

Deli-Fryer

RECEPTEN | RECETTES



DOMO



ZELFGEMAAKTE FRIETEN

FRITES MAISON

VOOR 4 PERSONEN | POUR 4 PERSONNES

INGREDIËNTEN

1,5 kg aardappelen | snuifje zout | 1 el olie

BEREIDING

1. Schil 1,5 kg aardappelen en snij ze in frieten van ongeveer 1 cm dik. 2. Laat ze 30 minuten in water weken. Dep ze hierna goed droog. 3. Verwarm de friteuse voor op 120°C. 4. Bak de frieten een eerste keer, gedurende 10 minuten, op 120°C. 5. Schud elke 5 minuten de frieten door mekaar, zodat ze gelijkmatig gebakken worden. 6. Laat de frieten na de eerste bakbeurt afkoelen in een schaal met keukenpapier. 7. Verwarm de friteuse voor op 180°C. 8. Doe de frieten in een kom en voeg een eetlepel olie toe. Vermeng de olie goed met de frieten. Je kan de frieten in dit stadium ook wat kruiden als je dat wilt. 9. Bak de frieten een tweede keer, gedurende 21 minuten, op 180°C. Vergeet niet te schudden. 10. Haal de frieten uit de friteuse wanneer de tijd om is en het belsignaal gaat. Bestrooi met wat zout en serveer.

INGRÉDIENTS

1,5 kg de pommes de terre | une pincée de sel | 1 c. à soupe d'huile

PRÉPARATION

1. Épluchez 1,5 kg de pommes de terre, puis coupez-les en frites d'environ 1 cm d'épaisseur. 2. Laissez-les tremper dans l'eau pendant 30 minutes. Séchez-les ensuite en tamponnant. 3. Faites préchauffer la friteuse à 120°C. 4. Précuisez les frites pendant 10 minutes à 120°C. 5. Secouez les frites toutes les 5 minutes afin qu'elles cuisent uniformément. 6. Après la première cuisson, laissez refroidir les frites. 7. Préchauffez la friteuse à 180°C. 8. Placez les frites dans un récipient, ajoutez une c. à soupe d'huile. Mélangez bien l'huile avec les frites. Vous pouvez également ajouter quelques épices. 9. Faites cuire les frites une deuxième fois pendant 21 minutes à 180°C. N'oubliez pas de secouer les frites après 5 minutes. 10. Retirez les frites de la friteuse lorsque le temps est écoulé et que la sonnerie retentit. Ajoutez un peu de sel et servez.

GROENTEFRIET

FRITES DE LÉGUMES

VOOR 4 PERSONEN | POUR 4 PERSONNES

INGREDIËNTEN

1 courgette | 1 zoete aardappel | 2 wortels | 2 eieren | 6 el bloem | 12 el paneermeel | maanzaad en/of sesamzaad

BEREIDING

1. Snij de courgette, wortel en zoete aardappel in frieten. Snij de wortel best iets dunner, zodat de harde binnenkant van de wortel ook goed kan garen. 2. Verwarm de friteuse voor op 200°C. 3. Doe de bloem in een kom. Klop het ei los in een tweede kom. Doe het paneermeel in een derde kom. Voeg bij het paneermeel het maanzaad en/of sesamzaad toe als je dit wilt toevoegen aan de groentefrieten. Je kan ook nog kruiden naar wens met wat zout, peper, paprikapoeder,... 4. Haal de groentefrieten achtereenvolgens door de bloem, het ei en het paneermeel. Hou de wortelfrieten apart. 5. Om te voorkomen dat de frieten aan het mandje gaan plakken, kan je het mandje eventueel eerst insprayen met wat olie. 6. Doe de wortelfrieten in het mandje en bak ze gedurende ongeveer 10 à 13 minuten op 200°C. 7. Schud elke 5 minuten de frieten door mekaar, zodat ze gelijkmatig gebakken worden. 8. Voeg 7 minuten voor het einde de courgettefrieten en de zoete aardappelfrieten toe, zodat deze nog 7 minuten mee bakken met de andere frieten. 9. Haal de frieten uit de friteuse wanneer de tijd om is en het belsignaal gaat. 10. Serveer met een frisse compote of een lichtpikant sausje. **Tip:** om de baktijden van harde groenten en zachte groenten dicht bij mekaar te brengen, kan je de harde groenten in kleinere, dunnere stukken snijden en de zachte groenten in grotere, dikkere stukken.



