

AEG

DELI 5 AIR FRYER

ΟΚΤΩ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΓΙΑ ΝΑ
ΞΕΚΙΝΗΣΕΤΕ





ΣΟΛΟΜΟΣ ΜΕ ΚΑΡΙΚΕΥΜΑ ΡΟΖ ΠΙΠΕΡΙΟΥ ΚΑΙ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ

Υλικά:

300 γρ. φιλέτα σολομού, κατά προτίμηση με το δέρμα, 1 κ.γ. πιπέρι, Ξύσμα από 1 πορτοκάλι, 1 πρέζα αλάτι

Εκτέλεση.

1. Κόψτε τον σολομό σε δύο ίσα κομμάτια.
2. Σπάστε το πιπέρι.
3. Αφαιρέστε τη φλούδα του πορτοκαλιού με ένα ζέστερ ή τρίφτη.
4. Αναμείξτε το πιπέρι, το αλάτι και το ξύσμα πορτοκαλιού.
5. Τρίψτε τον σολομό με το μείγμα και αφήστε τον στην άκρη για 15 λεπτά.
6. Τηγανίστε τον σολομό στη φριτέζα για 10 λεπτά στους 140°C.
7. Κόψτε το πορτοκάλι και στύψτε λίγο χυμό πάνω στον μαγειρεμένο σολομό.





ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΓΛΥΚΟΠΑΤΑΤΕΣ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΑΓΙΟΛΙ

Υλικά:

1–2 γλυκοπατάτες (έως 800 γρ.), 1 πρέζα αλάτι, 1 κ.σ. ελαιόλαδο

Σάλτσα αγιολί:

1 κρόκος αυγού, 1 κ.σ. ξύσμα λεμονιού, 200 ml μαγειρικό λάδι, 1 πρέζα πιπέρι καγιέν, 2 σκελίδες σκόρδο, 1 πρέζα αλάτι

Εκτέλεση.

1. Ξεφλουδίστε τις γλυκοπατάτες και κόψτε τις σε λωρίδες πάχους 0,5 εκ. Πασπαλίστε τις με ελαιόλαδο και αλάτι.
2. Τηγανίστε τις γλυκοπατάτες για 15–30 λεπτά στους 180°C. Στη διάρκεια του μαγειρέματος, ανακινήστε μερικές φορές το καλάθι.
3. Για τη σάλτσα αγιολί: αναμείξτε το σκόρδο, τον κρόκο αυγού και το ξύσμα λεμονιού με ραβδομπλέντερ, μέχρι να δημιουργηθεί ένα ομοιόμορφο μείγμα.
4. Προσθέστε το λάδι σιγά-σιγά, ανακατεύοντας συνεχώς. Συνεχίστε να ανακατεύετε το μείγμα, μέχρι να πήξει.
5. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι καγιέν.





ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

Υλικά:

½ μελιτζάνα, ½ κολοκυθάκι, ½ κόκκινη πιπεριά, 5 πράσινα σπαράγγια, 1 κ.σ. ελαιόλαδο, 1 πρέζα αλάτι, 1 κ.γ. ψιλοκομμένο φρέσκο θυμάρι, 1 πρέζα μαύρο πιπέρι

Εκτέλεση.

1. Κόψτε τη μελιτζάνα και το κολοκυθάκι σε φέτες πάχους 1,5 εκ. και την πιπεριά σε κομμάτια 2x2 εκ.
2. Αφαιρέστε το κάτω μέρος των σπαραγγιών.
3. Πασπαλίστε όλα τα λαχανικά, εκτός από τα σπαράγγια, με το ελαιόλαδο, το αλάτι, το πιπέρι και το ψιλοκομμένο θυμάρι.
4. Τηγανίστε τα λαχανικά για 10–20 λεπτά στους 170°C. Στη διάρκεια του μαγειρέματος, ανακινήστε μερικές φορές το καλάθι.
5. Στα μισά του μαγειρέματος, προσθέστε τα σπαράγγια.





ΤΡΑΓΑΝΑ ΚΟΠΑΝΑΚΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ



Υλικά:

3-4 κοπανάκια (έως 800 γρ.), 2 αυγά χτυπημένα με 2 κ.σ. νερό, 50 γρ. αλεύρι, 100 γρ. νιφάδες πάνκο ή απλή τριμμένη φρυγανιά, 1 πρέζα αλάτι, 1 πρέζα μαύρο πιπέρι, 1 πρέζα πάπρικα σε σκόνη

Υλικά για τη σάλτσα αγιολί με τσίλι:

200 γρ. σάλτσα αγιολί, 1 κ.σ. ψιλοκομμένες φρέσκες πιπεριές τσίλι, 1 κ.γ. κύμινο σε σκόνη

Εκτέλεση.

1. Αναμείξτε το αλεύρι, το αλάτι, την πάπρικα και το μαύρο πιπέρι.
2. Πανάρете τα κοπανάκια, περνώντας τα πρώτα από το μείγμα αλευριού, μετά από το μείγμα αυγών και, τέλος, από την τριμμένη φρυγανιά.
3. Απλώστε ομοιόμορφα τα κοπανάκια στο καλάθι της φριτέζας και τηγανίστε τα για 20 λεπτά στους 180°C. Στη διάρκεια του μαγειρέματος, ανακινήστε μερικές φορές το καλάθι.
4. Σερβίρετε μαζί τη σάλτσα αγιολί με τσίλι.



ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΓΕΜΙΣΤΟ ΜΕ ΛΕΜΟΝΙ ΚΑΙ ΣΚΟΡΔΟ

Υλικά:

1 ολόκληρο κοτόπουλο (να χωράει στο καλάθι), 1 λεμόνι, 1 κεφάλι σκόρδο, 1 κ.σ. αλάτι,
1 κ.γ. μαύρο πιπέρι

Εκτέλεση.

1. Κόψτε το λεμόνι στα δύο.
2. Γεμίστε το κοτόπουλο με το λεμόνι και το σκόρδο και τρίψτε το με αλάτι και πιπέρι.
3. Τοποθετήστε το κοτόπουλο στο καλάθι και τηγανίστε το για 45– 60 λεπτά στους 180°C.
4. Αφού ψηθεί το κοτόπουλο, αφήστε το να ξεκουραστεί για 10 λεπτά.





ΜΠΡΙΖΟΛΑ

Υλικά:

225 γρ. σπαλομπριζόλα χωρίς κόκκαλο/κόντρα φιλέτο, 1 πρέζα αλάτι
1 πρέζα μαύρο πιπέρι, 1 κ.γ. ψιλοκομμένο φρέσκο δενδρολίβανο

Εκτέλεση.

1. Πασπαλίστε το κρέας και στις δύο πλευρές με αλάτι, πιπέρι και δενδρολίβανο.
2. Τοποθετήστε το κρέας στη φριτέζα και τηγανίστε το για 10 λεπτά στους 200°C.
3. Όταν ολοκληρωθεί το πρόγραμμα, αφήστε το κρέας να ξεκουραστεί για 5 λεπτά.
4. Σερβίρετε με σπαράγγια





ΜΑΦΙΝ ΜΕ ΜΥΡΤΙΛΑ ΚΑΙ ΤΡΙΦΤΗ ΖΥΜΗ (6 ΤΕΜΑΧΙΑ)

Υλικά:

200 γρ. αλεύρι σίτου, 100 γρ. ζάχαρη, 1 κ.γ. μαγειρική σόδα, 15 γρ. βούτυρο, 75 ml γάλα, 1 αυγό, 100 γρ. κατεψυγμένα μύρτιλα, 1 κ.σ. ζάχαρη άχνη

Επικάλυψη τριφτής ζύμης:

1 κ.σ. ζάχαρη, 1 κ.σ. νιφάδες βρώμης, 1 κ.σ. βούτυρο, 1 κ.σ. αλεύρι σίτου

Εκτέλεση.

1. Λιώστε το βούτυρο και αναμείξτε το με το γάλα και το αυγό.
2. Αναμείξτε όλα τα στεγνά υλικά και στη συνέχεια προσθέστε το μείγμα γάλακτος.
3. Αναμείξτε τα μύρτιλα με τη ζάχαρη άχνη και στη συνέχεια προσθέστε τα στα υπόλοιπα υλικά.
4. Αναμείξτε τα υλικά για την επικάλυψη.
5. Ρίξτε το μείγμα των μάφιν σε μεγάλες φόρμες για μάφιν, κατά προτίμηση από σιλικόνη.
6. Προσθέστε την επικάλυψη πάνω στα μάφιν.
7. Ψήστε τα μάφιν σε παρτίδες για 10–15 λεπτά στους 180°C.





ΠΙΤΣΑ ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ

Υλικά:

Ζύμη:

15 γρ. φρέσκια μαγιά, 125 ml χλιαρό νερό, 1 πρέζα αλάτι, 300 γρ. αλεύρι σίτου

Σάλτσα ντομάτας (χωρίς βράσιμο):

200 γρ. ντομάτες σε κονσέρβα, 1 σκελίδα σκόρδο, 1 κ.γ. ζάχαρη, 1 κ.σ. ξύδι βαλσάμικο, 1 πρέζα μαύρο πιπέρι, 1 κ.σ. ελαιόλαδο, 1 πρέζα αλάτι

Γαρνιτούρα:

Μοτσαρέλα, Φύλλα βασιλικού, 2 κ.σ. ελαιόλαδο

1. Ζυμώστε όλα τα υλικά της ζύμης για 10 λεπτά.
2. Καλύψτε το μπολ και αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει για 30 λεπτά, μέχρι να διπλασιαστεί σε μέγεθος.
3. Αναμείξτε όλα τα υλικά για τη σάλτσα ντομάτας με ραβδομπλέντερ.
4. Χωρίστε τη ζύμη στα δύο και ανοίξτε την, ώστε να χωράει καλά στο καλάθι.
5. Απλώστε ομοιόμορφα τη σάλτσα ντομάτας στη ζύμη και προσθέστε από πάνω τη μοτσαρέλα και τον βασιλικό.
6. Ψήστε σε παρτίδες για 10 λεπτά στους 180°C.
7. Ρίξτε ελαιόλαδο πάνω στη φρεσκοψημένη πίτσα.

