Please make sure to read the enclosed instructions prior to using your unit.
Bitte lesen Sie unbedingt die beiliegende Bedienungsanleitung, bevor Sie Ihr Gerät verwenden.
Assurez-vous de lire les instructions incluses avant d'utiliser votre appareil.

NINJA®
Foodi®
MAX
Grill &
Air Fryer

COOKING CHARTS +
IRRESISTIBLE RECIPES

KOCHTABELLEN +
UNWIDERSTEHLICHE REZEPTE

TABLEAUX DE CUISINE +
RECETTES IRRISISTABLES

Your guide to grilling like a pro

Welcome to the Ninja® Foodi® Max Grill and Air Fryer recipe guide.
From here, you're just a few pages away from recipes, tips and tricks and helpful hints.
Now open the lid and let's get grilling.

Recipe List

Kickstarter Recipe **14**
Grilled sirloin steaks and asparagus 14

Beef **84**
Beef Wellington 84
Cheese stuffed burger 87

Chicken **91**
Honey Mustard & Barbecue Glazed Chicken Breasts 91
Cajun chicken kebabs 94
Mustard rubbed half chicken 99

Lamb **103**
Butterflied leg of lamb 103

Pork **107**
Grilled breakfast 107
Sausage plait 110

Fish **113**
Whole salmon 113

Vegetarian **116**
Falafels 116

Snacks & Sides **120**
Roasted vegetables 120
Dauphinoise potatoes 123
Spicy sweet potato wedges 127
Sea Salt focaccia 131

For more recipes visit ninjakitchen.eu

Recipe Key

We've tagged recipes with these icons to help find the right one for you.

Digital Cooking Probe

10 minutes or less

Frozen to chargrilled

Child-friendly food

Gluten-free

Dairy-free

Keto

Vegetarian

Cyclonic Grilling
TECHNOLOGY

Perfectly cook food on the inside and chargrill every side with super hot Cyclonic Grilling Technology. The grilling chamber gives you the fast, juicy, char-grilled results you want by combining a unique, high density grill plate with cyclonic air that circulates rapidly around food.

Now with the Smart Cook System you can achieve the perfect level of cook without the guesswork.

Grilled favourites
Quick and easy meals
Cheese Stuffed Burgers, page 87

No-flip grilling
No more falling apart
Whole Fillet of Salmon, page 113

Perfect cooking
No guesswork
Grilled Sirloin Steaks with Asparagus, page 14

Grilled thrills
Make the unexpected
Sea Salt Focaccia, page 131

Frozen to chargrilled
No thawing required
Peri Peri Chicken Breasts, page 91

More flavour. Less smoke.

After hundreds of hours of recipe testing, our chefs have paired your favourite foods with a recommended temperature setting that will maximise grill flavours while minimising smoke.

Always use recommended oils

For less smoke, use oils with a high smoke point, like vegetable, coconut, grapeseed or avocado oil instead of olive oil. If you choose to cook ingredients at a higher temperature with olive oil, it may result in more smoke.

LO
200°C

Best for bacon and sausages, and when using thicker barbecue sauces.

Grilled Breakfast
Page 107

MED
230°C

Best for frozen meats and batches of marinated ingredients.

Honey Mustard & Barbecue Glazed Chicken
Page 91

HI
250°C

Best for steaks, chicken and burgers.

Grilled Sirloin Steak & Asparagus
Page 14

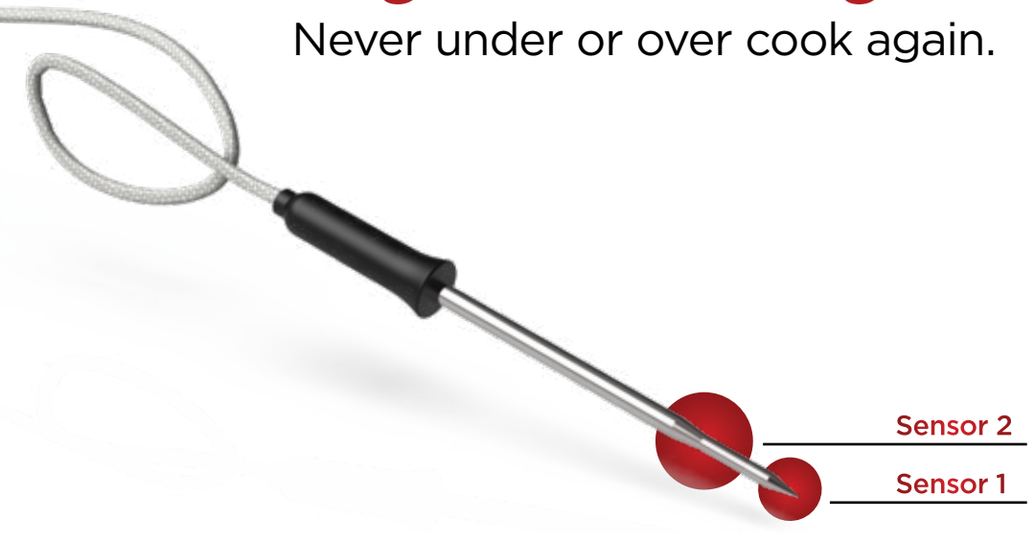
MAX
260°C

Best for vegetables, fruit, fresh and frozen seafood and pizza.

Corn on the Cob
Page 20

Perfectly done with the Digital Cooking Probe.

Never under or over cook again.



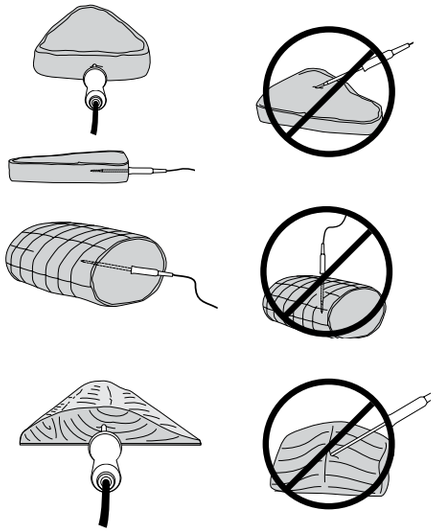
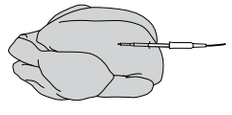
Dual Sensor Technology

The leave-in Digital Cooking Probe continuously monitors temp in two places for more accurate cooking results. The Ninja® Foodi® Max Health Grill & Air Fryer lets you know when it's time to take your food off the grill and let it rest.

For more information on how to use the probe refer to the instruction booklet.

How to place the probe

Once you've selected your cooking function, cooking temperature, protein type and how you would like it cooked, **insert the Digital Cooking Probe into the thickest part of your protein** while the grill is preheating.

FOOD TYPE	PLACEMENT	CORRECT	INCORRECT
Steaks **Pork chops** **Lamb chops** **Chicken breasts** **Burgers** **Tenderloins** **Fish fillets**	• Insert probe horizontally into the centre of the thickest part of the meat. • Make sure the tip of the probe is inserted straight into the centre of the meat, not angled toward the bottom or top of it. • Make sure the probe is close to (but not touching) the bone and away from any fat or gristle. **NOTE:** *The thickest part of the meat may not be the centre. It is important that the end of the probe hits the thickest part so desired results are achieved.*		
Whole chicken	• Insert probe horizontally into the thickest part of the breast, parallel to, but not touching, the bone. • Make sure the top reaches the centre of the thickest part of the breast and doesn't go all the way through the breast into the cavity.		

DO NOT use the probe with frozen protein or for cuts of meat less than 1.5cm thick or for meat on the bone like chicken drumsticks or ribs.

Ninja® Beef Cooking Guide

Everyone's idea of the cooking scale differs. This guide shows you what you can expect from each of our preset beef cook settings.

Carry-over cooking

Did you know? Meat keeps cooking when you remove it from the grill.

To prevent overcooking, the unit will beep right before your food reaches the desired set cook level, taking carry-over cooking into account. Transfer meat to a plate with the probe still inserted and allow protein to carry-over cook and rest for 3–5 minutes.

Skipping carry-over cooking and cutting into food right away may result in a rarer level of cook.

For more information on how to use the probe refer to the instruction booklet.

Reasons meat might cook differently

No two pieces of meat are alike and, for that reason, they'll never cook the same. That's why we recommend paying close attention to the sizes of meat listed in our cooking charts. Here are some more tips to ensure a great cooking experience.

Cut size

Meats come in different shapes and sizes, which require different cooking times. If you are cooking different sizes, probe the smaller piece first as this one will cook faster than the larger piece.

For cuts 5cm or thicker (e.g., filet mignon) we recommend selecting the lower temperature setting within the level of cook you require (e.g., Rare 1 instead of Rare 2).

Meat temperature

For your convenience, cooking charts were created for use with cold meat, straight from the fridge.

For even juicier results

If time permits, let meat come to room temperature for about 30 minutes before cooking for a more juicy centre.

Flavour-Building

Tasty Marinades, Zesty Spice Rubs, and Irresistible Dipping Sauces

For the following recipes, add all ingredients to a bowl and mix well.

These marinades and spice rubs call for coarse salt—ensure you use that and not fine-grain salt.

Use spice rubs liberally. Season meat or vegetables generously and allow to sit at room temperature for 30 minutes before grilling—this will promote evenness and faster cooking.

Frozen to chargrilled

When grilling frozen meats, baste them liberally and consistently with the marinade of your choosing.

To get the best textures and flavours from frozen meat, season it with your favourite spice rub before grilling.

Marinades

MAKES: APPROX. 250ML | **MARINATING TIME:** 2-12 HOURS | **STORE:** REFRIGERATE FOR UP TO 4 DAYS

Teriyaki Marinade

80ml soy sauce
80ml water
80g dark brown sugar
3 tablespoons rice wine vinegar
1 tablespoon honey
2 cloves garlic, peeled, minced

Garlic & Herb Marinade

60ml extra virgin olive oil
60ml apple cider vinegar
10g fresh herbs (like parsley, rosemary, oregano, thyme, or sage), chopped
5 cloves garlic, peeled, minced
Juice of 1 lemon (about 3 tablespoons juice)
1 teaspoon ground black pepper
1 teaspoon salt

Simple Steak Marinade

60ml Worcestershire sauce
60ml soy sauce
60ml balsamic vinegar
2 tablespoons Dijon mustard
3 cloves garlic, peeled, minced
1 teaspoon ground black pepper
1 teaspoon salt

TIP When using marinated foods on the Grill function, we recommend using Medium and when using thicker marinades/sauces using LO.

Spice Rubs

MAKES: APPROX. 240G | **SEASON:** GENEROUSLY
STORE: UP TO 6 MONTHS IN AN AIRTIGHT CONTAINER AWAY FROM LIGHT AND HEAT

Easy BBQ Spice Rub

Best for poultry, beef, prawns, cauliflower, broccoli, carrots

60g dark brown sugar
28g smoked paprika
3 tablespoons ground black pepper
2 tablespoons salt
2 teaspoons garlic powder
2 teaspoons onion powder

Everyday Spice Rub

Best for poultry, beef, pork, lamb, veal, seafood, vegetables

3 tablespoons chilli powder
2 tablespoons white sugar
1 tablespoon salt
1 tablespoon ground cumin
1 tablespoon ground black pepper
1 tablespoon dried oregano

Dry Herb Rub

Best for poultry, pork, lamb, seafood, vegetables

1 tablespoon salt
1 tablespoon dried thyme
1 tablespoon dried rosemary
1 tablespoon dried oregano
1 teaspoon mustard powder
1 teaspoon ground black pepper
1 teaspoon crushed red pepper

Dipping Sauces

MAKES: APPROX. 240ML | **STORE:** REFRIGERATE FOR UP TO 4 DAYS

Chimichurri Sauce

Best for poultry, beef, pork, fish, vegetables

½ bunch fresh coriander (about 15g), chopped
½ bunch fresh parsley (about 15g), chopped
5 cloves garlic, peeled, minced
1 small shallot, peeled, chopped
Zest and juice of 1 lemon (about 80ml juice)
60 ml extra virgin olive oil
1 teaspoon ground black pepper
salt, as desired

Lemony-Garlic Chilli Mayo

Best for poultry, beef, pork, lamb, veal, seafood, vegetables

240ml mayonnaise
Juice of ½ lemon (about 2 tablespoons juice)
1 tablespoon paprika
1 teaspoon garlic powder
salt, as desired

Jamaican Jerk Ketchup

Best for poultry, beef, prawns

240ml ketchup
3 tablespoons dry jerk seasoning
1 ripe banana, peeled, mashed

Kickstarter Recipe
Grilled Sirloin Steaks with Asparagus

PREP: 10 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 10 MINUTES | **COOK:** BASED ON DESIRED OUTCOME | **MAKES:** 4 SERVINGS

INGREDIENTS

4 uncooked Sirloin steaks (280g each)

3 tablespoons vegetable oil, divided

Sea salt, as desired

Ground black pepper, as desired

2 bunches asparagus, trimmed

DIRECTIONS

Plug probe into unit. Insert grill plate in unit and close lid. Select GRILL. The unit will default to HI, which is the correct temperature setting for this recipe. Select PRESET. Select BEEF, use the arrows to the left of the display to set desired cook level. Press START/STOP to begin preheating.

While unit is preheating, brush each steak on all sides with ½ tablespoon vegetable oil, then season with salt and pepper, as desired. Toss asparagus with remaining vegetable oil, then season with salt and pepper, as desired.

Insert probe horizontally into the centre of one of the steaks (see probe placement instructions on page 7).

When unit beeps to signify it has preheated, place steaks on grill plate, gently pressing them down to maximise grill marks. Close lid over the probe cord. When unit beeps and the display reads FLIP, use silicone-tipped tongs to flip the steaks. Close lid to continue cooking.

When unit beeps to signal the steaks are almost done cooking. Then transfer steaks to a plate or cutting board and allow to rest for 5 minutes.

While steaks are resting, place asparagus on grill grate. Select GRILL and set to HI. Use the arrows to the right of the display to set the time to 4 minutes. Press START/STOP to begin. Skip preheat by pressing the PREHEAT button.

When cooking and resting are complete, remove probe from steaks. Slice steaks and serve with asparagus.

Grill Chart

TIP Use the digital probe with the proteins in the charts below to cook to your preference without worrying about cook times.

INGREDIENT	AMOUNT	TEMP	COOK TIME	INSTRUCTIONS
POULTRY	**Chart times are intended to cook poultry all the way through to an internal temperature of 75˚C**			
Chicken breasts	6 boneless breasts (200-250g each)	HIGH	16–20 mins	Flip halfway through cooking
Chicken mini fillets	9 fillets (900g)	HIGH	7–8 mins	Flip halfway through cooking
Chicken thighs	8 boneless thighs (100g each)	HIGH	10–12 mins	Flip halfway through cooking
Chicken wings	14 wings (1kg)	HIGH	9–10 mins	Flip halfway through cooking
Duck breasts	4 breasts, 800g	HIGH	13-14 mins	Flip halfway through cooking
Turkey burgers	6 burgers, 1.5cm thick	HIGH	5–9 mins	No need to flip
BEEF	**Chart times are intended to cook beef to medium doneness with an internal temperature of 63˚C**			
Burgers	4 burgers (up to 125g each), 2cm thick	HIGH	7–9 mins	No need to flip
Filet mignon	6 steaks (170-230g each), 3cm thick	HIGH	7–12 mins	Flip halfway through cooking
Flat iron or flank steak	1 steaks (500-700g each), 3cm thick	HIGH	11–15 mins	Flip halfway through cooking
Sirloin	4 steaks (225-280g each), 2cm thick	HIGH	9–12 mins	Flip halfway through cooking
Ribeye	3 steaks (225-280g each), 2cm thick	HIGH	9–12 mins	Flip halfway through cooking
Rump	3 steaks (225-280g each), 2cm thick	HIGH	9–12 mins	Flip halfway through cooking
Skirt	4 steaks (280-340g each), 2cm thick	HIGH	7–11 mins	Flip halfway through cooking
T-bone	2 steaks (400-500g each), 3cm thick	HIGH	9–12 mins	Flip halfway through cooking
PORK, LAMB	**Chart times are intended to cook pork, lamb all the way through to an internal temperature of 75˚C**			
Baby back ribs	1 rack, divided in half (10–13 bones)	HIGH	20–22 mins	Flip halfway through cooking
Bacon	8 rashers, thick cut	LOW	5–8 mins	No need to flip
Hot dogs	15 hot dogs (750g)	HIGH	3–5 mins	Flip halfway through cooking
Lamb chops	8 chops (550g)	HIGH	4–5 mins	Flip halfway through cooking
Pork chops	4 thick-cut, bone-in chops (250g each)	HIGH	13–17 mins	Flip halfway through cooking
Loin Steaks	6 steaks (120g each)	HIGH	4–5 mins	Flip halfway through cooking
Pork fillet tenderloins	2 whole fillets (350g-500g each)	HIGH	15–20 mins	Flip halfway through cooking
Sausages	12 sausages	LOW	7–10 mins	Flip halfway through cooking

TIP For less smoke, we recommend cleaning the splatter guard after every use.

Grill Chart, continued

TIP For less smoke, we recommend cleaning the splatter guard after every use.

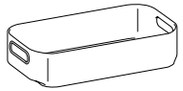
INGREDIENT	AMOUNT	TEMP	COOK TIME	INSTRUCTIONS
SEAFOOD	Chart times are intended to cook seafood all the way through to an internal temperature of 75˚C			
Cod or haddock	6 fillets (125g each)	MAX	4–6 mins	No need to flip
Halibut	6 fillets (110-170g each)	MAX	4–6 mins	No need to flip
King size prawns	560g (46 pieces)	MAX	1–3 mins	Pat dry, season
Salmon fillet	6 fillets (110g each)	MAX	6–8 mins	No need to flip
Scallops	38 (600g)	MAX	5–8 mins	Pat dry, season
Seabass	4 fillets (380g)	MAX	6–8 mins	No need to flip
Tuna	4 steaks (110-170g each)	MAX	6–8 mins	No need to flip
FROZEN POULTRY	Chart times are intended to cook poultry all the way through to an internal temperature of 75˚C			
Chicken breasts	6 boneless breasts (200g each)	MED	22–25 mins	Flip 2 or 3 times while cooking
Chicken thighs	6 bone-in thighs (850g)	MED	25–28 mins	Flip 2 or 3 times while cooking
Turkey burgers	6 patties (110-170g each)	MED	11–13 mins	Flip halfway through cooking, if desired
FROZEN BEEF	Chart times are intended to cook beef all the way through to an internal temperature of 75˚C			
Sirloin	4 steaks (350-400g), 3cm thick	MED	18–26 mins	Flip 2 or 3 times while cooking
Burgers	6 frozen burgers (750g)	MED	10 mins	Flip 2 or 3 times while cooking
FROZEN PORK	Chart times are intended to cook pork all the way through to an internal temperature of 75˚C			
Sausages	12 sausages (600g)	LOW	9–12 mins	Flip 2 or 3 times while cooking
FROZEN SEAFOOD	Chart times are intended to cook seafood all the way through to an internal temperature of 75˚C			
Cod	6 fillets (90g each)	MAX	6–8 mins	No need to flip
Halibut	6 fillets (170g each)	MAX	10–12 mins	Flip halfway through cooking, if desired
Salmon	6 fillets (90g each)	MAX	6–8 mins	Flip halfway through cooking, if desired
Prawns	450g jumbo (approx 46 count)	MAX	3–4 mins	No need to flip
FROZEN VEGGIE BURGERS				
Veggie burgers	4	HIGH	7-9 mins	Flip halfway through cooking, if desired

Grill Chart, continued

TIP For less smoke, we recommend cleaning the splatter guard after every use.

INGREDIENT	AMOUNT	PREPARATION	TEMP	COOK TIME	INSTRUCTIONS
VEGETABLES					
Asparagus	400g	Whole, trim stems	MAX	5–8 mins	No need to flip
Aubergine	500g	Cut in 5cm pieces, season	MAX	8-10 mins	Flip halfway through cooking
Bell peppers	4 (750g)	Cut in quarters, season	MAX	6–9 mins	Flip halfway through cooking
Brussel sprouts	1kg	Whole, trim stems	MAX	12–16 mins	Flip halfway through cooking
Carrots	1kg	Peel, cut in 5cm pieces, season	MAX	10-12 mins	No need to flip
Corn on the cob	4	Whole ears, remove husks	MAX	7–10 mins	Flip halfway through cooking
Courgette	2–3 (500g)	Cut in quarters lengthwise, season	MAX	10-12 mins	Flip halfway through cooking
Mushrooms	750g	Cut in half, season	MAX	5–7 mins	No need to flip
Onions, white or red (cut in half)	6 (600g)	Peel, cut in half, season	HIGH	7 mins	Flip halfway through cooking
Onions, white or red (sliced)	3	Peel, cut in 2.5cm slices, season	HIGH	6-8 mins	Flip halfway through cooking
Portobello mushrooms	6 (350-450g)	Drizzle with oil, brush with oil, season	MAX	7–9 mins	Flip halfway through cooking
Tomatoes	6–10 (360g)	Cut in half, season	MAX	7 mins	No need to flip
FRUIT					
Avocado	Up to 3 avocados	Cut in half, remove pit	MAX	4–5 mins	No need to flip
Lemons & Limes	5	Cut in half lengthwise, press down on grill plate	MAX	4–5 mins	No need to flip
Mango	4–6	Press down gently on grill plate	MAX	4–6 mins	No need to flip
Melon	6 spears (10-15cm each)	Press down gently on grill plate	MAX	4–6 mins	No need to flip
Pineapple	6–8 slices or spears	Cut in 5cm pieces	MAX	7–10 mins	Flip 2 or 3 times while cooking
Stone fruit (such as peaches & plums)	4–6	Cut in half, remove pit, press down on grill plate	MAX	3-5 mins	No need to flip
BREAD & CHEESE					
Bread (such baguettes & ciabattas)	30-40cm loaf	Hand-cut, 4cm slices, brushed with vegetable oil	MAX	2–3 mins	No need to flip
Halloumi cheese	700g-1kg	Cut in 3cm slices	MAX	2–4 mins	No need to flip

Air Fry Chart



Use these cook times as a guide, adjusting to your preference.

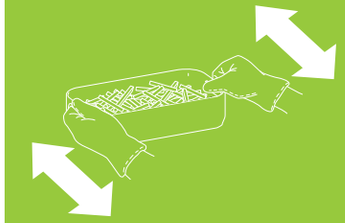
INGREDIENT	AMOUNT	PREPARATION	TOSS IN OIL	TEMP	COOK TIME
VEGETABLES					
Asparagus	2 bunches	Whole, trim stems	2 Tsp	200°C	6-7 mins
Beetroot	8 small or 6 large (1kg)	Whole	None	200°C	30-40 mins
Bell peppers	5 (750g)	Cut in quarters deseeded, season	1 Tbsp	200°C	18–22 mins
Brussel sprouts	1kg	Cut in half, remove stems	1 Tbsp	200°C	15–18 mins
Butternut squash	1.5kg	Cut in 2.5-5cm pieces	2 Tbsp	200°C	15–18 mins
Carrots	1kg	Peel, cut in 1cm pieces	1 Tbsp	200°C	12–14 mins
Cauliflower	800g	Cut in 2.5cm florets	2 Tbsp	200°C	9-11 mins
Corn on the cob	6	Whole ears, remove husks	1 Tbsp	200°C	12–15 mins
Courgette	1kg	Cut in quarters lengthwise, then cut in 2.5cm pieces	1 Tbsp	200°C	15–18 mins
Green beans	1kg	Trim	1 Tbsp	200°C	10–12 mins
Kale (for crisps)	225g	Tear in pieces, remove stems	None	150°C	10–12 mins
Mushrooms	700g	Cut in quarters	2 Tbsp	200°C	10 mins
Parsnip	500g	Peel, cut in 1cm pieces	1 Tbsp	200°C	10–12 mins
Potatoes, King Edward	1.5kg	Cut in 2.5cm wedges	2 Tbsp	200°C	22-25 mins
	1kg	Hand-cut fries*, thin	½–3 Tbsp, vegetable oil	200°C	18–22 mins
	1kg	Hand-cut fries*, thick	½–3 Tbsp, vegetable oil	200°C	20–24 mins
	6 whole (185-250g each)	Pierce with fork 3 times	None	200°C	32–38 mins
Potatoes, sweet	750g	Cut in 2.5cm chunks	1 Tbsp	200°C	15–20 mins
	6 whole (185-250g each)	Pierce with fork 3 times	None	200°C	25–30 mins
POULTRY					
Chicken breasts	4 breasts	None	Brushed with oil	190°C	18–22 mins
Chicken thighs	6 thighs	Bone in	Brushed with oil	200°C	22–28 mins
	6 thighs	Boneless	Brushed with oil	200°C	18–22 mins
Chicken wings	1.5kg (drumettes and flats)	Bone in	1 Tbsp	200°C	22–26 mins

*After cutting potatoes, allow raw fries to soak in cold water for at least 30 minutes to remove unnecessary starch. Pat fries dry. The drier the fries, the better the results.

