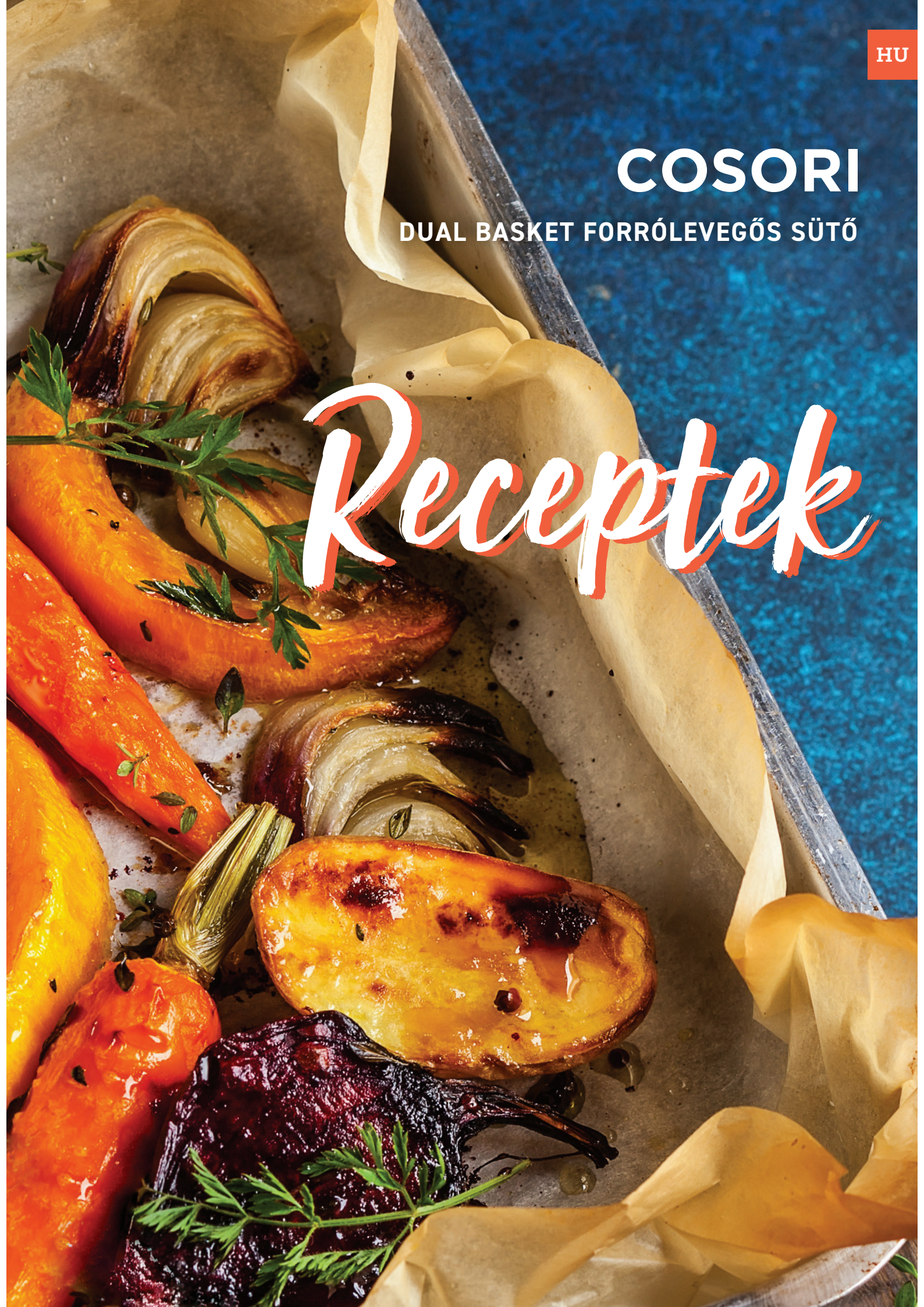


# COSORI

DUAL BASKET FORRÓLEVEGŐS SÜTŐ

# Receptek





# Köszönjük a vásárlást!



(Reméljük, legalább annyira szeretni fogja új forrólevegős sütőjét, mint mi.)



## Csatlakozzon

Cosori közösségünkhöz a Facebookon  
<https://www.facebook.com/cosorimagyarország>



## Fedezze

fel receptgyűjteményünket  
[www.cosori.hu/receptek](http://www.cosori.hu/receptek)



## Élvezze

séfeink hetente frissülő receptjeit



## KÉRDEZZE SÉFEINKET

Segítőkész séfjeink örömmel válaszolnak a kérdésekre!

E-mail: [hello@cosori.hu](mailto:hello@cosori.hu)

A Cosori munkatársainak nevében

# Boldog sütés-főzést!

# Tartalomjegyzék

## REGGELI

Töltött amerikai pogácsa (biscuit)	5
Fűszeres kandírozott bacon	6
Stresszmentes Eggs Benedict	7

## ELŐÉTELEK

Quinoával töltött gombafejek	9
Garnélás pirítós	10
Queso Fundido	11
Mini sajtburger	12
Tostones krém avokádóval	13
Rántott kecskesajtgolyók bazsalikomos cseresznyekompóttal	14
Prosciuttóba göngyölt spárga	15
Mini calzone pizza	16
Pírított fokhagymás kenyér sajtos mártogatóssal	17
Firecracker garnéla	18
Házi tortilla chips	19
Étsokoládéba mártott narancsszeletek	20

## FŐFOGÁSOK

Los Angeles-i stílusú baconbe tekert virsli	22
Sertéskaraj mézes-fokhagymás fűszervajjal	23
Csirkecombok paradicsomos vajjal	24
Flank steak kapribogyós chimichurri-val	25
Tészta mexikói sült kukoricával	26
Ropogós hasaalja szendvics	27
Garam masalában és joghurtban pácolt csirke	28
Smash burger taco Big Mac szósszal	29
Fűszeres, ropogós csirkeszeletek	30
Lazacburger	31
Csirkecomb avokádós-földicseresznyés salsa szósszal	32
Al pastor sertés szűzpecsenye nyárson	33

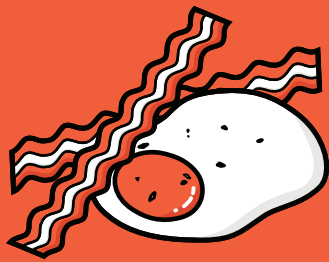
Spenóttal és gombával töltött csirkemell	34
Sült szezámagos brokkolini	35
Gochujang mázas pulykahúsgombócok	36

## KÖRETEK

Sonkatöksaláta gránátalmával és rukkolával	38
Rántott okra	39
Édesburgonya crème fraîche-sel	40
Sült gyökérzöldségek	41
Za'ataros sült brokkoli és hagyma	42
Cajun burgonyahasábok	43
Duplán kisütött sült krumpli	44
Sült karfiol barna vajjal	45
Zöldbab misós-gyömbéres vinaigrette-tel	46
Írós amerikai pogácsa (biscuit) fűszeres mézes vajjal	47
Steakhouse-i tejszínes kukorica	48
Parmezános sült édeskömény	49
Hercegnő burgonya	50
Szarvasgombás pasztinákhasábok	51
Sült kelbimbó pancettás vinaigrette-tel	52
Miso mázas színes répák	53

## DESSZERTEK

Pumpkin spice fűszeres muffinok	
krémsajtos mázzal	55
„Dán álom” sütemény	56
Fehér csokoládés-makadámdiós kekszek	57
Erdei gyümölcsös-kakukkfűves morzasütemény barnacukros tejszínhabbal	58



Reggeli



## Töltött amerikai pogácsa (biscuit)

MENNYISÉG 8 ADAG

**ELŐKÉSZÍTÉS:** 10 perc

**SÜTÉS:** 12 perc

1 csomag kész amerikai pogácsa (biscuit) tészta

Rántotta, 2 tojásból

2 szelet bacon, főzve és apróra vágva

170 gramm cheddar vagy amerikai típusú sajt, kockázva

Olajspray

- 1 Helyezzük** mindkét sütőtálcát a COSORI Air Fryer kosaraiba.
- 2 Válasszuk** ki a Bake (Sütés) funkciót a bal oldali kosárhoz, állítsuk a hőmérsékletet 150 °C-ra, az időt pedig 12 percre, koppintsunk a *Shake (Rázás)*, majd a *Sync Cook (Szinkronban sütés)* lehetőségre, végül koppintsunk a *Start/Pause (Indítás/szüneteltetés)* lehetőségre az előmelegítéshez.
- 3 Vágjuk** a pogácsákat keresztben ketté, és nyomkodjuk le mindegyik felét, hogy vékonyabb és szélesebb legyen, majd tegyünk a közepükre egy evőkanál rántottát, majd tegyünk rá ½ evőkanál apróra vágott bacondarabot és egy kis darab sajtot. Húzzuk fel a pogácsa széléit a töltelék köré, és nyomjuk össze, hogy lezáródjon.
- 4 Helyezzük** a pogácsákat a lezárt felükkel lefelé az előmelegített sütőtálcákra, és permetezzük le őket olajspray-vel.
- 5 Fordítsuk** meg a pogácsákat a sütési idő felénél, és ismét permetezzük be olajspray-vel. A Shake Reminder (Rázási emlékeztető) funkció szól, hogy mikor kell.
- 6 Vegyük** ki a töltött pogácsákat, ha elkészültek, és tálaljuk.



## Fűszeres kandírozott bacon

MENNYISÉG 4 ADAG

**ELŐKÉSZÍTÉS:** 5 perc

**SÜTÉS:** 7 perc

110 gramm világos barnacukor

60 ml juharszirup

1 evőkanál almaecet

1 teáskanál őrölt paprika

½ teáskanál feketebors, frissen őrölt

½ teáskanál őrölt ancho chilipor

½ teáskanál fokhagymapor

½ teáskanál őrölt koriander

8 szelet szabályosra vágott bacon

- 1 Helyezzük** mindkét sütőtálcát a COSORI Air Fryer kosaraiba.
- 2 Válasszuk** ki az Air Fry (Forrólevegős sütés) funkciót a bal oldali kosárhoz, állítsuk a hőmérsékletet 170 °C-ra, az időt pedig 7 percre, koppintsunk a *Shake (Rázás)* lehetőségre a *Shake Reminder (Rázási emlékeztető)* kikapcsolásához, koppintsunk a *Sync Cook (Szinkronban sütés)*, végül a *Start/Pause (Indítás/szüneteltetés)* lehetőségre az előmelegítéshez.
- 3 Öntsük** a barnacukrot, a juharszirupot, az almaecetet és a fűszereket egy közepes tálba, majd habverővel jól keverjük össze őket.
- 4 Dörzsöljük** be bőségesen a cukros keverékkel a bacon mindkét felét, majd fektessük a baconszeleteket egy rétegben az előmelegített sütőtálcákra.
- 5 Vegyük** ki a baconot, ha elkészült, és tálaljuk.



## Stresszmentes Eggs Benedict

MENNYISÉG 4 ADAG

**ELŐKÉSZÍTÉS:** 20 perc  
**SÜTÉS:** 6 perc

### Olajspray

4 nagyméretű tojás

4 szelet angolszalonna

4 English muffin, félbevágva, pirítva

1 teáskanál durva szemű só

½ teáskanál feketebors, frissen őrölt

1½ teáskanál füstölt paprika, a díszítéshez

2 teáskanál friss metélőhagyma, apróra vágva, a díszítéshez

### HOLLANDI MÁRTÁS

113 gramm sótlan vaj

3 nagyméretű tojás sárgája

1 evőkanál citromlé

½ teáskanál durva szemű só

### SZÜKSÉGES ESZKÖZÖK

Turmixgép

4 kerámia ramekin forma

(egyenként 170–226 gramm)

- 1 Olvasszuk** meg a vaját alacsony hőfokon egy kis serpenyőben. Amikor éppen csak megolvadt, vegyük le a hőforrásról.
- 2 Keverjük** el a tojássárgáját és a citromlevet egy turmixgépben a hollandi mártáshoz. 10 másodpercig keverjük közepesen magas fordulatszámra. Vegyük le a kiöntőkupakot, és lassan adjuk hozzá az olvasztott vaj felét a keverékhez, miközben a motor a legalacsonyabb fordulatszámra jár. Tegyük vissza a kupakot, és magas fokozaton keverjük további 30 másodpercig. Vegyük le ismét a kupakot, és lassan öntsük bele a maradék vaját, majd tegyük vissza a kupakot, és ismét keverjük magas fokozaton 30 másodpercig. Ízesítsük a durva szemű sóval.
- 3 Permetezzük** le a ramekin formák belsejét olajspray-vel, majd mindegyiket töltsük ¼ részig vízzel.
- 4 Helyezzük** mindkét sütőtálcát a COSORI Air Fryer kosaraiba és helyezzük a ramekin formákat a bal oldali kosárban lévő sütőtálcára.
- 5 Válasszuk** ki az Air Fry (Forrólevegős sütés) funkciót a bal oldali kosárhoz, állítsuk a hőmérsékletet 200 °C-ra, az időt 5 percre, koppintsunk a *Shake (Rázás)* lehetőségre a Shake Reminder (Rázási emlékeztető) kikapcsolásához, majd koppintsunk a *Start/Pause (Indítás/szüneteltetés)* lehetőségre az előmelegítéshez.
- 6 Válasszuk** ki az Air Fry (Forrólevegős sütés) funkciót a jobb oldali kosárhoz, állítsuk a hőmérsékletet 185 °C-ra, az időt pedig 6 percre, majd koppintsunk a *Start/Pause (Indítás/szüneteltetés)* lehetőségre az előmelegítéshez.
- 7 Törjünk** fel egy-egy tojást a bal oldali kosárban lévő előmelegített ramekin formákba.
- 8 Helyezzük** az angolszalonna-szeleteket a jobb oldali kosárban lévő előmelegített sütőtálcára.
- 9 Fordítsuk** meg a szalonnaszeleteket a sütési idő felénél. A Shake Reminder (Rázási emlékeztető) funkció szól, hogy mikor kell.
- 10 Vegyük** ki a tojásokat és szalonnaszeleteket, amikor elkészültek.
- 11 Helyezzük** egy-egy szalonnát a pirított english muffinok alsó felére, tegyük rá a tojást, majd sózzuk-borsozzuk. Kanalazzunk hollandi mártást mindegyik tojásra, díszítsük paprikával és metélőhagymával, tegyük rá a muffin másik felét, és tálaljuk.



