schaumig ist, dann die Geschwindigkeit auf niedrige Stufe reduzieren und 50 g Puderzucker nach und nach hinzufügen, wobei zwischen dem Zugeben weitergeschlagen wird. Füllen Sie die Glasur dann in einen Spritzbeutel mit einer Tülle Ihrer Wahl.
- 7. Nach** dem Backen die Törtchen herausnehmen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
- 8. Die** Cupcakes mit der Frischkäseglasur bestreichen und mit Kürbiskuchengewürz bestreuen, dann servieren.

# CUPCAKES À LA CITROUILLE ET AUX ÉPICES SANS GLUTEN

<b>PRÉPARATION POUR</b>	9 portions
<b>DURÉE DE PRÉP.</b>	10 minutes
<b>TEMPS DE CUISSON</b>	12 minutes

## Cupcakes

2 gros œufs

225 grammes de purée de citrouille

150 grammes de sucre

120 millilitres d'huile végétale

1 cuillère à café d'extrait de vanille

120 grammes de farine sans gluten,  
dose par dose

1 cuillère à café d'épices pour tarte à la  
citrouille

1 cuillère à café de levure chimique

½ cuillère à café de bicarbonate de  
soude

½ cuillère à café de sel

## Glaçage au fromage crémeux

226 grammes (1 bloc) de fromage frais,  
ramolli à température ambiante

113 grammes de beurre non salé,  
ramolli à température ambiante

1½ cuillères à café d'extrait de vanille

498 grammes de sucre en poudre

1 cuillère à soupe d'épices pour tarte à  
la citrouille, pour la garniture

## Éléments nécessaires

9 moules à cupcakes rigides

Batteur sur socle équipé d'une palette

Poche à douille avec embout

1. **Sélectionnez** la fonction Bake (cuisson au four) sur le four friteuse à air COSORI, réglez la durée sur 12 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause* pour préchauffer.
2. **Placez** les ingrédients humides dans un bol moyen et mélangez-les à l'aide d'un fouet.
3. **Placez** les ingrédients secs dans un grand bol et mélangez-les à l'aide d'un fouet, puis ajoutez les ingrédients humides aux ingrédients secs et mélangez jusqu'à ce qu'ils soient combinés.
4. **Remplissez** les moules à cupcakes au  $\frac{2}{3}$  de pâte et placez-les sur le plateau à aliments.
5. **Insérez** le plateau à aliments à la position de niveau 3 et fermez la porte du four friteuse à air.
6. **Mélangez** le fromage frais, le beurre et l'extrait de vanille dans le bol d'un batteur sur socle équipé d'une palette. Battez à vitesse élevée jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux, puis réduisez la vitesse à faible intensité et ajoutez le sucre glace, 50 grammes à la fois, en battant entre chaque ajout. Versez le glaçage dans une poche à douille munie de l'embout de votre choix.
7. **Retirez** les cupcakes lorsqu'ils sont cuits et laissez-les refroidir à température ambiante.
8. **Étalez** le glaçage au fromage frais sur les cupcakes et saupoudrez-les d'épices pour tarte à la citrouille, puis servez.

# ES MAGDALENAS DE CALABAZA Y ESPECIAS SIN GLUTEN

RENDIMIENTO

9 raciones

TIEMPO DE PREPARACIÓN

10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

12 minutos

## Magdalenas

2 huevos grandes  
225 gramos de puré de calabaza  
150 gramos de azúcar  
120 mililitros de aceite vegetal  
1 cucharadita de extracto de vainilla  
120 gramos de harina sin gluten medida por medida  
1 cucharadita de especias para pastel de calabaza  
1 cucharadita de levadura en polvo  
½ cucharadita de bicarbonato de sodio  
½ cucharadita de sal

## Glaseado de queso crema

226 gramos (1 bloque) de queso crema, ablandado a temperatura ambiente  
113 gramos de mantequilla sin sal, ablandada a temperatura ambiente  
1½ cucharaditas de extracto de vainilla  
498 gramos de azúcar glas  
1 cucharada de especias para pastel de calabaza, para decorar

## Elementos necesarios

9 moldes firmes para magdalenas  
Mezcladora equipada con el accesorio de palas  
Manga pastelera con boquilla