For best results, shake or toss often.

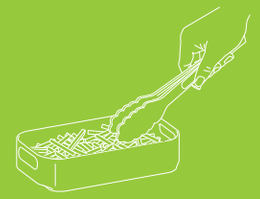
We recommend frequently checking your food and shaking or tossing it to ensure desired results.

Shake your food

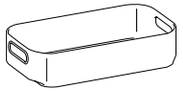


OR

Toss with silicone-tipped tongs



Air Fry Chart, continued



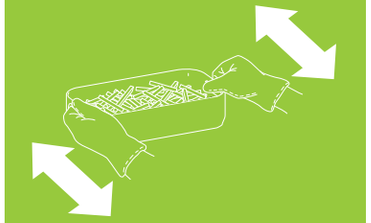
Use these cook times as a guide, adjusting to your preference.

INGREDIENT	AMOUNT	PREPARATION	TOSS IN OIL	TEMP	COOK TIME
PORK					
Bacon	6 thick cut rashers (220g)	None	None	180°C	6–7 mins
Pork chops	3 thick-cut, bone-in chops	Bone in	Brush with oil	190°C	14 mins
	6 boneless chops	Boneless	Brush with oil	190°C	14–17 mins
Pork tenderloins	2 tenderloins	Whole	Brush with oil	190°C	25–30 mins
Sausages	12 sausages	None	None	200°C	8–10 mins
FROZEN FOODS					
Breaded Mushrooms	300g, 17 mushrooms	None	None	170°C	12–14 mins
Chicken burgers	6 burgers (125g each)	None	None	200°C	14–15 mins
Chicken goujons	22 goujons (total 540g)	None	None	190°C	12–15 mins
Chicken nuggets	900g (approx 60 nuggets)	None	None	200°C	17–22 mins
Chips (French fries)	500g	None	None	200°C	10–12 mins
Chips	1kg	None	None	200°C	15 mins
Fish fillets (in batter)	4 fillet (440g)	None	None	200°C	11 mins
Fish Fingers	1 box (10 fingers)	None	None	200°C	7–10 mins
Hash Browns	900g	None	None	180°C	20 mins
Chips (chunky)	500g	None	None	180°C	15–18 mins
Onion Rings	375g	None	None	200°C	8–9 mins
Potato wedges	500g	None	None	180°C	15–18 mins
Prawn tempura	16 prawns (total 280g)	None	None	190°C	9–10 mins
Roast potatoes	700g	None	None	200°C	15–18 mins
Scampi in breadcrumbs	440g	None	None	200°C	8–9 mins
Sweet potato fries	500g	None	None	190°C	18–20 mins
Vegan nuggets	24 nuggets (476g)	None	None	200°C	10 mins
Vegan sausages	12 sausages (total 540g)	None	None	180°C	8 mins

For best results, shake or toss often.

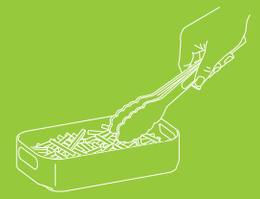
We recommend frequently checking your food and shaking or tossing it to ensure desired results.

Shake your food



OR

Toss with silicone-tipped tongs



Dehydrate Chart

Use these cook times as a guide, adjusting to your preference.

INGREDIENTS	PREPARATION	TEMP	DEHYDRATE TIME
FRUITS & VEGETABLES			
Apples	Core removed, cut in 3mm slices, rinsed in lemon water, patted dry	60°C	6–8 hours
Asparagus	Cut in 2.5cm pieces, blanched	60°C	6–8 hours
Aubergine	Peeled, cut in 3mm slices, blanched	60°C	6–8 hours
Bananas	Peeled, cut in 3mm slices	60°C	6-8 hours
Beetroot	Peeled, cut in 3mm slices	60°C	6–8 hours
Fresh herbs	Rinsed, patted dry, stems removed	60°C	4 hours
Ginger root	Cut in 3mm slices	60°C	6 hours
Mangoes	Peeled, cut in 3mm slices, pit removed	60°C	6–8 hours
Mushrooms	Cleaned with soft brush (do not wash)	60°C	6–8 hours
Pineapple	Peeled, cored, cut in 3mm - 1.25cm slices	60°C	6–8 hours
Strawberries	Cut in half or in 1.25cm slices	60°C	6–8 hours
Tomatoes	Cut in 3mm slices or grated; steam if planning to rehydrate	60°C	6–8 hours
MEAT, POULTRY, FISH			
Beef jerky	Cut in 6mm slices, marinated overnight	70°C	5–7 hours
Chicken jerky	Cut in 6mm slices, marinated overnight	70°C	5–7 hours
Turkey jerky	Cut in 6mm slices, marinated overnight	70°C	5–7 hours
Salmon jerky	Cut in 6mm slices, marinated overnight	70°C	3–5 hours

Ihr Leitfaden zum Grillen wie ein Profi

Willkommen bei den Rezeptanleitungen für den Foodi® Max Grill mit Heißluftfritteuse von Ninja. Sie sind nur einige Seiten von Rezepten, Tipps, Tricks und nützlichen Hinweisen entfernt. Öffnen Sie den Deckel, und legen Sie mit dem Grillen los!

Rezeptliste

Kickstarter-Rezepte **42**
Gegrilltes Sirloin-Steak Mit Spargel 42

Rind **42**
Filet Wellington 85
Mit Käse Gefüllte Burger 88

Hähnchen **92**
Peri-Peri-Hähnchenbrust mit Caesar Salad 92
Gegrillte Cajun-Hähnchen Und Paprika Spieße 96
Halbes Hähnchen Im Senfmantel Mit Geröstetem Wurzelgemüse 100

Lammkeule **104**
Lammkeule Im Schmetterlingsschnitt Mit Parmentier-Kartoffeln 104

Schweine **108**
Gegrilltes Frühstück 108
Würstchen Im Schlafrock 111

Fisch **114**
Ganzes Lachsfilet Mit Zitronenmayonaise 114

Vegetarisch **118**
Falafel Mit Einer Tahini-Sauce 118

Snacks und Beilagen **121**
Geröstetes Gemüse Mit Kräutern 121
Kartoffeln Dauphiner Art 124
Scharfe Süßkartoffel-Wedges 128
Focaccia Mit Meersalz 131

Für mehr Rezepten, besuchen Sie unser Website: ninjakitchen.eu

Rezeptschlüssel

Wir haben die Rezepte mit folgenden Symbolen gekennzeichnet, damit Sie das für Sie geeignete finden können.

Digitales Bratenthermometer

10 Minuten oder weniger

Von tiefgefroren bis gegrillt

Kinderfreundliches Essen

Glutenfrei

Produkte ohne Milch

Keto

Vegetarisch

Zyklon-Grill-
TECHNOLOGIE

Garen Sie Ihre Speisen innen auf den Punkt und außen von allen Seiten perfekt knusprig dank der extrem heißen Zyklon-Grill-Technologie. Die des Grillraums bieten Ihnen die gewünschten schnellen, saftigen und perfekt gegrillten Ergebnisse, dank einer einzigartigen, hochdichten Grillplatte mit zyklonischem Luftstrom, der mit hoher Geschwindigkeit rund um die Speisen zirkuliert.

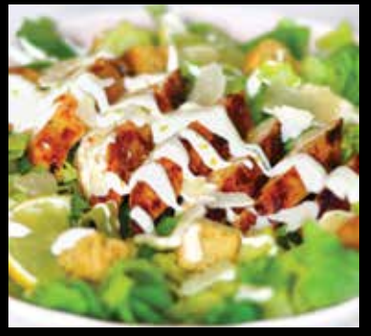
Mit dem Smart Cook-System können Sie nun das perfekte Garergebnis erzielen, ganz ohne Risiko.

Lieblings-Grillgerichte
Schnelle und einfache Gerichte
Klassische Cheeseburger, Seite 88

Grillen ohne Wenden
Kein Zerfallen mehr
Ganzes Lachsfilet mit Dillgarnierung, Seite 114

Auf den Punkt gegart
Ohne Risiko
Gegrillte Sirloin-Steaks mit Spargel, Seite 42

Gegrillte Besonderheiten
Ungewöhnliche Grillspezialitäten
Focaccia Mit Meersalz, Seite 132



Von gefroren bis gegrillt
Kein Auftauen erforderlich
Peri-Peri-Hähnchenbrust Mit Caesar Salad, Seite 92

Mehr Geschmack. Weniger Rauch.

Nach Hunderten Stunden von Rezepttests haben unsere Köche Ihre Lieblingsspeisen mit einer empfohlenen Temperatureinstellung kombiniert, wodurch der Grillgeschmack maximiert und Rauchaustritt minimiert wird.

LO (Niedrig)
200 °C

Ideal für Speck und Würstchen sowie bei der Verwendung von dickeren Barbecue-Saucen.

Gegrilltes Frühstück
Seite 108

MED (MITTEL)
230 °C

Ideal für tiefgefrorenes Fleisch und Chargen marinierter Zutaten.

Hähnchenbrust (tiefgefroren)
Seite 92

Verwenden Sie immer das empfohlene Öl

Um Rauch zu minimieren, verwenden Sie Öle mit hohem Rauchpunkt wie Pflanzen-, Kokos- Traubenkern- oder Avocadoöl statt Olivenöl. Wenn Sie Zutaten bei höherer Temperatur mit Olivenöl zubereiten möchten, könnte mehr Rauch entstehen.

HI (HOCH)
250 °C

Ideal für Steaks, Hähnchen und Burger.

Gegrilltes Sirloin-Steak mit Spargel
Seite 43

MAX
260 °C

Ideal für Gemüse, Obst, frische und tiefgefrorene Meeresfrüchte und Pizzen.

Mexican Street Corn
Seite 48

Perfekte Ergebnisse dank des digitalen Bratenthermometers.

Niemals wieder halbrohe oder übergare Speisen.

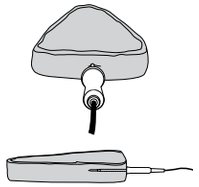
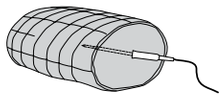
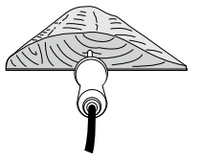
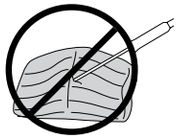
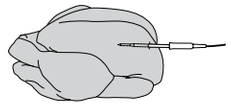
Zwei-Sensor-Technologie

Das Bratenthermometer überwacht kontinuierlich die Temperatur an zwei Orten für präzisere Garergebnisse. Der Foodi® Max Gesundheitsgrill mit Heißluftfritteuse teilt Ihnen mit, wann Sie Ihre Speisen vom Grill nehmen und ruhen lassen sollten.

Weitere Informationen zur Verwendung der Sonde finden Sie in der Gebrauchsanweisung.

So führen Sie die Sonde ein

Nachdem Sie Ihre Garfunktion, Gartemperatur, Proteinquelle (Fleisch/Fisch) und deren Zubereitungsart ausgewählt haben **führen Sie das Bratenthermometer in den dicksten Teil Ihrer Proteinquelle (Fleisch/Fisch) ein,** während der Grill vorheizt.

LEBENSMITTELTYP	PLATZIERUNG	RICHTIG	FALSCH
Steaks **Schweinekoteletts** **Lammkoteletts** **Hähnchenbrust** **Burger** **Filets** **Fischfilets**	• Führen Sie die Sonde horizontal in die Mitte des dicksten Teils des Fleischs ein. • Stellen Sie dabei sicher, dass Sie die Spitze der Sonde direkt in die Mitte des Fleischs einführen, nicht in einem Winkel nach unten oder oben. • Stellen Sie sicher, dass die Sonde nahe am Knochen ist (ihn aber nicht berührt) und großzügigen Abstand von Fett oder Knorpel hat. **HINWEIS:** *Der dickste Teil des Filets muss nicht unbedingt die Mitte sein. Es ist wichtig, dass das Ende der Sonde im dicksten Teil steckt, damit die gewünschten Ergebnisse erzielt werden.*	  	 
Ganzes Hähnchen	• Die Sonde horizontal in den dicksten Teil der Brust einführen, parallel zum Knochen, aber ohne diesen zu berühren. • Stellen Sie sicher, dass die Spitze der Sonde in die Mitte des dicksten Teils der Brust gelangt und nicht vollständig durch die Brust sticht und in den Hohlraum ragt.		

Die Sonde **NICHT** bei gefrorenen Proteinquellen oder bei Fleischstücken, die 1,5 cm dick oder dünner sind, verwenden oder für Fleisch am Knochen wie Hühnerkeulen oder Rippen.

Ninja® Rindfleisch-Garhilfe

Jeder hat ein anderes Verständnis der verschiedenen Garstufen. Diese Orientierungshilfe zeigt Ihnen, was Sie von unseren voreingestellten Garstufen bei Rindfleisch erwarten können.

Restgaren

Wussten Sie schon?
Fleisch gart weiter, nachdem es vom Grill genommen wurde.

Um zu verhindern, dass das Fleisch übergart, piept das Gerät, kurz bevor die Speise die gewünschte Garstufe erreicht. Auf diese Weise wird das Restgaren einkalkuliert. Überführen Sie das Fleisch auf einen Teller, wobei die Sonde weiter eingeführt bleiben sollte, und Sie die Proteinquelle dort restgaren und 3–5 Minuten lang ruhen.

HINWEIS: Wenn Sie das Restgaren überspringen und sofort in die Speise schneiden, kann sie einen roheren Garpunkt aufweisen, als gewünscht.

Weitere Informationen zur Verwendung der Sonde finden Sie in der Gebrauchsanweisung.

Gründe für unterschiedliche Garzeiten für Fleisch

Keine zwei Stücke Fleisch sind gleich, und deswegen garen sie auch niemals gleich. Aus diesem Grund empfehlen wir, die Größenangaben für Fleisch in unseren Gartabellen genau zu beachten. Hier finden Sie weitere Tipps, um ein großartiges Kocherlebnis zu gewährleisten.

Stückgröße

Fleisch ist in verschiedenen Formen und Größen erhältlich, die verschiedene Garzeiten erfordern. Wenn Sie Stücke mit verschiedenen Größen zubereiten wollen, müssen Sie das Thermometer zuerst in das kleinere Stück einführen, da es schneller garen wird, als das größere Stück.

Für Teile, die 5 cm dick oder größer sind (z. B. Filet mignon), empfehlen wir, die geringere Temperatureinstellung beim gewünschten Gargrad zu wählen (z. B. Rare (blutig) 1 statt Rare 2).

Fleischtemperatur

Die Gartabellen wurden für die Verwendung mit kaltem Fleisch erstellt, das direkt aus dem Kühlschrank entnommen wurde.

Für noch saftigere Fleischstücke
Wenn es die Zeit erlaubt, lassen Sie Ihr Fleisch Raumtemperatur erreichen, bevor Sie es zubereiten, so wird es in der Mitte schön saftig. Das kann bis zu 30 Minuten dauern.

Außergewöhnliche Geschmackserlebnisse

Leckere Marinaden, pikante Gewürzmischungen, und unwiderstehliche Dips

Geben Sie bei folgenden Rezepten alle Zutaten in eine Schüssel und vermengen Sie sie gut.

Diese Marinaden und Gewürzmischungen erfordern grobes Salz – stellen Sie sicher, dass Sie solches Salz und nicht feinkörniges Salz verwenden.

Verwenden Sie Gewürzmischungen großzügig. Würzen Sie Fleisch oder Gemüse großzügig und stellen Sie es vor dem Grillen bei Zimmertemperatur 30 Minuten lang beiseite – das fördert das gleichmäßige und schnelle Garen.

Von tiefgefroren bis gegrillt

Wenn Sie gefrorenes Fleisch grillen, begießen Sie es großzügig und regelmäßig mit der Marinade Ihrer Wahl.

Um das Beste an Textur und Geschmack aus gefrorenem Fleisch herauszuholen, würzen Sie es mit Ihrer Lieblingsgewürzmischung, bevor Sie es grillen.

Marinaden

ERGIBT: CA. 250 ML | **ZEIT ZUM MARINIEREN:** 2–12 STUNDEN | **AUFBEWAHRUNG:** BIS ZU 4 TAGE IM KÜHLSCHRANK

Teriyaki-Marinade

80 ml Sojasauce

80 ml Wasser

80 g dunkelbrauner Zucker

3 Esslöffel Reisweinessig

1 Esslöffel Honig

2 Knoblauchzehen, geschält und kleingehackt

Knoblauch-Kräuter-Marinade

60 ml natives Olivenöl extra

60 ml Apfelessig

10 g kleingehackte frische Kräuter (z. B. Petersilie, Rosmarin, Oregano, Thymian oder Salbei),

5 Knoblauchzehen, geschält und kleingehackt

Saft einer Zitrone (ca. 3 Esslöffel)

1 Teelöffel gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Teelöffel Salz

Einfache Steak marinade

60 ml Worcestershiresauce

60 ml Sojasauce

60 ml Balsamico-Essig

2 Esslöffel Dijon-Senf

3 Knoblauchzehen, geschält und kleingehackt

1 Teelöffel gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Teelöffel Salz

TIPP Für marinierte Zutaten mit der Grill-Funktion empfehlen wir Medium, bei der Verwendung dickerer Marinaden und Saucen die Stufe LO (niedrig).

Gewürzmischungen

ERGIBT: CA. 240 G | **WÜRZEN:** GROSSZÜGIG
AUFBEWAHRUNG: BIS ZU 6 MONATE IN EINEM LUFTDICHT VERSCHLOSSENEN BEHÄLTER, VON LICHT UND WÄRME FERNHALTEN

Einfache BBQ-Gewürzmischung

Ideal für Geflügel, Rindfleisch, Garnelen, Blumenkohl, Brokkoli, Karotten

60 g dunkelbrauner Zucker
28 g geräuchertes Paprikapulver
3 Esslöffel gemahlener schwarzer Pfeffer
2 Esslöffel Salz
2 Teelöffel Knoblauchpulver
2 Teelöffel Zwiebelpulver

Gewürzmischung für den Alltag

Ideal für Geflügel, Rindfleisch, Schweinefleisch, Lamm, Kalb, Meeresfrüchte, Gemüse

3 Esslöffel Chilipulver
2 Esslöffel weißer Zucker
1 Esslöffel Salz
1 Esslöffel gemahlener Kreuzkümmel
1 Esslöffel gemahlener schwarzer Pfeffer
1 Esslöffel getrockneter Oregano

Gewürzmischung aus Trockenkräutern

Ideal für Geflügel, Schweinefleisch, Lamm, Meeresfrüchte, Gemüse

1 Esslöffel Salz
1 Esslöffel getrockneter Thymian
1 Esslöffel getrockneter Rosmarin
1 Esslöffel getrockneter Oregano
1 Teelöffel Senfpulver
1 Teelöffel gemahlener schwarzer Pfeffer
1 Teelöffel zerstoßener roter Pfeffer

Dips

ERGIBT: CA. 240 ML | **AUFBEWAHRUNG:** BIS ZU 4 TAGE IM KÜHLSCHRANK

Chimichurri-Sauce

Ideal für Geflügel, Rindfleisch, Schweinefleisch, Fisch, Gemüse

1/2 Bund frischer Koriander (ca. 15 g), kleingehackt
1/2 Bund frische Petersilie (ca. 15 g), kleingehackt
5 Knoblauchzehen, geschält und kleingehackt
1 kleine Schalotte, geschält und kleingehackt
Schale und Saft einer Zitrone (ca. 80 ml Saft)
60 ml natives Olivenöl extra
1 Teelöffel gemahlener schwarzer Pfeffer
Salz, je nach Geschmack

Mayo mit Zitrone, Knoblauch und Chili

Ideal für Geflügel, Rindfleisch, Schweinefleisch, Lamm, Kalb, Meeresfrüchte, Gemüse

240 ml Mayonnaise
Saft von 1/2 Zitrone (etwa 2 Esslöffel Saft)
1 Esslöffel Paprikapulver
1 Teelöffel Knoblauchpulver
Salz, je nach Geschmack

Jamaican Jerk Ketchup

Ideal für Geflügel, Rindfleisch, Garnelen

240 ml Ketchup
3 Esslöffel trockene Jerk-Gewürzmischung
1 reife Banane, geschält, zerstampft

Kickstarter-Rezept
Gegrilltes Sirloin-Steak mit Spargel

EINSTEIGERREZEPT ●○○

ZUBEREITUNG: 10 MINUTEN | **VORHEIZEN:** CA. 10 MINUTEN | **GARZEIT:** HÄNGT VOM GEWÜNSCHTEN ERGEBNIS AB | **ERGIBT:** 4 PORTIONEN

ZUTATEN

4 rohe Sirloin-Steaks (je 280 g)
3 Esslöffel Pflanzenöl, aufgeteilt
Meersalz, je nach Geschmack
Gemahlener schwarzer Pfeffer, je nach Geschmack
2 Bund Spargel, Enden abgetrennt

ANLEITUNG

Das Thermometer an das Gerät anschließen. Die Grillplatte in die Einheit einsetzen und den Deckel schließen. GRILL auswählen. Die Einheit stellt sich standardmäßig auf HI ein, das ist die richtige Temperatureinstellung für dieses Rezept. PRESET auswählen. BEEF auswählen und mit den Pfeilen auf der linken Seite der Anzeige die gewünschte Garstufe einstellen. Auf START/STOP drücken, um mit dem Vorheizen zu beginnen.

Während das Gerät vorheizt, jedes Steak auf allen Seiten mit 1/2 Esslöffel Pflanzenöl bestreichen, dann je nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen. Spargel im verbleibenden Pflanzenöl schwenken, dann je nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

Sonde horizontal mittig in eines der Steaks einführen (siehe Anweisungen zur Platzierung der Sonde auf Seite 35).

Wenn das Gerät piept, um zu signalisieren, dass das Vorheizen abgeschlossen ist, die Steaks auf die Grillplatte legen und sie leicht andrücken, um die Grillstreifen zu maximieren. Den Deckel über dem Sondenkabel schließen. Wenn die Einheit piept und die Anzeige FLIP anzeigt, eine Silikonzange verwenden, um die Steaks zu wenden. Deckel schließen, um den Garvorgang fortzusetzen.

Wenn das Gerät piept, um zu signalisieren, dass die Steaks fast gar sind, dann die Steaks auf einen Teller oder ein Schneidebrett legen und 5 Minuten lang ruhen lassen.

Während die Steaks ruhen, den Spargel auf die Grillplatte legen. GRILL auswählen und HI einstellen. Die Pfeile rechts vom Display verwenden, um die Zeit auf 4 Minuten einzustellen. Auf START/STOP drücken, um zu beginnen. Durch Drücken der PREHEAT-Taste das Vorheizen überspringen.

Wenn das Garen und das Ruhen abgeschlossen sind, die Sonde aus den Steaks entfernen. Steaks in Scheiben schneiden und mit Spargel servieren.

Grilltabellen

TIPP Wir empfehlen Ihnen für weniger Rauch, Ihre Lebensmittel vor dem Grillen mit Pflanzenöl zu bestreichen.