Előételek





## Quinoával töltött gombafejek

MENNYISÉG 16 ADAG

**ELŐKÉSZÍTÉS:** 30 perc

**SÜTÉS:** 10 perc

16 barna csiperkegomba

250 gramm quinoa, a csomagoláson lévő útmutató szerint megfőzve

85 gramm pirított fenyőmag

85 gramm morzsolt kecskesajt

2 gerezd fokhagyma, lereszelve

1 teáskanál friss rozmaring, apróra vágva

1 teáskanál olívaolaj

1 citrom leve és héja

1 teáskanál durva szemű só

½ teáskanál feketebors, frissen őrölt

2 evőkanál frissen reszelt parmezán

1 evőkanál apróra vágott petrezselyem a díszítéshez

- 1 Helyezzük** mindkét sütőtálcát a COSORI Air Fryer kosaraiba.
- 2 Válasszuk** ki a Bake (Sütés) funkciót a bal oldali kosárhoz, állítsuk a hőmérsékletet 175 °C-ra, az időt pedig 10 percre, koppintsunk a *Sync Cook (Szinkronban sütés)*, majd a *Start/Pause (Indítás/szüneteltetés)* lehetőségre az előmelegítéshez.
- 3 Vágjuk** ki a gombák szárát egy hámozókés segítségével, ügyelve rá, hogy az egész szárát eltávolítsuk a gombafejtől.
- 4 Keverjük** el egy tálban a quinoát, fenyőmagot, kecskesajtot, reszelt fokhagymát, rozmaringot, olívaolajat, citromhéjat, citromlevet, sót és borsot. Kanalazzunk tele minden gombafejet a quinoás keverékkel úgy, hogy a gombafejekben kis halmocskát képezzünk. Töltött felével felfelé helyezzük a töltött gombafejeket egy tálcára.
- 5 Helyezzük** a gombákat az előmelegített sütőtálcákra, és szórjuk meg őket a reszelt parmezánnal.
- 6 Vegyük** ki a gombafejeket, ha elkészültek, szórjuk meg őket petrezselyemmel, és tálaljuk.



## Garnélas pirítós

MENNYISÉG 4 ADAG

**ELŐKÉSZÍTÉS:** 10 perc

**SÜTÉS:** 8 perc

100 gramm főtt garnéla, farok nélkül

5 gramm friss korianderlevél és -szár, apróra vágva, illetve egy kevés a díszítéshez

37 gramm kínai sulyom, apróra vágva

2 zöldhagyma, durvára vágva

2,5 cm-es friss gyömbér, reszelve

2 teáskanál szezámolaj, két kanálra osztva

2 teáskanál kukoricakeményítő

½ teáskanál durva szemű só

½ teáskanál kristálycukor

1 tojásfehérje

4 szelet fehér szendvicskenyér

2 evőkanál szezámag

### SZÜKSÉGES ESZKÖZÖK

Konyhai robotgép

- 1 Helyezzük** a sütőtálcát a COSORI Air Fryer kosarába.
- 2 Válasszuk** ki az Air Fry (Forrólevegős sütés) funkciót, állítsuk az időt 8 percre, koppintsunk a *Shake (Rázás)* lehetőségre az emlékeztető kikapcsolásához, majd koppintsunk a *Start/Pause (Indítás/szüneteltetés)* lehetőségre az előmelegítéshez.
- 3 Tegyük** a garnélát, koriandert, kínai sulymot, zöldhagymát, gyömbért, 1 teáskanál szezámolajat, kukoricakeményítőt, sót, cukrot és tojásfehérjét egy konyhai robotgép táljába, és addig keverjük, amíg viszonylag sima masszát nem kapunk.
- 4 Kenjük** meg bőségesen a kenyérszeleteket a garnélas keverékkel. A garnélas keveréket megszórjuk a szezámaggal, lekenjük 1 teáskanál szezámolajjal, majd minden szeletet átlósan félbevágunk.
- 5 Helyezzük** a pirítósokat egy rétegben az előmelegített sütőtálcára.
- 6 Vegyük** ki a garnélas pirítósokat, ha elkészült, díszítsük korianderlevéllel, majd tálaljuk.



## Queso Fundido

MENNYISÉG 4 ADAG

**ELŐKÉSZÍTÉS:** 10 perc  
**SÜTÉS:** 12 perc

113 gramm sertés- vagy marhahúsból készült mexikói chorizo  
180 gramm reszelt oxaca sajt  
180 gramm reszelt mozzarella sajt  
1 evőkanál crema Mexicana (mexikói tejföl)  
Tortilla, felmelegítve, a tálaláshoz

### SZÜKSÉGES ESZKÖZÖK

COSORI pizzaserpenyő tartozék  
vagy mini öntöttvas serpenyő

- 1 Helyezzük** a sütőtálcát a COSORI Air Fryerbe, majd helyezzük a serpenyőt a sütőtálcára.
- 2 Válasszuk** ki az Air Fry (Forrólevegős sütés) funkciót, állítsuk a hőmérsékletet 195 °C-ra, az időt pedig 6 percre, majd koppintsunk a *Start/Pause (Indítás/szüneteltetés)* lehetőségre az előmelegítéshez.
- 3 Helyezzük** a chorizót az előmelegített serpenyőbe, és törjük szét egy spatulával, hogy egy rétegben legyen az edény alján.
- 4 Keverjük** össze az oxaca és a mozzarella sajtot egy tálban.
- 5 Vegyük** ki a chorizót, ha elkészült, és tegyük egy külön tálba.
- 6 Öntsük** a cremát (tejfölt) a serpenyő aljára, majd helyezzük rá a sajtkeveréket.
- 7 Helyezzük** a serpenyőt vissza a sütőtálcára, válasszuk ki a Grill (Grillezés) funkciót, koppintsunk a *Preheat (Előmelegítés)* lehetőségre a kikapcsolásához, állítsuk az időt 6 percre, majd koppintsunk az *Start/Pause (Indítás/szüneteltetés)* lehetőségre.
- 8 Vegyük** ki a quesót, ha elkészült, tegyük rá a chorizót, és tálaljuk azonnal melegített tortillával.



## Mini sajtburger

MENNYISÉG 8 ADAG

**ELŐKÉSZÍTÉS:** 10 perc  
**SÜTÉS:** 6 perc

454 gramm darált marhatarja  
1 teáskanál durva szemű só  
1 teáskanál feketebors, frissen őrölt  
4 szelet cheddar sajt, félbevágva  
8 kisebb buci  
50 gramm saláta, reszelve

### SZÓSZ

76 gramm majonéz  
1 evőkanál ketchup  
1 evőkanál barbecue szósz  
2 teáskanál sárga mustár  
½ teáskanál őrölt paprika  
2 evőkanál uborkadzsem  
1 evőkanál finomra vágott fehérhagyma  
½ teáskanál fehér ecet  
½ teáskanál durva szemű só  
½ teáskanál fokhagymapor

- Helyezzük** a darált marhahúst, sót és borsot egy közepes tálba. Óvatosan, kézzel összetörjük a darált húst, majd 8 vékony, kb. 7,6 cm átmérőjű hús pogácsát formázunk.
- Helyezzük** mindkét sütőtálcát a COSORI Air Fryer kosaraiba.
- Válasszuk** ki a Grill (Grillezés) funkciót, állítsuk az időt 6 percre, koppintsunk a *Sync cook (Szinkronban sütés)* lehetőségre, majd koppintsunk a *Start/Pause (Indítás/szüneteltetés)* lehetőségre az előmelegítéshez.
- Helyezzük** a marhahús pogácsákat az előmelegített sütőtálcákra.
- Fordítsuk** meg a hús pogácsákat a sütési idő felénél. A Shake Reminder (Rázási emlékeztető) funkció szól, hogy mikor kell.
- Tegyük** a sajtot a hús pogácsákra, amikor már csak egy perc van hátra az időzítőn.
- Keverjük** össze a szósz hozzávalóit egy közepes tálban, amíg teljesen el nem keverednek.
- Vegyük** ki a hús pogácsákat, ha elkészültek.
- Kenjük** meg a buciat a szósszal, majd helyezzük a hús pogácsát az egyes mini burgerek aljára. A tetejére egy kisebb maroknyi salátát helyezünk, majd rátesszük a buci tetejét.



## Tostones krém avokádóval

MENNYISÉG 4 ADAG

**ELŐKÉSZÍTÉS:** 40 perc

**SÜTÉS:** 12 perc

54 ml szőlőmagolaj

2 gerezd fokhagyma, apróra vágva

Durva szemű só, ízlés szerint

3 érett főzőbanán, meghámozva és  
2,5 cm vastag karikákra vágva

Olajspray

1 avokádó, meghámozva és  
kimagozva

1 lime leve

### SZÜKSÉGES ESZKÖZÖK

Sütőpapír

- 1 Keverjük** össze a szőlőmagolajat és fokhagymát egy csipet durva szemű sóval, majd hagyjuk állni 30 percig.
- 2 Helyezzük** a sütőtálcát a COSORI Air Fryer kosarába.
- 3 Válasszuk** ki az Air Fry (Forrólevegős sütés) funkciót, állítsuk a hőmérsékletet 195 °C-ra, az időt pedig 4 percre, koppintsunk a *Shake (Rázás)* lehetőségre a funkció kikapcsolásához, majd koppintsunk a *Start/Pause (Indítás/szüneteltetés)* lehetőségre az előmelegítéshez.
- 4 Helyezzük** a banándarabokat az előmelegített sütőtálcára, és permetezzük le olajspray-vel.
- 5 Vegyük** ki a banánokat, ha elkészültek.
- 6 Válasszuk** ki a Grill (Grillezés) funkciót, állítsuk a hőmérsékletet 225 °C-ra, az időt pedig 8 percre, majd koppintsunk a *Start/Pause (Indítás/szüneteltetés)* lehetőségre az előmelegítéshez.
- 7 Helyezzük** a banánszeleteket két darab sütőpapír közé, majd egy bögre vagy pohár aljának segítségével a banánt kb. 6 milliméter vastagságú lapos korongokká lapítjuk. A kilapított banánt levesszük a papírról, megkenjük a fokhagymás olajjal, majd visszatesszük a sütőtálcára.
- 8 Fordítsuk** meg a tostonest a sütési idő felénél, és ismét kenjük meg a fokhagymás olajjal. A *Shake Reminder (Rázási emlékeztető)* funkció szól, hogy mikor kell.
- 9 Pépesítsük** össze az avokádót a limelével egy közepes tálban, majd egy kanállal addig nyomkodjuk, amíg sima nem lesz, végül sózzuk ízlés szerint.
- 10 Vegyük** ki a tostonest, ha elkészült, majd tálaljuk a krémes avokádóval.



## Rántott kecskesajtgolyók bazsalikomos cseresznyekompóttal

MENNYISÉG 4 ADAG

**ELŐKÉSZÍTÉS:** 2 óra  
**SÜTÉS:** 6 perc

340 gramm kecskesajt  
30 gramm finomliszt  
2 nagyméretű tojás, felferve  
119 gramm panko panírmorzsa  
2 teáskanál durva szemű só  
Olajspray

### BAZSALIKOMOS CSERESZNYEKOMPÓT

380 gramm friss cseresznye,  
kimagozva és félbevágva  
6 bazsalikomlevél, aprítva  
60 ml víz  
2 evőkanál kristálycukor  
1 evőkanál balzsamecet

- 1 Formázzunk** a kecskesajtból 2,5 centiméter átmérőjű golyókat, és tegyük őket egy tányérra vagy tálcára.
- 2 Készítsünk** ki három edényt: tegyük a lisztet egy kis tálba, a felvert tojást egy másikba, majd a panko morzsát a sóval egy harmadikba.
- 3 Mártjuk** a kecskesajtgolyókat előbb lisztbe, aztán a tojásba, végül a zsemlemorzsaába. A morzsát a kezünkkel óvatosan rányomkodjuk. A panírozott kecskesajtgolyókat egy tálcára helyezzük, és másfél órára a fagyasztoóba tesszük.
- 4 Helyezzük** a bazsalikomos cseresznyekompót hozzávalóit egy közepes serpenyőbe, és alacsony fokozaton forraljuk össze. 5–8 percig főzzük, amíg a kompót besűrűsödik, a cseresznye pedig szétesik. Vegyük le a hőforrásról, és hagyjuk kihűlni.
- 5 Helyezzük** a sütőtálcát a COSORI Air Fryer kosarába.
- 6 Válasszuk** ki az Air Fry (Forrólevegős sütés) funkciót, állítsuk a hőmérsékletet 195 °C-ra, az időt pedig 6 percre, majd koppintsunk a *Start/Pause (Indítás/szüneteltetés)* lehetőségre az előmelegítéshez.
- 7 Helyezzük** a fagyott kecskesajtgolyókat az előmelegített sütőtálcára, és permetezzük le őket olajspray-vel.
- 8 Rázzuk** meg a kecskesajtgolyókat a sütési idő felénél. A Shake Reminder (Rázási emlékeztető) funkció szól, hogy mikor kell.
- 9 Vegyük** ki a kecskesajtgolyókat, ha elkészültek, és tálaljuk mellé a bazsalikomos cseresznyekompót.



## Prosciuttóba göngyölt spárga

MENNYISÉG 3 ADAG

**ELŐKÉSZÍTÉS:** 5 perc

**SÜTÉS:** 6 perc

10 szál spárga, a végüket levágva

2 teáskanál olívaolaj

142 gramm prosciutto

Só, bors, ízlés szerint

- 1 Helyezzük** a sütőtálcát a COSORI Air Fryer kosarába.
- 2 Válasszuk** ki az Air Fry (Forrólevegős sütés) funkciót, állítsuk a hőmérsékletet 190 °C-ra, az időt pedig 6 percre, majd koppintsunk a *Start/Pause (Indítás/szüneteltetés)* lehetőségre az előmelegítéshez.
- 3 Vágjuk** hosszában félbe a prosciutto darabokat, majd mindegyik darabot tekerjük egy-egy spárgaszál köré.
- 4 Fektessük** a spárgákat egy tányérra vagy tálcára, locsoljuk meg az olívaolajjal, majd sózzuk-borsozzuk.
- 5 Helyezzük** a spárgát az előmelegített sütőtálcára.
- 6 Vegyük** ki a prosciuttóba göngyölt spárgákat, ha elkészültek, és tálaljuk.



## Mini calzone pizza

MENNYISÉG 3 BATYU

**ELŐKÉSZÍTÉS:** 10 perc  
**SÜTÉS:** 12 perc

2 lap kész levelestészta  
112 gramm pizzaszósz  
59 gramm mini pepperoni szalámi  
120 gramm reszelt mozzarella sajt  
60 ml víz

### FOKHAGYMÁS VAJ

43 gramm sótlan vaj, olvasztva  
Egy csipet só  
½ teáskanál fokhagymapor  
½ teáskanál olasz fűszerkeverék  
17 gramm reszelt parmezán sajt

### SZÜKSÉGES ESZKÖZÖK

Sodrófa  
10 cm átmérőjű süteménykiszűrő

- 1 Nyújtsuk** ki a tésztát úgy, hogy mindenhol lapos legyen.
- 2 Vágjunk** ki belőle 8 kört a kiszűrővel. Szükség esetén a maradékot újra kinyújtjuk, és további darabokat vágunk ki.
- 3 Vegyünk** egy darab tésztát, és tegyünk az alsó felére 1 teáskanál pizzaszószot, középen elkenve.
- 4 Tegyünk** a szószra szalámit, reszelt mozzarellát és még egy teáskanál pizzaszószot.
- 5 Mártjuk** az ujjunkat vízbe, és csak a körök alsó felének a szélét nedvesítsük meg.
- 6 Hajtsuk** az üres felét rá, és szorítsuk le egy villával.
- 7 Szúrjunk** egy lyukat a calzonék tetejére egy hámozókéssel, hogy a felesleges gőz távozhasson.
- 8 Keverjük** össze az olvasztott sótlan vajot, sót, fokhagymaport és az olasz fűszerkeveréket, amíg jól el nem keverednek.
- 9 Helyezzük** a sütőtálcát a COSORI Air Fryer kosarába.
- 10 Válasszuk** ki a Bake (Sütés) funkciót, állítsuk a hőmérsékletet 175 °C-ra, az időt pedig 12 percre, majd koppintsunk a Start/Pause (Indítás/szüneteltetés) lehetőségre az előmelegítéshez.
- 11 Helyezzük** a calzonékat az előmelegített sütőtálcára.
- 12 Kenjük** meg a calzonékat a fokhagymás vajjal, és szórjuk a reszelt parmezánt a tetejére.
- 13 Hagyjuk** a calzonékat pihenni a sütőben 5 percig, mielőtt kivesszük őket. Melegen tálaljuk.





