



COSORI[®]
5 LITERES SLOW COOKER

Receptek

HU

Tartalomjegyzék

Reggelik

- 5 Búzadara kása eper-kakukkfű öntettel
- 7 Kedgeree
- 8 Tamago Kake Gohan
- 9 Lágytojás kenyérkatonákkal

Előételek/Köreték

- 11 Pásás borsó
- 13 Tahdig
- 14 Fűszeres polenta
- 15 Paradicsomos-fűszeres rizs
- 16 Fűszeres tonhal tekercs
- 17 Vadrizs pilaf
- 18 Sárgarépa, paszternák és burgonya colcannon
- 19 Párolt vörös káposzta és alma
- 20 Quinoa tabbouleh saláta
- 21 Harissa rizs datolyával és narancssal
- 22 Krumplipüré

Főételek

- 24 Tavaszi zöldség orzo
- 25 Fűszeres sárgarépa és lencse leves
- 27 Lassan főzött vasárnapi szósz
- 29 Penne paradicsommal és bazsalikommal
- 30 Citromos csirkés rizs leves
- 31 Párolt lazac citrommal, mogoróhagymával és fűszerekkel
- 32 Quinoa zöldségleves
- 33 Kókuszos currys csicseriborsó
- 34 Zöldborsóleves
- 35 Ízletes poha
- 37 Csirkés sült rizs
- 39 Marha stroganoff
- 40 Pasta carbonara

Desszertek

- 43 Csokoládé torta csokoládés vajkrémes cukormázzal
- 44 Arroz con leche



Köszönjük a vásárlást!



(Reméljük, legalább annyira szereted az új rizsfőződet, mint mi!)



Légy kreatív a COSORI segítségével

Töltse le az ingyenes VeSync alkalmazást, hogy hozzáférjen a COSORI séfeinek eredeti receptjeihez és oktatóvideóihoz, kapcsolatba léphessen online közösségünkkel, és még sok minden mást!



fedezd fel

digitális receptgyűjteményünket
cosori.hu



élvezd

a hetente frissülő receptjeinket
kizárólag házon belüli szakácsaink készítik



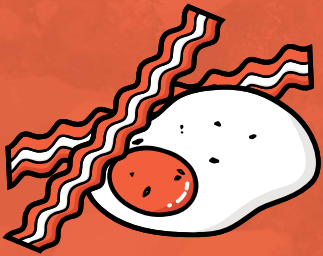
LÉPJ KAPCSOLATBA SÉFJEINKKEL

Segítőkész, házon belüli séfjeink készséggel segítenek bármilyen kérdésében!

Email: hello@cosori.hu

A COSORI csapat nevében,

*Boldog
sütés-főzést!*



reggelik



BÚZADARA KÁSA EPER-KAKUKKFŰ ÖNTETTEL

MENNYISÉG	4 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	10 perc
FŐZÉSI IDŐ	23 perc

710 ml zsíros tej, szétosztva
2 evőkanál vaj
2 evőkanál cukor vagy méz
1 csipet só
56 g búzadara

Eper-kakukkfű öntet

907 g eper, szárát eltávolítva és
felnegyedelve
6 szál kakukkfű
55 g porcukor
1 citrom héja és leve
½ teáskanál kukoricaliszt

- 1. Tegyük** az epret, a kakukkfűvet, a cukrot, a citromhéjat és a citromlevet a COSORI rizsfőző belső edényébe, és keverjük össze az öntet elkészítéséhez.
- 2. Állítsuk** a módot Jam/Sauce (lekvár/szószt), az időt 15 percre, majd érintsük meg a *Start* gombot. A fedelet hagyjuk nyitva a főzés alatt.
- 3. Keverjük** a kukoricalisztet a lekvárba a végén, hogy besűrűsödjön, majd a lekvárt tálba öntjük és félretesszük. Mossuk meg és szárítsuk meg a belső edényt.
- 4. Tegyük** a tej felét a vajjal, a cukorral és a sóval a belső edénybe.
- 5. Állítsuk** a módot Sauté értékre, az időt 3 percre, majd nyomjuk meg a *Start* gombot.
- 6. Adjuk** a maradék tejet a keverékünkhöz, amikor forni kezd, majd folyamatos keverés mellett a búzadarát is öntsük hozzá.
- 7. Válasszuk** ki a Grains módot, állítsuk be a Porridge értéket, az időt 5 percre, majd érintsük meg a *Start* gombot.
- 8. Hagyjuk** nyitva a fedelet, és percenként keverjük meg a zabkását.
- 9. Tálaljuk** a kását az eperöntettel díszítve.



KEDGEREE

MENNYISÉG	6 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	10 perc
FŐZÉSI IDŐ	46 perc

2 nagy tojás
453 g füstölt tőkehal
3 evőkanál ghí
½ sárgahagyma, apróra vágva
1 db friss gyömbér (2,5 cm hosszú),
meghámozva és lereszelve
2 kardamom mag, szétosztva
1 teáskanál curry por
½ teáskanál őrölt koriander
¼ teáskanál őrölt kurkuma
1 fahéjrúd
1 szárított babérlevél
2 csésze basmati rizs, átmosva
Csirkealaplé, igény szerint
Só és bors, ízlés szerint
1 citrom szeletekre vágva
2 evőkanál petrezselyemzöld, finomra
vágva, díszítéshez

Szükséges eszközök

Finom hálós szűrő

- 1. Töltsük** meg a COSORI rizsfőző belső edényét vízzel a gőzvonalig.
- 2. Helyezzük** a tojásokat és a tőkehalat a gőzkosárba, majd tegyük a gőzkosarat a rizsfőzőbe.
- 3. Állítsuk** a módot Steam értékre, az időt módosítsuk 12 percre, majd nyomjuk meg a *Start* gombot.
- 4. Vegyük** ki a tojásokat, ha elkészült és tegyük őket egy tál jeges vízbe pihenni. Tegyük át a tőkehalat egy tányérra.
- 5. Vegyük** ki a gőzkosarat, öntsük ki a belső edényből a maradék vizet, ezután szárítsuk meg, majd tegyük vissza a belső edényt a rizsfőzőbe.
- 6. Használjuk** a COSORI mérőpoharat, és tegyük 2 csésze basmati rizst a finom szűrőbe.
- 7. Mossuk** meg és szűrjük le a rizst a finom szűrő segítségével, amíg a víz tiszta nem lesz, majd tegyük félre.
- 8. Állítsuk** a módot Sauté értékre, az időt 4 percre, majd nyomjuk meg a *Start* gombot.
- 9. Adjuk** hozzá a ghit, majd a hagymát, és főzzük 3 percig, ezután keverjük hozzá a fűszereket, és főzzük további 1 percig. Adjuk hozzá a rizst, öntsük hozzá a csirke alaplével, amíg el nem éri a megfelelő 2 csésze töltési vonalat.
- 10. Válasszuk** ki a White Rice (Fehér rizs) módot, állítsa Long Grain értéket (Hosszú szeműre), majd nyomja meg a *Start* gombot.
- 11. Hámozzuk** meg a tojásokat, és vágjuk szeletekre. Villával nagy darabokra feldaraboljuk a tőkehalat.
- 12. Vegyük** ki a rizst, ha elkészült, majd ízlés szerint ízesítsük sóval, borssal és citromlével. Díszítsük apróra vágott petrezselyemmel, és tegyük a tetejére a tőkehalat és a tojást, majd tálaljuk.