ZUTAT	MENGE	TEMPERATUR	GARZEIT	BEDIENUNGSANLEITUNG
GEFLÜGEL	Mit den in der Tabelle angegebenen Garzeiten wird das Geflügel vollständig bis zu einer Kerntemperatur von 75 °C gegart			
Hähnchenbrust	6 knochenlose Brüste (jeweils 200–250 g)	HIGH	16–20 Minuten	Nach der halben Garzeit wenden
Hähnchenfilets	9 Filets (jeweils 900 g)	HIGH	7-8 Minuten	Nach der halben Garzeit wenden
Hähnchenschenkel	8 Schenkel ohne Knochen (jeweils 100 g)	HIGH	10–12 Minuten	Nach der halben Garzeit wenden
Hähnchenflügel	14 (1 kg)	HIGH	9-10 Minuten	Nach der halben Garzeit wenden
Entenbrüste	4 Schenkel (800 g)	HIGH	13-14 Minuten	Wenden und die Haut an mehreren Stellen mit einer Gabelspitze einstechen
Putenburger	6 Burger, 1,5 cm dick	HIGH	5-9 Minuten	Wenden nicht notwendig
RIND	Mit den in der Tabelle angegebenen Garzeiten wird für das Rindfleisch die Garstufe „Medium“ erreicht, mit einer Kerntemperatur von 63 °C			
Burger	4 Burger (jeweils bis zu 125 g), 2 cm dick	HIGH	7–9 Minuten	Wenden nicht notwendig
Filet Mignon	6 Steaks (jeweils 170–230 g), 3 cm dick	HIGH	7-12 Minuten	Nach der halben Garzeit wenden
Flat Iron Steak oder Flankensteak	1 Steak (500–700 g), 3 cm dick	HIGH	11–15 Minuten	Nach der halben Garzeit wenden
Sirloin	4 Steaks (jeweils 225-280 g), 2 cm dick	HIGH	9–12 Minuten	Nach der halben Garzeit wenden
Ribeye	3 Steaks (jeweils 225-280 g), 3 cm dick	HIGH	9-12 Minuten	Nach der halben Garzeit wenden
Rumpsteak	Steaks (jeweils 225-280 g), 3 cm dick	HIGH	9–12 Minuten	Nach der halben Garzeit wenden
Kronfleisch	4 Steaks (jeweils 280–340 g), 2 cm dick	HIGH	7–11 Minuten	Nach der halben Garzeit wenden
T-Bone	2 Steaks (jeweils 400–500 g), 3 cm dick	HIGH	9–12 Minuten	Nach der halben Garzeit wenden
SCHWEINE-, LAMM- UND KALBSFLEISCH	Mit den in der Tabelle angegebenen Garzeiten wird das Schweine-, Lamm- und Kalbsfleisch bis zu einer Kerntemperatur von 75 °C gegart			
Rippchen	1 ganzes Stück, halbiert (10–13 Knochen)	HIGH	20–22 Minuten	Nach der halben Garzeit wenden
Bacon (Speck)	8 Scheiben, dicker Schnitt	LOW	5-8 Minuten	Wenden nicht notwendig
Hotdogs	15 hot dogs (750 g)	HIGH	3–5 Minuten	Nach der halben Garzeit wenden
Lammkoteletts	8 koteletts (550 g)	HIGH	4–5 Minuten	Nach der halben Garzeit wenden
Schweinelendensteaks	6 steaks (120 g each)	HIGH	4–5 Minuten	Nach der halben Garzeit wenden
Schweinekoteletts	4 dick geschnittene Koteletts mit Knochen (jeweils 250 g)	HIGH	13–17 Minuten	Nach der halben Garzeit wenden
Schweinefilet	2 ganze Filets (jeweils 350-500 g)	HIGH	15–20 Minuten	Nach der halben Garzeit wenden
Wurst	12 ganze Würste	LOW	7-10 Minuten	Nach der halben Garzeit wenden

Grilltabelle, Fortsetzung

TIPP Wir empfehlen Ihnen für weniger Rauch, Ihre Lebensmittel vor dem Grillen mit Pflanzenöl zu bestreichen.

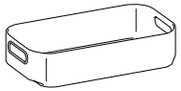
ZUTAT	MENGE	TEMPERATUR	GARZEIT	BEDIENUNGSANLEITUNG
MEERESFRÜCHTE	Mit den in der Tabelle angegebenen Temperaturen werden Meeresfrüchte bis zu einer Kerntemperatur von 63 °C gegart			
Kabeljau oder Schellfisch	6 Filets (125 g)	MAX	8–12 Minuten	Wenden nicht notwendig
Heilbutt	6 Filets (110–170 g)	MAX	6–10 Minuten	Wenden nicht notwendig
Jakobsmuscheln	18 (750 g)	MAX	5–8 Minuten	Trockentupfen, würzen
Garnelen	1 kg Jumbo (ca. 46 Stück)	MAX	1–3 Minuten	Trockentupfen, würzen
Lachsfilets	6 Filets (jeweils 110 g)	MAX	6–8 Minuten	Wenden nicht notwendig
Seebarsch	4 Filets (380g)	MAX	6–8 Minuten	Wenden nicht notwendig
Thunfisch	4 Steaks (110–170 g)	MAX	6–8 Minuten	Wenden nicht notwendig
TIEFGEFRORENES GEFLÜGEL	Mit den in der Tabelle angegebenen Garzeiten wird das Geflügel vollständig bis zu einer Kerntemperatur von 75 °C gegart			
Hähnchenbrust	6 entbeinte Hähnchenbrüste (200 g)	MED	22–25 Minuten	Beim Garen 2–3 Mal wenden
Hähnchenschenkel	6 Schenkel mit Knochen (850 g)	MED	25–28 Minuten	Beim Garen 2–3 Mal wenden
Putenburger	6 Bratlinge (110–170 g)	MED	11–13 Minuten	Wenden nicht notwendig
TIEFGEFRORENES RIND	Mit den in der Tabelle angegebenen Garzeiten wird das Rind bis zu einer Kerntemperatur von 63 °C gegart			
Sirloin	4 Steaks (350–400 g), 3 cm dick	MED	18–26 Minuten	Beim Garen 2–3 Mal wenden
Burgers	6 burgers (750g)	MED	10 Minuten	Beim Garen 2–3 Mal wenden
TIEFGEFRORENES SCHWEINEFLEISCH	Mit den in der Tabelle angegebenen Garzeiten wird das Schweinefleisch bis zu einer Kerntemperatur von 75 °C gegart			
Wurst	12 Würste (600 g)	LOW	9-12 Minuten	Beim Garen 2–3 Mal wenden
TIEFGEFRORENE MEERESFRÜCHTE	Mit den in der Tabelle angegebenen Temperaturen werden Meeresfrüchte bis zu einer Kerntemperatur von 63 °C gegart			
Kabeljau	6 Filets (jeweils 90 g)	MAX	6–8 Minuten	Wenden nicht notwendig
Heilbutt	6 Filets (170 g)	MAX	10-12 Minuten	Nach der halben Garzeit wenden
Lachs	6 Filets (90 g)	MAX	6-8 Minuten	Nach der halben Garzeit wenden
Garnelen	450 g Jumbo (ca. 46 Stück)	MAX	3–4 Minuten	Wenden nicht notwendig
TIEFGEFRORENE VEGETARISCHE BURGER				
Vegetarische Burger	4	HIGH	7-9 Minuten	Nach der halben Garzeit wenden

Grilltabelle, Fortsetzung

TIPP Wir empfehlen Ihnen für weniger Rauch, Ihr Gemüse vor dem Grillen in Pflanzenöl schwenken.

ZUTAT	MENGE	VORBEREITUNG	TEMPERATUR	GARZEIT	BEDIENUNGSANLEITUNG
GEMÜSE					
Spargel	400 g	Ganz, Enden abtrennen	MAX	5–8 Minuten	Wenden nicht notwendig
Baby Pak Choi	750 g	Der Länge nach halbieren, würzen	MAX	9–13 Minuten	Nach der halben Garzeit wenden
Paprika	4 (750 g)	Geviertelt, gewürzt	MAX	6–9 Minuten	Nach der halben Garzeit wenden
Rosenkohl	1 kg	Ganz, Enden abtrennen	MAX	12–16 Minuten	Wenden nicht notwendig
Möhren	1 kg	Schälen, in 5 cm große Stücke schneiden, würzen	MAX	12–14 Minuten	Wenden nicht notwendig
Maiskolben	4	Ganze Kolbe, Hülsen entfernen	MAX	7-10 Minuten	Nach der halben Garzeit wenden
Pilze	750 g	Halbieren, würzen	MAX	5–7 Minuten	Wenden nicht notwendig
Aubergine	500 g	In 5 cm große Stücke schneiden, würzen	MAX	8-10 Minuten	Nach der halben Garzeit wenden
Zwiebeln, weiß oder rot (halbiert)	6 (600 g)	Schälen, halbieren, würzen	MAX	7 Minuten	Nach der halben Garzeit wenden
Zwiebeln, weiß oder rot (in Scheiben geschnitten)	3	Schälen, in 2,5 cm große Scheiben schneiden, würzen	MAX	6-8 Minuten	Nach der halben Garzeit wenden
Portobello-Pilze	6 (350-450 g)	Strunk entfernen, Lamellen mit einem Löffel entfernen, würzen	MAX	7–9 Minuten	Nach der halben Garzeit wenden
Zucchini	2-3 (500 g)	Der Länge nach vierteln, würzen	MAX	12–16 Minuten	Nach der halben Garzeit wenden
Tomaten	6-10 (360 g)	Halbieren, würzen	MAX	7 Minuten	Wenden nicht notwendig
FRÜCHTE					
Avocado	Bis zu 3 Avocados	Halbieren, entkernen	MAX	4–5 Minuten	Wenden nicht notwendig
Zitronen und Limetten	5	Der Länge nach halbieren, auf die Grillplatte drücken	MAX	4-5 Minuten	Wenden nicht notwendig
Mango	4–6	Leicht an die Grillplatte drücken	MAX	4–6 Minuten	Wenden nicht notwendig
Melone	6 Spieße (je 10–15 cm lang)	Leicht an die Grillplatte drücken	MAX	4–6 Minuten	Wenden nicht notwendig
Ananas	6–8 Scheiben oder Spieße	In 5 cm große Stücke schneiden	MAX	7–10 Minuten	Während des Garvorgangs mehrmals umdrehen
Steinobst (wie Pfirsiche und Pflaumen)	4–6	Halbieren, entkernen, auf die Grillplatte drücken	MAX	3-5 Minuten	Wenden nicht notwendig
BROT UND KÄSE					
Brot (Baguettes und Ciabattas)	30–40 cm langer Laib	Von Hand schneiden, in 4 cm große Scheiben, mit Pflanzenöl bestreichen	MAX	2–3 Minuten	Wenden nicht notwendig
Halloumi	700 g–1 kg	In 3 cm dicke Scheiben schneiden	MAX	2–4 Minuten	Wenden nicht notwendig

Kochtabelle für Air Fry (Heißluftfrittieren)



Verwenden Sie diese Garzeiten als Orientierungshilfe und passen Sie sie nach Wunsch an.

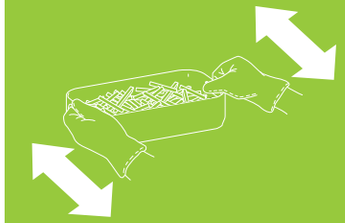
ZUTAT	MENGE	VORBEREITUNG	IN ÖL SCHWENKEN	TEMPERATUR	GARZEIT
GEMÜSE					
Spargel	2 Bund	Ganz, Enden abtrennen	2 TL	200 °C	6-7 Minuten
Rote Bete	8 kleine oder 6 große (1 kg)	Ganz	Kein Öl	200 °C	30-40 Minuten
Paprika	5 (750 g)	Geviertelt, gewürzt	1 EL	200 °C	18-22 Minuten
Rosenkohl	1 kg	Halbieren, Strünke entfernen	1 EL	200 °C	15–18 Minuten
Butternusskürbis	1,5 kg	In 2,5–5 cm große Stücke schneiden	2 EL	200 °C	15-18 Minuten
Möhren	1 kg	Schälen, in 1 cm große Stücke schneiden	1 EL	200 °C	12-14 Minuten
Blumenkohl	800 g	In 2,5 cm große Röschen schneiden	2 EL	200 °C	20–24 Minuten
Maiskolben	6	Ganze Kolbe, Hülsen entfernen	1 EL	200 °C	12–15 Minuten
Grüne Bohnen	1 kg	Enden abschneiden	1 EL	200 °C	10–12 Minuten
Grünkohl (für Chips)	225 g	Zerzupfen, Strünke entfernen	Kein Öl	150 °C	10–12 Minuten
Pilze	700 g	Waschen, vierteln	2 EL	200 °C	10 Minuten
Pastinaken	500 g	Schälen, in 1 cm große Stücke schneiden	1 EL	200 °C	10–12 Minuten
Kartoffeln	1,5 kg	In 2,5 cm große Spalten schneiden	2 EL	200 °C	25–30 Minuten
	1 kg	Selbstgemachte Pommes frites*, dünn	1/2–3 EL, Pflanzenöl	200 °C	18-22 Minuten
	1 kg	Selbstgemachte Pommes frites*, dick	1/2–3 EL, Pflanzenöl	200 °C	20-24 Minuten
	6 ganze (jeweils ca. 185-250 g)	3 x mit der Gabel einstechen	Kein Öl	200 °C	32-38 Minuten
Süßkartoffeln	750 g	In 2,5 cm große Stücke geschnitten	1 EL	200 °C	15–20 Minuten
	6 ganze	3 x mit der Gabel einstechen	Kein Öl	200 °C	25-30 Minuten
Zucchini	1 kg	Der Länge nach vierteln, dann in 2,5 cm große Stücke schneiden	1 EL	200 °C	15–18 Minuten
GEFLÜGEL					
Hähnchenbrust	4 Brüste	Entbeint	Mit Öl bestrichen	190 °C	18–22 Minuten
Hähnchenschenkel	6 Schenkel	Mit Knochen	Mit Öl bestrichen	200 °C	22–28 Minuten
	6 Schenkel	Entbeint	Mit Öl bestrichen	200 °C	18–22 Minuten
Hähnchenflügel	1,5 kg (oberer und unterer Teil)	Mit Knochen	1 EL	200 °C	22–26 Minuten

* Nach dem Schneiden der Kartoffeln die rohen Pommes frites mindestens 30 Minuten lang in kaltem Wasser einweichen lassen, um unnötige Stärke zu entfernen. Pommes frites trocken tupfen. Je trockener die Pommes frites, desto besser sind die Ergebnisse.

Für optimale Ergebnisse häufig schwenken oder wenden.

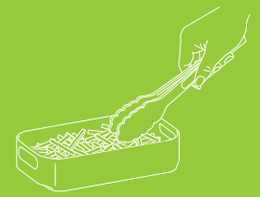
Wir empfehlen, häufig nach Ihrem Essen zu sehen und es zu schwenken oder zu wenden, um das gewünschte Ergebnis zu erreichen.

Schwenken Sie Ihr Essen

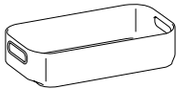


ODER

Wenden Sie es mit einer Silikonzange



Kochtabelle für Air Fry (Heißluftfrittieren),
Fortsetzung



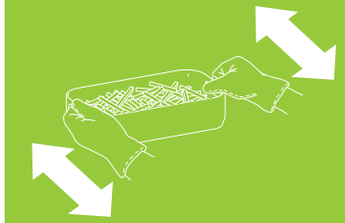
Verwenden Sie diese Garzeiten als Orientierungshilfe und passen Sie sie nach Wunsch an.

ZUTAT	MENGE	VORBEREITUNG	IN ÖL SCHWENKEN	TEMPERATUR	GARZEIT
SCHWEINEFLEISCH					
Bacon (Speck)	6 thick cut rashers (220 g)	Ganz	Kein Öl	180 °C	6-7 Minuten
Schweinekoteletts	3 dick geschnittene Koteletts mit Knochen	Mit Knochen	Mit Öl bestrichen	190 °C	14 Minuten
	6 entbeinte Koteletts	Entbeint	Mit Öl bestrichen	190 °C	14–17 Minuten
Schweinefilet	2 Filets	Ganz	Mit Öl bestrichen	190 °C	25–30 Minuten
Wurst	12 Würste	Ganz	Kein Öl	200 °C	8–10 Minuten
TIEFGEFRORENE LEBENSMITTEL					
Hähnchenschnitzel	5 Schnitzel	Ganz	Kein Öl	200 °C	18–21 Minuten
Chicken burgers	6 burgers (125 g each)	Ganz	Kein Öl	200 °C	14–15 Minuten
Hähnchenstreifen	22 goujons (540 g)	Ganz	Kein Öl	190 °C	12–15 Minuten
Hähnchennuggets	900 g (etwa 60 Nuggets)	Ganz	Kein Öl	200 °C	20–22 Minuten
Fischfilets	4 Filets (440 g)	Ganz	Kein Öl	200 °C	11 Minuten
Fischstäbchen	1 Packung (10 Stäbchen)	Ganz	Kein Öl	200 °C	7-10 Minuten
Tempura-Garnelen	16 prawns (280 g)	Ganz	Kein Öl	190 °C	9–10 Minuten
Panierte Scampi	440 g	Ganz	Kein Öl	200 °C	8–9 Minuten
Pommes frites	1 kg	Ganz	Kein Öl	200 °C	15 Minuten
Pommes frites	500 g	Ganz	Kein Öl	200 °C	10-12 Minuten
Steak-Pommes	500 g	Ganz	Kein Öl	180°C	15–18 mins
Kartoffelecken	500g	Ganz	Kein Öl	180 °C	15-18 Minuten
Panierte Champignons	300 g, 17 Champignons	Ganz	Kein Öl	170 °C	12-14 Minuten
Gefüllte Bällchen	310 g, 12 Bällchen	Ganz	Mit Öl einsprühen	160 °C	18–20 Minuten
Würstchen im Teigmantel	400 g, 24 Stück	Mit verrührtem Ei bestreichen	Kein Öl	200 °C	12–13 Minuten
Zwiebelringe	375 g	Ganz	Kein Öl	200 °C	8-9 Minuten
Pommes frites aus Süßkartoffeln	500 g	Ganz	Kein Öl	190 °C	18-20 Minuten
Kartoffelpuffer	900 g	Ganz	Kein Öl	180 °C	20 Minuten
Röstkartoffeln	700 g	Ganz	Kein Öl	200 °C	15-18 Minuten
Vegane Nuggets	24 nuggets (476 g)	Ganz	Kein Öl	200 °C	10 Minuten
Vegane Würstchen	12 Würstchen (540 g)	Ganz	Kein Öl	180 °C	8 Minuten

Für optimale Ergebnisse häufig schwenken oder wenden.

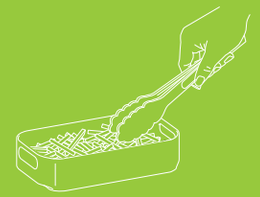
Wir empfehlen, häufig nach Ihrem Essen zu sehen und es zu schwenken oder zu wenden, um das gewünschte Ergebnis zu erreichen.

Schwenken Sie Ihr Essen



ODER

Wenden Sie es mit einer Silikonzange



Dehydrierungstabelle

Verwenden Sie diese Garzeiten als Orientierungshilfe und passen Sie sie nach Wunsch an.

ZUTATEN	VORBEREITUNG	TEMPERATUR	DEHYDRIERUNGSZEIT
OBST UND GEMÜSE			
Äpfel	Kerngehäuse entfernt, in 3 mm große Spalten geschnitten, in Zitronensaft getaucht, trocken getupft	60 °C	6–8 Stunden
Spargel	In 2,5 cm große Stücke geschnitten, blanchiert	60 °C	6–8 Stunden
Bananen	Geschält, in 3 mm dicke Scheiben geschnitten	60 °C	6–8 Stunden
Rote Bete	Geschält, in 3 mm dicke Scheiben geschnitten	60 °C	6–8 Stunden
Aubergine	Geschält, in 3 mm dicke Scheiben geschnitten, blanchiert	60 °C	6–8 Stunden
Frische Kräuter	Gewaschen, trocken getupft, Stiele entfernt	60 °C	4 Stunden
Ingwerwurzel	In 3 mm dicke Scheiben geschnitten	60 °C	6 Stunden
Mangos	Geschält, in 3 mm dicke Scheiben geschnitten, Kern entfernt	60 °C	6–8 Stunden
Pilze	Mit weicher Bürste gereinigt (nicht waschen)	60 °C	6–8 Stunden
Ananas	Geschält, entkernt, in 3 mm–1,25 cm dicke Scheiben geschnitten	60 °C	6–8 Stunden
Erdbeeren	Halbiert oder in 1,25 cm dicke Scheiben geschnitten	60 °C	6–8 Stunden
Tomaten	In 3 mm dicke Scheiben geschnitten oder gerieben; dämpfen, wenn sie später rehydriert werden sollen	60 °C	6–8 Stunden
FLEISCH, GEFLÜGEL, FISCH			
Beef Jerky (Rind-Trockenfleisch)	In 6 mm dicke Scheiben geschnitten, über Nacht mariniert	70 °C	5–7 Stunden
Chicken Jerky (Hähnchen-Trockenfleisch)	In 6 mm dicke Scheiben geschnitten, über Nacht mariniert	70 °C	5–7 Stunden
Turkey Jerky (Puten-Trockenfleisch)	In 6 mm dicke Scheiben geschnitten, über Nacht mariniert	70 °C	5–7 Stunden
Salmon Jerky (Lachs-Trockenfleisch)	In 6 mm dicke Scheiben geschnitten, über Nacht mariniert	70 °C	3–5 Stunden

Votre guide pour des grillades de pro

Bienvenue sur le guide de recettes de l'appareil Grill et friteuse à air chaud Ninja® Foodi® Max.
Vous allez découvrir ici des recettes, des conseils et des astuces très utiles pour vos cuissons.
Alors préparez votre appareil, et lancez-vous !

Liste des recettes

Recettes pour se lancer **70**
Entrecôte grillée et ses asperges 70

Bœuf **86**
Bœuf wellington 86
Hamburgers au fromage 89

Poulet **93**
Filets de poulet sauce péri-péri et salade César 93
Brochettes de poulet cajun 97
Demi poulet frotté à la moutarde 101

Agneau **105**
Gigot d'agneau en papillon 105

Porc **109**
Petit-déjeuner grillé 109
Tresse à la saucisse 112

Poisson **115**
Saumon entier 115

Végétarien **119**
Falafels 119

En-cas et accompagnements **122**
Légumes rôtis 122
Gratin dauphinois 125
Frites rustiques de patates douces épicées 129
Focaccia au sel de mer 133

Pour plus de recettes, visitez notre site web: ninjakitchen.eu

Caractéristiques des recettes

Nous avons ajouté ces icônes aux recettes afin de vous aider à trouver celles qui vous correspondent.

Sonde de cuisson numérique

10 minutes ou moins

Gril à partir d'un aliment surgelé

Aliments adaptés aux enfants

Sans gluten

Sans produits laitiers

Keto

Végétarien

Cyclonic Grilling
TECHNOLOGY

Cuisez vos aliments et grillez-en chaque face à la perfection grâce à la technologie Cyclonic Grilling. L'espace spécial gril à vous permet de griller des pièces en quelques instants, tout en préservant leur tendreté. Son secret ? Une plaque à griller haute densité unique, dont la technologie à air cyclonique envoie un flux d'air autour des aliments.

Profitez d'un niveau de cuisson optimal à tous les coups grâce au Smart Cook System.

Saveur grillée
Des repas simples et rapides
Hamburgers au fromage, page 89

Plus besoin de retourner
Les aliments se tiennent
Filet de saumon entier, page 115

Cuisson parfaite
Pas de place pour le hasard
Entrecôte grillée et ses asperges, page 70

Toute l'intensité du grillé
Cuisiner l'inattendu
Focaccia au sel de mer, page 133

Gril à partir d'un aliment surgelé
Pas de décongélation préalable
Filets de poulet sauce péri-péri, page 93

Plus de saveur. Moins de fumée.