1. **Selecciona** la función Bake (Hornear) en el horno freidor por aire COSORI, ajusta el tiempo a 12 minutos, luego pulsa *Inicio/Pausa* para precalentar.
2. **Pon** los ingredientes húmedos en un cuenco mediano y bátelos.
3. **Pon** los ingredientes secos en un cuenco grande y bátelos, luego añade los ingredientes húmedos a los secos y remueve hasta que se mezclen.
4. **Rellena**  $\frac{2}{3}$  de cada molde con la masa y colócalos en la bandeja de alimentos.
5. **Introduce** la bandeja de alimentos en la posición de nivel 3 en el horno freidor por aire precalentado.
6. **Mezcla** el queso crema, la mantequilla y el extracto de vainilla en el cuenco de una batidora de pie equipada con el accesorio de pala. Bate a velocidad alta hasta que la mezcla esté ligera y esponjosa, luego reduce la velocidad a baja y añade el azúcar glas de a 50 a la vez, batiendo entre cada adición. Vierte el glaseado en una manga pastelera con la punta que prefiera.
7. **Cuando** las magdalenas estén listas, retíralas y déjalas enfriar a temperatura ambiente.
8. **Coloca** el glaseado de queso crema sobre las magdalenas, espolvoréalas con especias para tartas de calabaza y sírvelas.

## CUPCAKE SPEZIATI ALLA ZUCCA, SENZA GLUTINE

### PORZIONI

9 porzioni

### TEMPO DI PREPARAZIONE

10 minuti

### TEMPO DI COTTURA

12 minuti

### Cupcake

2 uova grandi

225 grammi di purea di zucca

150 grammi di zucchero

120 ml di olio vegetale

1 cucchiaino di estratto di vaniglia

120 grammi di farina senza glutine

"measure for measure" (farina  
sostitutiva)

1 cucchiaino di spezie per torta di zucca

1 cucchiaino di lievito in polvere

½ cucchiaino di bicarbonato di sodio

½ cucchiaino di sale

### Glassa di formaggio spalmabile

226 grammi (1 blocco) di formaggio

spalmabile, ammorbidito a  
temperatura ambiente

113 grammi di burro non salato,

ammorbidito a temperatura ambiente

1½ cucchiaino di estratto di vaniglia

498 grammi di zucchero a velo

1 cucchiaio di spezie per torta di zucca,  
per guarnire

### Utensili necessari

9 pirottini per cupcake

Robot da cucina dotato di attacco a  
paletta

Sac à poche con punta

1. **Selezionare** la funzione Cottura in forno sul forno-friggitrice ad aria COSORI, regolare il tempo su 12 minuti, quindi toccare *Avvio/Pausa* per avviare il pre-riscaldamento.
2. **Mettere** gli ingredienti bagnati in una ciotola media e sbattere il tutto.
3. **Mettere** gli ingredienti secchi in una ciotola capiente e sbattere, quindi aggiungere gli ingredienti bagnati a quelli secchi e mescolare fino a quando non saranno ben amalgamati.
4. **Riempire** ogni pirottino per cupcake  $\frac{2}{3}$  pieni di pastella e posizionarli sul vassoio per alimenti.
5. **Inserire** il vassoio per alimenti al livello 3 nel forno-friggitrice ad aria pre-riscaldato.
6. **Unire** il formaggio spalmabile, il burro e l'estratto di vaniglia nella ciotola di una planetaria dotata di attacco a foglia. Sbattere ad alta velocità fino a ottenere un composto chiaro e spumoso, quindi ridurre la velocità al minimo e aggiungere lo zucchero a velo 50 grammi alla volta, sbattendo tra un'aggiunta e l'altra. Versare la glassa in una tasca da pasticceria munita di punta da pasticceria a scelta.
7. **Sfornare** i cupcake quando sono pronti e lasciarli raffreddare a temperatura ambiente.
8. **Versare** la glassa al formaggio spalmabile sui cupcake e cospargerli con le spezie per torta di zucca, quindi servire.



## EN DOUBLE CHOCOLATE BROWNIES

**YIELD** | 9 servings  
**PREP TIME** | 10 minutes  
**COOK TIME** | 35 minutes

142 grams butter, melted  
200 grams sugar  
2 eggs  
2 teaspoons vanilla extract  
56 grams milk chocolate chips, melted  
94 grams plain flour  
25 grams cocoa powder  
½ teaspoon salt  
170 grams dark chocolate chips

### Items Needed

Oven-safe baking pan (20 x 20 centimetres maximum)

1. **Whisk** the butter, sugar, eggs, and vanilla extract together, then add the melted chocolate and whisk until smooth.
2. **Add** the flour, cocoa powder, and salt to the bowl and then stir until just combined, then fold in the dark chocolate chips.
3. **Select** the Bake function on the COSORI Air Fryer Oven, adjust temperature to 165°C and time to 35 minutes, then tap *Start/Pause* to preheat.
4. **Pour** the batter into an oven-safe baking pan, then place the pan onto the food tray.
5. **Insert** the food tray at level 3 position in the preheated air fryer oven.
6. **Remove** the brownies when done and let cool for 10 to 15 minutes, then serve.