TAMAGO KAKE GOHAN

MENNYISÉG	4 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	10 perc
FŐZÉSI IDŐ	35 perc

2 kanál rövid szemű rizs
4 tojássárgája
4 teáskanál szójaszószt
2 teáskanál mirin, tálaláshoz (opcionális)
Só ízlés szerint
Furikake, a tálaláshoz
1 csipet MSG por, a tálaláshoz
(opcionális)
Hondashi, a tálaláshoz (opcionális)

Szükséges eszközök

Finom hálós szűrő

- 1. Tegyük** a COSORI mérőpohárral 2 csésze rövid szemű rizst a finom szűrőbe.
- 2. Mossuk** meg és szűrjük le a rizst a finom szűrővel, amíg a víz tiszta nem lesz, majd helyezzük a rizst a COSORI rizsfőző belső edényébe.
- 3. Töltsük** fel a belső edényt vízzel addig, amíg el nem éri a megfelelő 2 csésze töltési vonalat.
- 4. Válasszuk** ki a White Rice módot (Fehér rizs), állítsuk a Short Grain értékre, majd nyomjuk meg a *Start* gombot.
- 5. Osszuk** el a meleg, főtt rizst a tálalóedények között, és készítsünk bemélyedést minden rizshalom közepére. Helyezzünk egy tojássárgáját az egyes edények közepére, és öntsünk a sárgája köré egy teáskanál szójaszószt, valamint 1/2 teáskanál mirint, ha szükséges.
- 6. Keverjük** a sárgáját egy pálcika segítségével a rizshez, hogy a rizs krémes legyen. Ízlés szerint fűszerezzük sóval, furikával, MSG-porral és hondashival, majd tálaljuk.



LÁGYTOJÁS KENYÉRKATONÁKKAL

MENNYISÉG	2 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	5 perc
FŐZÉSI IDŐ	6 perc

473 ml víz

2 nagy tojás, hideg

2 szelet pirítós, megvajazva és
katonákra vágva

Só és frissen őrölt fekete bors

1. **Öntsünk** 473 ml vizet a COSORI rizsfőző belső edényébe.
2. **Helyezzük** be a gőzkosarat a belső edénybe.
3. **Állítsuk** a módot Steam értékre, az időt 6 percre, majd nyomjuk meg a *Start* gombot.
4. **Helyezzük** a tojásokat a gőzkosárba, majd zárjuk le a fedelet a gőzölés megkezdéséhez.
5. **Helyezzük** a tojásokat azonnal jeges fürdőbe egy percre, hogy leállítsuk a főzési folyamatot.
6. **Tálaljuk** tojástartókban pirított katonákkal. A lágy tojásokat ízlés szerint sózzuk, borsozzuk.



előételek - köreték



PÁSÁS BORSÓ

MENNYISÉG	3 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	12 óra
FŐZÉSI IDŐ	30 perc

1 csomag velős borsó (200 gramm)
1 teáskanál szódadibikarbóna
Só ízlés szerint
Cukor, ízlés szerint
Malátaecet, a tálaláshoz (opcionális)

1. **Öblítsük** le a borsót vízben, majd tegyük egy nagy tálba. Forraljunk fel 650 milliliter vizet, majd öntsük a borsóra, és adjuk hozzá a szódadibikarbónát.
2. **Hagyjuk** a borsót szobahőmérsékleten ázni 12 órán keresztül vagy egy éjszakán át.
3. **Öblítsük** le a borsót alaposan áztatás után.
4. **Helyezzük** a borsót és 473 milliliter vizet a COSORI rizsfőző belső edényébe.
5. **Állítsuk** be a Jam/Sauce (lekvár/szószt) módot, az időt 30 percre, majd érintsük meg a *Start* gombot. Hagyjuk nyitva a fedőt, amíg a borsó párolódik, hogy a víz el tudjon főni és a borsó megpuhul.
6. **Fűszerezzük** a borsót ízlés szerint sóval vagy cukorral.
7. **Tálaljuk** ízlés szerint a borsót malátaecettel.



TAHDIG

MENNYISÉG	6 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	5 perc
FŐZÉSI IDŐ	40 perc

2 kanál basmati rizs
32 gramm görög joghurt
½ teáskanál sáfrányszál
1 evőkanál víz
1½ teáskanál só
3 evőkanál sótlan vaj

Szükséges eszközök

Finom hálós szűrő

- 1. Tegyük** a COSORI mérőpohárral 2 csésze basmati rizst a finom szűrőbe.
- 2. Mossuk** meg és szűrjük le a rizst a finom szűrővel, amíg a víz tiszta nem lesz, majd helyezük a rizst a COSORI rizsfőző belső edényébe.
- 3. Adjunk** hozzá vizet, amíg el nem éri a megfelelő basmati rizs töltési vonalát.
- 4. Keverjük** el a rizst a vízben, hogy segítsük az összetapadt rizsszemek feloldását.
- 5. Válasszuk** ki a White Rice módot (Fehér rizs), állítsuk Long Grain értékre (Hosszú szeműre), majd érintük meg a *Start* gombot.
- 6. Tegyük** át a rizst egy tálba, ha elkészült.
- 7. Keverjük** habosra a görög joghurtot, a sáfrányt és a vizet egy közepes tálba.
- 8. Állítsuk** a módot Sauté értékre, az időt 8 percre, majd érintsük meg a *Start* gombot.
- 9. Tegyük** a vajat a belső edénybe és hagyjuk felolvadni, majd tegyük a tálba 1 evőkanál olvasztott vajat, a joghurtos keveréket és 245 gramm főtt rizst.
- 10. Terítsük** a joghurttal elkevert rizst egyenletes rétegben a belső edény aljára. Tegyük a maradék rizst a tetejére és egy kanál vagy spatula nyelével készítsünk 5 vagy 6 mélyedést a rizsben (ez segít a gőz távozásában, így az alsó réteg ropogós lesz).
- 11. Zárjuk** le a fedelet, és hagyjuk a rizst főni a fennmaradó ideig.
- 12. Fordítsuk** ki az elkészült rizst a belső edényből egy tányérra, hogy a ropogós alja felfelé kerüljön, majd tálaljuk.



FŰSZERES POLENTA

MENNYISÉG	4 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	5 perc
FŐZÉSI IDŐ	7 perc

125 gramm őrölt polenta

473 ml víz

236 ml magas zsírtartalmú tej

1 evőkanál sótlan vaj

57 gramm mascarpone sajt

½ evőkanál vörösbor ecet

Só ízlés szerint

1 evőkanál friss petrezselyem apróra
vágva, díszítéshez

1 evőkanál friss bazsalikom levél
apróra vágva, díszítéshez

- 1. Helyezzük** a polentát, a vizet, a tejet és a vajat a COSORI rizsfőző belső edényébe, és keverjük össze.
- 2. Állítsuk** a módot Steam értékre, az időt 7 percre, majd érintsük meg a *Start* gombot.
- 3. Keverjük** az elkészült polentához a mascarpone és sajtot és a vörösbor ecetet, majd ízlés szerint sózzuk.
- 4. Tálaljuk** aprított petrezselyemmel és díszítsük bazsalikkal.

PARADICSOMOS- FÚSZERES RIZS

MENNYISÉG	6 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	10 perc
FŐZÉSI IDŐ	34 perc

5 Roma paradicsom
2 kanál hosszú szemű rizs
1 evőkanál növényi olaj
½ fehér hagyma, apróra vágva
2 gerezd fokhagyma, apróra vágva
16 gramm friss koriander, apróra vágva,
szétosztva
1½ teáskanál só
1 babérlevél
1 teáskanál szárított oregánó
1 teáskanál őrölt koriander
½ teáskanál őrölt kömény
¼ teáskanál cayenne bors
¼ teáskanál sáfrányszál
Csirkealaplé, igény szerint

Szükséges eszközök

Reszelő
Finom hálós szűrő

- 1. Reszeljük** a paradicsomot egy tálba egy reszelővel, majd szűrjük le a paradicsomlevét egy mérőedénybe vagy tálba.
- 2. Használjuk** a COSORI mérőpoharat, és tegyünk 2 csésze hosszúszemű rizst a finom szűrőbe.
- 3. Mossuk** meg és csepegtessük le a rizst a finom szűrőn, amíg a víz tiszta nem lesz.
- 4. Helyezzük** a növényi olajat a COSORI rizsfőző belső edényébe.
- 5. Állítsuk** a módot Sauté értékre, az időt 4 percre, majd nyomja meg a *Start* gombot.
- 6. Adjuk** hozzá a hagymát és a fokhagymát, és főzzük 2 percig, majd keverjük hozzá a friss koriander felét, sót, babérlevelet, oregánót, őrölt koriandert, köményt, cayenne borsot és sáfrányszálakat, majd a rizst.
- 7. Pirítsuk** meg a rizst a fűszerekben 2 percig, majd öntsük fel a paradicsomlével és annyi csirke alaplével, amíg el nem éri a megfelelő 2 csésze töltési vonalat a belső edényen.
- 8. Keverjük** el a rizst a lében, hogy segítsük az összetapadt rizsszemek feloldását.
- 9. Válasszuk** ki a White Rice módot (Fehér rizs), állítsuk Long Grain értékre (Hosszú szeműre), majd nyomjuk meg a *Start* gombot.
- 10. Lazítsuk** fel a rizst egy villával, amikor kész, majd tálalás előtt díszítsük a maradék korianderrel.