Nos chefs ont passé des centaines d'heures à tester des recettes afin d'associer vos mets préférés avec une température optimale. Vous pouvez ainsi maximiser l'arôme grillé sans respirer de la fumée.

LO
200 °C

Idéal pour le bacon et les saucisses, ou avec des sauces barbecue épaisses.

Petit-déjeuner grillé
Page 109

MED
230 °C

Idéal pour les viandes surgelées et les fournées d'ingrédients marinés.

Filets de poulet sauce péri-péri
Page 93

Optez pour les huiles recommandées

Afin de générer moins de fumée, utilisez des huiles présentant un point de fumée élevé, comme les huiles végétales, de noix de coco, de pépin de raisin ou d'avocat, à la place de l'huile d'olive.
Si vous choisissez de cuisiner des ingrédients à une température élevée avec de l'huile d'olive, vous allez générer plus de fumée.

HI
250 °C

Idéal pour les steaks, le poulet et les hamburgers.

Entrecôte grillée et ses asperges
Page 70

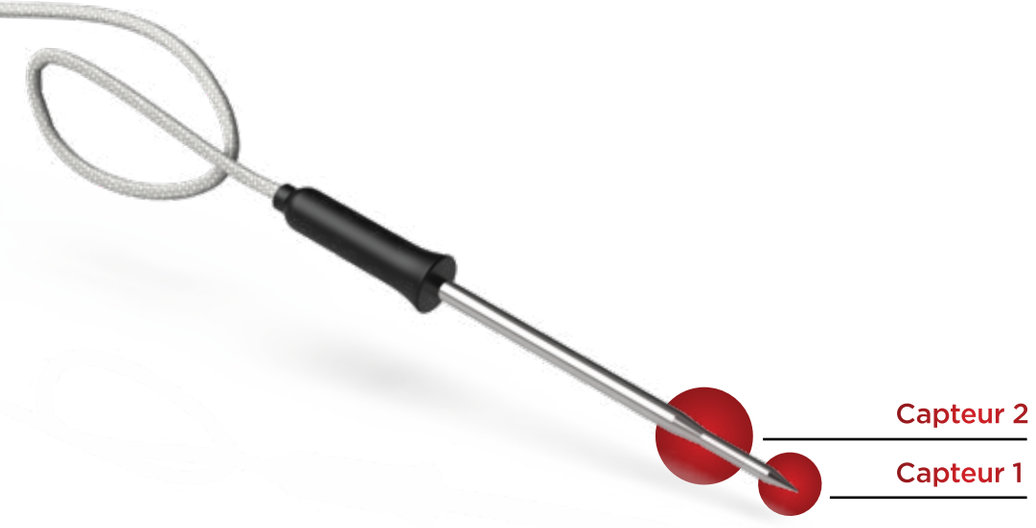
MAX
260 °C

Idéal pour les légumes, les fruits, les produits de la mer frais et surgelés et les pizzas

Maïs en épi
Page 76

Une cuisson idéale avec la sonde de cuisson numérique

Dites adieu aux sur-cuissons et sous-cuissons.



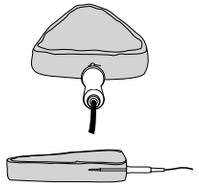
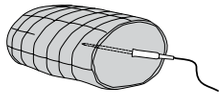
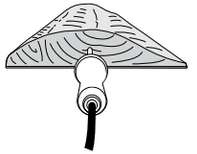
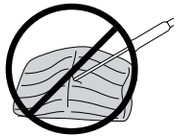
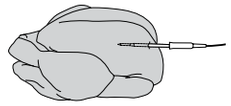
Dual Sensor Technology

La sonde de cuisson numérique interne permet de contrôler en permanence la température à deux endroits, pour des résultats de cuisson plus précis. L'appareil Grill et friteuse à air chaud Ninja® Foodi® Max vous indique ainsi quand sortir votre pièce du gril pour la laisser reposer.

Pour plus d'informations sur l'utilisation de la sonde, reportez-vous au livret d'instructions.

Comment positionner la sonde

Une fois que vous avez sélectionné la fonction et la température de cuisson, le type de protéine ainsi que le type de cuisson, **insérez la sonde de cuisson numérique dans la partie la plus épaisse de la pièce de protéine** pendant le préchauffage du gril.

TYPE D'ALIMENT	PLACEMENT	CORRECT	INCORRECT
Steaks **Côtes de porc** **Côtes d'agneau** **Blancs de poulet** **Hamburgers** **Filets** **Filets de poisson**	• Insérez la sonde horizontalement au centre de la pièce la plus épaisse. • Assurez-vous que l'embout de la sonde est inséré tout droit dans le centre de la pièce, et non incliné vers le bas ou vers le haut. • Assurez-vous que la sonde se trouve à proximité de l'os (sans le toucher) et à distance de corps gras ou de cartilage. **REMARQUE :** *La partie la plus épaisse du filet n'est pas toujours située au centre. Il est essentiel que l'extrémité de la sonde se trouve dans la partie la plus épaisse pour obtenir les résultats souhaités.*	  	 
Poulet entier	• Insérez la sonde horizontalement dans la partie la plus épaisse du filet, parallèle à l'os (sans le toucher). • Assurez-vous que le haut se trouve au centre de la partie la plus épaisse du filet et ne le traverse pas de part en part jusque dans la cavité.		

N'UTILISEZ PAS la sonde avec des aliments congelés ou des morceaux de plus d'1,5 cm d'épaisseur ou des viandes avec os, comme des cuisses de poulet ou des côtelettes.

Guide de cuisson du bœuf par Ninja®

Chacun a sa propre vision de la cuisson parfaite. Ce guide vous indique les résultats obtenus pour chacun de nos préréglages de cuisson du bœuf.

Cuisson par chaleur résiduelle

Le saviez-vous ? La viande continue à cuire lorsque vous la retirez du gril.

Afin d'éviter une sur-cuisson, l'appareil tient compte de la cuisson par la chaleur résiduelle et émet un signal sonore avant que la pièce n'atteigne le niveau de cuisson défini.
Transférez la viande dans une assiette avec la sonde toujours à l'intérieur, et laissez reposer pendant 3 à 5 minutes.

Si vous ne respectez pas ce temps de pause et attaquez directement, vous risquez de manger une viande moins cuite que prévu.

Pourquoi la cuisson de la viande peut varier

Aucune pièce de viande n'est identique. Voilà pourquoi elles ne cuiront jamais de la même manière. Nous vous recommandons donc de tenir compte de la taille indiquée pour les pièces de viande dans nos tableaux de cuisson. Voici quelques conseils pour vous faciliter la tâche.

Taille de la pièce

La viande présente différentes formes et tailles, qui requièrent des temps de cuisson différents. Si vous cuisinez des pièces de différentes tailles, insérez d'abord la sonde dans la plus petite d'entre elles. C'est en effet celle-ci qui cuira le plus vite.

Pour les pièces de 5 cm d'épaisseur ou plus (par ex. un filet mignon), nous vous recommandons de sélectionner le réglage de température le plus bas sur la plage de cuisson souhaitée (par ex. Saignant 1 au lieu de Saignant 2).

Température de la viande

Afin de vous simplifier la vie, les tableaux de cuisson ont été conçus pour être utilisés avec une viande froide, tout juste sortie du réfrigérateur.

Pour une viande encore plus juteuse
Si vous avez le temps, laissez la viande se mettre à température ambiante en la sortant environ 30 minutes avant la cuisson. Vous obtiendrez ainsi un cœur plus juteux.

Créateur de saveurs

Marinades savoureuses, assaisonnements aux épices relevées ou sauces à tremper irrésistibles

Pour les recettes suivantes, il vous suffit de mettre tous les ingrédients dans un bol et de bien mélanger.

Ces marinades et assaisonnements aux épices doivent être réalisés avec du gros sel. Veillez donc à en utiliser à la place du sel fin.

Utilisez les assaisonnements épicés selon vos envies. Parsemez généreusement les viandes et légumes, et laissez reposer à température ambiante pendant 30 minutes avant de griller. Vous obtiendrez ainsi une cuisson plus uniforme et rapide.

Gril à partir d'un aliment surgelé

Lorsque vous grillez des viandes surgelées, badigeonnez-les à volonté de la marinade de votre choix.

Pour révéler toute la texture et les saveurs des viandes surgelées, assaisonnez-les avec vos épices préférées avant de les griller.

Marinades

QUANTITÉ : ENVIRON 250 ML | **TEMPS DE MARINADE :** 2-12 HEURES | **CONSERVATION :** AU RÉFRIGÉRATEUR JUSQU'À 4

Teriyaki Marinade

80 ml de sauce de soja

80 ml d'eau

80 g cassonade brun

3 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc

1 cuillère à soupe de miel

2 gousses d'ail pelées et finement coupées

Ail et herbes aromatiques Marinade

60 ml d'huile d'olive extra vierge

60 ml de vinaigre de cidre

10 g d'herbes aromatiques fraîches (du type persil, romarin, origan, thym ou sauge) coupées

5 gousses d'ail pelées et coupées finement

Jus de 1 citron (environ 3 cuillères à soupe)

1 cuillère à café de poivre noir moulu

1 cuillère à café de sel

Steak simple Marinade

60 ml de sauce Worcestershire

60 ml de sauce de soja

60 ml de vinaigre balsamique

2 cuillères à soupe de moutarde de Dijon

3 gousses d'ail pelées et coupées finement

1 cuillère à café de poivre noir moulu

1 cuillère à café de sel

CONSEIL Pour des plats marinés avec la fonction Grill, nous recommandons de régler sur Moyen (Medium) et, pour des marinades / sauces plus épaisses, sur Bas (LO).

Rubs épicés

QUANTITÉ : ENVIRON 240 G | **ASSAISONNEMENT :** GÉNÉREUX | **CONSERVATION :** JUSQU'À 6 MOIS DANS UN CONTENEUR CLOS HERMÉTIQUEMENT À L'ABRI DE TOUTE SOURCE DE LUMIÈRE OU DE CHALEUR

Barbecue facile Rub épicé

Parfait avec volaille, bœuf, crevettes, chou-fleur, brocoli, carottes

60 g de cassonade brune

28 g de paprika fumé

3 grandes cuillères de poivre noir moulu

2 cuillères à soupe de sel

2 cuillères à café d'ail en poudre

2 cuillères à café d'oignon en poudre

Tous les jours Rub épicé

Parfait avec volaille, bœuf, porc, agneau, veau, fruits de mer, légumes

3 cuillères à soupe de piment en poudre

2 cuillères à soupe de sucre blanc

1 cuillère à soupe de sel

1 cuillère à soupe de cumin en poudre

1 cuillère à soupe de poivre noir moulu

1 cuillère à soupe d'origan sec

Herbes aromatiques sèches Rub

Parfait avec volaille, porc, agneau, fruits de mer, légumes

1 cuillère à soupe de sel

1 cuillère à soupe de thym sec

1 cuillère à soupe de romarin sec

1 cuillère à soupe d'origan sec

1 cuillère à café de moutarde en poudre

1 cuillère à café de poivre noir moulu

1 cuillère à café de poivre rouge écrasé

Sauces à tremper

QUANTITÉ : ENVIRON 240 ML | **CONSERVATION :** AU RÉFRIGÉRATEUR JUSQU'À 4 JOURS

Chimichurri Sauce

Parfait pour volaille, bœuf, porc, poisson, légumes

1/2 bouquet(s) de coriandre fraîche (environ 15 g), coupée

1/2 bouquet(s) de de persil frais (environ 15 g), coupé

5 gousses d'ail pelées et finement coupées

1 petite échalote pelée et coupée

Zeste et jus de 1 citron (environ 80 ml de jus)

60 ml d'huile d'olive extra vierge

1 cuillère à café de poivre noir moulu

sel, à souhait

Ail citronné Mayo au piment

Parfait avec volaille, bœuf, porc, agneau, veau, fruits de mer, légumes

240 ml de mayonnaise

Jus de 1/2 citron(s) (environ 2 cuillères à café de jus)

1 cuillère à soupe de paprika

1 cuillère à café d'ail en poudre

sel, à souhait

Sauce piment de Jamaïque Ketchup

Parfait avec volaille, bœuf, crevettes

240 ml de ketchup

3 cuillères à soupe assaisonnement sec avec épices jamaïcaines

1 banane mûre pelée et écrasée

Kickstarter Recipe
Entrecôte grillée

PRÉPARATION : 10 | **PRÉCHAUFFAGE :** ENV. 10 MINUTES | **CUISSON :** SELON VOTRE GOÛT | **QUANTITÉ :** 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

4 entrecôtes crues (280 g chacune)

3 cuillères à soupe d'huile végétale, divisée

Sel de mer, selon votre goût

Poivre noir moulu, selon votre goût

2 bottes d'asperges, coupées

INSTRUCTIONS

Brancher la sonde dans l'appareil. Insérer la plaque à griller dans l'appareil et fermer le couvercle. Appuyer sur GRILL. L'appareil se règle par défaut sur HI, qui est la température correcte pour cette recette. Appuyer sur PRESET. Sélectionner BEEF, utiliser les flèches à gauche de l'écran pour régler le niveau de cuisson souhaité. Appuyer sur START/STOP pour commencer le préchauffage.

Pendant que l'appareil préchauffe, badigeonner le steak de chaque côté avec 1/2 cuillère à soupe d'huile végétale, puis assaisonner selon votre goût avec du sel et du poivre. Badigeonner les asperges avec l'huile végétale restante puis assaisonner avec du sel et du poivre, selon votre goût.

Insérer la sonde horizontalement au centre d'un des steaks (voir les instructions pour le positionnement de la sonde à la page 63).

L'appareil sonne pour indiquer qu'il est préchauffé, placer les steaks sur la plaque à griller, en appuyant doucement dessus pour optimiser les marques de gril. Fermer le couvercle sur le cordon de la sonde. Lorsque l'appareil sonne et que l'affichage indique FLIP, utiliser des pinces avec un bout en silicone pour retourner les steaks. Fermer le couvercle et continuer la cuisson.

L'appareil sonne pour indiquer que les steaks sont presque prêts. Transférer les steaks sur une assiette ou une planche à découper et les laisser reposer pendant 5 minutes.

Pendant que les steaks reposent, placer les asperges sur la plaque à griller. Appuyer sur GRILL et régler sur HI. Utiliser les flèches à droite de l'écran pour régler la durée sur 4 minutes. Appuyer sur START/ STOP pour commencer. Supprimer le préchauffage en appuyant sur le bouton PREHEAT.

Lorsque de la cuisson et le temps de repos sont terminés, retirer la sonde des steaks. Couper les steaks et servir avec les asperges.

Tableau de cuisson grillée

CONSEIL Utilisez la sonde numérique avec les viandes indiquées dans le tableau ci-dessous pour cuire selon vos préférences sans vous préoccuper du temps.

INGRÉDIENT	QUANTITÉ	TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON	INSTRUCTIONS
VOLAILLE	Les temps indiqués dans le tableau sont prévus pour cuire la volaille avec une température interne constante de 75 °C			
Blancs de poulet	6 blancs désossés (200 à 250 g chacun)	HIGH	16–20 min.	Retournez à mi-cuisson
Mini-filets de poulet	9 filets (900 g)	HIGH	7–8 min.	Retournez à mi-cuisson
Cuisses de poulet	8 cuisses de poulet désossées (100 g chacune)	HIGH	10–12 min.	Retournez à mi-cuisson
Ailes de poulet	14 ailes (1 kg)	HIGH	9–10 min.	Retournez à mi-cuisson
Poitrine de canard	4 pièces (800 g)	HIGH	9–10 min.	Retourner à mi-cuisson.
Hamburgers de dinde	6 hamburgers, 1,5 cm d'épaisseur	HIGH	5–9 min.	Pas besoin de retourner
BŒUF	Les temps indiqués dans le tableau sont prévus pour cuire le bœuf à point à une température interne constante de 63 °C			
Hamburgers	4 hamburgers (jusqu'à 125 g chacun), 2 cm d'épaisseur	HIGH	7–9 min.	Pas besoin de retourner
Filet mignon	6 pièces (170 à 230 g chacun), 3 cm d'épaisseur	HIGH	7–12 min.	Pas besoin de retourner
Bifteck dans la bavette/Steak flat iron	1 pièce (500 à 700 g chacun), 3 cm d'épaisseur	HIGH	11–15 min.	Retournez à mi-cuisson
Entrecôte	4 pièces (225 à 280 g chacune), 2 cm d'épaisseur	HIGH	9–12 min.	Retournez à mi-cuisson
Bifteck de faux-filet	3 pièces (225 à 280 g chacune), 2 cm d'épaisseur	HIGH	9–12 min.	Retournez à mi-cuisson
Bifteck de croupe	3 pièces (225 à 280 g chacune), 2 cm d'épaisseur	HIGH	9–12 min.	Retournez à mi-cuisson
Hampe	4 pièces (280 à 340 g chacune), 2 cm d'épaisseur	HIGH	7–11 min.	Retournez à mi-cuisson
Bifteck d'aloyau	2 pièces (400 à 500 g chacune), 3 cm d'épaisseur	HIGH	9–12 min.	Retournez à mi-cuisson
PORC, AGNEAU, VEAU	Les temps indiqués dans le tableau sont prévus pour cuire le porc, l'agneau et le veau à une température interne constante de 75 °C			
Côtes de dos de porcelet	1 carré, partagé en deux (10 à 13 côtes)	HIGH	20–22 min.	Retournez à mi-cuisson
Bacon	8 tranches, coupe épaisse	LOW	5–8 min.	Pas besoin de retourner
Hot-dogs	15 hot-dogs (750 g)	HIGH	3–5 min.	Retournez à mi-cuisson
Côtelettes d'agneau	8 côtelettes (550 g)	HIGH	4–5 min.	Retournez à mi-cuisson
Côtes de porc	4 côtes à coupe épaisse avec l'os (250 g chacune)	HIGH	13–17 min.	Retournez à mi-cuisson
Steak de longe de porc	6 steaks (120 g chacun)	HIGH	4–5 min.	Retournez à mi-cuisson
Filet de porc	2 filets entiers (350 à 500 g chacun)	HIGH	15–20 min.	Retournez à mi-cuisson
Saucisses	12 saucisses	LOW	7–10 min.	Retournez à mi-cuisson

CONSEIL Pour réduire la fumée, nous vous recommandons de nettoyer la grille anti-éclaboussures après chaque utilisation.

Tableau de cuisson grillée, suite

CONSEIL Pour réduire la fumée, nous vous recommandons de nettoyer la grille anti-éclaboussures après chaque utilisation.

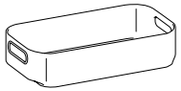
INGRÉDIENT	QUANTITÉ	TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON	INSTRUCTIONS
PRODUITS DE LA MER	**Les temps indiqués dans le tableau sont prévus pour cuire la volaille avec une température interne constante de 75 °C**			
Cabillaud ou aiglefin	6 filets (125 g chacun)	MAX	4–6 min.	Pas besoin de retourner
Flétan	6 filets (110 à 170 g chacun)	MAX	4–6 min.	Pas besoin de retourner
Grosses crevettes	1 kg (environ 46 pièces)	MAX	1–3 min.	Sécher en tamponnant, assaisonner
Filet de saumon	6 filets (110 g chacun)	MAX	6–8 min.	Pas besoin de retourner
Coquilles Saint-Jacques	18 (750 g)	MAX	5–8 min.	Sécher en tamponnant, assaisonner
Bar	4 filets (380 g)	MAX	6–8 min.	Pas besoin de retourner
Thon	4 steaks (110 à 170 g chacun)	MAX	6–8 min.	Pas besoin de retourner
VOLAILLE SURGELÉE	**Les temps indiqués dans le tableau sont prévus pour cuire la volaille à une température interne constante de 75 °C**			
Blancs de poulet	6 blancs désossés (200 g chacun)	MED	22–25 min.	Retourner 2 à 3 fois au cours de la cuisson
Cuisses de poulet	6 cuisses avec l'os (850 g)	MED	25–28 min.	Retourner 2 à 3 fois au cours de la cuisson
Hamburgers de dinde	6 steaks (110 à 170 g chacun)	MED	11–13 min.	Retournez à mi-cuisson
BŒUF SURGELÉ	**Les temps indiqués dans le tableau sont prévus pour cuire le bœuf à une température interne constante de 75 °C**			
Entrecôte	4 pièces (350 à 400 g), 3 cm d'épaisseur	MED	18–26 min.	Retourner 2 à 3 fois au cours de la cuisson
Hamburgers	6 hamburgers surgelés (750 g)	MED	10 min.	Retourner 2 à 3 fois au cours de la cuisson
PORC SURGELÉ	**Les temps indiqués dans le tableau sont prévus pour cuire le porc à une température interne constante de 75 °C**			
Saucisses	12 saucisses (600 g)	LOW	9–12 min.	Retourner 2 à 3 fois au cours de la cuisson
PRODUITS DE LA MER SURGELÉS	**Les temps indiqués dans le tableau sont prévus pour cuire les produits de la mer avec une température interne constante de 63 °C**			
Cabillaud	6 filets (90 g chacun)	MAX	6–8 min.	Pas besoin de retourner
Flétan	6 filets (170 g chacun)	MAX	10–12 min.	Retournez à mi-cuisson
Saumon	6 filets (90 g chacun)	MAX	6–8 min.	Retournez à mi-cuisson
Crevettes	450 g (env. 46 pièces)	MAX	3–4 min.	Pas besoin de retourner
HAMBURGERS VÉGÉTARIENS SURGELÉS				
Hamburgers végétariens	4	HIGH	8–10 min.	Retournez à mi-cuisson

Tableau de cuisson grillée, suite

CONSEIL Pour réduire la fumée, nous vous recommandons de nettoyer la grille anti-éclaboussures après chaque utilisation.

INGRÉDIENT	QUANTITÉ	PRÉPARATION	TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON	INSTRUCTIONS
LÉGUMES					
Asperges	400 g	Entières, queues coupées	MAX	5–8 min.	Pas besoin de retourner
Aubergines	500 g	Coupées en morceaux de 5 cm, assaisonnées	MAX	9–12 min.	Retournez à mi-cuisson
Pak Choy	750 g	Coupé en deux dans la longueur, assaisonné	MAX	9–13 min.	Retournez à mi-cuisson
Poivrons	4 (750 g)	Coupés en quartiers, assaisonnés	MAX	6–9 min.	Retournez à mi-cuisson
Choux de Bruxelles	1 kg	Entières, queues coupées	MAX	12–16 min.	Retournez à mi-cuisson
Carottes	1 kg	Pelées, coupées en morceaux de 5 cm, assaisonnées	MAX	12–14 min.	Pas besoin de retourner
Maïs en épi	4	Épis entiers, feuilles retirées	MAX	7–10 min.	Retournez à mi-cuisson
Courgettes	2–3 (500 g)	Coupées en quartiers dans la longueur, assaisonnées	MAX	12–16 min.	Retournez à mi-cuisson
Champignons	750 g	Coupés en deux, assaisonnés	MAX	5–7 min.	Pas besoin de retourner
Oignons blancs ou rouges (coupés en deux)	6 (600 g)	Épluchés, coupés en deux, assaisonnés	HIGH	7 min.	Retournez à mi-cuisson
Oignons blancs ou rouges (émincés)	3	Épluchés, émincés en tranches de 2,5 cm), assaisonnés	HIGH	6–8 min.	Retournez à mi-cuisson
Champignons Portobello	6 (350-450 g)	Arrosés et badigeonnés d'huile, assaisonnés	MAX	7–9 min.	Retournez à mi-cuisson
Tomates	6–10 (360 g)	Coupés en deux, assaisonnés	MAX	7 min.	Pas besoin de retourner
FRUITS					
Avocat	Jusqu'à 3 avocats	Coupés en deux, noyau retiré	MAX	4–5 min.	Pas besoin de retourner
Citrons et citrons verts	5	Coupés en deux dans la longueur, pressés sur la plaque à griller	MAX	4–5 min.	Pas besoin de retourner
Mangues	4–6	Pressées délicatement sur la plaque à griller	MAX	4–6 min.	Pas besoin de retourner
Melons	6 tranches (10 à 15 cm chacune)	Pressées délicatement sur la plaque à griller	MAX	4–6 min.	Pas besoin de retourner
Ananas	6 à 8 tranches ou rondelles	Coupés en morceaux de 5 cm	MAX	7–10 min.	Retourner doucement plusieurs fois pendant la cuisson.
Fruits à noyau (comme les pêches et les prunes)	4–6	Coupés en deux, noyau retiré, pressés sur la plaque à griller	MAX	3-5 min.	Pas besoin de retourner
PAIN ET FROMAGE					
Pain (comme les baguettes et ciabattas)	Pain de 30-40 cm	Coupé à la main, tranches de 4 cm, frotté à l'huile végétale	MAX	2–3 min.	Pas besoin de retourner
Fromage halloumi	700 g-1 kg	Coupé en tranches de 3 cm	MAX	2–4 min.	Pas besoin de retourner

Tableau de cuisson par friture à l'air chaud



Utilisez ces temps de cuisson comme guide, en les ajustant à votre convenance.