INGRÉDIENTS

1 courgette | 1 patate douce | 2 carottes | 1 oeufs | 6 c. à soupe de farine | 12 c. à soupe de chapelure | graines de pavot et/ou graines de sésame

PRÉPARATION

1. Coupez la courgette, la carotte et la patate douce en forme de frites. Il est préférable de couper la carotte un peu plus finement afin que son coeur dur puisse cuire correctement. 2. Préchauffez la friteuse à 200°C. 3. Versez la farine dans un récipient. Battez l'oeuf dans un second récipient. Versez la chapelure dans un troisième récipient. Si vous le souhaitez, ajoutez des graines de pavot et/ou des graines de sésame à la chapelure. Vous pouvez également ajouter des épices ainsi qu'un peu de sel, de poivre, de paprika en poudre... 4. Trempez successivement les frites dans la farine, l'oeuf puis la chapelure. Réservez les frites de carottes. 5. Afin d'empêcher les frites d'accrocher au panier, vous pouvez vaporiser le panier avec un peu d'huile. 6. Placez les frites de carottes dans le panier et cuisez-les pendant 10 à 13 minutes à 200°C. 7. Secouez les frites toutes les 5 minutes afin qu'elles cuisent uniformément. 8. 7 minutes avant la fin, ajoutez les frites de courgettes et les frites de patates douces afin que toutes les frites cuisent ensemble pendant 7 minutes. 9. Retirez les frites lorsque le temps est écoulé et que la sonnerie retentit. 10. Servez avec de la compote froide ou une sauce légèrement piquante. **Conseil** : afin d'équilibrer les temps de cuisson des légumes durs et mous, vous pouvez couper les légumes durs en morceaux plus petits et fins et les légumes mous en morceaux plus gros et épais.



AARDAPPELWEDGES

QUARTIERS DE POMME DE TERRE

VOOR 3-4 PERSONEN | POUR 3-4 PERSONNES

INGREDIËNTEN

1 kg aardappelen | 1,5 tl zout | 2 tl lookpoeder | 2 tl Italiaanse kruiden | 25 g geraspte parmezaanse kaas | olijfolie | yoghurt- of blauwekaas dressing met peterselie om te dippen

BEREIDING

1. Snij de aardappelen in wedges – dit mag met de schil er nog aan – en doe de wedges in een kom. De dikte van de wedges zal de gaartijd bepalen. Hoe dunner de wedges gesneden zijn, hoe sneller ze klaar zullen zijn. 2. Doe de wedges in een kom en voeg een eetlepel olijfolie toe. Meng goed. 3. Verwarm de friteuse voor op 180°C. 4. Meng in een andere kom het zout, het lookpoeder en de Italiaanse kruiden. 5. Doe de geraspte parmezaan bij de wedges en meng goed. 6. Bestrooi de wedges met de kruidenmix. 7. Om te voorkomen dat de wedges aan het mandje gaan plakken, kan je het mandje eventueel eerst inspraken met wat olie. Doe de wedges in het frituurmandje. 8. Bak de wedges gedurende 18 à 22 minuten op 180°C. De baktijd is afhankelijk van de dikte van de wedges. 9. Schud de wedges na 10 minuten. 10. Serveer met een yoghurt- of blauwekaas dressing, opgefrist met peterseliesnippers, om te dippen.

INGRÉDIENTS

1 kg pommes de terre | 1,5 c. à café de sel | 2 c. à café d'ail en poudre | 2 c. à café d'épices italiennes | 25 g de parmesan râpé | huile d'olive | accompagnement : vinaigrette au yaourt ou au fromage bleu avec du persil

PRÉPARATION

1. Coupez les pommes de terre - épluchées ou non - en quartiers, puis placez-les dans un récipient. L'épaisseur des quartiers déterminera le temps de cuisson. Plus les quartiers sont fins, plus vite ils seront prêts. 2. Ajoutez une c. à soupe d'huile. Mélangez bien. 3. Préchauffez la friteuse à 180°C. 4. Dans un autre récipient, mélangez le sel, l'ail en poudre et les épices. 5. Ajoutez le parmesan râpé aux quartiers, puis mélangez bien. 6. Saupoudrez les quartiers du mélange d'épices. 7. Afin d'empêcher les quartiers d'accrocher au panier, vous pouvez vaporiser le panier avec un peu d'huile. Placez les quartiers dans le panier. 8. Faites cuire pendant 18 à 22 minutes à 180°C. Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur. 9. Secouez après 10 minutes. 10. Servez avec une vinaigrette au yaourt ou fromage bleu et rafraîchissez avec des brins de persil.

GEBRADEN KIP

POULET RÔTI

VOOR 2 PERSONEN | POUR 2 PERSONNES

INGREDIËNTEN

1 volledige kip (+/-1,3 kg) | 75 g boter | kipkruiden | peper

BEREIDING

1. Verwarm de friteuse voor op 200°C. 2. Maak met je vingers het vel van de kip los van het vlees. Breek de boter in kleine stukken en maak ze wat mals. Steek de stukjes boter onder het vel van de kip en verdeel ze gelijkmatig. 3. Kruid de kip met peper en kipkruiden. 4. Bak de kip op 200°C gedurende 30 minuten.

INGRÉDIENTS

1 poulet entier (+/-1,3 kg) | 75 g de beurre | épices pour volaille | poivre

PRÉPARATION

1. Préchauffez la friteuse à 200 °C. 2. À la main, détachez la peau du poulet. Détaillez le beurre en petits morceaux, et faites-le ramollir. Répartissez uniformément les morceaux de beurre sous la peau du poulet. 3. Assaisonnez la viande avec du poivre et des épices pour volaille. 4. Faites cuire le poulet pendant 30 minutes à 200 °C.