FÚSZERES TONHAL TEKERCS

MENNYISÉG	6 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	50 perc
FŐZÉSI IDŐ	30 perc

226 g tonhal, apróra vágva
2 evőkanál japán majonéz
1½ evőkanál sriracha, vagy ízlés szerint adható
1 evőkanál szójaszószt
½ evőkanál szezámolaj
1 teáskanál rizsecet
¼ teáskanál só
8 nori lap, félbevágva
1 avokádó, meghámozva, kimagozva és cikkekre vágva
1 uborka, meghámozva és julienne-re vágva

Sushi rizs

2 kanál rövid szemű rizs
78 ml rizsecet
2 evőkanál porcukor
½ evőkanál só

Szükséges eszközök

Reszelő
Finom hálós szűrő

1. **Keverjük** össze a tonhalat, a majonézt, a srirachát, a szójaszószt, a szezámolajat és a rizsecetet egy közepes tálban, majd fedjük le, és hűtsük le felhasználásig.
2. **Helyezzünk** a COSORI mérőpohárral 2 csésze rövid szemű rizst a finom hálós szűrőbe.
3. **Mossuk** meg és csepegtessük le a rizst a finom szűrővel, amíg a víz tiszta nem lesz, majd helyezzük a rizst a belső edénybe. Öntsünk vizet a belső edénybe, amíg el nem éri a megfelelő 2 csésze töltési vonalat.
4. **Hagyjuk** a rizst ázni 30 percig a főzés előtt.
5. **Válasszuk** ki a White Rice funkciót, állítsuk Short Grain-re, majd érintsük meg a Start gombot.
6. **Forraljuk** fel a rizsecetet, a cukrot és a sót egy kis serpenyőben, majd vegyük le a tűzről.
7. **Lazítsuk** fel a rizst ha elkészült, majd forgassuk bele az ecetes keveréket, amíg a rizs még meleg.
8. **Tartsunk** a kezünkben egy darab norit lapot és a rizslapát vagy egy spatula segítségével egyetlen gyors mozdulattal terítsünk egy kanál meleg rizst a közepére. A tetejére tegyünk egy evőkanál fűszeres tonhalkeveréket, néhány darab julienne-re vágott uborkát és egy avokádó szeletet.
9. **Görgessük** rá a norit a tonhalra és folytassuk a felcsavarást úgy, hogy egyenletes cső alakú legyen a rizs közepén.
10. **Ismételjük** a formázási folyamatot a maradék rizsszel és a töltelék hozzávalóival.
11. **Tálaljuk** a kézzel készült tekerceket, ha kész.



VADRIZS PILAF

MENNYISÉG	4 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	15 perc
FŐZÉSI IDŐ	40 perc

2 evőkanál sótlan vaj
2 nagy medvehagyma, vékonyra szeletelve
2 újhagyma, felszeletelve
2 gerezd fokhagyma, apróra vágva
2 teáskanál friss kakukkfűlevél
1 sárgarépa, meghámozva és apróra vágva
½ teáskanál só, plusz még ízlés szerint
Fekete bors, frissen őrölt, ízlés szerint
65 gramm szárított áfonya
37 gramm pekándió, enyhén megpirítva és apróra vágva
15 gramm friss petrezselyemlevél, apróra vágva
1 vadrizs keverék
440 ml alacsony nátriumtartalmú csirkehúsleves vagy víz

1. **Állítsuk** a módot Sauté értékre, az időt 6 percre, majd érintsük meg a *Start* gombot.
2. **Adjuk** hozzá a vaját, majd a medvehagymát, az újhagymát, a fokhagymát, a kakukkfűvet, a sárgarépát és egy jó csipet sót, borsot. Pároljuk 6 percig, vagy amíg a zöldségek megpuhulnak és el nem kezdenek karamellizálódni.
3. **Adjuk** hozzá az áfonyát, a pekándiót és a petrezselymet, keverjük össze, majd öntsük egy tálba, és fedjük le fedővel, hogy melegen tartsuk. Töröljük tisztára a belső edényt.
4. **Tegyünk** a COSORI mérőpohárral 1 csésze hosszú szemű rizst a finom hálós szűrőbe.
5. **Mossuk** meg és csepegtessük le a rizst a finom szűrővel, amíg a víz tiszta nem lesz, majd helyezük a rizst a COSORI rizsfőző belső edényébe.
6. **Töltsük** meg a belső edényt csirkehúslevessel vagy vízzel.
7. **Keverjük** el a rizst a lében, hogy segítsük az összetapadt rizsszemek feloldását.
8. **Válasszuk** ki a Grains módot, állítsuk a Mixed értékre, majd érintsük meg a *Start* gombot.
9. **Lazítsuk** fel a rizst, ha kész, majd hozzáadjuk a párolt zöldségkeveréket, és összeforgatjuk. Tálalás előtt ízesítsük sóval és borssal.



SÁRGARÉPA, PASZTERNÁK ÉS BURGONYA COLCANNON

MENNYISÉG	6 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	15 perc
FŐZÉSI IDŐ	45 perc

283 gramm aranyburgonya, meghámozva és 25 milliméteres darabokra vágva
454 gramm sárgarépa, meghámozva és 25 milliméteres darabokra vágva
454 gramm paszternák, meghámozva és 25 milliméteres darabokra vágva
3 evőkanál sótlan vaj, szobahőmérsékletű, elosztva
1 póréhagyma (csak a fehér és a világoszöld részek), megtisztítva és felaprítva
Só, ízlés szerint
Fekete bors, frissen őrölt, ízlés szerint
1 teáskanál friss kakukkfűlevél, apróra vágva
177 milliliter tej, szobahőmérsékletű
1 evőkanál friss kapor vagy petrezselyem, a díszítéshez

Szükséges eszközök
Krumplinyomó

1. **Öntsünk** 473 ml vizet a COSORI rizsfőző belső edényébe.
2. **Helyezzük** a gőzkosarat a belső edénybe.
3. **Állítsuk** a módot Steam értékre, az időt 35 percre, majd érintse meg a Start gombot.
4. **Adjuk** hozzá a burgonyát, a sárgarépát és a paszternákot, majd zárja le a fedelet, hogy elkezdjen párolódni.
5. **Vegyük** ki a zöldségeket, amikor megpuhultak, majd öntsük ki a folyadékot, és töröljük tisztára a belső edényt.
6. **Állítsuk** a módot Sauté értékre, az időt 10 percre, majd érintse meg a Start gombot.
7. **Tegyünk** 1 evőkanál vajat a belső edénybe és adjuk hozzá a póréhagymát, valamint egy jó csipet sót és borsot. Nagyon puhára pároljuk, hogy elkezdhessen karamellizálódni, körülbelül 10 percig.
8. **Hozzáadjuk** a kakukkfű leveleket, a tejet, a maradék 2 evőkanál vajat, a párolt zöldségeket és egy csipet sót és borsot. Burgonyanyomóval összetörjük, majd ízlés szerint még sóval és borssal ízesítjük.
9. **Díszítjük** ízlés szerint friss kaporral vagy petrezselyemmel, majd tálaljuk.