## Pirított fokhagymás kenyér sajtos mártogatóssal

MENNYISÉG 4 ADAG

**ELŐKÉSZÍTÉS:** 25 perc

**SÜTÉS:** 44 perc

2 egész fej fokhagyma

88 ml olívaolaj

½ teáskanál só

½ bagett, 6 mm vastag szeletekre  
vágva

### MÁRTOGATÓS

240 gramm tejföl

115 gramm majonéz

½ teáskanál finomra őrölt  
fokhagymapor

45 gramm finomra reszelt  
parmezán sajt

2 evőkanál finomra aprított  
petrezselyem

1 teáskanál durva szemű só

### SZÜKSÉGES ESZKÖZÖK

Alufólia

Kenőecset

Konyhai robotgép

- Vágjuk** le a fokhagymagumó tetejét, hogy látszódnak az alatta lévő gerezdek.
- Helyezzük** a fokhagymát egy darab alufóliára, és locsoljunk 44 ml olívaolajat mindegyik gumóra.
- Sózzuk** meg ¼ teáskanál sóval az egyes gumókat, és tekerjük be az alufóliába.
- Helyezzük** a sütőtálcát a COSORI Air Fryer kosarába.
- Válasszuk** ki a Roast (Pirítás) funkciót, állítsuk a hőmérsékletet 205 °C-ra, az időt pedig 40 percre, koppintsunk a *Shake (Rázás)* lehetőségre a funkció kikapcsolásához, majd koppintsunk a *Start/Pause (Indítás/szüneteltetés)* lehetőségre az előmelegítéshez.
- Helyezzük** a fokhagymát az előmelegített sütőtálcára.
- Vegyük** ki a fokhagymát, ha elkészült, és tegyük félre 15 percre hűlni.
- Bontsuk** ki a becsomagolt fokhagymákat, és szűrjük le az olajat, majd tegyük félre.
- Válasszuk** a Grill (Grillezés) funkciót, állítsuk a hőmérsékletet 205 °C-ra, az időt pedig 4 percre, koppintsunk a *Shake (Rázás)*, majd a *Start/Pause (Indítás/szüneteltetés)* lehetőségre az előmelegítéshez.
- Kenjük** a fokhagymás olajat a bagettszeletekre, és helyezzük őket a forrólevegős sütőbe.
- Fordítsuk** meg a bagettszeleteket a sütési idő felénél. A *Shake Reminder (Rázási emlékeztető)* funkció szól, hogy mikor kell.
- Vegyük** ki, amikor kész, és tegyük félre.
- Nyomjuk** ki a fokhagymagerezdeket a gumóból egy robotgép táljába.
- Adjuk** hozzá a mártogatós többi hozzávalóját a robotgép táljába, és keverjük simára.
- Tálaljuk** a crostini mellé.



## Firecracker garnéla

MENNYISÉG 4 ADAG

**ELŐKÉSZÍTÉS:** 20 perc  
**SÜTÉS:** 12 perc

12 nagyméretű garnélarák, héj nélkül, farokkal  
 1 evőkanál Shaoxing bor  
 ½ evőkanál világos szójaszószt  
 ¼ teáskanál szezámolaj  
 ¼ teáskanál reszelt gyömbér  
 2 fokhagymagerezd, reszelve  
 Egy csipet kristálycukor  
 6 lap hűtött tavaszi tekercs  
 Olajspray  
 12 thai bazsalikomlevél  
 Édes chiliszósz, mártogatáshoz

### SZÜKSÉGES ESZKÖZÖK

Hámozókés

- 1 **Vágjuk** be a garnélarákok alját egy kis hámozókéssel úgy, hogy sekély vágásokat ejtsünk.
- 2 **Fordítsuk** át a garnélákat, és óvatosan nyomkodjuk le, hogy kiegyenesítsük őket.
- 3 **Keverjük** el a Shaoxing bort, a világos szójaszószt, a szezámolajat, a reszelt gyömbért, a reszelt fokhagymát és a cukrot egy közepes tálban, amíg jól el nem keverednek.
- 4 **Helyezzük** a garnélát a pácba, fedjük le műanyag fóliával, és tegyük 15 percre a hűtőbe.
- 5 **Vágjuk** fel a tavaszi tekercs tésztalapokat átlósan, hogy 12 darabot kapjunk.
- 6 **Állítsuk** össze úgy, hogy az egyik tavaszi tekercs tésztalapot a rövid sarkokkal jobbra fordítva helyezzük el, majd enyhén kenjük be olajspray-vel.
- 7 **Helyezzünk** rá bazsalikomot, majd a garnélát az egyenes oldal alsó harmadán úgy, hogy a farka oldalt kilógjon. Az alját szorosan felhajtjuk, amíg a felét el nem érjük, és a rövidebbik sarkát a garnélarák felé behajtjuk. Folytatjuk a tekerést, amíg el nem érjük a tetejét. Ismételjük meg a többivel is.
- 8 **Helyezzük** a sütőtálcát a COSORI Air Fryer kosarába.
- 9 **Válasszuk** a Grill (Grillezés) funkciót, állítsuk a hőmérsékletet 230 °C-ra, az időt pedig 12 percre, koppintsunk a *Shake* (Rázás), majd a *Start/Pause* (Indítás/szüneteltetés) lehetőségre az előmelegítéshez.
- 10 **Permetezzük** le az előmelegített sütőtálcát olajspray-vel.
- 11 **Helyezzük** a „firecracker” garnélát az előmelegített sütőtálcára az illesztéssel lefelé, majd kenjük le az olajspray-vel.
- 12 **Fordítsuk** meg a garnélákat a sütési idő felénél. A Shake Reminder (Rázási emlékeztető) funkció szól, hogy mikor kell.
- 13 **Vegyük** ki, ha elkészült, és tálaljuk édes chiliszósszal.



## Házi tortilla chips

MENNYISÉG 2 ADAG

**ELŐKÉSZÍTÉS:** 2 perc

**SÜTÉS:** 8 perc

6 kukorica tortilla (15 cm átmérőjű), mindegyiket 6-6 cikkre vágva

½ teáskanál semleges ízű olaj

½ teáskanál durva szemű só + ízlés szerint

Salsa szósz a tálaláshoz

- 1 Helyezzük** a sütőtálcát a COSORI Air Fryer kosarába.
- 2 Válasszuk** ki az Air Fry (Forrólevegős sütés) funkciót, állítsuk a hőmérsékletet 185 °C-ra, az időt pedig 8 percre, majd koppintsunk a *Start/Pause (Indítás/szüneteltetés)* lehetőségre az előmelegítéshez.
- 3 Tegyük** a felvágott tortilladarabokat, olajat és sót egy közepes tálba, és keverjük össze úgy, hogy a tortillákat egyenletesen bevonja egy vékony réteg olaj.
- 4 Helyezzük** a tortilladarabokat az előmelegített sütőtálcára.
- 5 Rázzuk** meg a chipset a sütési idő felénél. A Shake Reminder (Rázási emlékeztető) funkció szól, hogy mikor kell.
- 6 Vegyük** ki a chipset, ha elkészült, ízlés szerint sózzuk még meg, majd tálaljuk salsa szósszal.



## Étcsokoládéba mártott narancsszeletek

MENNYISÉG 2 ADAG

**ELŐKÉSZÍTÉS:** 15 perc  
**SÜTÉS:** 6 óra

1 mag nélküli narancs (navel vagy cara cara), 3 mm vastagságú szeletekre vágva  
40 gramm étcsokoládé-darabka  
Nagyszemű tengeri só

- 1 Helyezzük** mindkét sütőtálcát a COSORI Air Fryer kosaraiba, majd helyezzük a narancsszeleteket a sütőtálcákra úgy, hogy ne fedjék egymást.
- 2 Válasszuk** a Dehydrate (Szárítás) funkciót a bal oldali kosárhoz, koppintsunk a *Sync Cook (Szinkronban sütés)* lehetőségre, koppintsunk a *Shake (Rázás)* lehetőségre a funkció kikapcsolásához, végül koppintsunk a *Start/Pause (Indítás/szüneteltetés)* lehetőségre.
- 3 Olvasszuk** meg a csokidarabkákat egy mikrózható tálban.
- 4 Vegyük** ki a narancsszeleteket, ha teljesen kiszáradtak, majd félig mártsuk bele őket az olvasztott csokoládéba. A tetejüket enyhén megszórjuk nagyszemű tengeri sóval.
- 5 Helyezzük** rácsra hűlni, amíg teljesen megdermed, majd tálaljuk.



# Főfogások



## Los Angeles-i stílusú baconbe tekert virsli

MENNYISÉG 6 ADAG

**ELŐKÉSZÍTÉS:** 10 perc

**SÜTÉS:** 22 perc

6 vékonyra szeletelt baconcsík  
6 marhavirslit (hot dog méretű)  
½ közepes piros kaliforniai paprika,  
kimagozva és szeletekre vágva  
½ közepes sárga kaliforniai paprika,  
kimagozva és szeletekre vágva  
½ kisebb hagyma, szeletekre vágva  
1 jalapeño, kimagozva és szeletekre  
vágva

Egy csipet szárított oregánó  
½ teáskanál őrölt feketebors  
6 hot dog kifli, a tálaláshoz  
ízlés szerint egyéb feltétek

- 1 Tekerjük** szorosan egy-egy szelet bacont a virslik köré.
- 2 Helyezzük** a sütőtálcát a COSORI Air Fryer valamelyik kosarába.
- 3 Válasszuk** ki az Air Fry (Forrólevegős sütés) funkciót, állítsuk a hőmérsékletet 205 °C-ra, az időt pedig 12 percre, majd koppintsunk a *Start/Pause (Indítás/szüneteltetés)* lehetőségre az előmelegítéshez.
- 4 Helyezzük** a szalonnába tekert virsliket az előmelegített sütőtálcára.
- 5 Fordítsuk** meg a virsliket a sütési idő felénél. A Shake Reminder (Rázási emlékeztető) funkció szól, hogy mikor kell.
- 6 Vegyük** ki a virsliket, ha elkészültek, és óvatosan távolítsuk el a sütőtálcát egy sütőkesztyűvel vagy konyharuhával.
- 7 Tegyük** a paprikákat, hagymát és jalapeño paprikát közvetlenül ugyanabba a kosárba, a maradék baconzsírral együtt. Oregánóval és őrölt feketeborssal ízesítjük.
- 8 Válasszuk** ki a Grill (Grillezés) funkciót, állítsuk a hőmérsékletet 230 °C-ra, az időt pedig 10 percre, koppintsunk a *Preheat (Előmelegítés)* lehetőségre a funkció kikapcsolásához, majd koppintsunk a *Start/Pause (Indítás/szüneteltetés)* lehetőségre.
- 9 Vegyük** ki a hagymát és paprikát, ha elkészültek.
- 10 Tálaljuk** a virsliket hot dog kifliben, tegyük rá a hagymát, paprikát és a kedvenc feltéteinket.



## Sertéskaraj mézes-fokhagymás fűszervajjal

MENNYISÉG 2 ADAG

**ELŐKÉSZÍTÉS:** 70 perc

**SÜTÉS:** 14 perc

946 ml szobahőmérsékletű víz

72 gramm durva szemű só

1 evőkanál barnacukor

4 szelet kicsontozott sertéskaraj (1,3 cm vastagságú)

1 babérlevél

½ teáskanál egész feketebors

1 ág rozsmaring

1 fokhagymagerezd, összezúzva

Olajspray

Burgonyapüré, a tálaláshoz

### MÉZES-FOKHAGYMÁS FŰSZERVAJ

2 teáskanál méz

56 gramm sótlan vaj, puhítva

1 evőkanál petrezselyem, apróra vágva

1 teáskanál kakukkfű

1 teáskanál rozsmaring, apróra vágva

2 fokhagymagerezd, reszelve

½ teáskanál nagyszemű só

½ teáskanál őrölt feketebors

### SZÜKSÉGES ESZKÖZÖK

3,7 literes visszazárható műanyag zacskó

- 1 Keverjük** össze a vizet, a durva szemű sót és a barnacukrot egy nagy tálban, amíg fel nem olvadt minden.
- 2 Tegyük** bele a karajszeleteket a visszazárható műanyag zacskóba, és adjuk hozzá a babérlevelet, az egész borsot, rozsmaringot és fokhagymát.
- 3 Öntsük** a sóoldatkeveréket a zacskóba, és szorosan zárjuk le.
- 4 Helyezzük** egy tepsire, hogy elkerüljük a szivárgást, és hagyjuk egy óráig pácolódni.
- 5 Keverjük** össze a mézes-fokhagymás fűszervaj összes hozzávalóját egy kisebb tálban, amíg jól el nem keverednek.
- 6 Vegyük** ki a sertéskarajokat a zacskóból, és törölgessük őket szárazra. A maradék pácot kiöntjük.
- 7 Helyezzük** a sütőtálcát a COSORI Air Fryer kosarába.
- 8 Válasszuk** ki a Grill (Grillezés) funkciót, állítsuk a hőmérsékletet 230 °C-ra, az időt pedig 14 percre, majd koppintsunk a Start/Pause (Indítás/szüneteltetés) lehetőségre az előmelegítéshez.
- 9 Permetezzük** le a sütőtálcát olajspray-vel, majd helyezzük a karajszeleteket az előmelegített sütőtálcára.
- 10 Kenjük** egy evőkanálnyi a vajból a karajokra.
- 11 Vegyük** ki a karajokat, ha elkészültek, és a tetejére öntsük rá a maradék vajat, majd tálaljuk burgonyapürével.