EMPANNADILLAS MET KAAS EN HAM

EMPANNADILLAS AU FROMAGE ET JAMBON

VOOR 10 HAPJES | POUR 10 AMUSE-BOUCHE

INGREDIËNTEN

1 rol bladerdeeg | 100 g ham (in blokjes) | 100 g zachte geitenkaas | 1 losgeklopt ei

BEREIDING

1. Steek met behulp van een glas of ronde uitsteekvormpjes cirkels uit het bladerdeeg. 2. Beleg met de geitenkaas en de hamblokjes. 3. Bestrijk de zijkanten met losgeklopt ei en vouw dicht. 4. Duw de zijkanten aan met behulp van een vork. 5. Bestrijk de bovenzijde met losgeklopt ei. 6. Bak de empannadillas gedurende 10 minuten op 180°C in de Deli-Fryer.



INGRÉDIENTS

1 rouleau de pâte feuilletée | 100 g de jambon (en dés) | 100 g de fromage de chèvre doux | œuf battu

PRÉPARATION

1. À l'aide d'un verre ou d'un emporte-pièce de forme circulaire, découpez des cercles dans la pâte feuilletée. 2. Garnissez de fromage de chèvre et de dés de jambon. 3. Enduisez les côtés avec le mélange d'œuf battu et enrôlez la pâte. 4. Écrasez les côtés à l'aide d'une fourchette. 5. Enduisez la partie supérieure avec le mélange d'œuf battu. 6. Disposez les empanadillas dans l'appareil Deli-Fryer et faites cuire pendant 10 minutes à 180 °C.



ZWEEDSE GEHAKTBALLEN

BOULETTES SUÉDOISES

VOOR 30 BALLEEN | POUR 30 BOULETTES

INGREDIËNTEN

600 g gemengd gehakt | 1 ui | 1 teentje look | 75 g paneermeel | 2 eidooiers | 1/2 el gember | 1/2 el witte peper | 1/2 el kardemom | 1/2 el kaneel | 1/2 el zout

BEREIDING

1. Snijd de ui zo fijn mogelijk en pers de knoflook. Voeg dit toe aan het gehakt. 2. Scheid de 2 eidooiers en voeg dit toe aan het geheel. 3. Voeg het paneermeel en de kruiden toe en meng alles goed door elkaar. 4. Rol balletjes ter grootte van een pingpongbal. (+/- 4 cm) 5. Verwarm de friteuse voor op 175°C. 6. Bak de balletjes gedurende 8 minuten op 175°C. **Tip** : Hoe fijner je de ui snijdt, hoe mooier het resultaat zal zijn. Wanneer je de balletjes groter rolt, zal je de tijd moeten verlengen.

INGRÉDIENTS

600 g de haché mélange | 1 oignon | 1 gousse d'ail | 75 g de chapelure | 2 jaunes d'oeufs | 1/2 c. à soupe de gingembre | 1/2 c. à soupe de poivre blanc | 1/2 c. à soupe de cardamome | 1/2 c. à soupe de cannelle | 1/2 c. à soupe de sel

PRÉPARATION

1. Émincez l'oignon aussi finement que possible, puis pressez l'ail. Ajoutez le tout au haché. 2. Séparez 2 jaunes d'oeuf, puis ajoutez-les à la préparation. 3. Ajoutez la chapelure et les épices, puis mélangez bien le tout. 4. Formez de petites boulettes de la taille d'une balle de ping pong. (+/- 4 cm) 5. Préchauffez la friteuse à 175°C. 6. Faites cuire les boulettes pendant 8 minutes à 175°C. **Conseil** : Plus l'oignon est finement émincé, plus beau sera le résultat. Si vous formez des plus grosses boulettes, vous devrez les faire cuire plus longue.

HAMBURGERS

HAMBURGERS

VOOR 4 PERSONEN | POUR 4 PERSONNES

INGREDIËNTEN

4 broodjes | 400 g gemengd gehakt | 1 gesnipperd uitje | kruidenpaneermeel (paprika - peterselie) | 1 ei | 4 plakjes cheddarkaas | 1 augurk zoetzuur | 4 el BBQ-saus (smoked) | 1 tomaat

BEREIDING

1. Meng het gehakt met 1 losgeklopt eitje, 1 gesnipperd uitje en kruidenpaneermeel tot een homogene niet plakkerige massa. 2. Verwarm de friteuse voor op 180°C. 3. Verdeel het gehakt in vier gelijke delen en rol hiervan bouletjes. Druk ze plat tot een hamburger. 4. Bak het vlees gedurende 15 minuten in de friteuse op 180°C. 5. Snijd ondertussen de broodjes doormidden, de tomaat in schijfjes en de augurk op zijn langs in schijfjes. 6. Bouw de hamburger op door de onderzijde van het broodje te beleggen met de hamburger, de kaas, een schijfje tomaat, een schijfje augurk en een lepel BBQ-saus. Leg hierop de bovenzijde van het broodje.

Tip: De dikte van burgers zal de gaartijd bepalen.