PÁROLT VÖRÖS KÁPOSZTA ÉS ALMA

MENNYISÉG	8 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	15 perc
FŐZÉSI IDŐ	1 óra 10 perc

2 evőkanál olívaolaj
1 vöröshagyma, vékonyra szeletelve
Só ízlés szerint
4 evőkanál balzsamecet, szétosztva
1 evőkanál sötétbarna cukor
2 savanykás alma, meghámozva, magház
nélkül, vékonyan felszeletelve
1 nagy vöröskáposzta, negyedelve,
kimagozva és vékonyan felszeletelve
¼ teáskanál őrölt szegfűbors
Fekete bors, frissen őrölt, ízlés szerint

1. **Állítsuk** a COSORI rizsfőzőn a módot Sauté értékre, az időt 10 percre, majd érintsük meg a *Start* gombot.
2. **Adjuk** hozzá az olívaolajat, a hagymát és egy csipet sót, és főzzük 5 percig.
3. **Adjunk** hozzá 2 evőkanál balzsamecetet és a barna cukrot, és további 2 percig főzzük.
4. **Adjuk** hozzá az almaszeleteket, és főzzük további 3 percig.
5. **Adjuk** hozzá a káposztát, a szegfűborsot, a maradék balzsamecetet, 236 ml vizet és egy jó csipet sót. Keverjük össze.
6. **Állítsuk** a módot Slow Cook (Lassú főzésre), az időt 1 órára, majd nyomjuk meg a *Start* gombot.
7. **Nyissuk** ki a fedőt, ha kész, és adjunk hozzá frissen őrölt fekete borsot. Tálalás előtt forgassuk össze és ízlés szerint fűszerezjük.

TIPP: EZ AZ ÉTEL MÁSNAP MÉG JOBBAN ÍZLIK MAJD, MIVEL AZ ÍZEKNEK TÖBB IDEJE VAN ÖSSZEÉRNI.



QUINOA TABBULEH SALÁTA

MENNYISÉG	6 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	30 perc
FŐZÉSI IDŐ	40 perc

170 gramm főzés nélküli quinoa,
leöblítve
½ teáskanál só, plusz még ízlés szerint
3 evőkanál friss citromlé
1 gerezd fokhagyma, felaprítva
118 milliliter extra szűz olívaolaj
Fekete bors, frissen őrölt, ízlés szerint
1 nagy angol melegházi uborka, 6
milliméteres darabokra vágva
341 gramm kockaparadicsom felezve
40 gramm friss petrezselyem apróra
vágva
8 gramm friss menta apróra vágva
1 mogoróhagyma, vékonyra vágva

- 1. Helyezzük** a quinoát, ½ teáskanál sót és 473 milliliter vizet a COSORI rizsfőző belső edényébe.
- 2. Keverjük** el a quinoát a vízben, hogy segítsük a leragadt szemek feloldását.
- 3. Válasszuk** ki a Grains módot, állítsa Quinoa értékre, majd nyomja meg a *Start* gombot.
- 4. Nyissuk** ki a fedelet, ha elkészült és villával kavargassuk meg a quinoát, hogy laza állagú maradjon. Tegyük át a quinoát egy nagy keverőtálba, és hűtsük 20 percig.
- 5. Keverjük** össze a citromlevet és a fokhagymát egy kis tálban. Fokozatosan keverjük bele az olívaolajat. Ízlés szerint sóval és borssal fűszerezzük az öntetet.
- 6. Öntsön** 60 milliliter öntetet a quinoához, és forgassa össze.
- 7. Adjuk** hozzá az uborkát, a paradicsomot, a fűszernövényeket és a felszeletelt mogoróhagymát, és forgassuk össze. Ízlés szerint sóval és borssal fűszerezzük. Öntsük rá a maradék öntetet, és ismét forgassuk össze.
- 8. Tálaljuk** szobahőmérsékleten vagy hűtve.



HARISSA RIZS DATOLYÁVAL ÉS NARANCCSAL

MENNYISÉG	8 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	30 perc
FŐZÉSI IDŐ	50 perc

45 milliliter olívaolaj
1 hagyma, felkockázva
½ teáskanál só, plusz még ízlés szerint
2 gerezd fokhagyma, felaprítva
1 babérlevél
2 evőkanál harissa szósz
185 gramm főzés nélküli basmati rizs,
leöblítve
6 Medjool datolya, kimagozva és
felkockázva
1 narancs, héjában és levében

1. **Állítsuk** a COSORI rizsfőzőn az üzemmódot Sautéra, az időt 10 percre, majd érintsük meg a *Start* gombot.
2. **Adjuk** hozzá az olívaolajat, a hagymát és egy csipet sót, és pirítsuk 8 percig.
3. **Adjuk** hozzá a darált fokhagymát és a babérlevelet, és pirítsuk még 2 percig.
4. **Adjuk** hozzá a harissa szószot, a basmati rizst, a datolyát, a narancshéjat és a ½ teáskanál sót, és keverjük össze.
5. **Facsarjunk** ki egy narancs levét egy mérőedénybe, majd adjon hozzá annyi vizet, hogy összesen 315 milliliter folyadékot kapjunk. Adjuk hozzá a folyadékot a rizshez.
6. **Keverjük** el a rizst a vízben, hogy segítsük az összetapadt rizs feloldását
7. **Válasszuk** ki a White Rice módot (Fehér rizs), állítsuk Long Grain (Hosszú szeműre), majd nyomjuk meg a *Start* gombot.
8. **Keverjük** át a rizst ha elkészült a rizslapát segítségével, hogy pergős maradjon a rizs, majd tálaljuk.



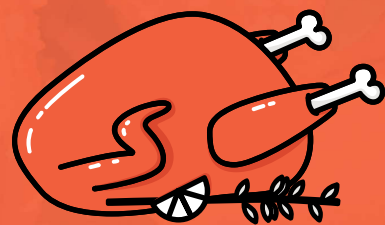
KRUMPLIPÜRÉ

MENNYISÉG	4 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	5 perc
FŐZÉSI IDŐ	21 perc

453 gramm Maris Piper vagy King Edward burgonya, negyedelve
3 evőkanál sótlan vaj
118 ml tej
Só és bors, ízlés szerint

Szükséges eszközök
Krumplinyomó

1. **Töltsük** fel a COSORI rizsfőző belső edényét vízzel, amíg el nem éri a gőzvonalat.
2. **Helyezzük** a burgonyát a gőzkosárba, majd tegyük a gőzkosarat a belső edénybe.
3. **Állítsuk** a módot Steam értékre, az időt 16 percre, majd érintsük meg a *Start* gombot.
4. **Vegyük** ki a gőzkosarat amikor elkészült, öntsük ki a vizet a belső edényből.
5. **Állítsuk** a módot Sauté értékre, majd érintsük meg a *Start* gombot.
6. **Adjuk** hozzá a vajat és a tejet, és addig keverjük, amíg a vaj el nem olvad, majd a krumplinyomóval törjük össze a krumplit. Az elkészült krumplipürét tálalás előtt ízlés szerint sózzuk és borsozzuk.



föetelek



TAVASZI ZÖLDSÉG ORZO

MENNYISÉG	4 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	10 perc
FŐZÉSI IDŐ	9 perc

½ evőkanál olívaolaj
1 kisogyoróhagyma, felaprítva
2 gerezd fokhagyma, vékonyra szeletelve
170 g orzo tészta, száraz
60 ml fehérbor
355 milliliter csirke alaplé
73 gramm angol borsó
134 gramm spárga, 12 milliméteres darabokra vágva
2 evőkanál sótlan vaj
1 citrom héja és leve
Só ízlés szerint
6-7 friss mentalevél apróra vágva, díszítéshez
3 gramm chevre (kecskesajt), morzsolva, díszítéshez

1. **Helyezzük** az olívaolajat a COSORI rizsfőző belső edényébe.
2. **Állítsuk** a módot Sauté értékre, az időt 2 percre, majd érintsük meg a *Start* gombot.
3. **Adjuk** hozzá a medvehagymát és a fokhagymát a belső edénybe, és pirítsuk 1 percig. Keverjük hozzá az orzo tésztát, majd a bort. Öntsük az alaplevet a belső edénybe, majd érintsük meg a Cancel (Mégse) gombot, ha kész, és zárjuk le a fedelet.
4. **Állítsuk** a módot Steam értékre, az időt 7 percre, majd érintsük meg a *Start* gombot.
5. **Keverjük** hozzá a borsót, a spárgát, a vajat, a citromhéjat, a citromlevet és ízlés szerint sót, amikor az időzítőn még 3 perc van hátra.
6. **Tálaljuk** az orzo tésztát mentalevéllel és chevre sajttal díszítve.