## Csirkecombok paradicsomos vajjal

MENNYISÉG 3 ADAG

**ELŐKÉSZÍTÉS:** 5 perc  
**SÜTÉS:** 24 perc

4 csontos, bőrös csirkecomb  
 Durva szemű só, ízlés szerint  
 Feketebors, frissen őrölve, ízlés szerint

300 gramm kockátparadicsom  
 ½ evőkanál olívaolaj  
 1 evőkanál friss kakukkfűlevél  
 ½ rúd lágy vaj  
 1 evőkanál pezsgőecet

### SZÜKSÉGES ESZKÖZÖK

Keverőlapáttal felszerelt konyhai robotgép

- 1 **Helyezzük** mindkét sütőtálcát a COSORI Air Fryer kosaraiba.
- 2 **Válasszuk** ki az Air Fry (Forrólevegős sütés) funkciót a bal oldali kosárhoz, állítsuk az időt 24 percre, majd koppintsunk a *Start/Pause (Indítás/szüneteltetés)* lehetőségre az előmelegítéshez.
- 3 **Válasszuk** a Grill (Grillezés) funkciót a jobb oldali kosárhoz, állítsuk az időt 10 percre, koppintsunk a *Shake (Rázás)*, majd a *Start/Pause (Indítás/szüneteltetés)* lehetőségre az előmelegítéshez.
- 4 **Töröljük** szárazra a csirkecombokat egy konyhai papírtörölkővel, és mindkét oldalon bőségesen sózzuk-borsozzuk.
- 5 **Keverjük** össze a paradicsomokat, olívaolajat és kakukkfűvet egy közepes tálban, sózzuk-borsozzuk.
- 6 **Helyezzük** a csirkecombokat bőrös felükkel lefelé a bal oldali kosárban lévő előmelegített sütőtálcára.
- 7 **Helyezzük** a paradicsomokat a jobb oldali kosárban lévő előmelegített sütőtálcára.
- 8 **Rázzuk** meg a paradicsomokat a sütési idő felénél. A Shake Reminder (Rázási emlékeztető) funkció szól, hogy mikor kell.
- 9 **Fordítsuk** meg a csirkét a sütési idő felénél. A Shake Reminder (Rázási emlékeztető) funkció szól, hogy mikor kell.
- 10 **Vegyük** ki a paradicsomot, ha elkészült, és tegyük egy keverőlapáttal felszerelt konyhai robotgép táljába, a vajjal és a pezsgőecetrel együtt. Simára turmixoljuk, majd ízlés szerint sózzuk-borsozzuk.
- 11 **Vegyük** ki a csirkét, ha elkészült, és tálaljuk a paradicsomos vajjal a tetején.





## Flank steak kapribogyós chimichurival

MENNYISÉG 3 ADAG

**ELŐKÉSZÍTÉS:** 5 óra

**SÜTÉS:** 18 perc

680 gramm flank steak

60 ml olívaolaj

4 fokhagymagerezd, összezúzva

1 lime leve és héja

1 citrom leve és héja

Durva szemű só, ízlés szerint

Feketebors, ízlés szerint

Nagyszemű tengeri só, a díszítéshez

### CHIMICHURRI

½ csokor friss petrezselyem

½ csokor friss koriander

½ kisebb salottahagyma, durvára aprítva

2 gerezd fokhagyma, megpucolva és összezúzva

1 citrom leve

2 evőkanál vörösborecet

1 evőkanál kapribogyó, leöblítve

½ teáskanál zúzott piros paprika

236 ml olívaolaj

Durva szemű só, ízlés szerint

### SZÜKSÉGES ESZKÖZÖK

Visszazárható műanyag zacskó

Keverőlapáttal felszerelt konyhai robotgép

- Vágjuk** ki a flank steakból minden ezüstös bőrt vagy felesleges zsírt, majd tegyük visszazárható műanyag zacskóba az olívaolajjal, fokhagymagerezdekkel, limehéjjal, limelével, citromhéjjal, citromlével, egy nagy csipet sóval és több tekerésnyi feketeborssal. Lezárjuk a zacskót, és hűtőben 4 órán át pácoljuk.
- Vegyük** ki a bepácolt flank steaket a hűtőből 30 perccel sütés előtt, hogy kicsit kiengedjen.
- Tegyük** a petrezselymet, koriandert, salottahagymát, fokhagymát, citromlét, ecetet, kapribogyót és piros paprikát egy keverőlapáttal felszerelt konyhai robotgép táljába. Addig turmixoljuk, amíg a hozzávalók finomra nem aprítódnak, majd lassan, járó motor mellett csorgassuk bele az olívaolajat, amíg az összes olaj emulgeálódik. Ízlés szerint sózzuk-borsozzuk.
- Helyezzük** a sütőtálcát a COSORI Air Fryer kosarába.
- Válasszuk** a Grill (Grillezés) funkciót, állítsuk a hőmérsékletet 220 °C-ra, az időt pedig 18 percre, koppintsunk a *Shake (Rázás)*, majd a *Start/Pause (Indítás/szüneteltetés)* lehetőségre az előmelegítéshez.
- Vegyük** ki a steak szeleteket a pácból, törölgessük szárazra konyhai papírtörölővel, majd helyezzük őket az előmelegített sütőtálcára.
- Fordítsuk** meg a steaket a sütési idő felénél. A Shake Reminder (Rázási emlékeztető) funkció szól, hogy mikor kell.
- Vegyük** ki a steaket, ha elkészült, és hagyjuk pihenni 5–7 percig, majd szeleteljük fel a szálirányra merőlegesen, sózzuk meg nagyszemű sóval, és tálaljuk a kapribogyós chimichurival.



## Tészta mexikói sült kukoricával

MENNYISÉG 4 ADAG

**ELŐKÉSZÍTÉS:** 15 perc  
**SÜTÉS:** 10 perc

Víz, a kifőzéshez

454 gramm extrudált tészta  
 (rigatoni, cavatappi, farfalle stb.)

3 cső kukorica, megpucolva

2 evőkanál sótlan vaj

4 gerezd fokhagyma, apróra vágva

3 evőkanál friss koriander, finomra  
 aprítva és elosztva

1 lime leve és héja

1 teáskanál őrölt paprika

120 gramm crema Mexicana  
 (mexikói tejföl) vagy magas  
 zsírtartalmú tejszín

112 gramm oxaca sajt vagy friss  
 mozzarella sajt, frissen reszelve,  
 illetve egy kevés díszítéshez

Durva szemű só, ízlés szerint

- 1 **Helyezzük** a sütőtálcát a COSORI Air Fryer kosarába.
- 2 **Válasszuk** ki a Roast (Piritás) funkciót, állítsuk a hőmérsékletet 205 °C-ra, az időt pedig 10 percre, koppintsunk a *Shake* (Rázás) lehetőségre a funkció kikapcsolásához, majd koppintsunk a *Start/Pause* (Indítás/szüneteltetés) lehetőségre az előmelegítéshez.
- 3 **Forraljunk** fel egy nagy lábasban sós vizet, majd tegyük bele a tésztát, és főzzük al dentére. A tészta főzővizéből tegyünk félre 120 millilitert, szűrjük le a tésztát, és tegyük félre.
- 4 **Helyezzük** a kukoricát az előmelegített sütőtálcára.
- 5 **Vegyük** ki a kukoricát, ha elkészült, kissé hagyjuk kihűlni, majd vágjuk le a kukoricaszemeket egy tálba.
- 6 **Olvasszuk** fel a vajat közepes hőfokon egy közepes méretű serpenyőben. Hozzáadjuk a fokhagymát, és addig főzzük, míg nem lesz illatos, majd belekeverünk 2 evőkanál koriandert, a limehéjat, lime levét, fűszerpaprikát és kukoricát, majd további 2–3 percig főzzük.
- 7 **Adjuk** hozzá a crema Mexicanát, reszelt oxaca sajtot és a félretett tészta főzővíz felét, aztán habverővel simára keverjük a szószot, majd ízlés szerint sózzuk-borsozzuk.
- 8 **Keverjük** össze a tésztát a szósszal, szükség szerint további tésztavíz hozzáadásával hígítva a szószot, majd tálaljuk reszelt oxaca sajttal és a maradék korianderrel megszórva.



## Ropogós hasaalja szendvics

MENNYISÉG 4 ADAG

**ELŐKÉSZÍTÉS:** 35 perc

**SÜTÉS:** 35 perc

680 gramm sertés hasaalja  
55 gramm sötét barnacukor  
1 evőkanál füstölt fűszerpaprika  
1 evőkanál durva szemű só  
2 teáskanál ancho chilipor  
2 teáskanál őrölt fahéj  
½ teáskanál őrölt szegfűszeg  
½ teáskanál őrölt csillagánizs  
1 avokádó, pépesítve  
1 lime leve  
8 fagyasztott lótuszlevél bao (kínai gőzbuci), a csomagoláson lévő útmutató szerint megfőzve  
2 retek, vékonyra szeletelve

### SZÜKSÉGES ESZKÖZÖK

Fogpiszkáló

- 1 Vegyük** ki a sertés hasaalját a hűtőből a sütés előtt 30 perccel.
- 2 Vágjuk** be a hasaalja bőrének zsíros felét egy késsel.
- 3 Keverjük** össze a barnacukrot a fűszerekkel egy kis tálban.
- 4 Dörzsöljük** be a fűszerkeveréssel bőségesen a hasaalja mindkét oldalát.
- 5 Helyezzük** a sütőtálcát a COSORI Air Fryer kosarába.
- 6 Válasszuk** ki a Bake (Sütés) funkciót, állítsuk a hőmérsékletet 170 °C-ra, az időt pedig 35 percre, majd koppintsunk a *Start/Pause (Indítás/szüneteltetés)* lehetőségre az előmelegítéshez.
- 7 Helyezzük** a hasaalját az előmelegített sütőtálcára a zsíros felével felfelé.
- 8 Ellenőrizzük**, hogy megsült-e a hasaalja: szúrjunk egy fogpiszkálót a legvastagabb részébe. Amíg ellenállást érzünk, mindig 5 percig tovább sütjük 170 °C-on mindaddig, amíg a fogpiszkáló könnyedén, ellenállás nélkül bele nem hatol a hasaaljába.
- 9 Vegyük** ki a hasaalját, ha elkészült, és hagyjuk 5 percet állni, mielőtt a szálirányra merőlegesen felszeljük 2,5 centiméteres szeletekre.
- 10 Keverjük** össze az összepépesített avokádót és a limelét, és kenjük meg vele a bao bucik belsejét, majd tegyük bele a hasaaljaszeleteket és a retket, és tálaljuk.



## Garam masalában és joghurtban pácolt csirke

MENNYISÉG 2-3 ADAG

**ELŐKÉSZÍTÉS:** 3 óra

**SÜTÉS:** 20 perc

**2 egész indiai viador (Cornish) csirke**

**184 gramm görög joghurt**

**3 lime leve és héja**

**4 fokhagymagerezd, reszelve**

**5 cm-es friss gyömbér, meghámozva és reszelve**

**60 ml olívaolaj**

**3 evőkanál garam masala**

**2 evőkanál őrölt kurkuma**

**2 evőkanál durva szemű só**

**1 teáskanál feketebors, frissen őrölt**

**½ teáskanál őrölt koriander**

### SZÜKSÉGES ESZKÖZÖK

Baromfvágó olló

- 1 Vágjuk** fel az indiai viador (Cornish) csirkéket a gerincük mentén egy baromfvágó olló segítségével, és nyomjuk le őket a mellcsontnál, hogy kilapuljanak, majd fordítsuk meg, és vágjuk át a mellcsontot, így középen elfelezve a csirkéket. Konyhai papírtörülővel teljesen szárazra töröljük őket.
- 2 Keverjük** össze az összes hozzávalót – a félbevágott csirkéken kívül – egy közepes tálban, és egy habverővel jól keverjük el. A keverék felét félretesszük külön tálban mártogatós szósznak. Beletesszük a félbevágott csirkéket a maradék keverékbe, és kenjük el, hogy mindenhol befedje a pác. Lefedve 2,5 óráig hűtőbe tesszük.
- 3 Vegyük** ki a hűtőből a csirkét 30 perccel sütés előtt, hogy szobahőmérsékletűre felmelegedjen.
- 4 Helyezzük** mindkét sütőtálcát a COSORI Air Fryer kosaraiba.
- 5 Válasszuk** az Air Fry (Forrólevegős sütés) funkciót a bal oldali kosárhoz, állítsuk az időt 20 percre, koppintsunk a Sync Cook (Szinkronban sütés), majd a Start/Pause (Indítás/szüneteltetés) lehetőségre az előmelegítéshez.
- 6 Helyezzük** a félcsirkéket az előmelegített sütőtálcákra, bőrös felükkel lefelé.
- 7 Fordítsuk** meg a csirkéket a sütési idő felénél. A Shake Reminder (Rázási emlékeztető) funkció szól, hogy mikor kell.
- 8 Vegyük** ki a csirkéket, ha elkészültek, és hagyjuk állni őket 5–10 percre, mielőtt tálaljuk a félretett joghurtos szósszal.



## Smash burger taco Big Mac szósszal

MENNYISÉG 4 ADAG

**ELŐKÉSZÍTÉS:** 15 perc

**SÜTÉS:** 5 perc

454 gramm darált marhahús, 4 egyenlő méretű golyóra osztva

4 búzatortilla

Durva szemű só, ízlés szerint

Feketebors, frissen őrölve, ízlés szerint

4 szelet amerikai típusú sajt

75 gramm jégsaláta lereszelve a tálaláshoz

### „BIG MAC” STÍLUSÚ SZÓSZ

76 gramm majonéz

1 evőkanál ketchup

1 evőkanál barbecue szósz

2 teáskanál sárga mustár

½ teáskanál őrölt paprika

2 evőkanál uborkadzsem

1 evőkanál finomra vágott fehérhagyma

½ teáskanál fehér ecet

½ teáskanál durva szemű só

½ teáskanál fokhagymapor

### SZÜKSÉGES ESZKÖZÖK

Alufólia

Nehéz fenekű serpenyő

Kisebb konyhai robotgép (opcionális)

- Béleljük** ki a sütőtálcát szorosan alufóliával, majd helyezzük a sütőtálcát a COSORI Air Fryer kosarába.
- Válasszuk** ki a Grill (Grillezés) funkciót, állítsuk a hőmérsékletet 230 °C-ra, az időt pedig 5 percre, majd koppintsunk a *Start/Pause (Indítás/szüneteltetés)* lehetőségre az előmelegítéshez.
- Fektessünk** egy nagy darab alufóliát a konyhapultra, és helyezzük rá a 4 darálthúsgolyót, elegendő helyet hagyva közöttük. Egy másik nagy darab fóliával letakarjuk őket, majd mindegyik marhahúshalmot egy nehéz serpenyővel lenyomjuk, és ellapítjuk a húst úgy, hogy nagyjából a tortilla átmérőjével megegyező legyen.
- Vegyük** le a felső fóliát, és mindegyik kilapított marhahús pogácsára helyezzünk egy-egy búzatortillát. Ezután egyesével levesszük az alsó fóliát, miközben a tortillát megfordítjuk úgy, hogy a hús legyen felül. A marhahússal borított tortillákat egy tiszta munkafelületre helyezzük, és a húst sózzuk-borsozzuk.
- Helyezzünk** két tortillát a húsos felükkel felfelé a fóliával bevont, előmelegített sütőtálcára.
- Tegyük** bele a szósz hozzávalóit egy kis tálba, és keverjük őket össze, vagy a kissé simább állag érdekében egy mini robotgépben is összeturmixolhatjuk őket.
- Helyezzünk** egy szelet amerikai stílusú sajtot a húspogácsákra, amikor már csak 1 perc van hátra a sütési időből.
- Vegyük** ki a smash burgereket, ha elkészültek, tegyük rá a szósz és a lereszelt salátát, majd hajtsuk őket félbe. A folyamatot megismételjük a maradék smash burger tacókkal is, majd tálaljuk.