INGRÉDIENTS

2 pains à hamburgers | 400 g de viande hachée mélangé | 1 oignon haché | chapelure aux épices (paprika et persil) | 1 œuf | 4 tranches de cheddar | 1 cornichon aigre-doux | 4 c. à s. de sauce BBQ (fumée) | 1 tomate

PRÉPARATION

1. Mélangez la viande hachée avec 1 œuf battu, 1 oignon haché et la chapelure aux épices jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène non collant. 2. Préchauffez la friteuse à 180°C. 3. Divisez la viande hachée en quatre parts égales et façonnez des boulettes. Aplatissez-les pour en faire des hamburgers. 4. Faites cuire les hamburgers pendant 15 minutes à 180°C. 5. Pendant ce temps-là, coupez les pains en deux, la tomate en rondelles et le cornichon en tranches dans le sens de la longueur. 6. Composez le hamburger en déposant la viande sur la face intérieure du pain, agrémentée de fromage, d'une rondelle de tomate, d'une tranche de cornichon et d'une cuillerée de sauce BBQ. Recouvrez à l'aide de la seconde tranche de pain.

Conseil: L'épaisseur des burgers déterminera le temps de cuisson.

HONING-MOSTERD KIPFILET

FILET DE POULET MIEL-MOUTARDE

VOOR 4 PERSONEN | POUR 4 PERSONNES

INGREDIËNTEN

4 kipfilets | 60 ml honing | 60 ml dijonmosterd | 2 el zoete mosterd (optioneel) | zout | peper

BEREIDING

1. Verwarm de friteuse voor op 200°C. 2. Breng de kipfilet op smaak met peper en zout. 3. Bak de kipfilet gedurende 15 minuten op 200°C. 4. Doe de honing en de mosterd in een kom en klop goed door mekaar. 5. Haal de kipfilet uit de friteuse en strijk ze in met het honing-mosterdmengsel wanneer de kipfilet nog heet is. 6. Serveer met een fris slaatje of in een wrap.

INGRÉDIENTS

4 filets de poulet | 60 ml de miel | 60 ml de moutarde de Dijon | 2 c. à soupe de moutarde douce (facultatif) | sel | poivre

PRÉPARATION

1. Préchauffez la friteuse à 200°C. 2. Assaisonnez les filets de poulet. 3. Faites cuire les filets de poulet pendant 15 minutes à 200°C. 4. Versez le miel et la moutarde dans un récipient, puis battez bien le tout. 5. Retirez les filets de poulet de la friteuse, puis enduisez-les du mélange miel / moutarde lorsque les filets de poulet sont encore chauds. 6. Servez avec une salade fraîche ou dans un wrap.





KOKOSROTSJES

ROCHERS À LA NOIX DE COCO

VOOR 15 ROTSJES | POUR 15 ROCHERS

INGREDIËNTEN

5 eiwitten | 225 g suiker | 275 g droge geraspte kokosnoot | 1 vanillestokje

BEREIDING

1. Weeg de nodige suiker en doe dit samen met de eiwitten in een kookpot. 2. Zet de pot op een zacht vuur en blijf roeren met de garde tot de suiker in het eiwit opgelost is. Laat dit schuimig mengsel zeker niet koken. (max. 60°C) Zet de pot nadien weg van het vuur. 3. Weeg de juiste hoeveelheid geraspte kokosnoot en giet dit bij het mengsel van suiker en eiwitten. 4. Meng alles met de garde tot een egaal beslag. 5. Snijd de vanillestok overlangs en schraap er met een mespunt de zaadjes uit. Meng de zaadjes onder het kokosbeslag. 6. Verwarm de friteuse voor op 180°C. 7. Leg een vel bakpapier in het mandje. 8. Schep met een soeplepel rotsjes van ongeveer 4 cm diameter op het bakpapier. Maak er puntige hoopjes beslag van. 9. Bak de kokosrotsjes 7 minuten op 180°C.

INGRÉDIENTS

5 blancs d'œuf | 225 g de sucre | 275 g de noix de coco râpée | 1 gousse de vanille

PRÉPARATION

1. Dans une casserole, mélangez le sucre et les blancs d'œuf. 2. Faites chauffer à feu doux, et fouettez jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Attention : ce mélange mousseux ne doit pas cuire (max. 60 °C). Retirez ensuite la casserole du feu. 3. Ajoutez la noix de coco râpée au mélange. 4. Fouettez le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte uniforme. 5. Coupez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur, et à l'aide d'une pointe de couteau, retirez-en les graines. Incorporez ces dernières à la préparation. 6. Préchauffez la friteuse à 180 °C. 7. Disposez une feuille de papier cuisson dans le panier. 8. À l'aide d'une cuillère à soupe, disposez des rochers d'environ 4 cm de diamètre sur la feuille de papier cuisson. Formez de petits dômes pointus. 9. Faites cuire les rochers pendant 7 minutes à 180 °C.

Een feest in huis! · La fête à la maison!

**DOMO
ELEKTRO**

Dompel 9 · 2200 Herentals · Belgium
Tel. +32 14 21 71 91 · linea@linea2000.be · www.domo-elektro.be

Tel. +32 14 21 71 91 • linea@linea2000.be • www.domo-elektro.be
Dompel 9 • 2200 Herentals • Belgium

DOMO
ELEKTRO

Party at home! Immer etwas zu feiern!