## DE DOPPEL-SCHOKO-BROWNIES

**PORTIONEN**

9 Portionen

**VORBEREITUNGSZEIT**

10 Minuten

**KOCHZEIT**

35 Minuten

142 Gramm Butter, geschmolzen  
200 Gramm Zucker  
2 Eier  
2 Teelöffel Vanilleextrakt  
56 Gramm Milchschoko-Splitter,  
geschmolzen  
94 Gramm Mehl  
25 Gramm Kakaopulver  
½ Teelöffel Salz  
170 Gramm Halbbitter-Schoko-Splitter

### Benötigte Utensilien

Backofenfestes Backblech (maximal  
20 x 20 Zentimeter)

## FR BROWNIES AU DOUBLE CHOCOLAT

**PRÉPARATION POUR**

9 portions

**DURÉE DE PRÉP.**

10 minutes

**TEMPS DE CUISSON**

35 minutes

142 grammes de beurre fondu  
200 grammes de sucre  
2 œufs  
2 cuillères à café d'extrait de vanille  
56 grammes de pépites de chocolat au  
lait, fondues  
94 grammes de farine ordinaire  
25 grammes de cacao en poudre  
½ cuillère à café de sel  
170 grammes de pépites de chocolat  
noir

### Éléments nécessaires

Plat de cuisson allant au four  
(20 x 20 centimètres maximum)

1. **Butter**, Zucker, Eier und Vanilleextrakt mit dem Schneebesen verrühren, dann die geschmolzene Schokolade dazugeben und glatt rühren.
2. **Mehl**, Kakaopulver und Salz in die Schüssel geben und verrühren, bis alles gut vermischt ist, dann die dunkle Schokolade unterheben.
3. **Wählen** Sie die Funktion „Bake (Backen)“ am COSORI Heißluft-Frittier-Backofen, stellen Sie die Temperatur auf 165 °C und die Zeit auf 35 Minuten ein und tippen Sie dann auf *Start/Pause*, um das Gerät vorzuheizen.
4. **Gießen** Sie den Teig in eine backofenfeste Backform und stellen Sie die Form auf das Backblech.
5. **Schieben** Sie das Backblech auf Stufe 3 in den vorgeheizten Backofen.
6. **Nehmen** Sie die Brownies nach dem Backen heraus und lassen Sie sie 10 bis 15 Minuten abkühlen, bevor Sie sie servieren.

1. **Fouettez** le beurre, le sucre, les œufs et l'extrait de vanille, puis ajoutez le chocolat fondu et fouettez jusqu'à obtenir un mélange homogène.
2. **Ajoutez** la farine, le cacao en poudre et le sel dans le bol et mélangez jusqu'à ce que tout soit combiné, puis incorporez les pépites de chocolat noir.
3. **Sélectionnez** la fonction Bake (cuisson au four) sur le four friteuse à air COSORI, réglez la température sur 165 °C et la durée sur 35 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause* pour préchauffer.
4. **Versez** la pâte dans un moule allant au four, puis placez le moule sur le plateau à aliments.
5. **Insérez** le plateau à aliments à la position de niveau 3 et fermez la porte du four friteuse à air.
6. **Retirez** les brownies lorsqu'ils sont cuites et laissez-les refroidir pendant 10 à 15 minutes, puis servez.

## ES BROWNIES DE DOBLE CHOCOLATE

### RENDIMIENTO

9 raciones

### TIEMPO DE PREPARACIÓN

10 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN

35 minutos

142 gramos de mantequilla derretida  
200 gramos de azúcar  
2 huevos  
2 cucharaditas de extracto de vainilla  
56 gramos de pepitas de chocolate con leche fundidas  
94 gramos de harina normal  
25 gramos de cacao en polvo  
¼ cucharadita de sal  
170 gramos de pepitas de chocolate negro

### Elementos necesarios

Molde apto para horno  
(20 × 20 centímetros como máximo)

1. **Bate** la mantequilla, el azúcar, los huevos y el extracto de vainilla, añade el chocolate fundido y bate hasta obtener una mezcla homogénea.
2. **Añade** la harina, el cacao en polvo y la sal al cuenco remueve hasta que se mezclen e incorpora las pepitas de chocolate negro.
3. **Selecciona** la función Bake (Hornear) en el horno freidor por aire COSORI, ajusta la temperatura a 165 °C y el tiempo a 35 minutos, luego pulsa *Inicio/Pausa* para precalentar.
4. **Vierte** la masa en un molde apto para el horno y coloca el molde en la bandeja para alimentos.
5. **Introduce** la bandeja de alimentos en la posición de nivel 3 en el horno freidor por aire precalentado.
6. **Cuando** los brownies estén hechos, sácalos, déjalos enfriar de 10 a 15 minutos y sírvelos.