## Fűszeres, ropogós csirkeszeletek

MENNYISÉG 4 ADAG

**ELŐKÉSZÍTÉS:** 10 perc  
**SÜTÉS:** 14 perc

60 gramm finomliszt  
2 tojás, felverve  
1 teáskanál narancshéj  
180 gramm panko panírmorzsa  
1 teáskanál durva szemű só  
½ teáskanál őrölt paprika  
½ teáskanál cayenne bors  
1 teáskanál friss kakukkfűlevél,  
apróra vágva  
4 bőr nélküli csirkemell filé, vékonyra  
szeletelve (kb. 6 mm vastagság)  
Olajspray

### CSÍPÓS SZÓSZ

113 gramm sótlan vaj, darabokra  
vágva  
2 evőkanál növényi vagy repceolaj  
3 evőkanál méz  
1 evőkanál sriracha  
2 fokhagymagerezd, reszelve  
1 evőkanál füstölt fűszerpaprika  
1 teáskanál narancshéj  
1 teáskanál durva szemű só

- 1 **Helyezzük** mindkét sütőtálcát a COSORI Air Fryer kosaraiba.
- 2 **Válasszuk** az Air Fry (Forrólevegős sütés) funkciót a bal oldali kosárhoz, állítsuk a hőmérsékletet 200 °C-ra, az időt pedig 14 percre, koppintsunk a *Sync Cook (Szinkronban sütés)*, majd a *Start/Pause (Indítás/szüneteltetés)* lehetőségre az előmelegítéshez.
- 3 **Készítsünk** ki három edényt: tegyük a lisztet az egyik tálba, a felvert tojást és narancshéjat egy másikba, majd a panko morzsát, sót, paprikát, cayenne borsot és kakukkfűvet az utolsóba.
- 4 **Mártjuk** bele a csirkeszeleteket a lisztbe, aztán a tojásba, végül alaposan forgassuk bele a zsemlemorzsába, lerázva a felesleget.
- 5 **Permetezzük** le a bepanírozott csirkeszeleteket mindkét oldalon az olajspray -vel, majd helyezzük őket az előmelegített sütőtálcákra.
- 6 **Fordítsuk** meg a csirkeszeleteket a sütési idő felénél. A Shake Reminder (Rázási emlékeztető) funkció szól, hogy mikor kell.
- 7 **Olvassuk** össze a csípős szósz hozzávalóit egy kis serpenyőben közepes hőfokon, majd kevergetés közben forraljuk fel. Még 2–3 percig főzzük a szószot, hogy besűrűsödjön, majd levesszük a hőforrásról.
- 8 **Vegyük** ki a csirkeszeleteket, ha elkészültek, öntsük rájuk a szószot, és tálaljuk.



## Lazacburger

MENNYISÉG 4 ADAG

**ELŐKÉSZÍTÉS:** 40 perc  
**SÜTÉS:** 18 perc

340 gramm lazac, bőr nélkül,  
5 centiméteres kockákra vágva  
1 salottahagyma, aprítva  
1 citrom leve  
1½ evőkanál friss kapor  
1½ evőkanál kapribogyó, leöblítve  
1 evőkanál egész magos dijoni mustár  
1 teáskanál Worcestershire szósz  
1 teáskanál csípős szósz  
½ teáskanál durva szemű só  
4 édes buci, félbevágva  
2 evőkanál olvasztott vaj  
25 gramm lapos levelű petrezselyemlevél,  
feltétnek  
1 vékonyra szeletelt paradicsom, feltétnek  
1 vékonyra szeletelt kígyóuborka, feltétnek  
1 vékonyra szeletelt avokádó, feltétnek

### MUSTÁROS-ZÖLDFŰSZERES MAJONÉZ

115 gramm majonéz  
1 evőkanál egész magos mustár  
1 evőkanál friss kapor, apróra vágva  
1 evőkanál friss petrezselyem, apróra vágva  
½ teáskanál olívaolaj  
½ teáskanál fehérborecet  
Durva szemű só, ízlés szerint

### SZÜKSÉGES ESZKÖZÖK

Keverőlapáttal felszerelt konyhai robotgép

- Tegyük** a lazacot, salottahagymát, citromlevet, kaporot, kapribogyót, egész magos mustárt, Worcestershire szószot, csípős szószot és ½ teáskanál sót egy keverőlapáttal felszerelt konyhai robotgép táljába. Többször keverünk rajta, amíg a keverék épphogy összeáll.
- Formázzunk** 4 pogácsát a lazacos keverékből, tegyük őket egy tepsire vagy tányérra, majd lefedve tegyük őket 30 percre a hűtőbe.
- Helyezzük** mindkét sütőtálcát a COSORI Air Fryer kosaraiba.
- Válasszuk** ki az Air Fry (Forrólevegős sütés) funkciót a bal oldali kosárhoz, állítsuk a hőmérsékletet 190 °C-ra, koppintsunk a *Shake (Rázás)* lehetőségre a Shake Reminder (Rázási emlékeztető) kikapcsolásához, koppintsunk a *Sync Cook (Szinkronban sütés)*, végül a *Start/Pause (Indítás/szüneteltetés)* lehetőségre az előmelegítéshez.
- Helyezzük** a halpogácsákat az előmelegített sütőtálcákra.
- Keverjük** össze a mustáros-zöldfűszeres majonéz hozzávalóit egy közepes tálban.
- Vegyük** ki a lazacpogácsákat egy tányérra, ha elkészültek.
- Kenjük** meg az olvasztott vajjal a bucik belsejét, majd a vágott felükkel felfelé helyezzük őket a sütőtálcákra.
- Válasszuk** ki a Grill (Grillezés) funkciót, állítsuk a hőmérsékletet 215 °C-ra, az időt pedig 3 percre, koppintsunk a *Preheat (Előmelegítés)* lehetőségre a funkció kikapcsolásához, majd koppintsunk a *Start/Pause (Indítás/szüneteltetés)* lehetőségre.
- Vegyük** ki a buccikat, ha elkészültek, és ismételjük meg a folyamatot a többi buccival is.
- Kenjük** meg a mustáros-zöldfűszeres majonézzal a buccik belsejét. A buccik alsó felére ráhelyezünk egy-egy lazacpogácsát. A halpogácsa tetejére petrezselyemlevelet, paradicsomot, uborkát és avokádót teszünk, majd rátesszük a buci tetejét, és tálaljuk.



## Csirkecomb avokádós-földicseresznyés salsa szósszal

MENNYISÉG 2 ADAG

**ELŐKÉSZÍTÉS:** 10 perc

**SÜTÉS:** 24 perc

4 csontos, bőrös csirkecomb  
 Durva szemű só, ízlés szerint  
 Feketebors, frissen őrölve, ízlés szerint

### SALSA SZÓSZ

6 mexikói földicseresznye, megpucolva, megmosva, félbevágva  
 ½ vöröshagyma, felkockázva  
 4 fokhagymagerezd, összezúzva  
 1 avokádó, meghámozva és kimagozva  
 ½ serrano paprika, kimagozva  
 ½ csokor koriander  
 1 lime leve  
 Durva szemű só, ízlés szerint

### SZÜKSÉGES ESZKÖZÖK

Keverőlapáttal felszerelt konyhai robotgép

- Helyezzük** mindkét sütőtálcát a COSORI Air Fryer kosaraiba.
- Válasszuk** ki az Air Fry (Forrólevegős sütés) funkciót a bal oldali kosárhoz, állítsuk az időt 24 percre, majd koppintsunk a Start/Pause (Indítás/szüneteltetés) lehetőségre az előmelegítéshez.
- Válasszuk** a Grill (Grillezés) funkciót a jobb oldali kosárhoz, állítsuk az időt 10 percre, koppintsunk a *Shake (Rázás)*, majd a *Start/Pause (Indítás/szüneteltetés)* lehetőségre az előmelegítéshez.
- Töröljük** szárazra a csirkecombokat konyhai papírtörölővel, és mindkét oldalon bőségesen sózzuk-borsozzuk.
- Helyezzük** a csirkecombokat bőrös felükkel lefelé a bal oldali kosárban lévő előmelegített sütőtálcára.
- Helyezzük** a földicseresznyéket, hagymát és fokhagymát a jobb oldali kosárban lévő előmelegített sütőtálcára.
- Rázzuk** meg a földicseresznyéket, hagymát és fokhagymát a sütési idő felénél. A Shake Reminder (Rázási emlékeztető) funkció szól, hogy mikor kell.
- Fordítsuk** meg a csirkét a sütési idő felénél. A Shake Reminder (Rázási emlékeztető) funkció szól, hogy mikor kell.
- Vegyük** ki a földicseresznyéket, hagymát és fokhagymát, ha elkészültek, és tegyük őket egy keverőlapáttal felszerelt konyhai robotgép táljába az avokádóval, serrano paprikával, korianderrel és limelével együtt. Majdnem simára turmixoljuk, majd ízlés szerint sózzuk.
- Vegyük** ki a csirkét, ha elkészült, és tálaljuk a salsa szósszal leöntve.





## Al pastor sertés szűzpecsenye nyáron

MENNYISÉG 6 ADAG

**ELŐKÉSZÍTÉS:** 140 perc  
**SÜTÉS:** 12 perc

3 chipotle paprika adobo szószban + 2 evőkanál szósz a dobozból  
3 gerezd fokhagyma  
2 evőkanál ananászlé  
2 evőkanál fehér ecet  
2 evőkanál növényi olaj  
1½ evőkanál barnacukor  
1 teáskanál őrölt annatto mag (elhagyható)  
2 teáskanál ancho chilipor  
1½ teáskanál durva szemű só  
1 teáskanál szárított oregánó  
1 teáskanál őrölt kömény  
454 gramm sertés szűzpecsenye, 5 centiméteres kockákra vágva  
420 gramm ananász, 5 centiméteres kockákra vágva  
2 evőkanál friss korianderlevél, a díszítéshez  
Nagyszemű só a tálaláshoz

### SZÜKSÉGES ESZKÖZÖK

Turmixgép  
Visszazárható műanyag zacskó  
6 fa vagy fém nyárs

- 1** **Tegyük** az adobo szószban eltett chipotle paprikát, adobo szósz, fokhagymát, ananászlét, ecetet, olajat, barnacukrot, őrölt annattót, ancho chiliport, sót, oregánót és köményt egy turmixgépbe, és turmixoljuk simára.
- 2** **Tegyük** a sertés szűzpecsenye darabokat egy tálba, öntsük az al pastor pácot a húrra, és keverjük el, hogy a húst egyenletesen bevonja a pác. Egy visszazárható műanyag zacskóba tesszük és hűtőben 2 órán át pácoljuk.
- 3** **Vegyük** ki a húst a hűtőből, és állítsuk össze a nyársakat úgy, hogy felváltva teszünk rá hús- és ananászdarabokat.
- 4** **Helyezzük** a sütőtálcát a COSORI Air Fryer kosarába.
- 5** **Válasszuk** a Grill (Grillezés) funkciót, állítsuk a hőmérsékletet 220 °C-ra, az időt pedig 12 percre, koppintsunk a *Shake (Rázás)*, majd a *Start/Pause (Indítás/szüneteltetés)* lehetőségre az előmelegítéshez.
- 6** **Helyezzük** a nyársakat az előmelegített sütőtálcára.
- 7** **Fordítsuk** meg a nyársakat a sütési idő felénél. A Shake Reminder (Rázási emlékeztető) funkció szól, hogy mikor kell.
- 8** **Vegyük** ki a nyársakat, ha elkészültek, díszítsük a korianderrel és nagyszemű sóval, majd tálaljuk.



## Spenóttal és gombával töltött csirkemell

MENNYISÉG 4 ADAG

**ELŐKÉSZÍTÉS:** 30 perc  
**SÜTÉS:** 24 perc

1 evőkanál olívaolaj  
150 gramm vékonyra szeletelt spenót  
226 gramm barna csiperkegomba, megmosva, szár nélkül és vékonyra szeletelve  
3 gerezd fokhagyma, apróra vágva  
Durva szemű só, ízlés szerint  
Őrölt feketebors, ízlés szerint  
78 ml magas zsírtartalmú tejszín  
226 gramm kecskesajt  
1 evőkanál olasz petrezselyem, apróra vágva  
6 bazsalikomlevél, vékonyra szeletelve  
1 citrom héja  
½ teáskanál piros paprikapelyhet  
4 bőr nélküli csirkemell filé

### SZÜKSÉGES ESZKÖZÖK

Hámozókés  
4-8 fogpiszkáló

- 1 Melegítsük** az olívaolajat egy közepes serpenyőben közepes hőfokon, majd adjuk hozzá a spenótot, gombát és fokhagymát, és sózzuk-borsozzuk. Egy-két percig pirítjuk, majd belekeverjük a tejszín, és további néhány percig főzzük, amíg a tejszín nem redukálódik, a zöldségek pedig megpuhulnak. Vegyük le a hőforrásról, és hagyjuk hűlni 10-15 percig.
- 2 Keverjük** bele a kecskesajtot, petrezselymet, bazsalikomot, citromhéjat és piros paprikapelyhet a spenótos-gombás keverékbe, ha már kihűlt.
- 3 Ejtsünk** egy kis vágást a csirkemell vastag felén egy hámozókéssel úgy, hogy bevágjuk a húst, de nem vágjuk át teljesen, kis zsebet képezve. Óvatosan megtöltjük a csirkemelleket a zöldséges-kecskesajtos keverékkel, ügyelve rá, hogy ne töltsük meg őket túlságosan. Egy-két fogpiszkálóval lezárjuk a nyílást.
- 4 Fűszerezünk** sóval-borssal a csirkemellek külsejét.
- 5 Helyezzük** a sütőtálcát a COSORI Air Fryer kosarába.
- 6 Válasszuk** ki az Air Fry (Forrólevegős sütés) funkciót, állítsuk az időt 24 percre, majd koppintsunk a *Start/Pause (Indítás/szüneteltetés)* lehetőségre az előmelegítéshez.
- 7 Helyezzük** a töltött csirkemelleket az előmelegített sütőtálcára.
- 8 Fordítsuk** meg a csirkét a sütési idő felénél. A Shake Reminder (Rázási emlékeztető) funkció szól, hogy mikor kell.
- 9 Vegyük** ki a csirkét, ha elkészült, és hagyjuk 5 percig állni, mielőtt kivesszük a fogpiszkálókat, majd szeleteljük fel, és tálaljuk.



## Sült szezámagos brokkolini

MENNYISÉG 2 ADAG

**ELŐKÉSZÍTÉS:** 5 perc

**SÜTÉS:** 8 perc

- 1 csokor brokkolini, a végeket levágva
- 1 teáskanál szezámolaj
- ½ teáskanál semleges olaj
- 1 teáskanál szójaszósz
- ½ teáskanál só
- 1 evőkanál szezámag a díszítéshez

- 1 **Helyezzük** a sütőtálcát a COSORI Air Fryer kosarába.
- 2 **Válasszuk** ki a Roast (Pirítás) funkciót, állítsuk a hőmérsékletet 205 °C-ra, az időt pedig 8 percre, majd koppintsunk a *Start/Pause (Indítás/szüneteltetés)* lehetőségre az előmelegítéshez.
- 3 **Tegyük** a brokkolinit, az olajokat, a szójaszószt és a sót egy közepes tálba, és forgassuk össze őket, amíg a brokkolinit egyenletesen bevonja.
- 4 **Helyezzük** a brokkolinit az előmelegített sütőtálcára.
- 5 **Rázzuk** meg a brokkolinit a sütési idő felénél. A Shake Reminder (Rázási emlékeztető) funkció szól, hogy mikor kell.
- 6 **Vegyük** ki a brokkolinit, ha elkészült, szórjuk meg szezámaggal, majd tálaljuk.