KOKOSMAKRONEN

COCONUT ROCKS

FÜR 15 MAKRONEN | FOR 15 ROCKS

ZUTATEN:

5 Eiweiß | 225 g Zucker | 275 g getrocknete Kokosraspeln | 1 Vanillestange

ZUBEREITUNG:

1. Wiegen Sie den benötigten Zucker ab und geben Sie ihn zusammen dem Eiweiß in einen Kochtopf. 2. Stellen Sie den Topf auf kleine Flamme und rühren Sie mit dem Schneebesen, bis sich der Zucker im Eiweiß aufgelöst hat. Lassen Sie dieses schaumige Gemisch auf keinen Fall aufkochen (max. 60°C). Nehmen Sie den Topf anschließend vom Herd. 3. Wiegen Sie die richtige Menge Kokosraspeln ab und geben Sie sie dem Gemisch aus Zucker und Eiweiß bei. 4. Vermengen Sie alles mit dem Schneebesen zu einem gleichmäßigen Ganzen. 5. Schneiden Sie die Vanillestange der Länge nach auf und schaben Sie mit einer Messerspitze die Samen heraus. Mischen Sie die Samen der Kokosmasse unter. 6. Erhitzen Sie die Fritztuse auf 180°C vor. 7. Legen Sie ein Blatt Backpapier auf das Blech. 8. Geben Sie mit einem Esslöffel Makronen von ungefähr 4 cm Durchmesser auf das Backpapier. Formen Sie nach oben zugespitzte Makronen daraus. 9. Backen Sie die Kokosmakronen 7 Minuten lang bei 180°C.

INGREDIENTS:

5 egg whites | 225 g sugar | 275 g desiccated coconut | 1 stick of vanilla

PREPARATION:

1. Weigh out the sugar and put it in a pan with the egg whites. 2. Whisk continuously over a low heat until the sugar has dissolved into the egg whites. Do not bring the foaming mix to the boil (max. 60°C). Remove the pan from the heat. 3. Weigh out the desiccated coconut and add to the sugar and egg white mix. 4. Whisk to an even consistency. 5. Cut the stick of vanilla lengthways and scrape out the seeds with the tip of a knife. Stir the seeds into the coconut mixture. 6. Preheat the fryer to 180°C. 7. Place a sheet of baking paper in the basket. 8. Use a soup spoon to drop rocks of around 4 cm in diameter onto the baking paper. Make them into pointed heaps of mixture. 9. Fry the coconut rocks for 7 minutes at 180°C.





HÜHNERFILET MIT HONIGSENF

HONEY-MUSTARD CHICKEN

FÜR 4 PERSONEN | FOR 4 PEOPLE

ZUTATEN:

4 Hühnerfilets | 60 ml Honig | 60 ml Dijon-Senf | 2 EL Süßer Senf (fakultativ) | Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Heizen Sie die Fritteuse auf 200°C vor. 2. Würzen Sie das Hühnerfilet mit Pfeffer und Salz. 3. Frittieren Sie das Hühnerfilet für 15 Minuten bei 200°C. 4. Geben Sie den Honig und den Senf in eine Schüssel und mischen Sie beides gut miteinander. 5. Nehmen Sie das Hühnerfilet aus der Fritteuse und bestreichen Sie es, während es noch heiß ist, mit der Honig-Senf-Mischung. 6. Mit einem frischen Salat oder in einem Wrap servieren.

INGREDIENTS:

4 chicken breasts | 60 ml honey | 60 ml Dijon mustard | 2 tbsp. sweet mustard (optional) | salt
pepper

PREPARATION:

1. Preheat the fryer to 200°C. 2. Season the chicken with salt and pepper. 3. Fry the chicken at 200°C for 15 minutes. 4. Add the honey and mustard to a bowl and whisk together well. 5. Remove the chicken from the fryer and brush it with the honey-mustard mixture while the chicken is still hot. 6. Serve with a fresh salad or in a wrap.



INGREDIENTS:

4 bread rolls | 400 g mixed mince | 1 chopped onion | breadcrumbs with herbs (paprika - parsley) | 1 egg | 4 slices of cheddar cheese | 1 sweet sour gherkin | 4 tbsp BBQ sauce (smoked) | 1 tomato

PREPARATION:

1. Mix the mince with 1 lightly beaten egg, 1 chopped onion and the breadcrumbs with herbs to create a sticky blend. 2. Preheat the fryer to 180°C. 3. Divide the mince into four and roll into a bun shape. Press them flat to form a hamburger. 4. Cook the meat in the fryer for 15 minutes at 180°C. 5. In the meantime, have the bread rolls, slice the tomatoes and chop the gherkin lengthways. 6. Construct the hamburger by layering the bottom half of the bread roll with the hamburger, the cheese, a slice of tomato, a slice of gherkin and a spoonful of BBQ sauce. Top with the other half of the bread roll.

Tip: The thickness of the burgers will determine the cooking time.