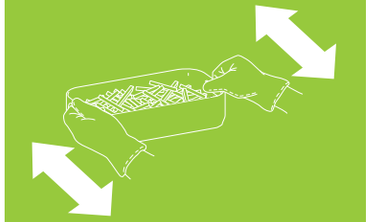
INGRÉDIENT	QUANTITÉ	PRÉPARATION	HUILE	TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON
LÉGUMES					
Asperges	2 bottes	Entières, queues coupées	2 c.à.c.	200 °C	12–14 min.
Betteraves	8 petites ou 6 grandes (1 kg)	Entières	Non	200 °C	30–40 min.
Poivrons	5 (750 g)	Coupés en quartiers, égrenés, assaisonnés	1 c.à.s.	200 °C	18–22 min.
Choux de Bruxelles	1 kg	Coupés en deux, queues retirées	1 c.à.s.	200 °C	15–18 min.
Courge musquée	1,5 kg	Coupée en morceaux de 2,5 à 5 cm	2 c.à.s.	200 °C	15–18 min.
Carottes	1 kg	Pelées, coupées en morceaux de 1 cm	1 c.à.s.	200 °C	12–14 min.
Chou-fleur	800 g	Coupé en fleurettes de 2,5 cm	2 c.à.s.	200 °C	20–24 min.
Maïs en épi	6	Épis entiers, feuilles retirées	1 c.à.s.	200 °C	12–15 min.
Courgettes	1 kg	Coupées en quartiers dans la longueur, puis en morceaux de 2,5 cm	1 c.à.s.	200 °C	15–18 min.
Haricots verts	1 kg	Équeutés	1 c.à.s.	200 °C	10–12 min.
Chou kale (chips)	225 g	Coupé en morceaux, queue retirée	Non	150 °C	10–12 min.
Champignons	700 g	Coupés en quartiers	2 c.à.s.	200 °C	10 min.
Panais	500 g	Coupé en morceaux, queue retirée	1 c.à.s.	200 °C	10–12 min.
Pommes de terre King Edward	1,5 kg	Coupées en morceaux de 2,5 cm	2 c.à.s.	200 °C	25–30 min.
	1 kg	Frites fines coupées à la main*	1/2–3 c.à.s., huile végétale	200 °C	18–22 min.
	1 kg	Frites épaisses coupées à la main*	1/2–3 c.à.s., huile végétale	200 °C	20–24 min.
	6 entières (185 à 250 g chacune)	Piquées 3 fois avec une fourchette	Non	200 °C	32–38 min.
Patates douces	750 g	Coupées en morceaux de 2,5 cm	1 c.à.s.	200 °C	15–20 min.
	6 entières (185 à 250 g chacune)	Piquées 3 fois avec une fourchette	Non	200 °C	25–30 min.
VOLAILLE					
Blancs de poulet	4 blancs	Non	Badigeonnés d'huile	190 °C	18–22 min.
Cuisses de poulet	6 cuisses	Os présent	Badigeonnés d'huile	200 °C	22–28 min.
	6 cuisses	Os retiré	Badigeonnés d'huile	200 °C	18–22 min.
Ailes de poulet	1,5 kg (manchons et ailerons)	Os présent	1 c.à.s.	200 °C	22–26 min.

*Une fois les pommes de terre coupées, laissez les frites crues tremper dans l'eau froide pendant au moins 30 minutes pour éliminer l'amidon en excès. Tamponnez pour sécher. Plus les frites sont sèches, meilleurs seront les résultats.

Pour un résultat optimal, secouez ou mélangez fréquemment.

Nous vous recommandons de contrôler la cuisson fréquemment et de secouer ou mélanger les aliments pour obtenir le résultat souhaité.

Secouez les aliments



OU

Mélangez avec une pince avec des embouts en silicone

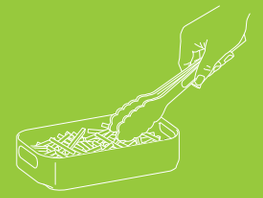
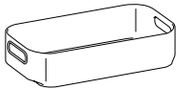


Tableau de cuisson par friture à l'air chaud, suite



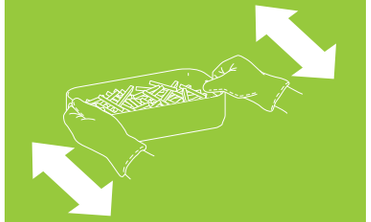
Utilisez ces temps de cuisson comme guide, en les ajustant à votre convenance.

INGRÉDIENT	QUANTITÉ	PRÉPARATION	HUILE	TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON
PORC					
Bacon	6 tranches épaisses (220 g)	Non	Non	180 °C	6–7 min.
Côtes de porc	3 côtes à coupe épaisse avec l'os	Os présent	Badigeonnées d'huile	190 °C	14 min.
	6 côtelettes de porc désossées	Os retiré	Badigeonnées d'huile	190 °C	14–17 min.
Filet de porc	2 filets	Entières	Badigeonnées d'huile	190 °C	25–30 min.
Saucisses	12 saucisses	Non	Non	200 °C	8–10 min.
ALIMENTS SURGELÉS					
Champignons panés	300 g, 17 champignons	Non	Non	170 °C	12–14 min.
Hamburgers de poulet	6 hamburgers (125 g chacun)	Non	Non	200 °C	14–15 min.
Bâtonnets de poulet	22 bâtonnets (poids total 540 g)	Non	Non	190 °C	12–15 min.
Nuggets de poulet	900 g (env. 60 nuggets)	Non	Non	200 °C	17–22 min.
Frites	500 g	Non	Non	200 °C	10–12 min.
Chips	1 kg	Non	Non	200 °C	15 min.
Filets de poisson (panés)	4 filets (440 g)	Non	Non	200 °C	11 min.
Bâtonnets de poisson	1 boîte (10 bâtonnets)	Non	Non	200 °C	7–10 min.
Galettes de pomme de terre	900 g	Non	Non	180 °C	20 min.
Frites épaisses	500 g	Non	Non	180 °C	15–18 min.
Beignets d'oignons frits	375 g	Non	Non	200 °C	8–9 min.
Frites rustiques	500 g	Non	Non	180 °C	15–18 min.
Tempura de crevettes	16 crevettes (poids total 280 g)	Non	Non	190 °C	9–10 min.
Pommes de terre rôties	700 g	Non	Non	200 °C	15–18 min.
Scampis panés	440 g	Non	Non	200 °C	8–9 min.
Frites de patates douces	500 g	Non	Non	190 °C	18–20 min.
Nuggets vegan	24 nuggets (476 g)	Non	Non	200 °C	10 min.
Saucisses vegan	12 saucisses (poids total 540 g)	Non	Non	180 °C	8 min.

Pour un résultat optimal, secouez ou mélangez fréquemment.

Nous vous recommandons de contrôler la cuisson fréquemment et de secouer ou mélanger les aliments pour obtenir le résultat souhaité.

Secouez les aliments



OU

Mélangez avec une pince avec des embouts en silicone

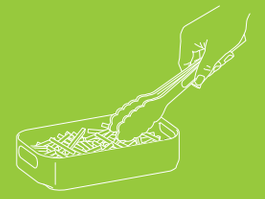


Tableau de déshydratation

Utilisez ces temps de cuisson comme guide, en les ajustant à votre convenance.

INGRÉDIENTS	PRÉPARATION	TEMPÉRATURE	TEMPS DE DÉSHYDRATATION
FRUITS ET LÉGUMES			
Pommes	Trognon retiré, coupées en tranches de 3 mm, rincées à l'eau citronnée, séchées	60 °C	6–8 heures
Asperges	Coupées en tronçons de 2,5 cm, blanchies	60 °C	6–8 heures
Aubergines	Pelées, coupées en tranches de 3 mm, blanchies	60 °C	6–8 heures
Bananes	Pelées, coupées en tranches de 3 mm	60 °C	6–8 heures
Betteraves	Pelées, coupées en tranches de 3 mm	60 °C	6–8 heures
Herbes fraîches	Rincées, séchées, queues retirées	60 °C	4 heures
Racine de gingembre	Coupée en tranches de 3 mm	60 °C	6 heures
Mangues	Pelées, coupées en tranches de 3 mm, noyau retiré	60 °C	6–8 heures
Champignons	Nettoyés avec une brosse douce (non lavés)	60 °C	6–8 heures
Ananas	Pelé, centre retiré, coupé en tranches de 3 mm à 1,25 cm	60 °C	6–8 heures
Fraises	Coupées en deux ou en tranches de 1,25 cm	60 °C	6–8 heures
Tomates	Coupées en tranches de 3 mm ; cuisson vapeur en cas de réhydratation prévue	60 °C	6–8 heures
VIANDE, VOLAILLE, POISSON			
Bœuf séché	Coupé en tranches de 6 mm, mariné pendant une nuit	70 °C	5–7 heures
Poulet séché	Coupé en tranches de 6 mm, mariné pendant une nuit	70 °C	5–7 heures
Dinde séchée	Coupé en tranches de 6 mm, mariné pendant une nuit	70 °C	5–7 heures
Saumon séché	Coupé en tranches de 6 mm, mariné pendant une nuit	70 °C	3–5 heures

BEEF WELLINGTON

PREP: 15 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 5 MINUTES | **COOK:** 18 MINUTES | **MAKES:** 3–4 SERVINGS

INGREDIENTS

320g ready rolled butter puff pastry
1 tablespoon olive oil
500g filet of beef
Ground black pepper to taste
75g smooth chicken liver pâté
1 egg, beaten for glazing

DIRECTIONS

1. Line crisper basket with baking parchment. Unroll pastry and cut off one third. If necessary, roll out a third of the pastry, just slightly larger than the length and width of the beef fillet. Place on crisper basket and prick well with a fork. Chill in the fridge for 15 minutes.
2. Insert cooking pot in unit and close lid. Select BAKE, set temperature to 180°C and set time to 8 minutes. Select START/STOP to begin preheating.
3. When the unit beeps to signify it has preheated, place crisper basket in cooking pot. Close lid and cook for 8 minutes, or until brown and crisp. Remove from the oven and allow to cool.
4. Heat 1 tablespoon oil in a large pan over a high heat. Season the beef with freshly ground black pepper, then put in the pan and sear for 1 minute on each side, until browned all over. Set aside to cool.
5. Place cooled beef on top of pastry. Cover top and sides with pâté. Lay the remaining rolled out pastry over the top, tucking it under the pastry base to secure. Slice any trimmings into lengths and lay over the top to create a diamond effect, then brush the pastry all over with the beaten egg.
6. Plug probe into unit. Insert pot into unit and close lid. Select ROAST, set temperature to 180°C, then select PRESET. Use the arrows to the right of the display to select BEEF, then arrows on left to select MED RARE or your preferred doneness. Select START/STOP to begin preheating.
7. While unit is preheating, insert probe into centre of beef see probe placement instructions on page 7).
8. When unit beeps to signify it has preheated, place beef in crisper basket, in the pot. Close lid over probe cord.
9. When unit beeps to signal the beef is almost done cooking, use oven gloves to remove probe from the beef. Then transfer beef wellington to a board and allow to rest up to 10 minutes before serving.

FILET WELLINGTON

ZUBEREITUNG: 15 MINUTEN | **VORHEIZEN:** CA. 5 MINUTEN | **GARZEIT:** 18 MINUTEN | **ERGIBT:** 3–4 PORTIONEN

ZUTATEN

320 g fertiger Butterblätterteig
1 Esslöffel Olivenöl
500 g Rinderfilet
Gemahlener schwarzer Pfeffer nach Geschmack
75 g feine Leberpastete
1 Ei, geschlagen für die Glasur

ANLEITUNG

1. Den Frittier-Korb mit Backpapier auslegen. Den Blätterteig ausrollen und ein Drittel abschneiden. Falls erforderlich, das Drittel des Teigs auswalzen, bis es etwas größer als die Länge und Breite des Rinderfilets ist. Im Frittier-Korb platzieren und mit einer Gabel Löcher hineinstechen. 15 Minuten lang im Kühlschrank kühl stellen.
2. Den Topf in die Einheit einsetzen und den Deckel schließen. BAKE auswählen, die Temperatur auf 180 °C und die Zeit auf 8 Minuten einstellen. START/STOP auswählen, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
3. Wenn die Einheit piept, um zu signalisieren, dass das Vorheizen abgeschlossen ist, den Frittier-Korb in den Topf einsetzen. Deckel schließen und 8 Minuten lang garen oder bis der Teig braun und knusprig ist. Aus dem Gerät nehmen und abkühlen lassen.
4. 1 Esslöffel Öl in einer großen Pfanne auf hoher Hitze erwärmen. Das Rindfleisch mit frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer würzen, dann in die Pfanne legen und 1 Minute lang auf jeder Seite braten, bis es auf allen Seiten angebräunt ist. Zum Abkühlen beiseitestellen.
5. Das abgekühlte Rindfleisch auf den gebackenen Teig legen. Die Oberseite und Seiten mit Pastete bedecken. Den verbleibenden ausgerollten Teig darüberlegen und unter den Teigboden falten, um den Teig zu fixieren. Verbleibenden Teig in Längsstreifen schneiden und in einer Raute auf der Oberseite anordnen, dann den Teig gleichmäßig mit dem geschlagenen Ei bestreichen.
6. Das Thermometer an das Gerät anschließen. Den Topf in die Einheit einsetzen und den Deckel schließen. ROAST auswählen, die Temperatur auf 180 °C einstellen, dann PRESET auswählen. Die Pfeile rechts neben dem Display verwenden, um BEEF auszuwählen, dann die Pfeile links verwenden, um MED RARE oder die gewünschte Garstufe auszuwählen. START/STOP auswählen, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
7. Während das Gerät vorheizt, die Sonde in die Mitte des Rindfleischs einführen (siehe Anweisungen zur Platzierung der Sonde auf Seite 23).
8. Wenn die Einheit piept, um zu signalisieren, dass das Vorheizen abgeschlossen ist, das Rindfleisch im Frittier-Korb in den Topf geben. Den Deckel über dem Sondenkabel schließen.
9. Wenn das Gerät piept, um zu signalisieren, dass das Rindfleisch fast gar ist, Geräthandschuhe verwenden, um die Sonde aus dem Rindfleisch zu entfernen. Dann das Filet Wellington auf ein Brett überführen und vor dem Servieren bis zu 10 Minuten lang ruhen lassen.

BŒUF WELLINGTON

PRÉPARATION : 15 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENV. 5 MINUTES | **CUISSON :** 18 MINUTES | **QUANTITÉ :** 3 À 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

320 g de pâte feuilletée au beurre prête à l'emploi
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 filet de bœuf de 500 g
Poivre noir moulu, selon votre goût
75 g de pâté de foie de poulet
1 œuf, battu pour la dorure

INSTRUCTIONS

1. Placer du papier cuisson sur le bac de cuisson. Dérouler la pâte et en couper un tiers. Si nécessaire, étirer un tiers de la pâte, d'un peu plus de la longueur et la largeur du filet de bœuf. La placer sur le bac de cuisson et piquer la pâte avec une fourchette. Laisser reposer dans le réfrigérateur pendant 15 minutes.
2. Insérer la cuve de cuisson dans l'appareil et fermer le couvercle. Appuyer sur BAKE, régler la température sur 180 °C et régler la durée sur 8 minutes. Appuyer sur START/STOP pour commencer le préchauffage.
3. Une fois que l'appareil sonne pour indiquer qu'il est préchauffé, placer le bac dans la cuve de cuisson. Fermer le couvercle et cuire pendant 8 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée et croustillante. Retirer du four et laisser refroidir.
4. Chauffer 1 cuillère à soupe d'huile dans une grande poêle à feu vif. Assaisonner le bœuf avec du poivre noir fraîchement moulu, puis le placer dans la poêle et le faire griller pendant 1 minute de chaque côté, jusqu'à ce qu'il soit entièrement doré. Réserver.
5. Placer le bœuf refroidi sur la pâte précuite. Recouvrir le dessus et les côtés du filet de bœuf avec de la pâte feuilletée crue en la scellant par le dessous. Découper les chutes de pâte dans la longueur et déposer les sur le dessus pour créer une forme de losange, puis badigeonner la pâte avec l'œuf battu.
6. Brancher la sonde dans l'appareil. Insérer la cuve dans l'appareil et fermer le couvercle. Sélectionner ROAST, régler la température sur 180 °C, puis sélectionner PRÉSET. Utiliser les flèches à droite de l'écran pour sélectionner BEEF, puis les flèches sur la gauche pour sélectionner MED RARE ou votre cuisson préférée. Appuyer sur START/STOP pour commencer le préchauffage.
7. Lorsque l'appareil est préchauffé, insérer la sonde au centre de la pièce de bœuf, voir les instructions à la page 39).
8. Une fois que l'appareil sonne pour indiquer qu'il est préchauffé, placer dans le bac de cuisson contenant la viande, dans la cuve. Fermer le couvercle sur le cordon de la sonde.
9. Lorsque l'appareil sonne pour indiquer que le bœuf est presque cuit, utiliser des maniques pour retirer la sonde du bœuf. Puis transférer le bœuf Wellington sur une planche et laisser reposer pendant 10 minutes avant de servir.

CHEESE STUFFED BEEF-BURGERS

PREP: 15 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 7 MINUTES | **COOK:** BASED ON DESIRED FINISH | **MAKES:** 6 SERVINGS

INGREDIENTS

1kg minced beef
3 teaspoons dried mixed herbs
2 teaspoons garlic powder
1 teaspoon onion salt
Salt freshly ground black pepper to taste
3 cheese slices
6 burger buns
Condiments, as desired

DIRECTIONS

1. In a large bowl, mix together beef with herbs and spices. Divide the beef into 12 10cm patties. Place half of a slice of cheese, folded in half, into the centre of 6 of the patties. Place the remaining 6 patties on top of the cheese and compress to seal the cheese inside. Refrigerate for 30 minutes.
2. Plug probe into unit. Insert grill plate in unit and close lid. Select GRILL. The unit will default to HI, this is the correct temperature setting for this recipe. Select PRESET. Select BEEF, use the arrows to the left of the display to set MED WELL. Select START/STOP to begin preheating.
3. While unit is preheating insert probe horizontally into the center of one of the patties (see probe placement instructions on page 7).
4. When unit beeps to signify it has preheated, place patties on grill plate. Close lid over the cord.
5. Cook burgers, without flipping, until the unit beeps to signal they have reached your desired doneness. Use oven gloves to remove probe from burger and remove burgers from unit.
6. If desired, toast the buns directly on the grill plate by selecting GRILL, setting temperature to HI and setting time to 1 minute. Enjoy burgers with condiments and toppings of your choice.

TIP When shaping your burgers, use your thumb to make a 1.5cm indent in the centre of each patty. This will help the burgers keep their shape uniform during cooking.

MIT KÄSE GEFÜLLTE BURGER

ZUBEREITUNG: 15 MINUTEN | **VORHEIZEN:** CA. 7 MINUTEN | **GARZEIT:** JE NACH GEWÜNSCHTER GARSTUFE
ERGIBT: 6 PORTIONEN

ZUTATEN

1 kg Rinderhackfleisch

3 Teelöffel getrocknete gemischte Kräuter

2 Teelöffel Knoblauchpulver

1 Teelöffel Zwiebelsalz

Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer je nach Geschmack

3 Käsescheiben

6 Burgerbrötchen

Saucen nach Wahl

TIPP Wenn Sie Ihre Burger formen, drücken Sie mit dem Daumen eine 1,5 cm große Vertiefung in die Mitte eines jeden Bratlings. Dadurch bewahren die Burger beim Garen ihre Form.

ANLEITUNG

1. Das Rindfleisch zusammen mit Kräutern und Gewürzen in einer großen Schüssel vermischen. Das Rindfleisch in 12 10 cm große Bratlinge aufteilen. Legen Sie die Hälfte einer Käsescheibe in die Mitte von 6 der Bratlinge. Legen Sie die übrigen 6 Bratlinge auf den Käse und drücken Sie sie zusammen, sodass der Käse im Inneren eingeschlossen wird. 30 Minuten kaltstellen.
2. Das Thermometer an das Gerät anschließen. Die Grillplatte in das Gerät einsetzen und den Deckel schließen. GRILL auswählen. Das Gerät verwendet standardmäßig HI; das ist die richtige Temperatureinstellung für dieses Rezept. PRESET auswählen. BEEF auswählen und die Pfeile links neben der Anzeige verwenden, um MED WELL einzustellen. START/STOP auswählen, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
3. Während die Einheit vorheizt, die Sonde horizontal in die Mitte eine der Frikadellen einführen (siehe Anweisungen zur Platzierung der Sonde auf Seite 23).
4. Wenn die Einheit piept, um zu signalisieren, dass das Vorheizen abgeschlossen ist, die Frikadellen auf die Grillplatte legen. Den Deckel über dem Sondenkabel schließen.
5. Burger garen, ohne zu wenden, bis die Einheit piept, um zu signalisieren, dass die gewünschte Garstufe erreicht wurde. Geräthandschuhe verwenden, um die Sonde aus dem Burger zu entfernen, und die Burger aus dem Gerät nehmen.
6. Falls gewünscht, die Brötchen direkt auf dem Grill toasten, indem GRILL ausgewählt, die Temperatur auf HI und die Zeit auf 1 Minute eingestellt wird. Die Burger mit Saucen und Belägen Ihrer Wahl genießen.

HAMBURGERS AU FROMAGE

PRÉPARATION : 15 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENV. 7 MINUTES | **CUISSON :** SELON VOS SOUHAITS
QUANTITÉ : 6 PORTIONS

INGRÉDIENTS

1 kg de bœuf haché

3 cuillères à café de mélange d'herbes séchées

2 cuillères à café d'ail en poudre

1 cuillère à café de sel d'oignon

Sel et poivre noir fraîchement moulu selon vos goûts

3 tranches de fromage

6 pains à hamburger

Condiments, à votre convenance

CONSEIL Lorsque vous façonnez vos hamburgers, utilisez votre pouce pour faire un renfoncement de 1,5 cm au centre de chaque steak. Cela aidera les hamburgers à garder leur forme uniforme pendant la cuisson.

INSTRUCTIONS

1. Dans un grand bol, mélanger le bœuf avec les herbes et les épices. Diviser le bœuf en 12 steaks de 10 cm. Placer la moitié d'une tranche de fromage pliée en deux au centre de 6 steaks. Placer les 6 steaks restants sur le fromage et presser pour piéger le fromage à l'intérieur. Réfrigérer pendant 30 minutes.
2. Brancher la sonde dans l'appareil. Insérer la plaque à griller dans l'appareil et fermer le couvercle. Appuyer sur GRILL. L'appareil se règle par défaut sur HI, c'est la température correcte pour cette recette. Sélectionner PRESET. Sélectionner BEEF, utiliser les flèches à gauche de l'écran pour régler sur MED WELL. Appuyer sur START/STOP pour commencer le préchauffage.
3. Lorsque l'appareil préchauffe, insérer la sonde horizontalement au centre de l'un des steaks (voir les instructions à la page 39 pour le positionnement de la sonde).
4. Une fois que l'appareil sonne pour indiquer qu'il est préchauffé, placer les steaks sur la plaque à griller. Fermer le couvercle sur le cordon.
5. Cuire les hamburgers sans les retourner, jusqu'à ce que l'appareil sonne pour signaler qu'ils ont atteint la cuisson souhaitée. Utiliser des maniques pour retirer la sonde du hamburger et retirer les hamburgers de l'appareil.
6. Au besoin, griller les pains directement sur la plaque à griller en sélectionnant GRILL, en réglant la température sur HI et la durée sur 1 minute. Savourer les hamburgers avec les condiments et garnitures de votre choix.