## Gochujang mázas pulykahúsgombócok

MENNYISÉG 4 ADAG

**ELŐKÉSZÍTÉS:** 15 perc

**SÜTÉS:** 20 perc

### HÚSGOMBÓCOK

454 gramm sovány darált pulykahús  
 1 tojás  
 60 gramm panko panírmorzsa  
 50 gramm zöldhagyma, finomra vágva  
 4 gramm koriander, finomra vágva  
 3 gerezd fokhagyma, apróra vágva  
 ½ evőkanál gyömbér, frissen reszelve  
 2 teáskanál szezámolaj  
 ½ teáskanál pirospaprika pehely  
 ½ teáskanál durva szemű só  
 ½ teáskanál feketebors  
 Olajspray

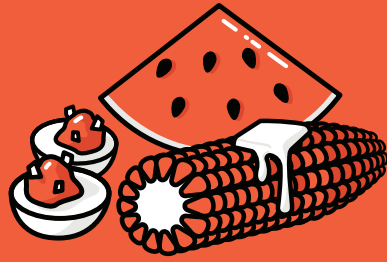
### MÁZ

60 ml tamari szójaszósza  
 78 ml víz  
 ½ evőkanál szezámolaj  
 1 evőkanál gochujang  
 1 evőkanál gyömbér, frissen reszelve  
 2 gerezd fokhagyma, apróra vágva  
 2 evőkanál barnacukor  
 1 evőkanál szezámag  
 1 teáskanál nyílgyökér- vagy kukoricakeményítő  
 Fehér rizs, párolva, a tálaláshoz  
 Brokkoli, párolva, a tálaláshoz

### SZÜKSÉGES ESZKÖZÖK

Kis nyeles lábas

- 1 Keverjük** össze a húsgombóc összes hozzávalóját egy nagy tálban, amíg jól össze nem áll, majd formázzunk 3,5 centiméter széles húsgolyókat. Permetezzük le a tetejüket olajspray-vel.
- 2 Helyezzük** mindkét sütőtálcát a COSORI Air Fryer kosaraiba.
- 3 Válasszuk** az Air Fry (Forrólevegős sütés) funkciót a bal oldali kosárhoz, állítsuk az időt 20 percre, koppintsunk a *Sync Cook (Szinkronban sütés)* lehetőségre, koppintsunk a *Shake (Rázás)* lehetőségre a funkció kikapcsolásához, végül a *Start/Pause (Indítás/szüneteltetés)* lehetőségre az előmelegítéshez.
- 4 Helyezzük** a húsgombócokat az előmelegített sütőtálcákra.
- 5 Keverjük** össze a máz összes hozzávalóját egy kis nyeles lábasban, és habverővel jól keverjük el. A lábast közepes hőfokra tesszük, és felforraljuk. Vegyük vissza közepes fokozatra, főzzük még 5 percig, alkalmanként megkeverve, amíg a máz sűrű és sima nem lesz.
- 6 Vonjuk** be a mázzal a húsgombócokat, amikor 5 perc van hátra a sütési időből.
- 7 Vegyük** ki a húsgombócokat, ha elkészültek, és öntsük le őket a mázzal még egyszer.
- 8 Tálaljuk** a húsgombócokat párolt rizzsel, brokkolival és a maradék mázzal.



Köreték



## Sonkatöksaláta gránátalmával és rukkolával

MENNYISÉG 4 ADAG

**ELŐKÉSZÍTÉS:** 10 perc

**SÜTÉS:** 15 perc

- 1 sonkatök, meghámozva és kimagozva, 1,3 centiméteres kockákra vágva
- 2 evőkanál + 1 teáskanál olívaolaj
- Durva szemű só, ízlés szerint
- Feketebors, frissen őrölve, ízlés szerint
- 1 teáskanál gránátalmamelasz
- 1 evőkanál pezsgőecet
- 2 teáskanál salottahagyma, darálva
- ½ teáskanál kakukkfűlevél, apróra vágva
- 1 evőkanál dióolaj
- 80 gramm rukkola
- 87 gramm gránátalmamag
- 41 gramm fetasajt

- 1 **Helyezzük** a sütőtálcát a COSORI Air Fryer kosarába.
- 2 **Válasszuk** ki a Roast (Pirítás) funkciót, állítsuk az időt 15 percre, majd koppintsunk a *Start/Pause (Indítás/szüneteltetés)* lehetőségre az előmelegítéshez.
- 3 **Forgassuk** össze a felkockázott sonkatököket 1 teáskanál olívaolajjal, és sózzuk-borsozzuk.
- 4 **Helyezzük** a tököket az előmelegített sütőtálcára.
- 5 **Rázzuk** meg a sonkatököket a sütési idő felénél. A Shake Reminder (Rázási emlékeztető) funkció szól, hogy mikor kell.
- 6 **Habverővel** keverjük el a melaszt, ecetet, salottahagymát és kakukkfűleveleket egy kis tálban. Lassan belecsergátjuk a maradék 2 evőkanál olívaolajat és a dióolajat, folyamatosan kevergetve, amíg emulgeálódik. Az öntetet ízlés szerint sózzuk-borsozzuk.
- 7 **Vegyük** ki a sonkatököket, ha elkészült, és hagyjuk hűlni 10 percig. Összeforgatjuk a rukkolával és annyi öntettel, hogy ellepje, a tetejére gránátalmamagokat és fetasajtot szórunk, majd tálaljuk.



## Rántott okra

MENNYISÉG 3 ADAG

**ELŐKÉSZÍTÉS:** 10 perc

**SÜTÉS:** 8 perc

118 ml író

1 nagyméretű tojás

60 gramm rizsliszt

80 gramm finomra őrölt kukoricaliszt

1 teáskanál durva szemű só

½ teáskanál fehérbors

½ teáskanál fokhagymapor

½ teáskanál hagymapor

300 gramm egész okra

Olajspray

- 1 Helyezzük** a sütőtálcát a COSORI Air Fryer kosarába.
- 2 Válasszuk** ki az Air Fry (Forrólevegős sütés) funkciót, állítsuk a hőmérsékletet 200 °C-ra, az időt pedig 8 percre, majd koppintsunk a *Start/Pause (Indítás/szüneteltetés)* lehetőségre az előmelegítéshez.
- 3 Habverővel** keverjük el az író és tojást egy közepes tálban. A rizslisztet, kukoricalisztet és fűszereket egy másik közepes tálba tesszük, és alaposan összedolgozzuk.
- 4 Belemerítjük** az okrát az író keverékbe, majd megforgatjuk a kukoricalisztes keverékben, és lerázzuk a felesleget.
- 5 Helyezzük** az okrát egy rétegben az előmelegített sütőtálcára, és permetezzük le olajspray-vel.
- 6 Rázzuk** meg az okrát a sütési idő felénél, majd ismét permetezzük be olajspray-vel. A Shake Reminder (Rázási emlékeztető) funkció szól, hogy mikor kell.
- 7 Vegyük** ki az okrát, ha elkészült, és tálaljuk.



## Édesburgonya crème fraîche-sel

MENNYISÉG 4 ADAG

**ELŐKÉSZÍTÉS:** 5 perc

**SÜTÉS:** 37 perc

4 kisebb Garnet édesburgonya

Olívaolaj, amennyi szükséges

113 gramm crème fraîche

½ teáskanál feketebors, frissen  
őrölt

1 evőkanál lapos levelű

petrezselyem, apróra vágva, a  
díszítéshez

1 teáskanál nagyszemű tengeri só,  
a díszítéshez

- 1 Helyezzük** a sütőtálcát a COSORI Air Fryer kosarába.
- 2 Válasszuk** ki az Air Fry (Forrólevegős sütés) funkciót, állítsuk a hőmérsékletet 195 °C-ra, az időt pedig 37 percre, majd koppintsunk a *Start/Pause (Indítás/szüneteltetés)* lehetőségre az előmelegítéshez.
- 3 Dörzsöljük** be a burgonyák héját olívaolajjal, majd szurkáljuk meg őket villával vagy hámozókéssel több helyen, hogy a gőz távozni tudjon.
- 4 Helyezzük** a burgonyákat az előmelegített sütőtálcára.
- 5 Fordítsuk** meg a burgonyákat a sütési idő felénél. A Shake Reminder (Rázási emlékeztető) funkció szól, hogy mikor kell.
- 6 Habverővel** keverjük el a crème fraîche-t egy kis tálban 1 teáskanál olívaolajjal és a feketeborssal.
- 7 Vegyük** ki az édesburgonyákat, ha elkészültek, szórjuk meg őket petrezselyemmel és nagyszemű tengeri sóval, majd tálaljuk mellé a crème fraîche-t.





## Sült gyökérzöldségek

MENNYISÉG 2 ADAG

**ELŐKÉSZÍTÉS:** 10 perc

**SÜTÉS:** 18 perc

- 3 kisebb, különböző színű répa,  
2,5 centiméteres darabokra vágva
- 1 kisebb édesburgonya,  
2,5 centiméteres darabokra vágva
- 2 kisebb cékla, 2,5 centiméteres  
darabokra vágva
- 1 édes hagyma, negyedekre vágva
- 4 szál friss kakukkfű
- 2 evőkanál olívaolaj
- 2 teáskanál durva szemű só
- 1 teáskanál feketebors, frissen őrölt

- 1 **Helyezzük** mindkét sütőtálcát a COSORI Air Fryer kosaráiba.
- 2 **Válasszuk** a Roast (Pirítás) funkciót a bal oldali kosárhoz, állítsuk az időt 18 percre, koppintsunk a Sync Cook (Szinkronban sütés), majd a Start/Pause (Indítás/szüneteltetés) lehetőségre az előmelegítéshez.
- 3 **Tegyük** az összes hozzávalót egy nagy tálba, forgassuk jól össze őket.
- 4 **Helyezzük** a zöldségeket az előmelegített sütőtálcákra.
- 5 **Rázzuk** meg a zöldségeket a sütési idő felénél. A Shake Reminder (Rázási emlékeztető) funkció szól, hogy mikor kell.
- 6 **Vegyük** ki a zöldségeket, ha elkészültek, és tálaljuk.



## Za'ataros sült brokkoli és hagyma

MENNYISÉG 4 ADAG

**ELŐKÉSZÍTÉS:** 10 perc

**SÜTÉS:** 12 perc

2 fej brokkoli, kisebb rózsákra  
vágva

½ kisebb lilahagyma, nagyon  
vékonyra szeletelve

2 teáskanál olívaolaj

1 evőkanál za'atar fűszerkeverék

1 citrom leve

Durva szemű só, ízlés szerint

Feketebors, frissen őrölve, ízlés  
szerint

- 1 Helyezzük** a sütőtálcát a COSORI Air Fryer kosarába.
- 2 Válasszuk** ki a Roast (Pirítás) funkciót, állítsuk a hőmérsékletet 210 °C-ra, az időt pedig 12 percre, majd koppintsunk a *Start/Pause (Indítás/szüneteltetés)* lehetőségre az előmelegítéshez.
- 3 Forgassuk** össze a brokkolirózsákat és lilahagymát az olívaolajjal, za'atar fűszerkeverékkel és citromlével, és enyhén sózzuk-borsozzuk.
- 4 Helyezzük** a brokkolit és hagymát az előmelegített sütőtálcára.
- 5 Rázzuk** meg a brokkolit és a hagymát a sütési idő felénél. A Shake Reminder (Rázási emlékeztető) funkció szól, hogy mikor kell.
- 6 Vegyük** ki a brokkolit és a hagymát, ha elkészültek, és tálaljuk.



## Cajun burgonyahasábok

MENNYISÉG 4 ADAG

**ELŐKÉSZÍTÉS:** 5 perc

**SÜTÉS:** 20 perc

2 nagy Russet burgonya, leöblítve

1½ evőkanál olívaolaj

1 teáskanál durva szemű só

1 teáskanál fokhagymapor

½ teáskanál hagymapor

½ teáskanál őrölt paprika

½ teáskanál só

½ teáskanál szárított petrezselyem

½ teáskanál őrölt kakukkfű

½ teáskanál cayenne bors

½ teáskanál feketebors, frissen őrölve

- 1 Helyezzük** mindkét sütőtálcát a COSORI Air Fryer kosaraiba.
- 2 Válasszuk** az Air Fry (Forrólevegős sütés) funkciót a bal oldali kosárhoz, állítsuk a hőmérsékletet 200 °C-ra, az időt pedig 20 percre, koppintsunk a *Sync Cook (Szinkronban sütés)*, majd a *Start/Pause (Indítás/szüneteltetés)* lehetőségre az előmelegítéshez.
- 3 Vágjuk** a burgonyákat 1,3 centiméter vastag hasábokra, tegyük őket egy tálba az olívaolajjal és a fűszerekkel, és jól forgassuk össze.
- 4 Osszuk** el a burgonyákat a két előmelegített sütőtálca között.
- 5 Rázzuk** meg a hasábokat a sütési idő felénél. A Shake Reminder (Rázási emlékeztető) funkció szól, hogy mikor kell.
- 6 Vegyük** ki a burgonyahasábokat, ha elkészültek, és tálaljuk.



## Duplán kisütött sült krumpli

MENNYISÉG 2 ADAG

**ELŐKÉSZÍTÉS:** 95 perc

**SÜTÉS:** 25 perc

**2 Russet burgonya**

**Hideg víz**

**1 teáskanál repce- vagy növényi  
olaj, elosztva + szükség szerint**

**Durva szemű só, ízlés szerint**

### **SZÜKSÉGES ESZKÖZÖK**

**Nagy tányér vagy tepsi**

- 1 Vágjuk** fel a burgonyákat 6 milliméter széles hasábokra, majd áztassuk be őket hideg vízbe 30 percig.
- 2 Csepegtessük** le a burgonyákat, és töröljük nagyon szárazra, majd tegyük őket vissza a táliba, és forgassuk össze  $\frac{1}{2}$  teáskanál olajjal.
- 3 Helyezzük** a sütőtálcát a COSORI Air Fryer kosarába.
- 4 Válasszuk** ki az Air Fry (Forrólevegős sütés) funkciót, állítsuk a hőmérsékletet 165 °C-ra, az időt pedig 10 percre, majd koppintsunk a *Start/Pause (Indítás/szüneteltetés)* lehetőségre az előmelegítéshez.
- 5 Helyezzük** a felvágott burgonyát az előmelegített sütőtálcára.
- 6 Rázzuk** meg a sültkrumplit a sütési idő felénél. A Shake Reminder (Rázási emlékeztető) funkció szól, hogy mikor kell.
- 7 Vegyük** ki a sültkrumplit, ha elkészült, és helyezzük egy nagy tányérra vagy tepsire, és tegyük 1 órára a fagyasztóba.
- 8 Válasszuk** ki az Air Fry (Forrólevegős sütés) funkciót, és koppintsunk a *Start/Pause (Indítás/szüneteltetés)* lehetőségre az előmelegítéshez.
- 9 Forgassuk** össze a lehűtött sültkrumplit a maradék  $\frac{1}{2}$  teáskanál olajjal.
- 10 Helyezzük** a lehűtött sültkrumplit az előmelegített sütőtálcára.
- 11 Vegyük** ki a sültkrumplit, ha elkészült, ízlés szerint sózzuk a durva szemű sóval, majd tálaljuk.