HAMBURGER

HAMBURGERS

FÜR 4 PERSONEN | FOR 4 PEOPLE

ZUTATEN:

4 Brötchen | 400 g gemischtes Hackfleisch | 1 kleingehackte Zwiebel | Kräuterpantiermehl (Paprika - Petersilie) | 1 Ei | 4 Scheiben Cheddarkäse | 1 Gewürzgurke süß-sauer | 4 EL BBQ-Soße (smoked) | 1 Tomate

ZUBEREITUNG:

1. Vermengen Sie das Hackfleisch mit dem geschlagenen Ei, 1 geschnitzenen Zwiebel und dem Kräuterpantiermehl zu einer homogenen nicht-klebenden Masse. 2. Erhitzen Sie die Fritteuse auf 180°C vor. 3. Teilen Sie das Hackfleisch in vier gleiche Teile und rollen Sie daraus Bouletten. Drücken Sie diese zu Hamburgern flach. 4. Frittieren Sie das Fleisch 15 Minuten lang bei 180°C in der Fritteuse. 5. Schneiden Sie in der Zwischenzeit die Brötchen auf, und die Tomate in Scheiben und die Gurke der Länge nach in Scheiben. 6. Setzen Sie nun den Hamburger zusammen: auf die Unterseite des Brötchens das Hamburgerfleisch, darauf den Käse und je eine Tomaten- und Gurkenscheibe sowie einen Löffel BBQ-Soße. Das Ganze mit der Oberseite des Brötchens bedecken.

Hinweis: Die Dicke der Burger bestimmt die benötigte Garzeit.

SCHWEDISCHE HACKBÄLLCHEN

SWEDISH MEATBALLS

FÜR 30 HACKBÄLLCHEN | FOR 30 MEATBALLS

ZUTATEN:

600 g gemischtes Hackfleisch | 1 Zwiebel | 1 Knoblauchzehe | 75 g Paniermehl | 2 Eigelbe | 1/2 EL Ingwer | 1/2 EL weißer Pfeffer | 1/2 EL Kardamom | 1/2 EL Zimt | 1/2 EL Salz

ZUBEREITUNG:

1. Schneiden Sie die Zwiebel so klein wie möglich und pressen Sie den Knoblauch aus. Geben Sie dies zum Hackfleisch. 2. Trennen Sie das Eigelb und geben Sie dies zur Masse hinzu. 3. Geben Sie das Paniermehl und die Gewürze hinzu und mischen Sie alles gut durch. 4. Rollen Sie Hackbällchen in der Größe eines Tischtennisballs. 5. Heizen Sie die Fritteuse auf 175°C vor. 6. Frittieren Sie die Hackbällchen für 8 Minuten bei 175°C. **Tipp:** Je feiner Sie die Zwiebel schneiden, desto besser wird das Ergebnis. Wenn Sie die Hackbällchen etwas größer rollen, müssen Sie die Frittierzeit auch verlängern.

INGREDIENTS:

600 g mixed mince | 1 onion | 1 clove of garlic | 75 g breadcrumbs | 2 egg yolks | 1/2 tsp. ginger | 1/2 tsp. white pepper | 1/2 tsp. cardamom | 1/2 tsp. cinnamon | 1/2 tsp. salt

PREPARATION:

1. Finely mince the onion and garlic. Add this to the minced meat. 2. Separate the egg yolks and add this to the mix. 3. Add the breadcrumbs and herbs and spices and mix together well. 4. Roll the mince into balls the size of ping pong balls. 5. Preheat the fryer to 175°C. 6. Fry the meatballs at 175°C for 8 minutes. **Tip:** For best results be sure to mince the onion very finely. If you make the meatballs bigger, you'll have to extend the cooking time.





INGREDIENTS:

1 roll of puff pastry | 100 g ham (diced) | 100 g soft goat's cheese | 1 lightly beaten egg

PREPARATION:

1. Use a glass or bakery cutter to prick circles out of the pastry. 2. Top them with the goat's cheese and diced ham. 3. Coat the sides with lightly beaten egg and fold together. 4. Use a fork to push the sides together. 5. Coat the top with lightly beaten egg. 6. Cook the empanadillas for 10 minutes at 180°C in the fryer.

EMPANNADILLAS MIT KÄSE UND SCHINKEN

EMPANNADILLAS WITH CHEESE AND HAM

FÜR 10 KLEINE PORTIONEN | FOR 10 PIECES

ZUTATEN:

1 Rolle Blätterteig | 100 g Schinken (in Würfeln) | 100 g weicher Ziegenkäse | 1 geschlagenes Ei

ZUBEREITUNG:

1. Stechen Sie mit Hilfe eines Glases oder runden Ausstechforme Kreise in den Blätterteig. 2. Mit dem Ziegenkäse und den Schinkenwürfeln belegen. 3. Die Seiten mit dem geschlagenen Ei bestreichen und zusammenfalten. 4. Heben Sie die Seiten mit einer Gabel an. 5. Bestreichen Sie die Oberseite mit dem geschlagenen Ei. 6. Die Empannadillas 10 Minuten lang bei 180°C in der Fritteuse backen.