## IT BROWNIE AL DOPPIO CIOCCOLATO

### PORZIONI

9 porzioni

### TEMPO DI PREPARAZIONE

10 minuti

### TEMPO DI COTTURA

35 minuti

142 grammi di burro, sciolto  
200 grammi di zucchero  
2 uova  
2 cucchiaini di estratto di vaniglia  
56 grammi di scaglie di cioccolato al latte, sciolto  
94 grammi di farina normale  
25 grammi di cacao in polvere  
¼ cucchiaino di sale  
170 grammi di gocce di cioccolato fondente

### Utensili necessari

Teglia da forno (massimo 20 x 20 centimetri)

1. **Sbattere** insieme il burro, lo zucchero, le uova e l'estratto di vaniglia, quindi aggiungere il cioccolato fuso e frullare fino a che il composto non risulta liscio.
2. **Aggiungere** la farina, il cacao in polvere e il sale nella ciotola e quindi mescolare fino a quando non saranno ben amalgamati, quindi integrare le gocce di cioccolato fondente.
3. **Selezionare** la funzione Cottura in forno sul forno-friggitrice ad aria COSORI, regolare la temperatura a 165°C e il tempo su 35 minuti, quindi toccare *Avvio/Pausa* per avviare il preriscaldamento.
4. **Versare** l'impasto in una teglia adatta al forno, quindi posizionare la padella sul vassoio per alimenti.
5. **Inserire** il vassoio per alimenti al livello 3 nel forno-friggitrice ad aria pre-riscaldato.
6. **Rimuovere** i brownie quando sono pronti e lasciarli raffreddare per 10-15 minuti, quindi servire.



## EN CHOCOLATE CHIP COOKIES

<b>YIELD</b>	24 cookies
<b>PREP TIME</b>	10 minutes
<b>COOK TIME</b>	8 minutes

227 grams unsalted butter, room temperature  
213 grams light brown sugar, packed  
200 grams caster sugar  
2 large eggs  
2 teaspoons vanilla extract  
384 grams plain flour  
1 teaspoon baking powder  
1 teaspoon bicarbonate of soda  
½ teaspoon salt  
340 grams semi-sweet chocolate chips

### Items Needed

Stand mixer fitted with the paddle attachment or hand mixer

1. **Place** the butter and both sugars into the bowl of a stand mixer fitted with the paddle attachment, then beat on medium-high speed until light and fluffy. Scrape down the sides of the bowl with a rubber spatula, then beat in the eggs and vanilla until fluffy.
2. **Sift** together the flour, baking powder, bicarbonate of soda, and salt in a separate bowl.
3. **Add** the dry ingredients into the mixer and beat on low speed until just incorporated. Scrape down the sides of the bowl and stir in the chocolate chips for 5 to 10 seconds.
4. **Using** a scoop or a spoon, place six 28-gram mounds of dough onto the food tray, leaving about 2.5 centimetres between each mound. Place extra dough into the refrigerator for a second batch.
5. **Select** the Bake function on the COSORI Air Fryer Oven, adjust temperature to 160°C and time to 8 minutes, then tap *Start/Pause* to preheat.
6. **Insert** the food tray at level 3 position in the preheated air fryer oven.
7. **Remove** the cookies when they are just starting to brown around the edges and let cool. They will still be very soft but will set as they cool. Continue baking the cookies in batches, then serve.