## Sült karfiol barna vajjal

MENNYISÉG 4 ADAG

**ELŐKÉSZÍTÉS:** 10 perc

**SÜTÉS:** 13 perc

1 fej karfiol, kisebb rózsákra vágva

2 teáskanál olívaolaj

Durva szemű só, ízlés szerint

Feketebors, frissen őrölve, ízlés szerint

56 gramm sótlan vaj

½ evőkanál lime leve

½ evőkanál szójaszósz

¼ Granny Smith alma, vékony csíkokra vágva, a díszítéshez

2 evőkanál mandula, finomra aprítva, a díszítéshez

1 evőkanál friss tárkonylevél, finomra aprítva, a díszítéshez

### SZÜKSÉGES ESZKÖZÖK

Kis sauté serpenyő

- 1 Helyezzük** mindkét sütőtálcát a COSORI Air Fryer kosaraiba.
- 2 Válasszuk** a Roast (Pirítás) funkciót a bal oldali kosárhoz, állítsuk a hőmérsékletet 195 °C-ra, az időt pedig 13 percre, koppintsunk a Sync Cook (Szinkronban sütés), majd a Start/Pause (Indítás/szüneteltetés) lehetőségére az előmelegítéshez.
- 3 Forgassuk** össze a karfiolvirágokat az olívaolajjal, és enyhén sózzuk-borsozzuk.
- 4 Osszuk** el a karfiolt a két kosár között, és helyezzük az előmelegített sütőtálcákra.
- 5 Tegyük** a vajat egy kis sauté serpenyőbe alacsony hőfokon olvadni, miközben gyakran megforgatjuk a serpenyőt, amíg a szilárd vajdarabok világosbarna színűek és diós illatúak nem lesznek.
- 6 Keverjük** bele a limelét és szójaszószot, és kicsit emeljük a hőfokon, majd főzzük még néhány percig, amíg a mártás kicsit besűrűsödik. Ízlés szerint sózzuk, és levesszük a hőforrásról.
- 7 Vegyük** ki a karfiolt, ha elkészült, majd tálaljuk a mártással leöntve és a Granny Smith almával, mandulával és tárkonnal díszítve.



## Zöldbab misós-gyömbéres vinaigrette-tel

MENNYISÉG 2 ADAG

**ELŐKÉSZÍTÉS:** 10 perc

**SÜTÉS:** 7 perc

**283 gramm zöldbab, végeket levágva**

**½ teáskanál szőlőmagolaj**

**Durva szemű só, ízlés szerint**

**Feketebors, frissen őrölve, ízlés szerint**

### VINAIGRETTE

**2 evőkanál szezámolaj**

**2 evőkanál szőlőmagolaj**

**2 evőkanál rizsecet**

**1 evőkanál szójaszós**

**½ evőkanál fehér miso**

**2,5 cm-es friss gyömbérgumó, meghámozva és reszelve**

**1 gerezd fokhagyma, reszelve**

**Só, bors, ízlés szerint**

- 1 Helyezzük** a sütőtálcát a COSORI Air Fryer kosarába.
- 2 Válasszuk** ki az Air Fry (Forrólevegős sütés) funkciót, állítsuk a hőmérsékletet 195 °C-ra, az időt pedig 7 percre, majd koppintsunk a *Start/Pause (Indítás/szüneteltetés)* lehetőségre az előmelegítéshez.
- 3 Forgassuk** össze a zöldbabot, az olajat és egy csipet sót és borsot egy tálban, majd helyezzük a babot az előmelegített sütőtálcára.
- 4 Habverővel** keverjük össze a vinaigrette hozzávalóit egy közepes tálban, majd ízlés szerint sózzuk-borsozzuk.
- 5 Vegyük** ki a zöldbabot, ha elkészült, és forgassuk össze a vinaigrette-tel, majd tálaljuk.



## Írós amerikai pogácsa (biscuit) fűszeres mézes vajjal

MENNYISÉG 6 ADAG

**ELŐKÉSZÍTÉS:** 20 perc

**SÜTÉS:** 12 perc

### POGÁCSA (BISCUIT)

150 gramm + 2 evőkanál finomliszt,  
elosztva, lehűtve

1 evőkanál sütőpor

½ teáskanál durva szemű só

76 gramm sótlan vaj, kis kockákra vágva

118 ml + 2 evőkanál hideg író

### FŰSZERES MÉZES VAJ

240 gramm sótlan vaj, puhítva

3 evőkanál fűszeres méz

½ teáskanál nagyszemű só

½ teáskanál gochugaru (durva koreai  
piros paprikapehely)

½ teáskanál gochujang (koreai piros  
paprikaszta)

### SZÜKSÉGES ESZKÖZÖK

Keverőtálas robotgép keverőlapáttal

Sodrófa

Kenőecset

- 1 Adjunk** hozzá 150 gramm finomlisztet, a sütőport, durva szemű sőt és vajat egy keverőlapáttal felszerelt keverőtálas robotgép táljába.
- 2 Keverjük** közepes fordulatszámmal addig, amíg a vaj borsó nagyságú darabokra nem törik.
- 3 Állítsuk** a robotgépet alacsony fokozatra, és keverjük bele a hideg író. Ha enyhén ragacos, de összeállt tésztát kapunk, azonnal leállítjuk, nehogy túldagasszuk.
- 4 Hintjük** meg az asztalt és a sodrófát a maradék 2 evőkanál finomliszttel.
- 5 Borítsuk** ki a tésztát, és kissé gyúrjuk át, amíg minden össze nem áll.
- 6 Nyújtsuk** ki a tésztát 15 × 33 centiméteres téglalap alakúra.
- 7 Hajtogassuk** harmadokra, mint egy levelet, majd nyújtsuk ki 15 × 15 centiméteres négyzet alakúra.
- 8 Vágjunk** ki 6 ugyanakkora négyzetet a 15 × 15 centiméteres négyzetből.
- 9 Vágjunk** egy akkora darab sütőpapírt, amely ráfér a COSORI Air Fryer sütőtálcájára.
- 10 Helyezzük** a sütőtálcát a kosárba.
- 11 Válasszuk** ki a Bake (Sütés) funkciót, állítsuk a hőmérsékletet 205 °C-ra, az időt pedig 12 percre, majd koppintsunk a Start/Pause (Indítás/szüneteltetés) lehetőségre az előmelegítéshez.
- 12 Helyezzünk** sütőpapírt az előmelegített sütőtálcára, majd helyezzük a pogácsákat a sütőpapírra.
- 13 Kenjük** meg a pogácsákat a félretett íróval.
- 14 Keverjük** össze a fűszeres mézes vaj hozzávalóit, amíg minden jól el nem keveredik.
- 15 Vegyük** ki a pogácsákat, ha elkészültek, és tálaljuk melegen a fűszeres mézes vajjal.



## Steakhouse-i tejszínes kukorica

MENNYISÉG 4 ADAG

**ELŐKÉSZÍTÉS:** 10 perc  
**SÜTÉS:** 15 perc

354 ml magas zsírtartalmú tejszín  
1 evőkanál sótlan vaj, felolvasztva  
½ teáskanál durva szemű só  
¾ teáskanál kristálycukor  
½ teáskanál fokhagymapor  
Egy csipet szerecsendió  
Egy csipet őrölt fehérbors  
2 teáskanál kukoricakeményítő  
350 gramm konzerv csemegekukorica,  
lecsepegtetve  
75 gramm nagy lyukú reszelőn reszelt  
mozzarella sajt  
3 evőkanál reszelt parmezán sajt

- 1 Habverővel** keverjük össze a tejszínt, olvasztott vajat, durva szemű sót, kristálycukrot, fokhagymaport, szerecsendiót, őrölt fehérborsot és kukoricakeményítőt, amíg a keményítő fel nem oldódik.
- 2 Keverjük** bele a kukoricaszemeket, a mozzarellát és a reszelt parmezánt.
- 3 Vegyük** ki a sütőtálcát a COSORI Air Fryer kosarából.
- 4 Válasszuk** ki a Bake (Sütés) funkciót, állítsuk a hőmérsékletet 205 °C-ra, az időt pedig 15 percre, majd koppintsunk a *Start/Pause (Indítás/szüneteltetés)* lehetőségre az előmelegítéshez.
- 5 Öntsük** a kukoricás keveréket közvetlenül az előmelegített kosárba.
- 6 Vegyük** ki, ha elkészült, és tálaljuk.





## Parmezános sült édeskömény

MENNYISÉG 3 ADAG

**ELŐKÉSZÍTÉS:** 15 perc  
**SÜTÉS:** 30 perc

1 édesköménygumó  
2 evőkanál olívaolaj  
½ teáskanál durva szemű só  
½ teáskanál őrölt feketebors

### PARMEZÁNOS PANÍRMORZSA

2 evőkanállal extra szűz olívaolaj  
3 evőkanál reszelt parmezán sajt  
½ teáskanál durva szemű só  
½ csésze pankó panírmorzsa  
½ teáskanál őrölt feketebors  
½ teáskanál fokhagymapor  
1 teáskanál friss kakukkfűlevél

- Vágjuk** félbe függőlegesen az édesköményt a tetejétől a gyökeréig, és távolítsuk el a tollszerű leveleket.
- Vágjuk** mindkét fél édesköményt 1,3 centiméter vastagságú hasábokra.
- Tegyük** az édesköményt egy közepes tálba, és forgassuk össze olívaolajjal, sóval és feketeborssal.
- Keverjük** össze a parmezános panírmorzsa hozzávalóit egy külön tálban, és jól keverjük el.
- Vegyük** ki a sütőtálcát a COSORI Air Fryer kosarából.
- Válasszuk** ki a Bake (Sütés) funkciót, állítsuk az időt 30 percre, majd koppintsunk a *Start/Pause (Indítás/szüneteltetés)* lehetőségre az előmelegítéshez.
- Helyezzük** az édesköményt közvetlenül az előmelegített kosárba.
- Oszlassuk** fel a morzsás keveréket egyenletesen a tetején.
- Vegyük** ki, ha elkészült, és forrón tálaljuk.



## Hercegnő burgonya

MENNYISÉG 4 ADAG

**ELŐKÉSZÍTÉS:** 20 perc  
**SÜTÉS:** 10 perc

473 ml zsíros tej, felforralva  
1 tasak vajjal és zöldfűszerekkel  
ízesített instant burgonyapüré  
(113 g)  
2 evőkanál reszelt parmezán sajt  
2 tojássárgája  
1 gerezd fokhagyma, reszelve  
Olajspray

### SZÜKSÉGES ESZKÖZÖK

Sütőpapír  
Habzsák  
Nagy csillag alakú díszítővég

- 1 Öntsük** a forró tejet egy közepes tálba az instant burgonyapürével, és hagyjuk állni 5 percig, hogy hidratálódjon.
- 2 Keverjük** össze a burgonyapürét és a tejet, hogy homogén állagot kapjunk.
- 3 Forgassuk** bele a reszelt parmezánt, tojássárgáját és fokhagymát, amíg jól el nem keverednek.
- 4 Vágjunk** 12, egyenként 5 × 5 centiméteres négyzetet a sütőpapírból.
- 5 Illesszük** a habzsákra a csillag alakú csővéget, majd töltsük meg a burgonyás keverékkel.
- 6 Nyomjuk** ki a kupacokat úgy, hogy először a habzsák csúcsát a sütőpapírhoz illesztjük, és lassan emeljük felfelé, hogy hullámos halmokat kapjunk. Ha 6,3–7,6 centiméter magas kupacokat kapunk, megállunk.
- 7 Helyezzük** a halmokat egy tepsire, majd 15 percre a fagyasztóba.
- 8 Helyezzük** a sütőtálcát a COSORI Air Fryer kosarába.
- 9 Válasszuk** ki a Grill (Grillezés) funkciót, állítsuk a hőmérsékletet 205 °C-ra, az időt pedig 10 percre, majd koppintsunk a *Start/Pause (Indítás/szüneteltetés)* lehetőségre az előmelegítéshez.
- 10 Permetezzük** le az előmelegített sütőtálcát olajspray-vel.
- 11 Helyezzük** a sütőpapírnégyzeteket a burgonyahalmokkal az előmelegített sütőtálcára, és permetezzük le őket olajspray-vel.
- 12 Vegyük** ki, ha elkészült, és tálaljuk.



## Szarvasgombás pasztinákhasábok

MENNYISÉG 2 ADAG

**ELŐKÉSZÍTÉS:** 15 perc  
**SÜTÉS:** 18 perc

2 közepes pasztinák  
2 evőkanál növényi olaj  
2 teáskanál szarvasgombaolaj  
¼ teáskanál őrölt feketebors  
½ teáskanál nagyszemű tengeri só  
2 evőkanál finomra aprított  
petrezselyem

- 1 Hámozzuk** meg, és vágjuk fel a pasztinákot 10 centiméter hosszú és 1,3 centiméter vastag darabokra.
- 2 Keverjük** össze a pasztinákot egy tálban a növényi olajjal és az őrölt feketeborssal, és forgassuk jól össze.
- 3 Helyezzük** a sütőtálcát a COSORI Air Fryer kosarába.
- 4 Válasszuk** ki az Air Fry (Forrólevegős sütés) funkciót, állítsuk a hőmérsékletet 200 °C-ra, az időt pedig 18 percre, majd koppintsunk a *Start/Pause (Indítás/szüneteltetés)* lehetőségre az előmelegítéshez.
- 5 Helyezzük** a pasztinákot az előmelegített sütőtálcára.
- 6 Fordítsuk** meg a pasztinákot a sütési idő felénél. A Shake Reminder (Rázási emlékeztető) funkció szól, hogy mikor kell.
- 7 Vegyük** ki, ha elkészült, csorgassunk rá szarvasgombaolajat, majd díszítsük nagyszemű sóval és petrezselyemmel, ezt követően tálaljuk.