BRATHUHN

ROAST CHICKEN

FÜR 2 PERSONEN | FOR 2 PEOPLE

ZUTATEN:

1 ganzes Huhn (+/-1,3 kg) | 75 g Butter | Hühnerkräuter | Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Erhitzen Sie die Fritteuse auf 200°C vor. 2. Lösen Sie mit den Fingern die Haut vom Fleisch des Huhns. Zerkleinern Sie die Butter in kleine Stückchen und lassen Sie sie etwas weich werden. Legen Sie die Butterstückchen unter die Haut des Huhns und verteilen Sie sie gleichmäßig. 3. Würzen Sie das Huhn mit Pfeffer und den Kräutern. 4. Backen Sie das Huhn bei 200°C 30 Minuten lang.

INGREDIENTS:

1 full chicken (+/-1.3 kg) | 75 g butter | chicken seasoning | pepper

PREPARATION:

1. Preheat the fryer to 200°C. 2. Loosen the skin from the chicken using your fingers. Break the butter into small pieces and leave to soften slightly. Insert the pieces of butter under the chicken skin and divide evenly. 3. Season the chicken with pepper and chicken seasoning. 4. Cook the chicken at 200°C for 30 minutes.

KARTOFFELWIRTTEL

POTATO WEDGES

FÜR 3-4 PERSONEN | FOR 3-4 PEOPLE

ZUTATEN:

1 kg Kartoffeln | 1,5 TL Salz | 2 TL Knoblauchpulver | 2 TL italienische Kräuter | 25 g geriebener Parmesan | Olivenöl | Joghurt- oder Blauschimmelkäse dressing mit Petersilie zum Dippen

ZUBEREITUNG:

1. Schneiden Sie die Kartoffeln in Viertel, ohne oder mit Schale. Die Stärke der Viertel bestimmt die Garzeit: Je dünner diese geschnitten sind, desto schneller sind sie fertig. 2. Geben Sie die Viertel in eine Schüssel und geben Sie einen Esslöffel Olivenöl hinzu. Gut mischen. 3. Heizen Sie die Fritteuse auf 180°C vor. 4. Mischen Sie in einer anderen Schüssel Salz, Knoblauchpulver und die italienischen Kräuter. 5. Geben Sie den geriebenen Parmesan zu den Vierteln und mischen Sie alles gut durch. 6. Bestreuen Sie die Viertel mit der Gewürzmischung. 7. Um zu vermeiden, dass die Viertel am Korb kleben, können Sie den Korb eventuell bis 22 Minuten bei 180°C. Die Frittierzeit ist von der Stärke der Viertel abhängig. 9. Schütten Sie die Viertel nach 10 Minuten durch. 10. Mit Joghurt- oder Blauschimmelkäsedressing servieren, das mit gehackter Petersilie angereichert wurde.

INGREDIENTS:

1 kg potatoes | 1,5 tsp salt | 2 tsp garlic powder | 2 tsp Italian seasoning | 25 g grated parmesan | olive oil | yoghurt or blue cheese and parsley dressing for dipping

PREPARATION:

1. Cut the potatoes into wedges, you can leave the skins on. The thickness of the wedges will determine the cooking time. The thinner the wedges, the quicker they will be ready. 2. Put the wedges in a bowl and add a tablespoon of olive oil. Mix well. 3. Preheat the fryer to 180°C. 4. In another bowl, mix the salt, garlic powder and Italian seasoning. 5. Add the grated parmesan to the wedges and mix well. 6. Sprinkle the wedges with the herbs and spices. 7. To prevent the wedges from sticking to the side of the fryer, you may want to spray it with some oil. Put the wedges in the frying basket. 8. Fry for 18-22 minutes. 9. Shake the wedges after 10 minutes. 10. Serve with a yoghurt or blue cheese dressing for dipping, with some chopped parsley for added flavour.



1. Cut the courgette, carrot and sweet potato into chips. Cut the hard carrot a bit thinner than the softer vegetables so that the cooking time will be the same for all. 2. Preheat the fryer to 200°C. 3. Put the flour in a bowl. Beat the egg in a second bowl. Put the breadcrumbs in a third bowl. Add the poppy seed and/or sesame seeds to the breadcrumbs if you wish to add them to your veggie chips. You may also add some herbs as desired, with a pinch of salt, pepper, paprika powder, etc. 4. Then, dip the chips successively in the flour, the egg and the breadcrumbs. Put the carrot chips to one side. 5. To prevent the chips from sticking to the side of the fryer, you may want to spray it with some oil. 6. Put the carrot chips in the fryer and fry them at 200°C for about 10–13 minutes. 7. Every 5 minutes, shake the fries to make sure they cook evenly. 8. Seven minutes before the end, add the courgette and sweet potato chips, so they cook along with the other chips for 7 minutes. 9. Remove the chips from the fryer when the time is up and the alarm sounds. 10. Serve with a fresh compote or a lightly spiced sauce.

Tip: to fry hard and soft vegetables perfectly together, you can cut the harder vegetables into smaller, thinner pieces and the softer ones into larger, thicker pieces.