# DE SCHOKOSPLITTER-PLÄTZCHEN

**PORTIONEN**

24 Plätzchen

**VORBEREITUNGSZEIT**

10 Minuten

**KOCHZEIT**

8 Minuten

227 Gramm ungesalzene Butter, auf Raumtemperatur

213 Gramm hellbrauner Zucker, verpackt

200 Gramm Streuzucker

2 große Eier

2 Teelöffel Vanilleextrakt

384 Gramm Mehl

1 Teelöffel Backpulver

1 Teelöffel Natriumbikarbonat

¼ Teelöffel Salz

340 Gramm Halb bitter-Schokoladensplitter

## Benötigte Utensilien

Standmixer mit Flachrührhaufsatz oder Handmixer

- Geben** Sie die Butter und die beiden Zuckerarten in die Schüssel einer Küchenmaschine mit Flachrührhaufsatz und schlagen Sie sie auf mittlerer bis hoher Stufe, bis sie leicht und schaumig sind. Die Ränder der Schüssel mit einem Gummispatel abkratzen, dann die Eier und die Vanille einrühren, bis die Masse schaumig ist.
- Mehl**, Backpulver, Natron und Salz in eine separate Schüssel sieben.
- Die** trockenen Zutaten in den Mixer geben und auf niedriger Stufe schlagen, bis alles eine homogene Masse bildet. Den Rand der Schüssel abkratzen und die Schoko-Stückchen 5 bis 10 Sekunden lang unterrühren.
- Mit** einer Kelle oder einem Löffel sechs 28-Gramm-Teighäufchen auf das Backblech setzen, wobei zwischen den einzelnen Häufchen ein Abstand von etwa 2,5 Zentimetern bleiben sollte. Den überschüssigen Teig für eine zweites Blech in den Kühlschrank stellen.
- Wählen** Sie die Funktion „Bake (Backen)“ am COSORI Heißluft-Fritteier-Backofen, stellen Sie die Temperatur auf 160 °C und die Zeit auf 8 Minuten ein und tippen Sie dann auf *Start/Pause*, um das Gerät vorzuheizen.
- Schieben** Sie das Backblech auf Stufe 3 in den vorgeheizten Backofen.
- Die** Plätzchen herausnehmen, wenn sie an den Rändern leicht braun werden, und abkühlen lassen. Sie sind dann noch sehr weich, werden aber beim Abkühlen fest. Die Plätzchen gruppenweise backen und dann servieren.

# FR BISCUITS AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

**PRÉPARATION POUR**

24 cookies

**DURÉE DE PRÉP.**

10 minutes

**TEMPS DE CUISSON**

8 minutes

227 grammes de beurre non salé, à température ambiante

213 grammes de cassonade légère, tassée

200 grammes de sucre en poudre

2 gros œufs

2 cuillères à café d'extrait de vanille

384 grammes de farine ordinaire

1 cuillère à café de levure chimique

1 cuillère à café de bicarbonate de soude

¼ cuillère à café de sel

340 grammes de copeaux de chocolat mi-sucré

## Éléments nécessaires

Batteur sur socle équipé d'une palette ou batteur à main

- Placez** le beurre et les deux types de sucre dans le bol d'un batteur sur socle équipé d'une palette, puis battez à vitesse moyenne-élevée jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux. Raclez les parois du bol à l'aide d'une spatule en caoutchouc, puis incorporez les œufs et la vanille jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux.
- Tamisez** la farine, la levure, le bicarbonate de soude et le sel dans un autre bol.
- Ajoutez** les ingrédients secs dans le batteur et battez à faible vitesse jusqu'à ce qu'ils soient incorporés. Raclez les parois du bol et incorporez les pépites de chocolat pendant 5 à 10 secondes.
- À l'aide** d'une pelle ou d'une cuillère, déposez six monticules de pâte de 28 grammes sur le plateau à aliments, en laissant un espace d'environ 2,5 centimètres entre chaque monticule. Placez la pâte excédentaire au réfrigérateur pour une deuxième tournée.
- Sélectionnez** la fonction Bake (cuisson au four) sur le four friteuse à air COSORI, réglez la température sur 160 °C et la durée sur 8 minutes, puis appuyez sur *Démarrer/Pause* pour préchauffer.
- Insérez** le plateau à aliments à la position de niveau 3 et fermez la porte du four friteuse à air.
- Retirez** les biscuits lorsqu'ils commencent à peine à brunir sur les bords et laissez-les refroidir. Ils seront encore très mous, mais ils durciront en refroidissant. Poursuivez la cuisson des biscuits par lots, puis servez.