## Sült kelbimbó pancettás vinaigrette-tel

MENNYISÉG 2 ADAG

**ELŐKÉSZÍTÉS:** 15 perc

**SÜTÉS:** 19 perc

113 gramm pancetta

230 gramm kelbimbó, félbevágva

2 evőkanál parmezán sajt

### VINAIGRETTE

½ teáskanál őrölt feketebors

1 evőkanál pancettazsír

2 evőkanál balsamecet

Egy csipet szárított oregánó

½ teáskanál fokhagymapor

- Helyezzük** a sütőtálcát a COSORI Air Fryer kosarába.
- Válasszuk** ki az Air Fry (Forrólevegős sütés) funkciót, állítsuk a hőmérsékletet 205 °C-ra, az időt pedig 5 percre, majd koppintsunk a *Start/Pause (Indítás/szüneteltetés)* lehetőségre az előmelegítéshez.
- Helyezzük** a pancettát az előmelegített sütőtálcára.
- Rázzuk** meg a pancettát a sütési idő felénél. A Shake Reminder (Rázási emlékeztető) funkció szól, hogy mikor kell.
- Vegyük** ki a pancettát, amikor elkészült, és tegyük félre. A pancetta zsíráját felfogjuk egy külön tálban.
- Óvatosan** vegyük ki a sütőtálcát, és tegyük a kelbimbókat közvetlenül a kosárba. Egy evőkanál pancettazsír félreteszünk, a maradék zsírt pedig összekeverjük a kelbimbókkal.
- Válasszuk** ki az Air Fry (Forrólevegős sütés) funkciót, állítsuk a hőmérsékletet 205 °C-ra, az időt pedig 14 percre, koppintsunk a *Preheat (Előmelegítés)* lehetőségre a funkció kikapcsolásához, majd koppintsunk a *Start/Pause (Indítás/szüneteltetés)* lehetőségre.
- Rázzuk** meg a kelbimbót a sütési idő felénél. A Shake Reminder (Rázási emlékeztető) funkció szól, hogy mikor kell.
- Habverővel** keverjük össze a vinaigrette összes hozzávalóját (a félretett pancettazsírral együtt) egy nagy tálban, amíg jól el nem keverednek.
- Vegyük** ki a kelbimbót, ha elkészült, és tegyük egy közepes tálba a pancettával és a vinaigrette-tel. Összeforgatjuk, parmezán sajtalal díszítjük, majd tálaljuk.



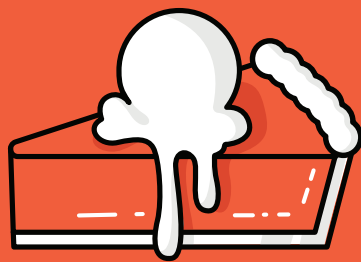
## Miso mázas színes répák

MENNYISÉG 4 ADAG

**ELŐKÉSZÍTÉS:** 45 perc  
**SÜTÉS:** 10 perc

907 gramm különböző színű répa,  
megtisztítva  
2 evőkanál miso  
2 teáskanál világos szójaszószt  
½ teáskanál szezámolaj  
55 gramm barnacukor  
1 evőkanál rizsborecet  
½ teáskanál feketebors  
½ teáskanál friss gyömbér, apróra  
vágva  
2 gerezd fokhagyma, apróra vágva  
42 gramm olvasztott vaj  
1 evőkanál friss petrezselyem,  
aprítva (elhagyható)

- 1 Hámozzuk** meg a répákat, és vágjuk őket 1,3 centiméteres gyufaszálakra. Tegyük félre egy közepes tálban.
- 2 Keverjük** össze a maradék hozzávalókat egy tálban, amíg jól el nem keverednek.
- 3 Öntsük** a keveréket a répákra, és forgassuk össze, amíg egyenletesen be nem vonja őket. Legalább 30 percig hagyjuk állni.
- 4 Helyezzük** a sütőtálcát a COSORI Air Fryer kosarába.
- 5 Válasszuk** ki a Roast (Pirítás) funkciót, állítsuk a hőmérsékletet 195 °C-ra, az időt pedig 10 percre, majd koppintsunk a *Start/Pause (Indítás/szüneteltetés)* lehetőségre az előmelegítéshez.
- 6 Helyezzük** a répákat az előmelegített sütőtálcára.
- 7 Süssük** 7 percig, majd kenjük rá a pácot, amikor 3 perc van hátra a sütési időből.
- 8 Vegyük** ki, ha elkészült, és díszítsük petrezselyemmel, ha szeretnénk. Melegen vagy szobahőmérsékleten tálaljuk.



Desszertek



## Pumpkin spice fűszeres muffinok krémsajtos mázzal

MENNYISÉG 6 ADAG

**ELŐKÉSZÍTÉS:** 45 perc  
**SÜTÉS:** 23 perc

120 gramm finomliszt  
½ teáskanál szódabikarbóna  
1 teáskanál sütőpor  
½ teáskanál durva szemű só  
½ teáskanál őrölt fahéj  
1¼ teáskanál pumpkin spice fűszerkeverék  
118 ml növényi olaj  
2 tojás  
128 gramm világos barnacukor  
330 gramm tiszta sütőtökpüré  
1¼ teáskanál vaníliakivonat

### KRÉMSAJTOS MÁZ

226 gramm teljes zsírtartalmú krémsajt, puhítva  
115 gramm sóltan vaj, puhítva  
361 gramm porcukor  
1½ teáskanál tiszta vaníliakivonat  
½ teáskanál durva szemű só  
Egy csepp narancssárga zselés ételfesték  
½ teáskanál pumpkin spice fűszerkeverék a tetejére

### SZÜKSÉGES ESZKÖZÖK

6 nagyméretű szilikonos muffin forma vagy nagyméretű, különálló muffin forma  
Keverőtálas robotgép a habverő toldattal  
Habzsák  
Nagy csillag alakú díszítővég

- Keverjük** össze a finomlisztet, a szódabikarbónát, a sütőport, a durva szemű sót, az őrölt fahéjat és a pumpkin spice fűszerkeveréket egy közepes tálban, majd habverővel jól keverjük el.
- Habverővel** keverjük össze a növényi olajat, a tojásokat, a világos barnacukrot, a sütőtökpürét és a vaníliakivonatot egy másik tálban, amíg jól el nem keverednek.
- Adjuk** hozzá a nedves hozzávalókat a száraz hozzávalókhoz, és addig keverjük, amíg homogén állagú nem lesz.
- Töltsük** meg a muffinformákat  $\frac{3}{4}$ -ig a tésztával.
- Helyezzük** a sütőtálcát a COSORI Air Fryer kosarába.
- Válasszuk** ki a Bake (Sütés) funkciót, állítsuk a hőmérsékletet 160 °C-ra, az időt pedig 23 percre, majd koppintsunk a *Start/Pause* (Indítás/szüneteltetés) lehetőségre az előmelegítéshez.
- Helyezzük** a muffinokat az előmelegített sütőtálcára.
- Vegyük** ki, ha elkészültek, és hagyjuk hűlni szobahőmérsékleten 30 percig.
- Tegyük** a krémsajtot és a vajat egy habverővel felszerelt keverőtálas robotgép táljába.
- Verjük** a krémsajtot és a vajat habosra, majd adjuk hozzá a porcukrot, a vaníliakivonatot és a sót.
- Keverjük** alacsony fokozaton, amíg a porcukor teljesen el nem keveredik.
- Kaparjuk** le a tál oldaláról és aljáról is, adjuk hozzá a narancssárga ételfestéket, majd keverjük magas fokozaton habosra a mázat.
- Vágjuk** le a habzsák csúcsát, illesszük rá a csővéget, és töltsük meg a mázzal.
- Nyomjuk** ki a mázat a muffinokra, majd szórjuk meg pumpkin spice fűszerrel, és tálaljuk.



## „Dán álom” sütemény

MENNYISÉG 6 ADAG

**ELŐKÉSZÍTÉS:** 15 perc  
**SÜTÉS:** 24 perc

### Olajspray

3 nagyméretű tojás  
200 gramm kristálycukor  
1 teáskanál vaníliakivonat  
219 gramm süteményliszt  
2 teáskanál sütőpor  
½ teáskanál durva szemű só  
85 gramm sóltan vaj, olvasztva  
158 ml zsíros tej

### BEVONAT

113 gramm sóltan vaj  
106 gramm édesítetlen kókuszreszelék  
312 gramm sötét barnacukor  
78 ml zsíros tej  
½ teáskanál durva szemű só

### SZÜKSÉGES ESZKÖZÖK

6 kerámia ramekin forma (egyenként  
226 gramm)  
Keverőtálas robotgép vagy kézi mixer  
a keverőlapát toldattal  
Lisztzsita

- Helyezzük** a sütőtálcát a COSORI Air Fryer kosarába.
- Permetezzük** le a ramekin formák belsejét olajspray-vel.
- Válasszuk** ki a Bake (Sütés) funkciót, állítsuk a hőmérsékletet 155 °C-ra, az időt pedig 20 percre, majd koppintsunk a *Start/Pause* (Indítás/szüneteltetés) lehetőségre az előmelegítéshez.
- Tegyük** a tojásokat, cukrot és vaníliakivonatot egy keverőlapáttal felszerelt keverőtálas robotgép táljába, majd közepesen magas fordulatszámra addig verjük, amíg könnyű és habos nem lesz.
- Szítaljuk** a lisztet, a sütőport és a sót egy másik tálba. Egy másik tálban összekeverjük az olvasztott vajat és a tejet.
- Adjuk** hozzá a száraz hozzávalókat a robotgép táljába, keverjük addig, míg éppen csak összeáll, majd forgassuk bele a tejes-vajas keveréket.
- Öntsük** a tésztát egyenlő arányban a ramekin formákba.
- Helyezzük** a ramekin formákat az előmelegített sütőtálcára.
- Tegyük** a bevonat hozzávalóit egy közepes nyeles lábasba, és közepes hőfokon olvasszuk őket egybe, folyamatos kevergetés mellett, majd vegyük le a hőforrásról.
- Kanalazzunk** egy réteg bevonatot minden ramekin formára, miután befejeződött a sütés.
- Válasszuk** ki a Bake (Sütés) funkciót, állítsuk a hőmérsékletet 170 °C-ra, az időt pedig 4 percre, koppintsunk a *Preheat* (Előmelegítés) lehetőségre a funkció kikapcsolásához, majd koppintsunk a *Start/Pause* (Indítás/szüneteltetés) lehetőségre.
- Vegyük** ki a süteményeket, ha elkészültek, hagyjuk kihűlni, majd tálaljuk.





## Fehér csokoládés-makadámdiós kekszek

MENNYISÉG 18 KEKSZ

**ELŐKÉSZÍTÉS:** 70 perc  
**SÜTÉS:** 8 perc

169 gramm szobahőmérsékletű sóltan vaj  
128 gramm tömörített világos barnacukor  
50 gramm kristálycukor  
1 nagyméretű tojás  
1 teáskanál vaníliakivonat  
240 gramm finomliszt  
1 teáskanál szódabikarbóna  
2 teáskanál kukoricakeményítő  
½ teáskanál durva szemű só  
170 gramm fehér csokoládé-darabka  
75 gramm makadámdió, apróra vágva

### SZÜKSÉGES ESZKÖZÖK

Keverőtálas robotgép vagy kézi mixer  
a keverőlapát toldattal  
Lisztszita  
28 grammos mérőkanál vagy kanál

- 1** **Tegyük** a vajat és a kétféle cukrot egy keverőlapáttal felszerelt keverőtálas robotgép táljába, majd közepesen magas fordulatszámon addig verjük, amíg könnyű és habos nem lesz. Egy spatulával lekaparjuk a tál oldalait, majd beleütjük a tojást, és a vaníliakivonattal habosra verjük.
- 2** **Szitáljuk** át a lisztet, a sütőport, a kukoricakeményítőt és a sót egy másik tálba.
- 3** **Adjuk** hozzá a száraz hozzávalókat a robotgép táljába, és alacsony fokozaton addig verjük, míg éppen csak összeáll. Lekaparjuk a tál oldalát, majd belekeverjük a csokidarabkákat és a makadámdiót, és 5–10 másodpercig keverjük.
- 4** **Hűtsük** a tésztát a hűtőben legalább egy órán át, de akár 48 órán át is.
- 5** **Helyezzük** mindkét sütőtálcát a COSORI Air Fryer kosaraiba.
- 6** **Válasszuk** ki a Bake (Sütés) funkciót a bal oldali kosárhoz, állítsuk a hőmérsékletet 160 °C-ra, az időt pedig 8 percre, koppintsunk a Sync Cook (Szinkronban sütés), majd a Start/Pause (Indítás/szüneteltetés) lehetőségre az előmelegítéshez.
- 7** **Kanalazzunk** 8 halmot a tésztából a sütőtálcára, körülbelül 2,5 centiméter helyet hagyva a halmok között. A maradék tésztát a hűtőbe tesszük.
- 8** **Vegyük** ki a kekszeket, amikor elkészültek és épphogy megbarnult a szélük, és hagyjuk kihűlni. Még nagyon puhák lesznek, de ahogy hűlnek, megkeményednek.
- 9** **Ismételjük** meg a sütési eljárást a maradék tésztával, majd tálaljuk.



## Erdei gyümölcsös-kakukkfűves morzsasütemény barnacukros tejszínhabbal

MENNYISÉG 6 ADAG

**ELŐKÉSZÍTÉS:** 15 perc

**SÜTÉS:** 16 perc

### TEJSZÍNLAB

55 gramm világos barnacukor

60 ml víz

355 ml magas zsírtartalmú habtejszín

### TÖLTELÉK

400 gramm friss eper, 6 mm vastagság szeletekre vágva

150 gramm friss szeder

1 evőkanál friss kakukkfűlevél, apróra vágva

½ citrom leve

2 evőkanál kristálycukor

½ evőkanál kukoricakeményítő

½ teáskanál durva szemű só

### ÉDES MORZSA

90 gramm finomliszt

50 gramm zabpehely

½ teáskanál sütőpor

½ teáskanál szódadikarbóna

50 gramm kristálycukor

55 gramm barnacukor

½ teáskanál durva szemű só

85 gramm nagyon hideg sótlan vaj, kis kockákra vágva

### SZÜKSÉGES ESZKÖZÖK

Sütőpapír

Habverő vagy kézi mixer

- 1 Oldjuk** fel a barnacukrot a vízben egy kis nyeles lábasban, alacsony hőfokon. Ez kell majd a tejszínhabhoz. Amikor a cukor teljesen sziruppá oldódott, levesszük a hőforrásról, és hagyjuk kihűlni.
- 2 Helyezzük** a sütőtálcát a COSORI Air Fryer kosarába.
- 3 Bételjük** ki a kosarat sütőpapírral úgy, hogy a papír minden oldalon kb. 5 centiméterre felér és tálát képez a tölteléknek.
- 4 Tegyük** az epret, szedret, kakukkfűvet, citromlevet, cukrot, kukoricakeményítőt és sót egy közepes tálba, és keverjük össze, majd óvatosan kanalazzuk a sütőpapírra.
- 5 Tegyük** a lisztet, zabpehelyet, sütőport, szódadikarbónát, kristálycukrot, barnacukrot és sót egy másik tálba, és habverővel keverjük össze a morzsához. Ezután az ujjainkkal dolgozzuk bele a vajat, hogy morzsalékos darabokat kapjunk. A morzsát a szedres töltelékre szórjuk a kosárban.
- 6 Válasszuk** ki a Bake (Sütés) funkciót, állítsuk a hőmérsékletet 155 °C-ra, az időt pedig 16 percre, koppintsunk a *Preheat* (Előmelegítés) lehetőségre a funkció kikapcsolásához, majd koppintsunk a *Start/Pause* (Indítás/szüneteltetés) lehetőségre.
- 7 Keverjük** össze a barnacukros szirupot és a habtejszín egy közepes tálban, és habverővel vagy kézi mixerrel verjük kemény habbá. Felhasználásig hűtsük le.
- 8 Vegyük** ki a morzsasüteményt, ha elkészült, majd a barnacukros tejszínhabbal a tetején tálaljuk.

# COSORI

**Kérdései vagy észrevételei vannak?**

[hello@cosori.hu](mailto:hello@cosori.hu)

A0-23G26\_EU