HONEY MUSTARD & BARBECUE-GLAZED CHICKEN BREASTS

PREP: 5 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 9 MINUTES | **COOK:** 27–30 MINUTES | **MAKES:** 6 SERVINGS

INGREDIENTS

6 frozen boneless, skinless chicken breasts (230g)

3 tablespoons vegetable oil, divided

Sea salt, as desired

Ground black pepper, as desired

240ml honey mustard sauce

240ml barbecue sauce

DIRECTIONS

1. Insert grill plate in unit and close lid. Select GRILL, set temperature to MED, and set time to 30 minutes. Select START/STOP to begin preheating.
2. While unit is preheating, evenly brush each chicken breast with a ½ tablespoon vegetable oil. Then season with salt and pepper, as desired.
3. When the unit beeps to signify it has preheated, place chicken breasts on grill plate. Close lid and cook for 10 minutes.
4. While chicken is cooking, combine the two sauces and mix until thoroughly incorporated. After 10 minutes, flip chicken. Close lid to continue cooking for 5 minutes.
5. After 5 minutes, liberally baste chicken with the sauce mixture, flip over, and liberally baste the other side. Close lid to continue cooking for 5 minutes.
6. After 5 minutes, repeat step 5. Close lid and cook for 7 more minutes.
7. If necessary, baste chicken again and cook for 3 more minutes or until centremost point of chicken reaches an internal temperature of 75°C.
8. When cooking is complete, remove chicken from unit and let rest for 5 minutes before serving.
9. When cooking is complete, remove chicken from unit and let rest for 5 minutes before slicing on the slant. Serve with salad.

TIP Check the internal temperature of the chicken breasts by inserting the probe. Then press and hold the MANUAL button.

PERI-PERI-HÄHNCHENBRUST MIT CAESAR SALAD

ZUBEREITUNG: 15 MINUTEN | **VORHEIZEN:** CA. 7 MINUTEN | **GARZEIT:** 23-25 MINUTEN | **ERGIBT:** 5 PORTIONEN

ZUTATEN

HÄHNCHEN

1 kg tiefgefrorene entbeinte Hähnchenbrüste ohne Haut (jeweils 200 g)

2 ½ Esslöffel Pflanzenöl

Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer je nach Geschmack

70 ml Peri-Peri-Sauce

SALAT

1 Knoblauchzehe, geschält und zerdrückt

5 Esslöffel Mayonnaise

Saft von ½ Zitrone (ca. 1 ½ Esslöffel)

50 g geriebener Parmesan + mehr zum Servieren

2 kleine Römersalate

25 g Croûtons

ANLEITUNG

1. Die Grillplatte in die Einheit einsetzen und den Deckel schließen. GRILL auswählen, die Temperatur auf MED und die Zeit auf 25 Minuten einstellen. START/STOP auswählen, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
2. Während das Gerät vorheizt, jede Hähnchenbrust gleichmäßig mit 1/2 Esslöffel Pflanzenöl bestreichen. Anschließend je nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Wenn die Einheit piept, um zu signalisieren, dass das Vorheizen abgeschlossen ist, Hähnchenbrüste auf die Grillplatte legen. Deckel schließen und 10 Minuten lang garen lassen.
4. Die Hähnchenbrüste nach 10 Minuten wenden. Deckel schließen, um den Garvorgang 5 Minuten lang fortzusetzen.
5. Nach 5 Minuten die Hähnchenbrüste großzügig mit Sauce übergießen, wenden, und die andere Seite großzügig begießen. Den Deckel schließen und den Garvorgang 5 Minuten lang fortsetzen.
6. Schritt 5 nach 5 Minuten wiederholen. Deckel schließen und 3 weitere Minuten lang garen.
7. In der Zwischenzeit den Salat zubereiten: In einer Schüssel Knoblauch, Mayonnaise, Zitronensaft und Parmesan vermischen. Die äußeren Blätter des Salats entsorgen und den Rest über einem Servierteller zerrupfen, dann vorsichtig das Dressing einmischen.
8. Falls nötig, die Hähnchenbrüste erneut mit Sauce begießen und 3 weitere Minuten lang garen, oder bis das Hähnchen eine Kerntemperatur von 75 °C erreicht.
9. Das Hähnchen nach dem Garen aus der Einheit nehmen und 5 Minuten lang ruhen lassen. Danach schräg in Scheiben schneiden. Auf dem Salat und Dressing servieren, wenn gewünscht weiteren Parmesan darüber reiben, und mit Croûtons bestreuen. servieren, wenn gewünscht weiteren Parmesan darüber reiben, und mit Croûtons bestreuen.

TIPP Die Temperatur der Hähnchenbrüste durch Einführen der Sonde überprüfen. Dann die MANUAL-Taste gedrückt halten.

FILETS DE POULET SAUCE PÉRI-PÉRI ET SALADE CÉSAR

PRÉPARATION : 15 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENV. 7 MINUTES | **CUISSON :** 23-25 MINUTES | **QUANTITÉ :** 5 PORTIONS

INGRÉDIENTS

POULET

1 kg de filets de poulet désossés sans peau (200 g chacun)

2½ cuillères et demie à soupe d'huile végétale

Sel et poivre noir fraîchement moulu au goût

70 ml de sauce péri-péri

SALADE

1 gousse d'ail pelée et écrasée

5 cuillères à soupe de mayonnaise

Jus de ½ citron (environ 1 ½ cuillère à soupe)

50 g de copeaux de parmesan et un peu plus pour la présentation

2 petites laitues romaines

25 g de croûtons

INSTRUCTIONS

1. Insérer la plaque à griller dans l'appareil et fermer le couvercle. Appuyer sur GRIL, régler la température sur MED et régler la durée sur 25 minutes. Appuyer sur START/STOP pour commencer le préchauffage.
2. Pendant que l'appareil préchauffe, badigeonner uniformément chaque filet de poulet avec une demi-cuillère à soupe d'huile végétale. Puis assaisonner avec du sel et du poivre, au goût.
3. Une fois que l'appareil sonne pour indiquer qu'il est préchauffé, placer les filets de poulet sur la plaque à griller. Fermer le couvercle et laisser cuire pendant 10 minutes.
4. Après 10 minutes, retourner le poulet. Fermer le couvercle et continuer la cuisson pendant 5 minutes.
5. Au bout de 5 minutes, couvrir généreusement le poulet avec la sauce, retourner et faire de même sur l'autre côté. Fermer le couvercle et continuer la cuisson pendant 5 minutes.
6. Après 5 minutes, répéter l'étape 5. Fermer le couvercle et cuire pendant 3 minutes supplémentaires.
7. Pendant ce temps, préparer la salade. Dans un bol, placer l'ail, la mayonnaise, le jus de citron et le parmesan. Jeter les feuilles extérieures de la romaine et déchirer le reste sur un plat, en le mélangeant doucement avec l'assaisonnement.
8. Si nécessaire, arroser encore le poulet et le cuire 3 minutes supplémentaires ou jusqu'à ce que le cœur du poulet atteigne une température de 75 °C. 9 Lorsque la cuisson est terminée, retirer le poulet de l'appareil et laisser reposer pendant 5 minutes avant de le couper en tranches en biseautées. Servir sur la salade, arroser de l'assaisonnement, parsemer du parmesan au goût et saupoudrer des croûtons.

CONSEIL Vérifier la température interne des filets de poulet en insérant la sonde. Puis appuyer sur le bouton MANUAL et le maintenir enfoncé.

CAJUN GRILLED CHICKEN AND PEPPER KEBABS

PREP: 15 MINUTES | **MARINATE**: 1 HOUR | **PREHEAT:** APPROX. 6 MINUTES | **COOK:** 10 MINUTES | **MAKES:** 6 SERVINGS

INGREDIENTS

4 tablespoons sunflower oil

2 tablespoons lime juice

2 teaspoons ground cumin

2 teaspoons ground coriander

2 teaspoons paprika

1 teaspoon oregano

½ teaspoon chilli flakes

Salt and freshly ground black pepper, to taste

600g chicken thighs, cut into 2.5cm cubes

1 red pepper, cut into quarters, deseeded and cut in 2.5cm pieces

1 yellow pepper, cut into quarters, deseeded and cut in 2.5cm pieces

1 green pepper, cut into quarters, deseeded and cut in 2.5cm pieces

2 small red onions, peeled and cut into 2.5cm pieces

YOU WILL ALSO NEED:

6 wooden skewers, soaked in water for 30 minutes

DIRECTIONS

1. In a mixing bowl, combine oil, lime juice, cumin, coriander, paprika, oregano, chilli flakes, salt and black pepper to taste. Add chicken cubes and mix to coat. Cover and leave to marinate in fridge for at least 1 hour.
2. Insert grill plate in unit and close lid. Select GRILL, set temperature to MED and set time to 10 minutes. Select START/STOP to begin preheating.
3. While unit is preheating, assemble the skewers in the following order until they're almost full: chicken, pepper and onion. Ensure ingredients are pushed almost completely down to the end of the skewers. Reserve any marinade for brushing.
4. Once the unit has beeped to signify it has preheated, place kebabs on grill plate. Close lid.
5. When unit beeps and the display reads FLIP halfway through cooking, open lid baste exposed side of kebabs with marinade. Using silicone tongs, flip skewers and baste again. Close lid to continue cooking.
6. Cooking is complete when chicken reaches an internal temperature of 75°C. Open lid and remove skewers. Place kebabs on a platter and serve with rice or salad.

TIP If you prefer a vegetarian version, swap chicken for tofu and cook for 6 minutes.

GEGRILLTE CAJUN-HÄHNCHEN UND PAPRIKA SPIEßE

ZUBEREITUNG: 15 MINUTEN | **MARINIEREN:** 1 STUNDE | **VORHEIZEN:** CA. 6 MINUTEN | **GARZEIT:** 10 MINUTEN
ERGIBT: 6 PORTIONEN

ZUTATEN

4 Esslöffel Sonnenblumenöl

2 Esslöffel Limettensaft

2 Teelöffel gemahlener Kümmel

2 Teelöffel gemahlener Koriander

2 Teelöffel Paprikapulver

1 Teelöffel Oregano

½ Teelöffel Chiliflocken

Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, je nach Geschmack

600 g Hähnchenschenkel, in 2,5 cm Würfel geschnitten

1 rote Paprika, geviertelt, entkernt und in 2,5 cm große Stücke geschnitten

1 gelbe Paprika, geviertelt, entkernt und in 2,5 cm große Stücke geschnitten

1 grüne Paprika, geviertelt, entkernt und in 2,5 cm große Stücke geschnitten

2 kleine rote Zwiebeln, geschält und in 2,5 cm große Stücke geschnitten

AUSSßERDEM ERFORDERLICH::

6 Holzspieße, welche 30 Minuten lang in Wasser eingeweicht wurden

TIPP Wenn Sie eine vegetarische Version bevorzugen, tauschen Sie das Hühnchen gegen Tofu aus und reduzieren Sie die Garzeit auf 6 Minuten

ANLEITUNG

1. In einer Mixschüssel Öl, Limettensaft, Kümmel, Koriander, Paprikapulver, Oregano, Chiliflocken, Salz und schwarzen Pfeffer nach Geschmack vermischen. Hähnchenwürfel hinzugeben und vermischen, um diese zu beschichten. Abdecken und im Kühlschrank mindestens 1 Stunde lang marinieren.
2. Die Grillplatte in die Einheit einsetzen und den Deckel schließen. GRILL auswählen, die Temperatur auf MED und die Zeit auf 10 Minuten einstellen. START/STOP auswählen, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
3. Während das Gerät vorheizt, die Spieße in der folgenden Reihenfolge bestücken, bis sie fast voll sind: Hähnchen, Pfeffer und Zwiebel. Sicherstellen, dass die Zutaten fast bis zum Ende der Spieße heruntergedrückt sind. Übrig gebliebene Marinade zum Bestreichen aufbewahren.
4. Sobald das Gerät gepiept hat, um zu signalisieren, dass das Vorheizen abgeschlossen ist, die Spieße auf die Grillplatte legen. Deckel schließen.
5. Wenn das Gerät nach der Hälfte der Garzeit piept und die Anzeige FLIP anzeigt, den Deckel öffnen und die obenliegende Seite der Spieße mit Marinade begießen. Mit einer Silikonzange die Spieße wenden. Deckel schließen, um den Garvorgang fortzusetzen.
6. Der Garvorgang ist abgeschlossen, wenn das Hähnchen eine Kerntemperatur von 75 °C erreicht. Den Deckel öffnen und Spieße herausnehmen. Spieße auf einen Servierteller legen und mit Reis oder Salat servieren.

BROCHETTES DE POULET GRILLÉ SAUCE CAJUN ET POIVRONS

PRÉPARATION : 15 MINUTES | **MARINADE :** 1 HEURE | **PRÉCHAUFFAGE :** ENV. 6 MINUTES | **CUISSON :** 10 MINUTES
QUANTITÉ : 6 PORTIONS

INGRÉDIENTS

4 cuillères à soupe d'huile de tournesol

2 cuillères à soupe de jus de citron vert

2 cuillères à café de cumin moulu

2 cuillères à café de coriandre hachée

2 cuillères à café de paprika

1 cuillère à café d'origan

½ cuillère à café de piment

Sel et poivre noir fraîchement moulu selon votre goût

600 g de cuisses de poulet, coupées en cubes de 2,5 cm

1 poivron rouge, coupé en quartiers, épépiné et coupé en morceaux de 2,5 cm

1 poivron jaune, coupé en quartiers, épépiné et coupé en morceaux de 2,5 cm

1 poivron vert, coupé en quartiers, épépiné et coupé en morceaux de 2,5 cm

2 petits oignons rouges, pelés et coupés en morceaux de 2,5 cm

Vous aurez également besoin de :

6 brochettes en bois, trempées dans de l'eau pendant 30 minutes

CONSEIL si vous préférez une version végétarienne, utilisez du tofu à la place du poulet et faites cuire pendant 6 minutes

INSTRUCTIONS

1. Dans un bol, mélanger l'huile, le jus de citron vert, le cumin, la coriandre, le paprika, l'origan, le piment, le sel et le poivre noir, à votre convenance. Ajouter les cubes de poulet et mélanger pour bien les recouvrir. Couvrir et laisser mariner au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.
2. Insérer la plaque à griller dans l'appareil et fermer le couvercle. Appuyer sur GRILL, régler la température sur MED et régler la durée sur 10 minutes. Appuyer sur START/STOP pour commencer le préchauffage.
3. Lorsque l'appareil est préchauffé, assembler les brochettes dans l'ordre suivant jusqu'à ce qu'elles soient presque pleines : poulet, poivron et oignon. Veiller à ce que les ingrédients recouvrent l'ensemble des brochettes. Réserver la marinade restante pour badigeonner.
4. Lorsque l'appareil sonne pour indiquer qu'il est préchauffé, placer les brochettes sur la plaque du gril. Fermer le couvercle.
5. Lorsque l'appareil sonne et que l'affichage indique FLIP à mi-cuisson, ouvrir le couvercle et arroser les brochettes de marinade. En utilisant des pinces en silicone, retourner les brochettes et arroser à nouveau. Fermer le couvercle pour continuer la cuisson.
6. La cuisson est terminée lorsque le poulet atteint une température interne de 75 °C. Ouvrir le couvercle et retirer les brochettes. Placer les brochette sur un plateau et servir avec du riz ou de la salade.

MUSTARD-RUBBED HALF CHICKEN WITH ROASTED ROOT VEGETABLES

PREP: 10 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 4 MINUTES | **COOK:** 48 MINUTES | **MAKES:** 4–6 SERVINGS

INGREDIENTS

MUSTARD CHICKEN

90ml Dijon mustard
90ml vegetable oil
1 teaspoon sea salt
½ teaspoon ground black pepper
1 teaspoon dried oregano
1 teaspoon dried Italian seasoning
½ lemon, zest and juice
1.8kg whole chicken cut in half or
1.8kg whole spatchcocked chicken

ROASTED VEGETABLES

800g mixture of root vegetables like carrots, parsnips, potatoes, turnips, cut into 4-5cm lengths
1 tablespoon fresh thyme leaves
½ teaspoon sea salt

DIRECTIONS

1. In a bowl, mix all ingredients except chicken. Coat chicken on all sides with mustard rub and reserve.
2. Plug probe into unit. Insert pot into unit and close lid. Select ROAST, set temperature to 180°C, then select PRESET. The unit will default to CHICKEN WELL, to cook to a food safe temperature. Select START/STOP to begin preheating.
3. While unit is preheating, insert probe into centre of chicken breast (see probe placement instructions on page 7).
4. When unit beeps to signify it has preheated, place chicken, skin-side down, in the pot. Close lid over probe cord.
5. When unit beeps to signal the chicken needs to be flipped, turn chicken over, coat with more rub and add vegetables, making sure they are coated in the hot fat mixture. Sprinkle with thyme leaves and sea salt. Close lid to continue cooking.
6. When unit beeps to signal the chicken is done cooking, use oven mitts to remove probe from the chicken. Then transfer chicken to a cutting board and allow to rest covered for 10 minutes before serving.
7. Meanwhile, check if the vegetables are cooked enough, if not, select ROAST, set temperature to 180°C and set time to 10 minutes. Select preheat to cancel. Select START/STOP to begin.
8. Once the vegetables are cooked, serve with chicken.

HALBES HÄHNCHEN IM SENFMANTEL MIT GERÖSTETEM WURZELGEMÜSE

ZUBEREITUNG: 10 MINUTEN | **VORHEIZEN:** CA. 4 MINUTEN | **GARZEIT:** CA. 48 MINUTEN | **ERGIBT:** 4-6 PORTIONEN

ZUTATEN

SENFHÄHNCHEN

90 ml Dijon-Senf

90 ml Pflanzenöl

1 Teelöffel Meersalz

1/2 Teelöffel gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Teelöffel getrockneter Oregano

1 Teelöffel getrocknete italienische Würzmischung

Schale und Saft von 1/2 Zitrone

1,8 kg ganzes Hähnchen, vollständig halbiert oder

1,8 kg ganzes in der Mitte aufgeschnittenes Hähnchen

GERÖSTETES GEMÜSE

800 g Mischung aus Wurzelgemüse wie Karotten, Pastinaken, Kartoffeln, Rüben, in 4–5 cm lange Stifte geschnitten

1 Esslöffel frische Thymianblätter

½ Teelöffel Meersalz

ANLEITUNG

1. Alle Zutaten für die Senf-Marinade, außer Hähnchen in einer Schüssel vermischen. Hähnchen auf allen Seiten mit Senfmischung einreiben, den Rest aufbewahren.
2. Das Thermometer an das Gerät anschließen. Den Topf in die Einheit einsetzen und den Deckel schließen. ROAST auswählen, die Temperatur auf 180 °C einstellen, dann PRESET auswählen. Das Gerät verwendet standardmäßig CHICKEN WELL, um eine lebensmittelsichere Temperatur zu erreichen. START/STOP auswählen, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
3. Während das Gerät vorheizt, die Sonde in die Mitte der Hähnchenbrust einführen (siehe Anweisungen zur Platzierung der Sonde auf Seite 23).
4. Wenn die Einheit piept, um zu signalisieren, dass das Vorheizen abgeschlossen ist, das Hähnchen mit der Haut nach unten in den Topf legen. Den Deckel über dem Sondenkabel schließen.
5. Wenn das Gerät piept, um zu signalisieren, dass das Hähnchen gewendet werden muss, das Hähnchen wenden, mit weiterer Senfmischung beschichten und das Gemüse hinzufügen. Dabei sicherstellen, dass es gut mit der heißen Fettmischung beschichtet ist. Mit Thymianblättern und Meersalz bestreuen. Den Deckel schließen und den Garvorgang fortsetzen.
6. Wenn das Gerät piept, um zu signalisieren, dass das Hähnchen gar ist, Geräthandschuhe verwenden, um die Sonde aus dem Hähnchen zu entfernen. Dann Hähnchen auf ein Schneidebrett überführen und abgedeckt 10 Minuten lang ruhen lassen, bevor es serviert wird.
7. Überprüfen, ob das Gemüse gar genug ist, wenn nicht, ROAST auswählen, die Temperatur auf 180°C und die Zeit auf 10 Minuten einstellen. PREHEAT auswählen, um abzubrechen. START/STOP auswählen, um zu beginnen.
8. Wenn das Gemüse gar ist, mit dem Hähnchen servieren.

DEMI-POULET À LA MOUTARDE ET LÉGUMES RACINES RÔTIS

PRÉPARATION : 10 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENV. 4 MINUTES | **CUISSON :** ENV. 48 MINUTES
QUANTITÉ : 4 À 6 PORTIONS

INGRÉDIENTS

POULET À LA MOUTARDE

90 ml de moutarde de Dijon

90 ml d'huile végétale

1 cuillère à café de sel

1/2 cuillère à café de poivre noir moulu

1 cuillère à café d'origan séché

1 cuillère à café d'assaisonnement italien séché

1/2 citron, zeste et jus

1,8 kg de poulet entier coupé en deux ou

1,8 kg de poulet à la crapaudine

LÉGUMES RÔTIS

Mélange de 800 g de légumes racines, par ex. des carottes, des panais, des pommes de terre, des navets, coupés en longueurs de 4 à 5 cm

1 cuillère à soupe de brins de thym frais

½ cuillère à café de sel de mer

INSTRUCTIONS

1. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients à l'exception du poulet. Recouvrir ce dernier sur tous les côtés en le frottant de moutarde et réserver.
2. Brancher la sonde dans l'appareil. Insérer la cuve dans l'appareil et fermer le couvercle. Sélectionner ROAST, régler la température sur 180 °C, puis sélectionner PRESET. L'appareil se règle par défaut sur CHICKEN WELL, pour cuisiner à une température adaptée pour la consommation. Appuyer sur START/STOP pour commencer le préchauffage.
3. Lorsque l'appareil préchauffe, insérer la sonde au centre du blanc de poulet (voir les instructions de positionnement de la sonde à la page 39).
4. Une fois que l'appareil sonne pour indiquer qu'il est préchauffé, placer le poulet dans la cuve, côté peau vers le bas. Fermer le couvercle sur le cordon de la sonde.
5. Lorsque l'appareil sonne pour indiquer qu'il faut retourner le poulet, retourner celui-ci, ajouter encore de la moutarde et ajouter les légumes, en veillant à ce qu'ils soient bien recouverts par le mélange gras et chaud. Parsemer des brins de thym et de sel. Fermer le couvercle pour continuer la cuisson.
6. Lorsque l'appareil sonne pour indiquer que le poulet est cuit, utiliser des maniques pour retirer la sonde du poulet. Puis transférer le poulet sur une planche à découper et laisser reposer à couvert pendant 10 minutes avant de servir.
7. Pendant ce temps, vérifier que les légumes sont suffisamment cuits. Sinon, appuyer sur ROAST, régler la température sur 180 °C et la durée sur 10 minutes. Appuyer sur PREHEAT pour supprimer cette étape. Appuyer sur START/STOP pour démarrer la cuisson.
8. Une fois les légumes cuits, servir avec le poulet.