FÚSZERES SÁRGARÉPA ÉS LENCSE LEVES

MENNYISÉG	4 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	15 perc
FŐZÉSI IDŐ	51 perc

2 evőkanál olívaolaj
1 teáskanál köménymag
1 babérlevél
½ teáskanál piros chilipehely
1 teáskanál őrölt koriander
½ teáskanál őrölt kurkuma
½ teáskanál őrölt gyömbér
1 hagyma, felaprítva
3 gerezd fokhagyma, felaprítva
Só, ízlés szerint
Fekete bors, frissen őrölt, ízlés szerint
600 g sárgarépa, durvára vágva
140 g hántolt vöröslencse
1 liter zöldségalaplé
125 ml kókusztej

Szükséges eszközök

Turmixgép

- 1. Állásuk** a COSORI rizsfőzőn a módot Sauté értékre, az időt 6 percre, majd érintsük meg a *Start* gombot.
- 2. Adjuk** hozzá az olívaolajat, a köménymagot, a babérlevelet és a piros paprikapelyhet, és főzzük 1 percig.
- 3. Adjuk** hozzá az őrölt koriandert, kurkumát, gyömbért, hagymát, fokhagymát és egy jó csipet sót és borsot. Pároljuk 5 percig.
- 4. Adjuk** hozzá a sárgarépát, a lencsét, a zöldséglevet és a kókusztejet.
- 5. Állítsuk** a módot Soup (Leves) értékre, az időt 45 percre, majd érintsük meg a *Start* gombot.
- 6. Turmixoljuk** össze óvatosan a forró levest turmixgéppel, majd öntsük vissza az edénybe. Ízlés szerint sózzuk, borsozzuk, majd tálaljuk.



LASSAN FŐZÖTT VASÁRNAPI SZÓSZ

MENNYISÉG	10 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	30 perc
FŐZÉSI IDŐ	4 óra
	30 perc

907 gramm kicsontozott marhapecsenye,

76 mm, nagy darabokra vágva

1 teáskanál só, plusz még ízlés szerint

½ teáskanál fekete bors, frissen őrölt,
plusz még ízlés szerint

2 evőkanál olívaolaj

2 pár csípős nyers olasz sertéskolbász

1 nagy hagyma, felkockázva

5 gerezd fokhagyma, felaprítva

½ teáskanál piros chilipehely

1 teáskanál kristálycukor

3 evőkanál paradicsompüré

10 gramm friss bazsalikomlevél

2 konzerv egész hámozott paradicsom
(egyenként 793 gramm), lehetőleg San
Marzano paradicsomból

Főtt polenta vagy főtt tészta, a tálaláshoz

Parmezán, frissen reszelve, tálaláshoz

Friss bazsalikom, apróra vágva,
tálaláshoz

- 1. Állítsuk** a COSORI rizsfőzőn a módot Sauté állásba, az időt 30 percre, majd érintsük meg a *Start* gombot.
- 2. Fűszerezzük** enyhén a marhapecsenye darabokat sóval és borssal.
- 3. Adjuk** hozzá az olívaolajat, majd a marhapecsenye darabokat és süssük mindkét oldalát 5 percig. Vegyük ki és tegyük egy tálba, majd ismételjük meg a maradék darabokkal.
- 4. Hozzáadjuk** a kolbászpárokot, és oldalanként 2 percig sütjük. Vegyük ki és helyezzük a tálba.
- 5. Adjuk** hozzá a hagymát, a fokhagymát, a chilit és egy csipet sót és borsot. 5 percig piritjük.
- 6. Adjuk** hozzá a kristálycukrot, a paradicsompürét és a friss bazsalikomot, és főzzük 3 percig.
- 7. Adjuk** hozzá egészben a meghámozott paradicsomokat és a levüket úgy, hogy kézzel törjük össze, miközben beleöntjük az edénybe. Töltsünk egy kevés vizet mindegyik konzerves dobozba, és öntsük vissza az edénybe, hogy a lehető legtöbb lé jöjjön ki a konzervekből.
- 8. Adjunk** hozzá 1 teáskanál sót és ½ teáskanál borsot, majd keverjük össze.
- 9. Állítsuk** be a Slow Cook módra, az időt 4 órára, majd érintsük meg a *Start* gombot.
- 10. Nyissuk** ki a fedelet, ha kész és ellenőrizzük, hogy a hús omlósra főtt-e. Ízlés szerint sózzuk, borsozzuk.
- 11. Tegyük** át a húst és a kolbászt egy tiszta vágódeszkára. A húst két villával falatnyi darabokra tépkedjük, a kolbászokat pedig átlósan vastag szeletekre vágjuk, majd mindkettőt visszatesszük a szószba.
- 12. Tálaljuk** polentára vagy főtt tésztára, és díszítsük frissen reszelt parmezán sajttal és friss bazsalikommal.



PENNE PARADICSOMMAL ÉS BAZSALIKOMMAL

MENNYISÉG	6 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	30 perc
FŐZÉSI IDŐ	1 óra

Só, szükség szerint

226 gramm penne tészta

2 evőkanál olívaolaj

¼ hagyma, finomra vágva

4 gerezd fokhagyma, felaprítva

½ teáskanál piros chilipehely
(opcionális)

Fekete bors, frissen őrölve, szükség
szerint

1 doboz egész hámozott paradicsom
(794 gramm), lehetőleg San Marzano
paradicsom

12 friss bazsalikomlevél, tépve,
szétosztva

¾ csésze Parmigiano Reggiano sajt,
frissen reszelt, szétosztva

- 1. Töltsük** meg a COSORI rizsfőző belső edényét $\frac{2}{3}$ -ig vízzel és egy csipet sóval. Zárjuk le a fedelet.
- 2. Állítsuk** be Sauté módra, az időt 30 percre, majd érintsük meg a *Start* gombot.
- 3. Forraljuk** fel a vizet, majd adjuk hozzá a penne tésztát és főzzük a csomagoláson található utasítások szerint.
- 4. Szűrjük** le a tésztát és tegyük félre. Töröljük tisztára a belső edényt.
- 5. Állítsuk** be Sauté módra, majd érintsük meg a *Start* gombot.
- 6. Adjuk** hozzá az olívaolajat, a hagymát, a fokhagymát és a chilit, valamint egy csipet sót és borsot. 5 percig pirítjuk.
- 7. Adjuk** hozzá egészben a meghámozott paradicsomokat és a levüket úgy, hogy kézzel törjük össze, miközben beleöntjük az edénybe. Öntsünk egy kevés vizet a konzerves dobozba, és öntsük vissza az edénybe, hogy a lehető legtöbb lé jöjjön ki a konzervből.
- 8. Adjunk** hozzá egy jó csipet sót, borsot és a tépelt bazsalikomlevél felét, és keverjük össze.
- 9. Állítsuk** be a Jam/Sauce módot, az időt 25 percre, majd érintsük meg a *Start* gombot. Keverjük meg a szósz alkalmanként.
- 10. Tegyük** a megfőtt tésztát a szószba, ha kész, és adjuk hozzá a reszelt Parmigiano Reggiano felét, és keverjük össze.
- 11. Kóstoljuk** meg a tésztát, és ha szükséges, fűszerezzük.
- 12. Tálaljuk** a tésztát tálakba, tegyük a tetejére a maradék reszelt Parmigiano Reggiano-t és a bazsalikomleveleket.



