



Nyolc inspiráló recept, ami segít a kezdetekben

Használja magabiztosan Air Fryer sütőjét az első perctől kezdve.
Ebben segítünk Önnek ezekkel a receptekkel.



Hozzávalók:

600 g bőrös lazacfilé
1 ek. rózsabors
1 narancs reszelt héja
1 tk. só

Elkészítés:

1. Vágjuk a lazacot négy egyenlő részre.
2. Törjük össze a borsot.
3. A narancs héját reszeljük le, de vigyázzunk, hogy a fehér, keserű része ne kerüljön bele.
4. Keverjük össze a borsot, a sót és a narancshéjat.
5. Dörzsöljük be a lazacot a páccal, és hagyjuk állni 15 percig.
6. A Hal program segítségével pirítsuk meg a lazacot az Air Fryer sütőben.
7. Vágjuk félbe a narancsot és facsarjunk egy kis narancslevet az elkészült lazacra.



Rózsaborsos, narancsos lazac





Sült édesburgonya aiolival

Hozzávalók:

1-2 db édesburgonya (max. 1 kg)

1 tk. só

1 ek. olívaolaj

Az Aioli szószhoz:

1 tojássárgája

1 ek. citromhéj

200 ml étolaj

1 csipet cayenne bors

2 gerezd fokhagyma

1 csipet só

Elkészítés:

1. Hámozzuk meg és vágjuk fel az édesburgonyát fél cm-es csíkokra, ízesítsük sóval és olíva olajjal.
2. A csíkokat süssük meg Hasábburgonya programon, a sütés során néhányszor rázzuk meg a kosarat.
3. Az aiolihoz keverjük össze botmixerrel a zúzott fokhagymát, a tojássárgáját és a citromhéjat.
4. Folyamatos keverés közben cseppenként adagoljuk hozzá az olajat. Addig keverjük, amíg sűrű állagú szószot kapunk.
5. Ízesítsük sóval és cayenne borssal.

Hozzávalók:

fél padlizsán
fél cukkini
1 piros paprika
10 db zöld spárga
1 ek. olívaolaj
1 tk. só
2 tk. friss apróra vágott
kakukkfű
1 csipet őrölt, fekete bors

Elkészítés:

1. Vágjuk a padlizsánt és a cukkinit 1,5 cm-es szeletekre, a paprikát pedig 2x2 cm-es darabokra.
2. Távolítsuk el a spárga alsó, fás részét.
3. Az összes zöldséget fűszerezzük - a spárga kivételével - olívaolajjal, sóval, borssal és apróra vágott kakukkfűvel.
4. A zöldségeket süssük meg Zöldség programon. A sütés során rázzuk meg néhányszor a kosarat.
5. Félidőben tegyük a spárgát a többi zöldséghez.



Sült zöldségek





Ropogós csirkecombok



Hozzávalók:

6 csirkecomb (max. 1,5 kg)
3 tojás, 1 evőkanál vízzel felferve
100 g liszt
200 g panko vagy hagyományos zsemlemorzsza
1 tk. só
1 csipet őrölt, fekete bors
1 ek. fűszerpaprika

A chilis aioli szószhoz:

200 g aioli szósz
1 ek. finomra vágott, friss chili
1 tk. őrölt kömény

Elkészítés:

1. Keverjük össze a lisztet, a sót, a paprikát és az őrölt fekete borsot.
2. Panírozzuk be a csirkecombokat (forgassuk a lisztes keverékbe, majd a tojásba és végül a zsemlemorzsába).
3. Tegyük egymás mellé az alsócombokat az Air Fryer sütő kosárba és süssük ropogósra őket Csirkecomb programon. A sütés során néhányszor rázzuk meg a kosarat.
4. Chilis aiolival tálaljuk.

Hozzávalók:

1 egész csirke (a sütőkosár méretének megfelelő)
1 citrom
1 fej fokhagyma
1 ek. só
1 tk. fekete bors

Elkészítés:

1. Vágjuk ketté a citromot.
2. Töltsük meg a csirkét citrommal és fokhagymával, majd dörzsöljük be a csirkét sóval és borssal.
3. Tegyük a csirkét a sütőkosárba, és pirítsuk meg Csirke programon.
4. Hagyjuk a csirkét sütés után 10 percig pihenni.



Egészben sült csirke citrommal és fokhagymával töltve





Szték



Hozzávalók:

225 g marha hátszín
1 csipet só
1 csipet őrölt, fekete bors
1 tk. apróra vágott, friss rozmaring

Elkészítés:

1. A marhahús mindkét oldalát ízesítsük sóval, borssal és rozmarinngal.
2. Tegyük a marhahúst az Air Fryer sütőbe, és süssük meg Hús programon.
3. Ha elkészült, hagyjuk a húst 5 percig pihenni.
4. Spárgával tálaljuk.

Hozzávalók 6 db muffin-hoz:

200 g búzaliszt
100 g cukor
1 tk. szódabikarbóna
15 g vaj
75 ml tej
1 tojás
100 g fagyasztott áfonya
1 ek. porcukor

A morzsához:

1 ek. cukor
1 ek. zabliszt
1 ek. búzaliszt
1 ek. vaj

Elkészítés:

1. Olvassuk meg a vaját és keverjük össze a tejjel és a tojással.
2. Keverjük össze az összes száraz hozzávalót, majd adjuk hozzá a tejes keveréket.
3. Keverjük össze az áfonyát és a porcukrot, majd öntsük a többi hozzávalóhoz.
4. Keverjük össze a morzsa hozzávalóit.
5. Öntsük a tésztát szilikonos muffin formába.
6. Szórjuk a muffin tetejére a morzsát.
7. Süssük meg a muffinokat az Air Fryer sütőben Muffin programon.



Áfonyás muffin morzsával





Pizza Margherita



Hozzávalók:

A tésztához:

15 g friss élesztő
125 ml langyos víz
1 csipet só
300 g búzaliszt

A feltéthez:

mozzarella
bazsalikom
2 ek. olívaolaj

A paradicsomszószhoz:

200 g konzerv paradicsom
1 gerezd fokhagyma
1 tk. cukor
1 ek. balzsamecet
1 csipet fekete bors
1 ek. olívaolaj
1 csipet só

Elkészítés:

1. Keverjük össze a tészta hozzávalóit, és gyúrjuk 10 percig.
2. Takarjuk le a tálát, és hagyjuk 30 percig pihenni, hogy a duplájára keljen.
3. Keverjük össze a paradicsomszósz alapanyagait egy botmixerrel.
4. Nyújtsuk ki kézzel a tésztát a sütőkosár méretének és formájának megfelelően.
5. A paradicsomszószot egyenletesen kenjük a tésztára, tegyük rá a mozzarellát és a bazsalikomot.
6. Süssük meg Pizza programon.
7. Az elkészült pizzát locsoljuk meg olívaolajjal.