BUTTERFLIED LEG OF LAMB WITH PARMENTIER POTATOES

PREP: 15 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 3 MINUTES | **COOK:** 50 MINUTES | **MAKES:** 4 SERVINGS

INGREDIENTS

1 kg boned leg of lamb

2 garlic cloves, peeled and cut into slivers

Fresh rosemary sprigs

1 tablespoon sunflower oil

Salt, as desired and freshly ground black pepper to taste

900g potatoes, scrubbed

DIRECTIONS

1. Tie lamb into a neat round shape with cooking twine for even cooking. Use the sharp point of knife to make deep slits into lamb skin and insert slivers of garlic and rosemary sprigs. Season to taste.
2. Plug probe into unit. Insert cooking pot in unit, add oil and close lid. Select ROAST. Select PRESET. Select LAMB, use the arrows to the left of the display to set MED WELL. Select START/STOP to begin preheating.
3. When the unit beeps to signify it has preheated, place in lamb. Insert probe horizontally into thickest part of lamb (see probe placement instructions on page 7). Close lid.
4. Cut potatoes into 2cm cubes, rinse in water to remove starch, drain and pat dry.
5. After 25 minutes turn lamb over and add potatoes, rosemary sprigs and seasoning. Make sure the potatoes are tossed in oil. Close lid.
6. When unit beeps to signal cooking is complete. Use oven gloves to remove probe from lamb, remove the lamb and leave to rest for 10 minutes.
7. Check if the potatoes are brown enough, if not, select ROAST, set temperature to 180°C and set time to 5-10 minutes. Select PREHEAT to bypass preheating. Select START/STOP to begin.
8. Serve potatoes with lamb.

LAMMKEULE IM SCHMETTERLINGSSCHNITT MIT PARMENTIER-KARTOFFELN

ZUBEREITUNG: 15 MINUTEN | **VORHEIZEN:** CA. 3 MINUTEN | **GARZEIT:** 50 MINUTEN | **ERGIBT:** 4 PORTIONEN

ZUTATEN

1 kg Lammkeule am Knochen

2 Knoblauchzehen, geschält und in dünne Scheiben geschnitten

Frische Rosmarinzweige

1 Esslöffel Sonnenblumenöl

Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer je nach Geschmack

900 g Kartoffeln, geputzt

ANLEITUNG

1. Lamm mit Küchengarn in eine gleichmäßige runde Form binden, um ein einheitliches Garen zu ermöglichen. Die Spitze des Messers verwenden, um tiefe Schnitte in die Lamm-Haut zu schneiden und Knoblauch und Rosmarinzweige hineinlegen. Je nach Geschmack würzen.
2. Das Thermometer an das Gerät anschließen. Den Topf in die Einheit einsetzen, Öl hinzufügen und den Deckel schließen. ROAST auswählen. PRESET auswählen. LAMB auswählen und mit den Pfeilen auf der linken Seite der Anzeige, MED WELL einstellen. START/STOP auswählen, um mit dem Vorheizen zu starten.
3. Wenn die Einheit piept, um zu signalisieren, dass das Vorheizen abgeschlossen ist, das Lamm hineinlegen. Die Sonde horizontal in die dickste Stelle des Lamms einführen (siehe Platzierung der Sonde- Anweisungen auf Seite 23). Deckel schließen.
4. Kartoffeln in 2 cm große Würfel schneiden, in Wasser abspülen, um die Stärke zu entfernen, abtropfen lassen und trocken tupfen.
5. Nach 25 Minuten das Lammfleisch wenden und die Kartoffeln, Rosmarinzweige und Gewürze hinzufügen. Sicherstellen, dass die Kartoffeln in Öl geschwenkt sind. Deckel schließen.
6. Wenn das Gerät piept, um zu signalisieren, dass der Garvorgang abgeschlossen ist, Geräthandschuhe verwenden, um die Sonde aus dem Lamm zu entfernen, das Lamm herausnehmen und 10 Minuten ruhen lassen.
7. Prüfen, ob die Kartoffeln braun genug sind, wenn nicht, ROAST auswählen, die Temperatur auf 180 °C einstellen und die Zeit auf 5–10 Minuten einstellen. VORHEIZEN auswählen, um das Vorheizen zu umgehen. START/STOP auswählen, um zu beginnen.
8. Kartoffeln mit dem Lammfleisch servieren.

GIGOT D'AGNEAU EN PAPILLON ET POMMES PARMENTIÈRES

PRÉPARATION : 15 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENV. 3 MINUTES | **CUISSON :** 50 MINUTES | **QUANTITÉ :** 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

1 kg de gigot d'agneau

2 gousses d'ail, pelées et coupées en lamelles

Brins de romarin frais

1 cuillère à soupe d'huile de tournesol

Sel et poivre noir fraîchement moulu au goût

900 g de pommes de terre, frottées

INSTRUCTIONS

1. Nouer l'agneau dans une forme ronde soignée avec de la ficelle de cuisine pour une cuisson égale. Utiliser le bout pointu d'un couteau pour inciser profondément la peau de l'agneau et y insérer les lamelles d'ail et les brins de romarin. Assaisonner selon le goût.
2. Brancher la sonde dans l'appareil. Insérer la cuve de cuisson dans l'appareil, ajouter l'huile et fermer le couvercle. Appuyer sur ROAST. Appuyer sur PRESET. Sélectionner LAMB, utiliser les flèches à gauche de l'écran pour régler MED WELL. Appuyer sur START/STOP pour commencer le préchauffage.
3. Une fois que l'appareil sonne pour indiquer qu'il est préchauffé, placer l'agneau. Insérer la sonde horizontalement dans la partie plus épaisse de l'agneau (voir les instructions de positionnement de la sonde à la page 39). Fermer le couvercle.
4. Couper les pommes de terre en cubes de 2 cm, les rincer à l'eau pour retirer l'amidon, égoutter et sécher entièrement.
5. Après 25 minutes, retourner l'agneau et ajouter les pommes de terre, les brins de romarin et l'assaisonnement. S'assurer que les pommes de terre baignent dans l'huile. Fermer le couvercle.
6. Lorsque l'appareil sonne pour indiquer que la cuisson est terminée, utiliser des maniques pour retirer la sonde de l'agneau, sortir l'agneau et laisser reposer pendant 10 minutes.
7. Vérifier que les pommes de terre sont suffisamment dorées. Sinon, appuyer sur ROAST, régler la température sur 180 °C et la durée sur 5 à 10 minutes. Appuyer sur PREHEAT pour supprimer le préchauffage. Appuyer sur START/STOP pour démarrer la cuisson.
8. Servir les pommes de terre avec l'agneau.

GRILLED BREAKFAST

PREP: 5 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 4 MINUTES | **COOK:** 10–12 MINUTES | **MAKES:** 4 SERVINGS

INGREDIENTS

4 mini Portabello or large chesnut mushrooms
1 teaspoon olive oil
8 sausages
4 rashers thick smoked back bacon
2 large tomatoes, halved
Serve with fried eggs and baked beans

DIRECTIONS

1. Insert grill plate in unit and close lid. Select GRILL, set temperature to LO and set time to 12 minutes. Select START/STOP to begin preheating.
2. While unit is preheating, brush mushrooms with oil.
3. Once the unit has beeped to signify it has preheated, place sausages and mushrooms on grill plate. Close lid.
4. When unit beeps and the display reads FLIP halfway through cooking, open lid, flip sausages over, add bacon rashers and tomatoes. Close lid to continue cooking.
5. Cooking is complete when sausages reach an internal temperature of 75˚C. Serve breakfast with eggs and baked beans if desired.

GEGRILLTES FRÜHSTÜCK

ZUBEREITUNG: 5 MINUTEN | **VORHEIZEN:** CA. 4 MINUTEN | **GARZEIT:** 10-12 MINUTEN | **ERGIBT:** 4 PORTIONEN

ZUTATEN

4 Mini-Portabello oder braune Champignons

1 Teelöffel Olivenöl

8 Würste

4 dicke Streifen geräucherter Speck

2 große Tomaten, halbiert

Mit Spiegeleiern und gebackenen Bohnen servieren

ANLEITUNG

1 Die Grillplatte in die Einheit einsetzen und den Deckel schließen. GRILL auswählen, die Temperatur auf LO und die Zeit auf 12 Minuten einstellen. START/STOP auswählen, um mit dem Vorheizen zu beginnen.

2 Während das Gerät vorheizt, die Pilze mit Öl bestreichen.

3 Sobald das Gerät piept, um zu signalisieren, dass das Vorheizen abgeschlossen ist, Würste und Pilze auf die Grillplatte legen. Deckel schließen.

4 Wenn das Gerät nach der Hälfte der Garzeit piept und die Anzeige FLIP anzeigt, den Deckel öffnen, die Würstchen wenden und den Speck und die Tomaten hinzufügen. Deckel schließen, um den Garvorgang fortzusetzen.

5 Der Garvorgang ist abgeschlossen, wenn die Würste eine

PETIT-DÉJEUNER GRILLÉ

PRÉPARATION : 5 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENV. 4 MINUTES | **CUISSON :** 10 À 12 MINUTES | **QUANTITÉ :** 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

4 mini champignons portobello ou gros champignons bruns

1 cuillère à café d'huile d'olive

8 saucisses

4 tranches épaisses de bacon fumé

2 grosses tomates, coupées en deux

Servir avec des œufs au plat et des haricots blancs

INSTRUCTIONS

1 Insérer la plaque à griller dans l'appareil et fermer le couvercle. Appuyer sur GRILL, régler la température sur LO et la durée sur 12 minutes. Appuyer sur START/STOP pour commencer le préchauffage.

2 Pendant que l'appareil préchauffe, brosser les champignons avec de l'huile.

3 Lorsque l'appareil sonne pour indiquer qu'il est préchauffé, placer les saucisses et les champignons sur la plaque à griller. Fermer le couvercle.

4 Lorsque l'appareil sonne et que l'affichage indique FLIP à mi-cuisson, soulever le couvercle, retourner les saucisses, puis ajouter les tranches de bacon et les tomates. Fermer le couvercle pour continuer la cuisson.

5 La cuisson est terminée lorsque les saucisses atteignent une température interne de 75 ˚C. Servir le petit déjeuner avec des œufs et des haricots blancs, le cas échéant.

SAUSAGE PLAIT

PREP: 15 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 2 MINUTES | **COOK:** 30 MINUTES | **MAKES:** 6 SERVINGS

INGREDIENTS

400g pork sausagemeat
2 heaped tablespoons caramelised onion chutney
1 tablespoon fresh sage leaves, chopped
250g puff pastry
Salt and ground black pepper to taste
1 egg, beaten for glazing

DIRECTIONS

1. Insert cooking pot in unit and close lid. Select BAKE, set temperature to 160°C and set time to 30 minutes. Select START/STOP to begin preheating.
2. While unit is preheating, place sausagemeat, chutney, sage leaves, salt and pepper to taste into a large bowl. Mix together thoroughly. Form into a thick sausage about 22cm long.
3. Line crisper basket with baking parchment. On a lightly floured surface, roll out the pastry to a 24cm x 30cm rectangle and place in the crisper basket.
4. Arrange the sausagemeat in the middle, leaving a 2.5cm gap at each end. Using a sharp knife, cut diagonal strips, spaced 5cm apart, along the length of the pastry.
5. Fold up the ends and then plait alternate strips of the pastry to neatly cover the sausage filling. Trim the excess pastry and brush all over with the beaten egg.
6. When the unit beeps to signify it has preheated, place crisper basket in cooking pot. Close lid and cook for 30 minutes.
7. When cooking is complete, serve hot or cold with a salad.

WÜRSTCHEN IM SCHLAFROCK

ZUBEREITUNG: 15 MINUTEN | **VORHEIZEN:** CA. 2 MINUTEN | **GARZEIT:** CA. 30 MINUTEN | **ERGIBT:** 6 PORTIONEN

ZUTATEN

400 g Würstchenfleisch vom Schwein
2 gehäufte Esslöffel karamellisierter Zwiebel-Relish
1 Esslöffel frische Salbeiblätter, gehackt
250 g Blätterteig
Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer je nach Geschmack
1 Ei, geschlagen für die Glasur

ANLEITUNG

1. Den Topf in die Einheit einsetzen und den Deckel schließen. BAKE auswählen, die Temperatur auf 160 °C und die Zeit auf 30 Minuten einstellen. START/STOP auswählen, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
2. Während die Einheit vorheizt, das Würstchenfleisch, das Chutney, die Salbeiblätter sowie Salz und Pfeffer je nach Geschmack in eine große Schüssel geben. Alles gründlich vermischen. Die Masse in eine große, 22 cm lange Wurst formen.
3. Den Frittier-Korb mit Backpapier auslegen. Den Blätterteig auf einer leicht bemehlten Oberfläche in ein 24 cm x 30 cm großes Rechteck ausrollen und in den Frittier-Korb legen.
4. Das Würstchenfleisch mittig darauf anordnen, dabei einen Rand von 2,5 cm lassen. Mit einem scharfen Messer diagonale Streifen im Abstand von 5 cm entlang der Länge des Teigs schneiden.
5. Die Enden umfalten und dann mit den Streifen ein Zopfmuster flechten, sodass die Würstchenfüllung ordentlich abgedeckt ist. Überschüssigen Teig abtrennen und gleichmäßig mit dem geschlagenen Ei bestreichen.
6. Wenn das Gerät piept, um zu signalisieren, dass das Vorheizen abgeschlossen ist, den Frittier-Korb in den Topf einsetzen. Den Deckel schließen und 30 Minuten lang garen.
7. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, warm oder kalt mit einem Salat servieren.

TRESSE À LA SAUCISSE

PRÉPARATION : 15 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENV. 25 MINUTES | **CUISSON :** 30 MINUTES | **QUANTITÉ :** 6 PORTIONS

INGRÉDIENTS

400 g de à saucisse de porc

2 cuillères à soupe bombées de chutney aux oignons caramélisés

1 cuillerée à soupe de feuilles de sauge fraîche hachée

250 g de pâte feuilletée

Sel et poivre noir moulu selon votre goût

1 œuf, battu pour la dorure

INSTRUCTIONS

1. Insérer la cuve de cuisson dans l'appareil et fermer le couvercle. Appuyer sur BAKE, régler la température sur 160 °C et la durée sur 30 minutes. Appuyer sur START/STOP pour commencer le préchauffage.
2. Pendant que l'appareil préchauffe, placer la viande, le chutney, les feuilles de sauge, le sel et le poivre selon votre goût dans un grand bol. Mélanger soigneusement. Former une grosse saucisse d'environ 22 cm de long.
3. Placer du papier de cuisson sur le bac à cuisson. Sur une surface légèrement farinée, étendre la pâte en un rectangle de 24 cm x 30 cm et le placer dans le bac à cuisson.
4. Disposer la viande au centre, en laissant un espace de 2,5 cm à chaque extrémité. À l'aide d'un couteau aiguisé, couper des bandes diagonales espacées de 5 cm, le long de la pâte.
5. Plier les extrémités, puis regrouper les autres bandes de pâte pour couvrir soigneusement la farce. Couper l'excès de pâte et badigeonner avec l'œuf battu.
6. Lorsque l'appareil sonne pour indiquer qu'il est chaud, placer le bac de cuisson dans la cuve. Fermer le couvercle et laisser cuire pendant 30 minutes.
7. Lorsque la cuisson est terminée, servir chaud ou froid avec une salade.

WHOLE FILLET OF SALMON WITH LEMON MAYONNAISE

PREP: 10 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 7 MINUTES | **COOK:** WELL DONE OR DESIRED FINISH | **MAKES:** 4 SERVINGS

INGREDIENTS

1 uncooked salmon fillet (600g), skin on

1 tablespoon olive oil

Sea salt, as desired

Ground black pepper, as desired

1 lemon thinly sliced

1 tablespoon fresh lemon juice

100ml mayonnaise

2 tablespoons Dijon mustard

1 garlic clove, peeled and minced

1 tablespoon fresh parsley, chopped

DIRECTIONS

1. Plug probe into unit. Insert grill plate in unit and close lid. Select GRILL. The unit will default to HI, this is the correct temperature setting for this recipe. Select PRESET. Select FISH, use the arrows to the left of the display to set WELL DONE. Select START/STOP to begin preheating.
2. While unit is preheating, coat salmon skin with oil. Flip and season the flesh with salt and pepper and place lemon slices in a row down the centre.
3. When unit beeps to signify it has preheated, place salmon on grill plate skin side down and close lid. Insert probe horizontally into thickest part of salmon (see probe placement instructions on page 7).
4. Meanwhile, in a medium bowl, combine lemon juice, mayonnaise, mustard, garlic, salt and pepper. Set aside.
5. When unit beeps and the display reads FLIP halfway through cooking, do not flip the salmon, instead, spoon the mayonnaise mixture in a thin layer over the top (flesh side of the fillet). Close lid to continue cooking.
6. When unit beeps to signal cooking is complete. Use oven gloves to remove probe from salmon. Remove the salmon and serve with any remaining mayonnaise and garnish with chopped parsley.

GANZES LACHSFILET MIT ZITRONENMAYONAISE

ZUBEREITUNG: 10 MINUTEN | **VORHEIZEN:** CA. 7 MINUTEN | **GARZEIT:** DURCH ODER GEWÜNSCHTE GARSTUFE
ERGIBT: 4 PORTIONEN

ZUTATEN

1 rohes Lachsfilet (600 g), mit Haut
1 Esslöffel Olivenöl
Meersalz, je nach Geschmack
Gemahlener schwarzer Pfeffer, je nach Geschmack
1 Zitrone, in dünne Scheiben geschnitten
1 Esslöffel frischer Zitronensaft
100 ml Mayonnaise
2 Esslöffel Dijon-Senf
1 Knoblauchzehe, geschält und fein gehackt
1 Esslöffel frische Petersilie, gehackt

ANLEITUNG

1 Das Thermometer an das Gerät anschließen. Die Grillplatte in das Gerät einsetzen und den Deckel schließen. GRILL auswählen. Das Gerät verwendet standardmäßig HI; das ist die richtige Temperatureinstellung für dieses Rezept. PRESET auswählen. FISH auswählen, die Pfeile links von der Anzeige verwenden, um WELL DONE einzustellen. START/STOP auswählen, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
2 Während die Einheit vorheizt, die Lachshaut mit Öl bestreichen. Wenden, das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und die Zitronenscheiben mittig längs darauf legen.
3 Wenn die Einheit piept, um zu signalisieren, dass das Vorheizen abgeschlossen ist, Lachs mit der Haut nach unten auf die Grillplatte legen und Deckel schließen. Die Sonde horizontal in den dicksten Teil des Lachses einführen (siehe Anweisungen zur Platzierung der Sonde auf Seite 23).
4 In der Zwischenzeit in einer mittelgroßen Schüssel Zitronensaft, Mayonnaise, Senf, Knoblauch, Salz und Pfeffer vermischen. Beiseitestellen.
5 Wenn das Gerät nach der Hälfte der Garzeit piept und die Anzeige FLIP anzeigt, den Lachs nicht wenden, stattdessen die Mayonnaise-Mischung in einer dünnen Schicht über den Lachs streichen (auf die Fleischseite des Filets). Den Deckel schließen und den Garvorgang fortsetzen.
6 Wenn das Gerät piept, um zu signalisieren, dass der Garvorgang abgeschlossen ist, Geräthandschuhe verwenden, um die Sonde aus dem Lachs zu entfernen. Den Lachs herausnehmen und mit verbleibender Mayonnaise sowie mit gehackter Petersilie garniert servieren.

FILET DE SAUMON ENTIER ET MAYONNAISE CITRONNÉE

PRÉPARATION : 10 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENV. 7 MINUTES | **CUISSON :** BIEN CUIT OU A VOTRE GOÛT
QUANTITÉ : 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

1 filet de saumon non cuit (600 g), avec la peau
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
Sel de mer, au goût
Poivre noir moulu, à votre goût
1 citron finement tranché
1 cuillère à soupe de jus de citron frais
100 ml de mayonnaise
2 cuillères à soupe de moutarde Dijon
1 gousse d'ail pelée et émincée
1 cuillère à soupe de persil frais haché

INSTRUCTIONS

1 Brancher la sonde dans l'appareil. Insérer la plaque à griller dans l'appareil et fermer le couvercle. Appuyer sur GRILL. L'appareil se règle par défaut sur HI, c'est la température correcte pour cette recette. Sélectionner PRESET. Sélectionner FISH, utiliser les flèches à gauche de l'écran pour régler sur WELL DONE. Appuyer sur START/STOP pour commencer le préchauffage.
2 Pendant que l'unité préchauffe, enduire la peau du saumon d'huile. Retourner et assaisonner la chair avec du sel et du poivre et aligner les tranches de citron au centre.
3 Une fois que l'appareil sonne pour indiquer qu'il est préchauffé, placer le saumon sur la plaque à griller côté peau vers le bas et fermer le couvercle. Insérer la sonde horizontalement dans la partie la plus épaisse du saumon (voir instructions de positionnement de la sonde à la page 39).
4 Pendant ce temps, dans un bol moyen, mélanger le jus de citron, la mayonnaise, la moutarde, l'ail, le sel et le poivre. Mettre de côté.
5 Lorsque l'appareil sonne et que l'affichage indique FLIP à mi-cuisson, ne pas retourner le saumon. Au lieu de cela, à la cuillère, mettre une fine couche de mayonnaise sur le dessus (côté chair du filet). Fermer le couvercle pour continuer la cuisson.
6 Lorsque l'appareil sonne pour indiquer que la cuisson est terminée, utiliser des maniques pour retirer la sonde du saumon. Retirer le saumon et le servir avec le reste de mayonnaise et garnir de persil haché.

FALAFELS

PREP: 10 MINUTES + 30 MINUTES CHILLING TIME | **PREHEAT:** 2 ½ MINUTES | **COOK:** 20 MINUTES | **MAKES:** 6 SERVINGS

INGREDIENTS

2 tablespoons sunflower oil
1 large onion, peeled and cut into 8
2 garlic cloves, peeled
2 (400g) can chickpeas, drained and rinsed
15g fresh coriander, leaves and stalks
1 small egg
2 teaspoons ground cumin
2 teaspoons ground coriander
½-1 teaspoon chilli powder
40g gram flour
½ teaspoon salt
Cooking spray or sunflower oil for spraying

DIRECTIONS

1. Place all falafel ingredients into a food processor and pulse until fairly smooth but still a bit coarse.
2. Using an ice cream scoop or wet fingers form mixture into 18 balls. Place on baking parchment on a baking tray and chill falafels in fridge for at least 30 minutes to firm up. Spray the crisper basket with oil. Place falafels into the basket.
3. Insert cooking pot in unit and close lid. Select BAKE, set temperature to 180°C and set time to 20 minutes. Select START/STOP to begin preheating.
4. Spray or brush falafels with oil. When the unit beeps to signify it has preheated, place the crisper basket into the pot and close the lid. Check the falafels after about 15 minutes.
5. Once cooking is complete, serve falafels hot or cold with sauce.

TIP Serve with the Spicy Sweet Potato Wedges on page 126 and some Tahini for a complete meal.

FALAFEL

ZUBEREITUNG: 10 MINUTEN PLUS 30 MINUTEN KÜHLZEIT | **VORHEIZEN:** 2 1/2 MINUTEN | **GARZEIT:** 20 MINUTEN
ERGIBT: 6 PORTIONEN

ZUTATEN

2 Esslöffel Sonnenblumenöl

1 große Zwiebel, geschält und in Achtel geschnitten

2 Knoblauchzehen, geschält

2 Dosen (je 400 g) Kichererbsen, abgegossen und abgetropft

15 g frischer Koriander, Blätter und Stängel

1 kleines Ei

2 Teelöffel gemahlener Kümmel

2 Teelöffel gemahlener Koriander

½–1 Teelöffel Chilipulver

40 g Kichererbsenmehl

½ Teelöffel Salz

Kochspray oder Sonnenblumenöl zum Besprühen

ANLEITUNG

1. Alle Zutaten für die Falafeln in eine Küchenmaschine geben und zerkleinern, bis eine weitgehend glatte, aber immer noch etwas grobe Masse entsteht.
2. Eine Eiskugelzange oder die nassen Finger verwenden, um aus der Masse 18 Kugeln zu formen. Auf Backpapier auf ein Backblech legen und die Falafeln im Kühlschrank mindestens 30 Minuten lang kühlen, damit sie sich festigen. Den Frittier-Korb mit Öl einsprühen. Die Falafeln in den Frittier-Korb legen.
3. Den Topf in die Einheit einsetzen und den Deckel schließen. BAKE auswählen, die Temperatur auf 180 °C und die Zeit auf 20 Minuten einstellen. START/STOP auswählen, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
4. Die Falafeln mit Öl einsprühen oder bestreichen. Wenn die Einheit piept, um zu signalisieren, dass das Vorheizen abgeschlossen ist, den Frittier-Korb in den Topf einsetzen und den Deckel schließen. Die Falafeln nach etwa 15 Minuten überprüfen.
5. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, die Falafeln warm oder kalt.