CITROMOS CSIRKÉS RIZS LEVES

MENNYISÉG	6 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	15 perc
FŐZÉSI IDŐ	40 perc

2 evőkanál extra szűz olívaolaj
1 hagyma, kockára vágva
4 nagy sárgarépa, kockára vágva
4 zellerszár, kockára vágva
4 gerezd fokhagyma, felaprítva
Só, szükség szerint
Fekete bors, frissen őrölt, szükség szerint
2 citrom héja és leve
1,8 liter alacsony nátriumtartalmú csirkehúsleves
1 babérlevél
2 szál friss kakukkfű
1 teáskanál őrölt kurkuma
680 gramm csont és bőr nélküli csirkecomb
185 gramm basmati rizs
185 gramm fagyasztott borsó
Friss petrezselyem, apróra vágva, díszítéshez

1. **Állítsuk** a módot Sauté értékre, az időt 10 percre, majd érintsük meg a *Start* gombot.
2. **Adjuk** hozzá az olívaolajat, a hagymát, a sárgarépát, a zellert, a fokhagymát és egy jó csipet sót és borsot. Pároljuk 10 percig.
3. **Adjuk** hozzá a citromhéjat, a citromlevet, a csirkehúsleves, a babérlevelet, a friss kakukkfűvet, a kurkumát, a csirkecombokat és a rizst, majd keverjük össze.
4. **Állítsuk** a módot Soup (Leves) értékre, majd érintsük meg a *Start* gombot.
5. **Vegyük** ki a csirkét ha elkészült. Adjuk hozzá a fagyasztott borsót az edénybe készült ételhez, és keverjük össze. Vágjuk fel a csirkét, ha már kihűlt, majd tegyük vissza az edénybe. Ízlés szerint sózzuk, borsozzuk.
6. **Tegyük** a levest tálakba, és tálalás előtt friss petrezselyemmel díszítsük.

TIPP: HA A RIZS A LEHŰLÉS SORÁN TOVÁBBRA IS FELSZÍVJA A LEVEST, AKKOR ÚJRAMELEGÍTÉSKOR ADJUNK HOZZÁ TÖBB HÚSLEVEST.



PÁROLT LAZAC CITROMMAL, MOGYORÓHAGYMÁVAL ÉS FÚSZEREKKEL

MENNYISÉG	2 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	5 perc
FŐZÉSI IDŐ	16 perc

2 lazac filé (egyenként 226 gramm)

Só ízlés szerint

Fekete bors, frissen őrölt, ízlés szerint

1 nagy mogyoróhagyma vékonyra
szeletelve

2 gerezd fokhagyma, vékonyra
szeletelve

2 evőkanál friss petrezselyem,
felaprítva

2 evőkanál friss kapor, felaprítva

1 citrom, vékonyra szeletelve

1 evőkanál extra szűz olívaolaj

2 evőkanál száraz fehérbor

Fehér rizs, főtt, tálaláshoz

Szükséges eszközök

Zsírálló sütőpapír

- 1. Helyezzük** a lazacfilét egy nagy négyzet alakú sütőpapírra, és sózzuk, borsozzuk.
- 2. Adjuk** hozzá a szeletelt medvehagymát, fokhagymát, petrezselymet, kaporot és citromot a lazachoz. A tetejét locsoljuk meg extra szűz olívaolajjal és fehérborral.
- 3. Hajtsuk** a sütőpapírt szorosan, 6 milliméteres hajtásokkal körbe a széleken, hogy félhold alakú legyen. Ügyeljünk arra, hogy alaposan összenyomjuk és összehajtogassuk, hogy a csomagot jól lezárjuk, különben a gőz kiszökik. Helyezzük a csomagot a gőzkosárra.
- 4. Tegyük** 473 milliliter vizet a COSORI rizsfőző belső edényébe.
- 5. Helyezzük** a gőzkosarat a belső edénybe.
- 6. Állítsuk** a módot Steam (Gőz értékre), az időt 16 percre, majd érintsük meg a *Start* gombot.
- 7. Vegyük** ki a lazacot ha megsült, óvatosan nyissuk ki a papírt, és tegyük a lazacot és a szaftot egy tányérra. Tálaljuk egy tál fehér rizs mellé.



QUINOA ZÖLDSÉGLEVES

MENNYISÉG	4 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	10 perc
FŐZÉSI IDŐ	57 perc

2 evőkanál olívaolaj
1 hagyma, kockára vágva
3 zellerszár, felkockázva
2 sárgarépa, kockára vágva
3 gerezd fokhagyma, felaprítva
Só ízlés szerint
300 gramm vajtök, kockára vágva
¼ teáskanál piros chili pehely
1 konzerv fehér bab (425 gramm),
lecsepegtetve és leöblítve
60 gramm nyers quinoa, leöblítve
2 szál friss kakukkfű
1 babérlevél
1,4 liter zöldségleves vagy víz
120 gramm friss spenótlevél
Fekete bors, frissen őrölt, ízlés szerint

1. **Állítsuk** a COSORI rizsfőzőn a módot Sauté értékre, az időt 12 percre, majd érintsük meg a *Start* gombot.
2. **Tegyünk** olívaolajat a belső edénybe, majd adjuk hozzá a hagymát, a zellert, a sárgarépát és a fokhagymát, valamint egy jó csipet sót. 10 percig pirítjuk, majd hozzáadjuk a tököt és a chili pehelyt, és 2 percig pirítjuk.
3. **Adjuk** hozzá a babot, a quinoát, a kakukkfűvet, a babérlevelet és a húsleveset vagy a vizet, és keverjük össze.
4. **Állítsuk** a módot Soup (Leves) értékre, az időt 45 percre, majd érintsük meg a *Start* gombot.
5. **Nyissuk** ki a fedőt, ha kész, adjuk hozzá a spenótleveleket, és keverjük össze, hogy megfonnyadjon. Ízlés szerint sózzuk, borsozzuk, majd tálaljuk.



KÓKUSZOS CURRYS CSICSERIBORSÓ

MENNYISÉG	4 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	15 perc
FŐZÉSI IDŐ	52 perc

1 evőkanál olívaolaj
1 vöröshagyma, vékonyra szeletelve
Só ízlés szerint
1 teáskanál őrölt kurkuma
2 teáskanál curry por
3 evőkanál thai vörös curry paszta
2 evőkanál paradicsompüré
1 doboz cukormentes kókusztej (382 g)
½ evőkanál halszószt
2 teáskanál barna cukor
2 konzerv csicseriborsó (egyenként 454 gramm), lecsepegtetve és leöblítve
30 gramm friss koriander durvára vágva
Basmati rizs, párolva, tálaláshoz

1. **Állítsuk** a COSORI rizsfőzőn a módot Sauté értékre, az időt 12 percre, majd érintsük meg a *Start* gombot.
2. **Öntsünk** olajat a belső edénybe, majd adjunk hozzá a hagymát és egy csipet sót. Pároljuk 10 percig.
3. **Adjuk** hozzá a kurkumát, a curryport, a thai vörös curry pasztát és a paradicsompürét, főzzük további 2 percig.
4. **Adjuk** hozzá a kókusztejet, a halszószt, a barna cukrot és a csicseriborsót, és keverjük össze.
5. **Állítsuk** a módot Slow Cook (Lassú főzésre), az időt 40 percre, majd érintsük meg a *Start* gombot.
6. **Nyissuk** ki a fedőt, és ha kész, keverjük hozzá a friss koriandert. Ízlés szerint fűszerezzük sóval és borssal.
7. **Tálaljuk** a csicseriborsót párolt basmati rizzsel.



ZÖLDBORSÓLEVES

MENNYISÉ	6 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	20 perc
FŐZÉSI IDŐ	2 óra 14 perc

3 szelet nyers szalonna, felkockázva
1 hagyma, felkockázva
4 zellerszár, felkockázva
1 paszternák, meghámozva és felkockázva
3 sárgarépa, meghámozva és felkockázva
1 sárga burgonya, meghámozva és felkockázva
4 gerezd fokhagyma, felaprítva
Só ízlés szerint
Fekete bors, frissen őrölt, ízlés szerint
1 babérlevél
3 szál friss kakukkfű levél
454 g zöldborsó, átmosva és kiválogatva
1,4 liter alacsony nátriumtartalmú csirkehúsleves vagy víz

1. **Állítsuk** a COSORI rizsfőzőn a módot Sauté értékre, az időt 14 percre, majd érintsük meg a *Start* gombot.
2. **Tegyük** a belső edénybe a kockára vágott szalonnát, és főzzük 4 percig, vagy amíg aranybarna és ropogós nem lesz. Az elkészült szalonnát szűrőkanál segítségével tegyük át egy kis tálba.
3. **Adjuk** hozzá a hagymát, a zellert, a paszternákot, a sárgarépát, a burgonyát és a fokhagymát egy csipet só és borsot. Főzzük 10 percig.
4. **Tegyük** a belső edénybe a babérlevelet, a kakukkfüvet, a főtt szalonnát, a száraz borsót és a húslevest vagy a vizet.
5. **Állítsuk** a módot Soup (Leves) értékre, az időt 2 órára, majd nyomjuk meg a *Start* gombot.
6. **Kóstoljuk** meg a kész levest, és ízlés szerint sózzuk, borsozzuk, majd tálaljuk.