## ES GALLETAS CON PEPITAS DE CHOCOLATE

### RENDIMIENTO

24 galletas

### TIEMPO DE PREPARACIÓN

10 minutos

### TIEMPO DE COCCIÓN

8 minutos

227 gramos de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente

213 gramos de azúcar moreno claro envasado

200 gramos de azúcar

2 huevos grandes

2 cucharaditas de extracto de vainilla

384 gramos de harina normal

1 cucharadita de levadura en polvo

1 cucharadita de bicarbonato de sodio

½ cucharadita de sal

340 gramos de pepitas de chocolate semidulce

### Elementos necesarios

Mezcladora equipada con el accesorio de palas o mezcladora de mano

1. **Coloca** la mantequilla y los dos azúcares en el cuenco de una batidora de pie equipada con el accesorio de pala y bate a velocidad media-alta hasta que la mezcla quede ligera y esponjosa. Raspa las paredes del cuenco con una espátula de goma e incorpora los huevos y la vainilla hasta que quede esponjoso.
2. **Tamiza** la harina, la levadura, el bicarbonato de sodio y la sal en un cuenco aparte.
3. **Añade** los ingredientes secos a la batidora y bate a velocidad baja hasta que se incorporen. Raspa las paredes del cuenco e incorpora las pepitas de chocolate de 5 a 10 segundos.
4. **Con** una cuchara o una pala, coloca seis montoncitos de 28 gramos de masa en la bandeja de alimentos, dejando unos 2,5 centímetros entre cada montoncito. Guarda la masa sobrante en la nevera para una segunda tanda.
5. **Selecciona** la función Bake (Hornear) en el horno freidor por aire COSORI, ajusta la temperatura a 160 °C y el tiempo a 8 minutos, luego pulsa *Inicio/Pausa* para precalentar.
6. **Introduce** la bandeja de alimentos en la posición de nivel 3 en el horno freidor por aire precalentado.
7. **Retira** las galletas cuando empiecen a dorarse por los bordes y déjalas enfriar. Todavía estarán muy blandas, pero se endurecerán al enfriarse. Sigue horneando las galletas por tandas y sírvelas.

## IT BISCOTTI CON GOCCE DI CIOCCOLATO

### PORZIONI

24 biscotti

### TEMPO DI PREPARAZIONE

10 minuti

### TEMPO DI COTTURA

8 minuti

227 grammi di burro non salato, a temperatura ambiente

213 grammi di zucchero di canna chiaro, confezionato

200 grammi di zucchero semolato

2 uova grandi

2 cucchiaini di estratto di vaniglia

384 grammi di farina normale

1 cucchiaino di lievito in polvere

1 cucchiaino di bicarbonato di sodio

½ cucchiaino di sale

340 grammi di gocce di cioccolato semidolce

### Utensili necessari

Robot da cucina dotato di attacco a paletta o sbattitore manuale

1. **Mettere** il burro e entrambi i tipi di zucchero nella ciotola di una planetaria dotata di attacco a paletta, quindi sbattere a velocità medio-alta fino a ottenere un composto leggero e spumoso. Raschiare i lati della ciotola con una spatola di gomma, quindi sbattere le uova e la vaniglia fino a renderle spumose.
2. **Setacciare** insieme la farina, il lievito, il bicarbonato di sodio e il sale in una ciotola separata.
3. **Aggiungere** gli ingredienti secchi nel robot e sbattere a bassa velocità fino ad amalgamarli bene. Raschiare i lati della ciotola e mescolare per 5-10 secondi fino a integrare le gocce di cioccolato.
4. **Usando** una paletta o un cucchiaino, posizionare sei mucchietti di pasta da 28 grammi sul vassoio per alimenti, lasciando circa 2,5 centimetri tra ogni mucchietto. Mettere l'impasto extra nel frigorifero per un secondo lotto.
5. **Selezionare** la funzione Cottura in forno sul forno-friggitrice ad aria COSORI, regolare la temperatura a 160°C e il tempo su 8 minuti, quindi toccare *Avvio/Pausa* per avviare il pre-riscaldamento.
6. **Inserire** il vassoio per alimenti al livello 3 nel forno-friggitrice ad aria pre-riscaldato.
7. **Sfornare** i biscotti quando iniziano a dorarsi sui bordi e lasciarli raffreddare. Saranno ancora molto morbidi ma si solidificheranno mentre si raffreddano. Continuare a cuocere i biscotti, teglia dopo teglia, quindi servire.

# COSORI®

*Live Life Tastefully™*

## Questions or Concerns?

[support.de@cosori.com](mailto:support.de@cosori.com)  
[support.fr@cosori.com](mailto:support.fr@cosori.com)  
[support.it@cosori.com](mailto:support.it@cosori.com)  
[support.es@cosori.com](mailto:support.es@cosori.com)  
[support.eu@cosori.com](mailto:support.eu@cosori.com)