FALAFELS

PRÉPARATION : 10 MINUTES PLUS 30 MINUTES DE REFROIDISSEMENT | **PRÉCHAUFFAGE :** 2 1/2 MINUTES
CUISSON : 20 MINUTES | **QUANTITÉ :** 6 PORTIONS

INGRÉDIENTS

2 cuillères à soupe d'huile de tournesol

1 gros oignon, pelé et coupé en 8

2 gousses d'ail pelées

2 boîtes (400 g) de pois chiches, égouttés et rincés

15 g de coriandre fraîche, feuilles et tiges

1 petit œuf

2 cuillères à café de cumin moulu

2 cuillères à café de coriandre hachée

1/2 à 1 cuillère à café de poudre de piment

40 g de farine de gramme

½ cuillère à café de sel

Spray de cuisson ou huile de tournesol pour pulvérisation

INSTRUCTIONS

1. Placer tous les ingrédients des falafels dans un robot de cuisine et mixer par impulsions pour obtenir une texture grossière.
2. Avec une cuillère à glace ou les doigts mouillés, former 18 boulettes avec le mélange. Placer les sur du papier de cuisson sur une plaque et laisser refroidir les falafels au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes pour qu'ils se raffermissent. Vaporiser le bac à cuisson avec de l'huile. Placer les falafels dans le bac.
3. Insérer la cuve de cuisson dans l'appareil et fermer le couvercle. Appuyer sur BAKE, régler la température sur 180 °C et la durée sur 20 minutes. Appuyer sur START/STOP pour démarrer le préchauffage.
4. Vaporiser ou badigeonner les falafels d'huile. Lorsque l'appareil sonne pour indiquer qu'il est préchauffé, placer le bac de cuisson dans la cuve et fermer le couvercle. Vérifier les falafels après environ 15 minutes.
5. Une fois la cuisson terminée, servir les falafels chauds ou froids.

ROASTED VEGETABLES WITH HERBS

PREP: 10 MINUTES | **PREHEAT:** APPROX. 3 MINUTES | **COOK:** 20 MINUTES | **MAKES:** 6 SERVINGS

INGREDIENTS

300g butternut squash, peeled and cut into 3cm chunks
300g courgettes, cut on slant into 1.5cm slices
100g thick asparagus tips
2 red peppers, deseeded and cut into thick slices
2 small red onions, peeled and halved
2 garlic cloves, peeled and crushed
2 tablespoons olive oil
2 tablespoons fresh thyme, chopped
1 tablespoon fresh rosemary, chopped
Salt and freshly ground black pepper to taste
4 tomatoes

DIRECTIONS

1. Insert cooking pot in unit and close lid. Select ROAST, set temperature to 180°C and set time to 20 minutes. Select START/STOP to begin preheating.
2. While unit is preheating, place all vegetables, except tomatoes into a large bowl. Add oil, herbs and garlic. Then season with salt and pepper, as desired. Toss together until all vegetables are coated.
3. When the unit beeps to signify it has preheated, place coated vegetables in cooking pot. Close lid and cook for 20 minutes.
4. After 10 minutes, stir vegetables and tomatoes. Close lid to continue cooking for 10 minutes.
5. When cooking is complete, serve immediately.

GERÖSTETES GEMÜSE MIT KRÄUTERN

ZUBEREITUNG: 10 MINUTEN | **VORHEIZEN:** CA. 3 MINUTEN | **GARZEIT:** 20 MINUTEN | **ERGIBT:** 6 PORTIONEN

ZUTATEN

300 g Butternusskürbis, geschält und in 3 cm große Stücke geschnitten
300 g Zucchini, schräg in 1,5 cm große Scheiben geschnitten
100 g dicke Spargelspitzen
2 rote Paprikaschoten, entkernt und in dicke Scheiben geschnitten
2 kleine rote Zwiebeln, geschält und halbiert
2 Knoblauchzehen, geschält und zerdrückt
2 Esslöffel Olivenöl
2 Esslöffel frischer Thymian, gehackt
1 Esslöffel frischer Rosmarin, gehackt
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer je nach Geschmack
4 Tomaten

ANLEITUNG

1. Den Topf in die Einheit einsetzen und den Deckel schließen. ROAST auswählen, die Temperatur auf 180 °C und die Zeit auf 20 Minuten einstellen. START/STOP auswählen, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
2. Während das Gerät vorheizt, alles Gemüse außer den Tomaten in eine große Schüssel geben. Öl, Kräuter und Knoblauch hinzufügen. Anschließend je nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse schwenken, bis es gut beschichtet ist.
3. Wenn das Gerät piept, um zu signalisieren, dass das Vorheizen abgeschlossen ist, das beschichtete Gemüse in den Topf geben. Den Deckel schließen und 20 Minuten lang garen lassen.
4. Nach 10 Minuten das Gemüse umrühren. Tomaten hinzufügen. Den Deckel schließen und den Garvorgang 10 Minuten lang fortsetzen.
5. Nach dem Garen sofort servieren.

LÉGUMES RÔTIS AUX HERBES

PRÉPARATION : 10 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENV. 3 MINUTES | **CUISSON :** 20 MINUTES | **QUANTITÉ :** 6 PORTIONS

INGRÉDIENTS

300 g de courge musquée, pelée et coupée en morceaux de 3 cm

300 g de courgettes coupées de biais en tranches de 1,5 cm

100 g de pointes d'asperges épaisses

2 poivrons rouges, épépinés et coupés en tranches épaisses

2 petits oignons rouges, pelés et coupés en deux

2 gousses d'ail, pelées et émincées

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 cuillères à soupe de thym frais haché

1 cuillère à soupe de romarin frais haché

Sel et poivre noir fraîchement moulu selon votre goût

4 tomates

INSTRUCTIONS

1. Insérer la cuve de cuisson dans l'appareil et fermer le couvercle. Sélectionner ROAST, régler la température sur 180 °C et la durée sur 20 minutes. Appuyer sur START/STOP pour commencer le préchauffage.
2. Pendant que l'appareil préchauffe, placer tous les légumes, sauf les tomates, dans un grand bol. Ajouter l'huile, les herbes et l'ail. Puis assaisonner avec du sel et du poivre, à votre goût. Mélanger le tout pour recouvrir les légumes.
3. Lorsque l'appareil sonne pour indiquer qu'il est chaud, placer les légumes dans la cuve de cuisson. Fermer le couvercle et laisser cuire pendant 20 minutes.
4. Après 10 minutes, remuer les légumes. Ajouter les tomates. Fermer le couvercle et continuer la cuisson pendant 10 minutes.
5. Lorsque la cuisson est terminée, servir immédiatement.

DAUPHINOISE POTATOES

PREP: 15 MINUTES | **PREHEAT:** NONE | **COOK:** 50 MINUTES | **MAKES:** 6 SERVINGS

INGREDIENTS

1kg potatoes, peeled

2 garlic cloves, peeled

50g butter

300ml double cream

200ml whole milk

½ teaspoon grated nutmeg

Salt and ground black pepper to taste

150g Gruyere cheese, grated

Thyme sprigs to garnish

DIRECTIONS

1. Cut potatoes into thin slices, (this can be done in a food processor or by a mandolin) and keep soaked in water.
2. Use peeled garlic to rub the inside of cooking pot, all over. Cut remaining garlic into slivers. Lightly butter the cooking pot over the bottom and sides. Cut the remaining butter into little cubes.
3. Mix double cream, milk and nutmeg together and pour a little into the cooking pot.
4. Drain potatoes. Layer the potato slices into dish with garlic, butter, salt and pepper. Pour over cream mixture. Sprinkle over cheese.
5. Select BAKE, set temperature to 150°C and set time to 50 minutes. Select START/STOP to begin and skip preheating by pressing PREHEAT. Place cooking pot in unit. Close lid.
6. When cooking is complete, garnish with thyme sprigs and let it stand for a few minutes before serving hot as an accompaniment to meats.

KARTOFFELN DAUPHINER ART

ZUBEREITUNG: 10 MINUTEN | **VORHEIZEN:** KEINE | **GARZEIT:** 50 MINUTEN | **ERGIBT:** 6 PORTIONEN

ZUTATEN

1 kg Kartoffeln, geschält
2 Knoblauchzehen, geschält
50 g Butter
300 ml Crème double
200 ml Vollmilch
½ Teelöffel geriebene Muskatnuss
Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer je nach Geschmack
150 g Gruyère-Käse, gerieben
Thymianzweig zum Garnieren

ANLEITUNG

1. Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden (in einer Küchenmaschine oder mit einem Gemüsehobel) und in Wasser einweichen.
2. Mit dem geschälten Knoblauch die Innenseite des Topfs einreiben, dabei alle Innenflächen bedecken. Verbliebenen Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. Den Boden und die Seiten des Topfs leicht mit Butter einreiben. Die restliche Butter in kleine Würfel schneiden.
3. Die Crème double, Milch und Muskatnuss vermischen und etwas Flüssigkeit in den Topf gießen.
4. Kartoffeln abgießen. Die Kartoffelscheiben in den Topf schichten und mit Knoblauch, Butter, Salz und Pfeffer garnieren. Die flüssige Mischung darüber gießen. Mit Käse bestreuen.
5. BAKE auswählen, die Temperatur auf 150 °C und die Zeit auf 50 Minuten einstellen. START/STOP auswählen, um zu beginnen, und durch Drücken der PREHEAT-Taste das Vorheizen überspringen. Topf in die Einheit einsetzen. Deckel schließen.
6. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, mit Thymianzweigen garnieren und einige Minuten lang ruhen lassen, dann als warme Beilage zu Fleisch servieren.

GRATIN DAUPHINOIS

PRÉPARATION : 15 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** AUCUN | **CUISSON :** 50 MINUTES | **QUANTITÉ :** 6 PORTIONS

INGRÉDIENTS

1 kg de pommes de terre pelées
2 gousses d'ail pelées
50 g de beurre
300 ml de crème fraîche épaisse
200 ml de lait entier
½ cuillère à café de noix de muscade râpée
Sel et poivre noir moulu au goût
150 g de gruyère râpé
Brins de thym pour décorer

INSTRUCTIONS

1. Couper les pommes de terre en fines rondelles (cela peut être fait dans un robot de cuisine ou avec une mandoline) et les réserver dans l'eau.
2. Utiliser l'ail pelé pour frotter l'intérieur de la cuve de cuisson. Couper l'ail restant en petits morceaux. Beurrer légèrement le fond et les côtés de la cuve de cuisson. Couper le reste du beurre en petits cubes.
3. Mélanger la crème fraîche épaisse, le lait et la muscade ensemble et en verser une petite quantité dans la cuve de cuisson.
4. Égoutter les pommes de terre. Superposer les tranches de pommes de terre dans le plat avec de l'ail, du beurre, du sel et du poivre. Verser dessus le mélange de crème. Saupoudrer de fromage.
5. Appuyer sur BAKE, régler la température sur 150 °C et régler la durée de cuisson sur 50 minutes. Appuyer sur START/STOP pour démarrer la cuisson et supprimer le préchauffage en appuyant sur PREHEAT. Placer la cuve de cuisson dans l'appareil. Fermer le couvercle.
6. Lorsque la cuisson est terminée, garnir de brins de thym et laisser reposer quelques minutes avant de servir chaud comme accompagnement.

SPICY SWEET POTATO WEDGES

PREP: 15 MINUTES | **PREHEAT:** 2 ½ MINUTES | **COOK:** 20 MINUTES | **MAKES:** 6 SERVINGS

INGREDIENTS

600g sweet potatoes
2 tablespoons cornflour
3 tablespoons olive oil
1 tablespoon fresh rosemary, chopped
1 teaspoon sweet paprika
¼ teaspoon cayenne pepper
1 garlic clove, crushed
Salt and ground black pepper to taste
Chopped parsley for garnish

DIRECTIONS

1. Scrub potatoes and cut into wedge shapes around 1cm thick.
2. Insert cooking pot in unit and close lid. Select AIR FRY, set temperature to 200°C and set time to 20 minutes. Select START/STOP to begin preheating.
3. While unit is preheating. Place cut sweet potatoes in a large bowl, dust with cornflour, as thin a coating as possible. Shake or brush off extra cornflour and place on plate. Discard any extra cornflour out of bowl too. Add the olive oil, rosemary, paprika, cayenne pepper, garlic, salt and black pepper into bowl and mix together. Place potatoes back in bowl and toss potatoes in oil together.
4. Place in the crisper basket.
5. When the unit beeps to signify it has preheated, place crisper basket in cooking pot. Close lid and cook for 20 minutes.
6. When cooking is complete, serve hot garnished with parsley.

SCHARFE SÜßKARTOFFEL-WEDGES

ZUBEREITUNG: 15 MINUTEN | **VORHEIZEN:** CA. 2 ½ MINUTEN | **AIR FRY:** 20 MINUTEN | **ERGIBT:** 6 PORTIONEN

ZUTATEN

600 g Süßkartoffeln

2 Esslöffel Maisstärke

3 Esslöffel Olivenöl

1 Esslöffel frischer Rosmarin, gehackt

1 Teelöffel süßes Paprikapulver

1/4 Teelöffel Cayenne-Pfeffer

1 Knoblauchzehe, zerdrückt

Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer je nach Geschmack

Gehackte Petersilie zum Garnieren

ANLEITUNG

1. Kartoffeln putzen und in Spalten schneiden, die etwa 1 cm dick sind.
2. Den Topf in die Einheit einsetzen und den Deckel schließen. AIR FRY auswählen, die Temperatur auf 200 °C und die Zeit auf 20 Minuten einstellen. START/STOP auswählen, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
3. Während das Gerät vorheizt, die Süßkartoffeln in eine große Schüssel geben, so dünn wie möglich mit Maisstärke bestäuben, daher überschüssige Maisstärke abschütteln oder abklopfen, dann die Süßkartoffeln auf einen Teller geben. Überschüssige Maisstärke auch aus der Schüssel entsorgen. Olivenöl, Rosmarin, Paprikapulver, Cayenne-Pfeffer, Knoblauch, Salz und schwarzen Pfeffer hinzugeben und vermischen. Die Kartoffeln wieder in die Schüssel geben und im Öl schwenken.
4. In den Frittier-Korb geben.
5. Wenn das Gerät piept, um zu signalisieren, dass das Vorheizen abgeschlossen ist, den Frittier-Korb in den Topf einsetzen. Den Deckel schließen und 20 Minuten lang garen lassen.
6. Nach der Garzeit noch heiß mit Mayonnaise servieren.

FRITES RUSTIQUES DE PATATES DOUCES ÉPICÉES

PRÉPARATION : 15 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE :** ENV. 2 1/2 MINUTES | **CUISSON AIR FRY :** 20 MINUTES
QUANTITÉ : 6 PORTIONS

INGRÉDIENTS

600 g de patates douces

2 cuillères à soupe de farine de maïs

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à soupe de romarin frais haché

1 cuillerée à café de paprika

1/4 cuillère à café de poivre de Cayenne

1 gousse d'ail, écrasée

Sel et poivre noir moulu selon votre goût

Persil haché pour décorer

INSTRUCTIONS

1. Frotter les patates douces et les couper en quartier d'environ 1 cm d'épaisseur.
2. Insérer la cuve de cuisson dans l'appareil et fermer le couvercle. Sélectionner AIR FRY, régler la température à 200 °C et la durée de cuisson à 20 minutes. Appuyer sur START/STOP pour commencer le préchauffage.
3. Pendant que l'appareil préchauffe, placer les patates douces dans un grand bol, saupoudrer de farine de maïs pour les recouvrir d'une fine couche, secouer ou brosser la farine de maïs superflue et placer sur la plaque. Retirer l'excès de farine de maïs du bol. et y mélanger l'huile d'olive, le romarin, le paprika, le poivre de Cayenne, l'ail, le sel et le poivre noir. Remettre les patates douces dans le bol et les mélanger à la préparation d'huile.
4. Placer dans le bac de cuisson.
5. Lorsque l'appareil sonne pour indiquer qu'il est chaud, placer le bac de cuisson dans la cuve. Fermer le couvercle et laisser cuire pendant 20 minutes.
6. Lorsque la cuisson est terminée, servir chaud avec de la mayonnaise.

SEA SALT FOCACCIA

PREP: 15 MINUTES + PROVING TIME APPROXIMATELY ONE HOUR | **PREHEAT:** 2 ½ MINUTES
COOK: 15 MINUTES | **MAKES:** 6 SERVINGS

INGREDIENTS

400g strong plain flour
1 sachet fast action/easy bake yeast
1¼ teaspoons salt
3 tablespoons extra virgin olive oil, divided
250ml-300ml tepid water
Flaked sea salt, for sprinkling

TIP Add extra flavour by topping it with rosemary, sliced onion, halved cherry tomatoes and olives.

DIRECTIONS

1. In a large mixing bowl, place the flour, yeast, salt, 2 tablespoons olive oil and gradually mix in water with your hands until the dough starts to form a ball. It may be a bit sticky.
2. Turn out onto a floured surface and knead for ten minutes until the dough is smooth.
3. Line the crisper basket with baking parchment coming about 5cm up the sides. It doesn't need to be neat and perfect. Take the dough and place it into the crisping basket, spreading it out roughly to the corners. (It will spread further and fill the basket as it proofs).
4. Cover the crisper basket with cling film and leave to proof at room temperature for a minimum 1 hour or until double in size.
5. Insert cooking pot in unit and close lid. Select BAKE, set temperature to 180°C and set time to 15 minutes. Select START/STOP to begin preheating.
6. Drizzle oil over the surface of the focaccia. Use both hands to dimple the dough all over the surface by digging the finger tips in. Sprinkle with sea salt flakes.
7. When the unit beeps to signify it has preheated, place the crisper basket into the pot and close the lid. Check the focaccia after about 12 minutes. It will sound hollow when tapped if cooked and should be nicely browned on top. When the focaccia is cooked, carefully lift the crisping basket out of the unit and remove the focaccia on the baking parchment. Transfer the focaccia onto a cooling rack, removing the parchment from under it. Serve hot or warm.

FOCACCIA MIT MEERSALZ

ZUBEREITUNG: 15 MINUTEN UND RUHEZEIT FÜR DEN TEIG VON UNGEFÄHR EINER STUNDE
VORHEIZEN: CA. 2 ½ MINUTEN | **GARZEIT:** 15 MINUTEN | **ERGIBT:** 6 PORTIONEN

ZUTATEN

400 g Type 550 Mehl
1 Päckchen Trockenhefe
1 ¼ Teelöffel Salz
3 Esslöffel natives Olivenöl extra, aufgeteilt
250 ml–300 ml lauwarmes Wasser
Meersalzflocken, zum Bestreuen

TIPP Peppen Sie die Focaccia mit Rosmarin, Zwiebelscheiben, Kirschtomatenhälften oder Oliven auf.

ANLEITUNG

1. Das Mehl, die Hefe, das Salz, 2 Esslöffel Olivenöl in eine große Schüssel geben und allmählich das Wasser mit den Händen einkneten bis der Teig beginnt, einen Ball zu bilden. Er kann ein bisschen klebrig sein.
2. Auf eine bemehlte Oberfläche geben und zehn Minuten lang kneten, bis der Teig glatt ist.
3. Den Frittier-Korb mit Backpapier auslegen, sodass es an den Seiten ca. 5 cm hochreicht. Es muss nicht ordentlich oder perfekt sein. Den Teig in den Frittier-Korb legen und grob bis an die Ränder ausbreiten. (Er wird weiter aufgehen und sich ausbreiten, bis er den Frittier-Korb ausfüllt.)
4. Den Frittier-Korb mit Klarsichtfolie abdecken und den Teig mindestens 1 Stunde lang, oder bis er seine Größe verdoppelt hat, bei Raumtemperatur aufgehen lassen.
5. Den Topf in die Einheit einsetzen und den Deckel schließen. BAKE auswählen, die Temperatur auf 180 °C und die Zeit auf 15 Minuten einstellen. START/STOP auswählen, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
6. Öl über die Oberfläche der Focaccia träufeln. Beide Hände verwenden, um mit den Fingerspitzen Grübchen in die Oberfläche des Teigs zu drücken. Mit Meersalz-Flocken bestreuen.
7. Wenn die Einheit piept, um zu signalisieren, dass das Vorheizen abgeschlossen ist, den Frittier-Korb in den Topf einsetzten und den Deckel schließen. Die Focaccia nach etwa 12 Minuten überprüfen. Wenn sie fertig ist, hört sie sich hohl an, wenn man darauf klopft, und ist schön braun. Nach Ende der Backzeit den Frittier-Korb vorsichtig aus der Einheit entfernen und die Focaccia mit dem Backpapier herausnehmen. Die Focaccia auf ein Abkühlgitter legen und das Backpapier unter ihr wegziehen. Heiß oder warm servieren.

FOCACCIA AU SEL DE MER

PRÉPARATION : 15 MINUTES ET TEMPS DE POUSSE D'ENVIRON UNE HEURE | **PRÉCHAUFFAGE :** ENV. 2 1/2 MINUTES
CUISSON : 15 MINUTES | **QUANTITÉ :** 6 PORTIONS

INGRÉDIENTS

400 g de farine
1 sachet de levure à action rapide/cuisson facile
1 ¼ cuillère à café de sel
3 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
250 ml à 300 ml d'eau tiède
Sel de mer en cristaux, à saupoudrer

CONSEIL Vous pouvez agrémenter votre focaccia en la parsemant de romarin, de rondelles d'oignon, de tomates cerises coupées en deux et d'olives.

INSTRUCTIONS

1. Dans un grand bol, placer la farine, la levure, le sel, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et mélanger à la main progressivement le tout avec l'eau, jusqu'à ce que la pâte commence à former une boule. La pâte peut être un peu collante.
2. Placer la pâte sur une surface farinée et pétrir pendant dix minutes jusqu'à ce qu'elle soit lisse.
3. Placer du papier cuisson dans le bac de cuisson jusqu'à environ 5 cm au-dessus des bords. Il n'est pas nécessaire que cela soit impeccable et parfait. Placer la pâte dans le bac de cuisson, en l'étendant vers les coins. (Elle s'étendra davantage et remplira le bac en levant).
4. Couvrir le bac de cuisson avec du film alimentaire et laisser la pâte lever à température ambiante pendant au moins 1 heure ou jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
5. Insérer la cuve de cuisson dans l'appareil et fermer le couvercle. Appuyer sur ROAST, régler la température sur 180 °C et la durée sur 15 minutes. Appuyer sur START/STOP pour commencer le préchauffage.
6. Badigeonner d'huile la surface de la focaccia. Enfoncer les doigts des deux mains dans la pâte pour former des creux. Saupoudrer de cristaux de sel de mer.
7. Lorsque l'appareil sonne pour indiquer qu'il est chaud, placer le bac de cuisson dans la cuve et fermer le couvercle. Vérifier la focaccia après environ 12 minutes. Si elle est bien cuite, elle sonne creux lorsque l'on tapote dessus et sa surface doit être bien dorée. Lorsque la focaccia est cuite, soulever soigneusement le bac de cuisson de l'appareil et retirer la avec le papier de cuisson. Transférer la focaccia sur une grille de refroidissement, en retirant le papier situé dessous. Servir chaude ou tiède.

NINJA®
Foodi™

For more recipes visit ninjakitchen.eu
Für mehr Rezepten, besuchen Sie unser Website: ninjakitchen.eu
Pour plus de recettes, visitez notre site web: ninjakitchen.eu

© 2020 Shark Ninja Operating LLC.
FOODI and NINJA are registered trademarks of SharkNinja Operating LLC.

AG551EU_IG_MP_200701_Mv2