ÍZLETES POHA

MENNYISÉG	4 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	8 perc
FŐZÉSI IDŐ	12 perc

296 gramm thick poha (lapított rizs)
2 evőkanál növényi olaj, megosztva
42 gramm földimogyoró
½ evőkanál koriandermag
½ evőkanál köménymag
1 teáskanál mustármag
8 currylevél
½ hagyma, finomra vágva
1 zöld chili paprika, kockára vágva
1 közepes burgonya, kis kockákra vágva
1 teáskanál kurkuma
Citromszeletek, tálaláshoz
Só ízlés szerint
Koriander, apróra vágva, díszítéshez

1. **Tegyük** a pohát egy finom hálós szűrőbe, és öblítse folyó víz alatt, amíg a víz tiszta nem lesz, majd tegyük félre.
2. **Helyezzünk** egy evőkanál olajat a COSORI rizsfőző belső edényébe.
3. **Állítsuk** a módot Sauté értékre, az időt 12 percre, majd érintse meg a *Start* gombot.
4. **Hozzáadjuk** a földimogyorót és 3 percig főzzük, majd papírtörlővel bélelt tányérra szedjük.
5. **Adjuk** hozzá a maradék evőkanál olajat, majd a koriandert, a köményt és a mustármagot, és pároljuk 3 percig, amíg illatozni és pattogni nem kezd. Keverjük hozzá a curry leveleket, a hagymát és a chilipaprikát, és főzzük 4 percig, amíg a hagyma áttetsző lesz, majd adjuk hozzá a burgonyát, és zárjuk le a fedőt 2 percre, vagy amíg a burgonya megpuhul.
6. **Nyissuk** ki a fedőt, adjuk hozzá a kurkumát és a pohát, és keverjük össze, majd ízesítsük sóval, és facsarjunk rá a citromlevet ízlés szerint.
7. **Díszítsük** mogyoróval és korianderrel, majd tálaljuk.



CSIRKÉS SÜLT RIZS

MENNYISÉG	2 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	10 perc
FŐZÉSI IDŐ	20 perc

- 1 teáskanál szezámolaj
- 2 tojás felverve
- 1 evőkanál növényi olaj, szétosztva
- 1 csont nélküli, bőr nélküli csirkemell vagy comb, felkockázva
- Só és bors, szükség szerint
- 500 g napos rizs vagy főtt rizs
- ¼ hagyma, apróra vágva
- 3 gerezd fokhagyma, felaprítva
- ½ evőkanál szójaszószt
- 1 teáskanál sötét szójaszószt
- 1 csipet cukor
- ½ teáskanál víz
- 2 újhagyma, vékonyra szeletelve
- 1 teáskanál szezámmag, díszítéshez

- 1. Tegyük** a szezámolajat a COSORI rizsfőző belső edényébe.
- 2. Állítsuk** a módot Sautéra, az időt 20 percre, majd érintse meg a Start gombot.
- 3. Öntsük** a felvert tojásokat a belső edénybe, és várjuk meg, amíg elkezdenek megdermedni, majd tapadásmentes spatula vagy kanál segítségével a szélektől indulva keverjük egyet-egyet rajta, hogy ne ragadjon le. Főzzük tovább a tojásokat, amíg jól átsülnek, keverjük meg időnként, majd szedjük ki egy tányérra.
- 4. Tegyük** fél evőkanál növényi olajat a belső edénybe, majd tegyük bele a csirkemellet, és ízesítsük bőségesen sóval és borssal. Pároljuk a csirkét 5 percig, vagy amíg teljesen megpuhul, majd tányérra szedjük.
- 5. Helyezzük** a rizst a belső edénybe, és lazítsuk szét a spatulával. Adjunk hozzá egy csepp vizet, hogy segítsen fellazulni, ha szükséges.
- 6. Tegyük** félre a rizst, és adjunk hozzá ½ evőkanál növényi olajat, majd a hagymát és a fokhagymát. A hagymát és a fokhagymát áttetszőre pároljuk, körülbelül 1 percig, majd keverjük össze a rizzsel.
- 7. Keverjük** össze egy kis tálban a szójaszószt, a sötét szójaszószt, a cukrot és a vizet.
- 8. Tegyük** ismét félre a rizst, öntsük hozzá a szójaszósztos keveréket, hagyjuk állni két percig, majd keverjük össze a többi hozzávalóval.
- 9. Adjuk** hozzá a csirkét, a tojást és az újhagymát a belső edénybe, keverjük össze, majd főzzük a fennmaradó ideig.
- 10. Fűszerezünk** szükség szerint sóval és borssal, majd szezámmaggal díszítve tálaljuk.



MARHA STROGANOFF

MENNYISÉG	5 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	15 perc
FŐZÉSI IDŐ	1 óra 10 perc

Só, ízlés szerint

454 gramm tojásos szélesmetélt

4 evőkanál sótlan vaj, elosztva

600 gramm szűzpecsenye, 5 mm csíkokra vágva

Fekete bors, frissen őrölt, ízlés szerint

3 mogoróhagyma, vékonyra szeletelve

454 g csiperke, felszeletelve

4 gerezd fokhagyma, apróra vágva

3 evőkanál sima liszt

354 milliliter csirke- vagy marhahúsleves

1 evőkanál Worcestershire szósz

3 szál friss kakukkfű

120 gramm tejföl

1 evőkanál dijoni mustár

Petrezselyem, frissen aprítva a tálaláshoz

- Töltsük** meg a COSORI rizsfőző belső edényét $\frac{2}{3}$ -ig vízzel, egy csipet sóval. Zárjuk le a fedelet.
- Állítsuk** be a Sauté módot, az időt 40 percre, érintsük meg a *Start* gombot. Zárjuk le a fedelet, hogy felgyorsítsuk a forrást, de néhány percenként ellenőrizzük, hogy a víz forr-e.
- Tegyük** a tojásos tésztát a vízbe, amikor forrni kezd, és főzzük meg a csomagoláson található utasítások szerint.
- Csepegtessük** le a tésztát, ha kész, adjunk hozzá egy evőkanál vajat, és forgassuk bele. A vajas tésztát tegyük félre. Töröljük tisztára a belső edényt.
- Állítsuk** be a Sauté értékre, az időt 30 percre, majd érintsük meg a *Start* gombot.
- Fűszerezzük** a steak csíkokat sóval és borssal.
- Adjunk** hozzá $\frac{1}{2}$ evőkanál vajat a belső edénybe, majd a steak csíkok felét. Hagyjuk érintetlenül 2 percig, majd fordítsuk meg és süssük további 2 percig. Tegyük egy tányérra, majd adjunk hozzá még $\frac{1}{2}$ evőkanál vajat, és ismételjük meg a maradék steak-kel.
- Adjunk** hozzá egy evőkanál vajat a belső edénybe, majd a medvehagymát és egy csipet sót, és főzzük 5 percig.
- Adjuk** hozzá a maradék vajat, a fokhagymát, a gombát, egy csipet sót, borsot. Főzzük 5 percig.
- Tegyük** hozzá a lisztet, és kevergetve egy percig főzzük.
- Öntsük** hozzá a húsleves felét keverés közben. Eldolgozás után adjuk hozzá a maradék húsleves, a Worcestershire szósz és a kakukkfűvet.
- Hozzákeverjük** a tejfölt és a dijoni mustárt, és addig keverjük, amíg be nem sűrűsödik.
- Pároljuk** a szósz 5 percig időnként megkeverve, amíg kissé besűrűsödik. Kóstoljuk meg és ízlés szerint sózzuk, borsozzuk.
- Adjuk** hozzá a marhahúst és a levét a belső edénybe. Pároljuk egy percig.
- Tálaljuk** a marhahúst a vajas tésztán, és díszítsük petrezselyemmel.