PREPARATION:

1 courgette | 1 sweet potato | 2 carrots | 2 eggs | 6 tbsp. flour | 1/2 tbsp. breadcrumbs | poppy seed and/or sesame seeds

INGREDIENTS:



GEMÜSE-POMMES FRITES

VEGGIE FRIES

FÜR 4 PERSONEN | FOR 4 PEOPLE

ZUTATEN:

1 Zucchini | 1 Süßkartoffel | 2 Karotten | 2 Eier | 6 EL Mehl | 12 EL Paniermehl | Mohn und/oder Sesam

ZUBEREITUNG:

1. Schneiden Sie die Zucchini, die Karotte und die Süßkartoffel in Pommes Frites. Schneiden Sie die Karotte am besten etwas dünner, sodass das harte Innere der Karotte ebenfalls gut gegart wird. 2. Heizen Sie die Fritteuse auf 200°C vor. 3. Geben Sie das Mehl in eine Schüssel. Schlagen Sie das Ei in einer zweiten Schüssel. Geben Sie das Paniermehl in eine dritte Schüssel. Geben Sie den Mohn und/oder Sesam zum Paniermehl, wenn Sie diese an die Gemüse-Pommes Frites geben wollen. Nach Wunsch können Sie auch Salz, Pfeffer, Paprikapulver,... hinzufügen. 4. Wälzen Sie die Gemüse-Pommes Frites hintereinander in Mehl, Ei und Paniermehl. Halten Sie die Karotten-Pommes Frites separat. 5. Um zu vermeiden, dass die Pommes Frites am Korb kleben, können Sie den Korb eventuell zunächst mit etwas Öl einsprühen. 6. Geben Sie die Karotten-Pommes Frites in den Korb und frittieren Sie diese etwa 10 bis 13 Minuten bei 200°C. 7. Schüttelein Sie sie alle 5 Minuten durch, sodass sie gleichmäßig frittiert werden. 8. Geben Sie 7 Minuten vor dem Ende der Frittierzeit die Zucchini- und Süßkartoffel-Pommes Frites hinzu, sodass diese noch 7 Minuten mit den anderen Pommes Frites mitfrittiert werden. 9. Wenn das Signal ertönt, nehmen Sie die Pommes Frites aus der Fritteuse. 10. Mit einem frischen Kompost oder einer leicht pikanten Soße servieren. **Tip:** Damit die Frittierzeiten von harten und weichen Gemüsen näher beieinander liegen, können Sie die harten Gemüse in kleinere, dünnere Stücke schneiden und die weichen Gemüse in größere, dicke Stücke schneiden.

SELBST GEMACHTE POMMES FRITES

HOME-MADE CHIPS

FÜR 4 PERSONEN | FOR 4 PEOPLE

ZUTATEN:

1,5 kg Kartoffeln | 1 Prise Salz | 1 Esslöffel Öl

ZUBEREITUNG:

1. Schälen Sie 1,5 kg Kartoffeln und schneiden Sie diese in Pommes Frites einer Stärke von etwa 1 cm. 2. Weichen Sie diese 30 Minuten in Wasser ein. Tupfen Sie sie anschließend gut ab. 3. Heizen Sie die Fritteuse auf 120°C vor. 4. Frittieren Sie die Pommes Frites zunächst für 10 Minuten auf 120°C. 5. Schütten Sie sie alle 5 Minuten durch, sodass sie gleichmäßig frittieren werden. 6. Lassen Sie die Pommes Frites nach dem ersten Frittieren abkühlen. Geben Sie die Pommes Frites in eine Schüssel und geben Sie einen Esslöffel Öl hinzu. Mischen Sie das Öl gut mit den Pommes Frites. Wenn Sie möchten, können Sie die Pommes Frites in diesem Stadium auch etwas würzen. 7. Heizen Sie die Fritteuse auf 180°C vor. 8. Frittieren Sie die Pommes Frites ein zweites Mal für 21 Minuten auf 180°C. Vergessen Sie nicht, sie nach der Hälfte der Zeit zu schütten. 9. Wenn das Signal ertönt, nehmen Sie die Pommes Frites aus der Fritteuse. Bestreuen Sie die Pommes Frites mit etwas Salz und servieren Sie sie.

INGREDIENTS:

1,5 kg potatoes | a pinch of salt | 1 tablespoon of oil

PREPARATION:

1. Peel 1,5 kg of potatoes and cut into chips of about 1 cm thick. 2. Soak them in water for 30 minutes. Then pat dry. 3. Preheat the fryer to 120°C. 4. Fry the chips a first time for 10 minutes at 120°C. 5. Every 5 minutes, shake the fries to make sure they cook evenly. 6. After the first fry, allow the chips to cool off. Put the chips in a bowl and add a tablespoon of oil. Toss the chips well to coat evenly with the oil. If you like, you can also add some herbs and spices to the chips at this stage. 7. Preheat the fryer to 180°C. 8. Fry the chips a second time for 21 minutes at 180°C. Don't forget to shake them halfway through. 9. Remove the chips from the fryer when the time is up and the alarm sounds. Sprinkle with some salt and serve.



DOMO



RECIPES | REZEPTE

Deli-Fryer