PASTA CARBONARA

MENNYISÉG	4 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	10 perc
FŐZÉSI IDŐ	24 perc

4 nagy tojás

128 g Pecorino Romano sajt frissen
reszelve, plusz még a tálaláshoz

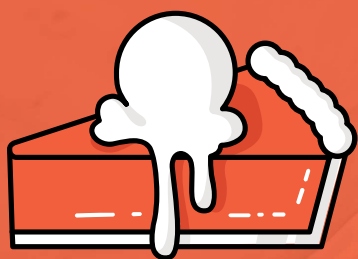
1½ teáskanál frissen őrölt fekete bors,
plusz még a tálaláshoz

Só, szükség szerint

453 gramm száraz spagetti vagy
bucatini

113 gramm guanciale, apró kockákra
vágva

- 1. Keverjük** össze a tojásokat, a Pecorino Romano sajtot és a borsot egy közepes tálban, amíg teljesen össze nem keveredik.
- 2. Töltsük** meg a COSORI rizsfőző belső edényét $\frac{2}{3}$ vízzel, és bőségesen ízesítse sóval.
- 3. Állítsuk** a módot Sautéra, az időt 22 percre, majd nyomjuk meg a Start gombot. Csukjuk be a fedelet, hogy meggyorsítsuk a főzési folyamatot, de néhány percenként ellenőrizzük, hogy a víz forr-e.
- 4. Tegyük** a tésztát a vízbe, amint az forni kezd. Főzzük a tésztát, amíg al dente nem lesz, majd vegyük ki egy tálba. Tegyük félre $\frac{1}{4}$ csésze keményítőes tésztavíz, a többit öntsük ki.
- 5. Állítsuk** a módot Sautéra, az időt 2 percre, majd érintsük meg a Start gombot.
- 6. Tegyük** a guanciale-t a belső edénybe, és párolja ropogósra, amíg a zsír ki nem olvad, majd adjuk hozzá a spagettit.
- 7. Állítsuk** az üzemmódot Keep Warm (Melegen tartásra).
- 8. Öntsük** a tojásos-sajtos keveréket a spagettire, és csipesszel keverjük addig, amíg a keverék krémes és sima nem lesz, ha szükséges, adjunk hozzá a leszűrt tésztavízből a szósz hígításához.
- 9. Díszítsük** fekete borssal és Pecorino Romano-val, majd tálaljuk.



desszertek



CSOKOLÁDÉ TORTA CSOKOLÁDÉS VAJKRÉMES CUKORMÁZZAL

MENNYISÉG	8 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	30 perc
FŐZÉSI IDŐ	1 óra 10 perc

Csokoládétorta

Olaj spray
260 gramm finomliszt
75 gramm cukrozatlan kakaópor,
átszitálva
150 gramm porcukor
4 teáskanál sütőpor
½ teáskanál só
414 milliliter író
2 tojás, szobahőmérsékletű
1 teáskanál vanília kivonat
80 ml bármilyen semleges ízű olaj
56 gramm csokireszelék

Csokoládé vajkrémes cukormáz

227 g sótlan vaj, lágy
330 gramm porcukor
40 gramm cukrozatlan kakaópor,
szitálva
3 evőkanál tejszín, plusz még több, ha
szükséges
2 teáskanál vanília kivonat
¼ teáskanál só

Szükséges eszközök

Állvány vagy kézi mixer

1. **Kenjük** ki olajspray-vel a COSORI rizsfőző belső edényének alját és oldalát.
2. **Keverjük** jól össze a lisztet, a kakaóport, a cukrot, a sütőport és a sót egy nagy tálban.
3. **Keverjük** habosra az író, a tojást és a vaníliakivonatot egy külön tálban.
4. **Adjuk** hozzá a nedves hozzávalókat a száraz hozzávalókhoz, és addig keverjük, amíg jól össze nem keveredik.
5. **Adjuk** hozzá az olajat is és keverjük jól össze, majd forgassuk bele a csokoládédarabkákat.
6. **Öntsük** a masszát a kivajazott belső edénybe.
7. **Állítsuk** a módot Cake (Torta értékre), az időt 70 percre, majd érintsük meg a Start gombot.
8. **Vegyük** ki a tortát, amikor a közepébe szúrt fogpiszkáló tisztán kijön. Hagyjuk a tortát 15 percig hűlni, mielőtt kifordítanánk a rácsra, hogy teljesen kihűljön.
9. **Habosítsuk** a vajkrémet úgy, hogy a vaját 3 percig nagy sebességgel verjük kézi vagy álló mixerrel.
10. **Adjuk** hozzá a porcukrot, a kakaóport, a tejszínt, a vaníliakivonatot és a sót. Keverjük alacsony sebességgel, amíg a cukor és a kakaópor el nem keveredik, majd növeljük nagy sebességre, és verjük további 3 percig, miközben szükség szerint a tál falára ragadt masszát középre helyezzük, hogy minden jól összeálljon, sűrű és habos legyen. Ha szükséges, adjunk hozzá még egy evőkanál tejszínt a cukormáz hígításához.
11. **Kenjük** meg a kihűlt csokitortát és tálaljuk.



ARROZ CON LECHE

MENNYISÉG	5 adag
ELŐKÉSZÍTÉS	5 perc
FŐZÉSI IDŐ	35 perc

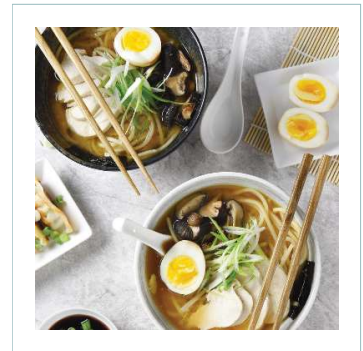
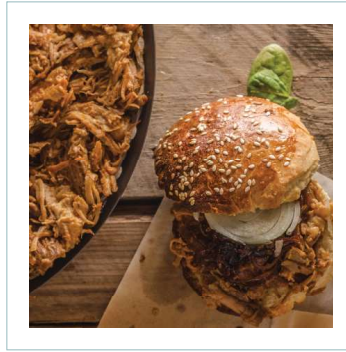
2 csésze rövid szemű rizs
55 gramm porcukor
4 rúd fahéj
1 csipet só
237 ml sűrített tej
306 gramm édesített sűrített tej
1 lime, meghámozva
1 teáskanál vanília kivonat

Szükséges eszközök
Finom hálós szűrő

1. **Használjuk** a COSORI mérőpoharat, és tegyünk 2 csésze hosszúszemű rizst a finom szűrőbe.
2. **Mossuk** át a rizst és szűrjük le egy finom szitán, majd tegyük a rizst, a cukrot, a fahéjrudakat és a sót a COSORI rizsfőző belső edényébe.
3. **Töltsük** fel a belső edényt vízzel, amíg el nem éri a megfelelő 2 csésze töltési vonalat, és keverjük meg.
4. **Keverjük** el a rizst a vízben, hogy segítsük az összetapadt rizsszemek szétválását.
5. **Válassza** ki a White Rice módot (Fehér rizs), állítsa Long Grain értékre (Hosszú szemű), majd érintse meg a *Start* gombot.
6. **Keverjük** az elkészült rizshez a sűrített tejet, az édesített sűrített tejet, a lime héját és a vaníliakivonatot.
7. **Tálaljuk** az arroz con leche-t.

MÉG TÖBBRE VÁGYSZ?

Elkötelezettek vagyunk abban, hogy egy olyan közösséget hozzunk létre, ami mindenkiből a legjobb szakács vénáját hozza elő. Ossz meg te is recepteket és lépj kapcsolatba velünk. Folyamatosan azon vagyunk, hogy jobbnál-jobb tippekkel lássunk el.



OSZD MEG VELÜNK A RECEPTEKET!

#COSORIMAGYARORSZAG

Szeretnénk látni, hogy mit készítetek! Csatlakozz a közösségünkhöz, mely elkötelezett, hogy napi rendszerességgel tippeket és tanácsokat osszon meg a főzés és az egészséges életmód terén.



COSORI®

Kérdések, észrevételek?

hello.cosori.hu

A0-01.00-S-23E06 eu