

Будь ласка, прочитайте додані інструкції Ninja® перед використанням вашого пристрою.

NINJA®

Foodi® Dual Zone Air Fryer

КОРОТКИЙ
ПОСІБНИК



+ ТАБЛИЦІ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ
+ КНИГА РЕЦЕПТІВ

ЗМІСТ

Використання вашої двокамерної аерофритюрниці Ninja Foodi	3
Використання технології DualZone™	4
Функція SYNC	4
Функція MATCH	5
Приготування їжі в одній зоні	7
Таблиці для приготування	8
Air Fry	8
Max Crisp	12
Дегідратія	12
Використання технології DualZone™: SYNC (Синхронізація)	14
РЕЦЕПТИ	16
КУРКА	
Курка Барбекю по-мисливськи з картоплею фрі	16
Фахітас з куркою і Гостра Смажена Картопля	18
СВИНИНА	
Гострі італійські хот-доги	20
Хеш зі свининою та бататом	21
Смажена свинина з бататом фрі	22
РИБА	
Крокети з пікші	23
Смажений лосось і Спаржа з пармезаном	24
Часникові креветки і томати з розмарином	25
Кокосово-лаймова тріска та «рис» з цвітної капусти	26
ВЕГЕТАРІАНСЬКІ СТРАВИ	
Пряний сир халумі та кукурудза чил	27
Сирні фаршировані гриби з овочами	28
Кисло-солодкий тофу з овочами в азіатському стилі	30
Байтси з цвітної капусти з запеченою солодкою картоплею	32
ДЕСЕРТИ	
Шоколадні брауні з арахісовим маслом	34
кекси Банофі	35

ВИКОРИСТАННЯ ВАШОЇ ДВОКАМЕРНОЇ АЕРОФРИТЮРНИЦІ NINJA FOODI

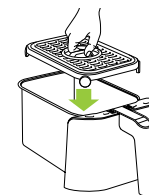
6 ПРОГРАМ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ



ДЛЯ НАЙКРАЩИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

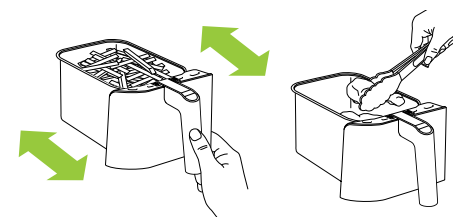
АНТИПРИГАРНА РЕШІТКА

Антипригарна решітка забезпечує рівномірне приготування страв. Ми рекомендуємо використовувати її кожного разу, коли готуєте страви в режимі Air fry, і для всіх рецептів у цьому посібнику, якщо не зазначено інше.



СТРУСІТЬ АБО ПЕРЕГОРНИТЬ

Для найкращих результатів, струсіть їжу або перегортайте її щіпцями із силіконовими наконечниками під час приготування, щоб отримати бажаний результат і оптимальну хрусткість.



Підходить для вегетаріанців

Використання технології DualZone™

Функція SYNC

Готуєте 2 страви, використовуючи 2 різні функції, температуру або час приготування?

Програмуйте кожну зону та використовуйте SYNC, щоб приготування в обох зонах закінчувалось одночасно.



КРОК 1 - запрограмуйте Зону 1

- Розмістіть їжу в ємностях.
- Пристрій перейде на зону 1.
- Виберіть функцію приготування (наприклад, аерогриль).



КРОК 2 - встановіть час і температуру

- Використовуйте стрілки TEMP для встановлення температури.
- За допомогою стрілок TIME встановіть час.



КРОК 3 - запрограмуйте Зону 2

- Виберіть Зону 2.
- Виберіть функцію приготування (наприклад, Roast) і повторіть Крок 2.



КРОК 4 - почніть приготування їжі

- Виберіть SYNC.
- Натисніть START/STOP, щоб розпочати готування.
- Зона з меншим часом приготування відобразиться позначкою HOLD.

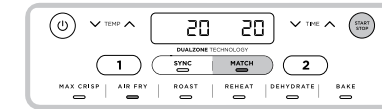


ПРИМІТКА: Час приготування автоматично зупиняється, коли відкривається ємність. Вставте ємність знову, щоб відновити готування.

Функція MATCH

Готуєте однакову їжу в кожній зоні?

Встановіть Зону 1 та використайте функцію MATCH і налаштування автоматично продублюються у Зоні 2.



КРОК 1 - запрограмуйте Зону 1

- Розмістіть їжу в ємностях.
- Пристрій перейде на зону 1.
- Виберіть функцію приготування (наприклад, аерогриль).



КРОК 2 - встановіть час і температуру

- Використовуйте стрілки TEMP для встановлення температури.
- За допомогою стрілок TIME встановіть час.



КРОК 3 - почніть приготування їжі

- Виберіть MATCH
- Натисніть START/STOP, щоб розпочати готування.



ПРИМІТКА: Час приготування автоматично зупиняється, коли відкривається ємність. Вставте ємність знову, щоб відновити готування.

Хочете приготувати дві страви, але Вам не потрібно, щоб приготування закінчилось одночасно?

Заповніть обидві зони та запрограмуйте кожну зону вручну, щоб вони запустилися одночасно.



КРОК 1 - запрограмуйте Зону 1

- Розмістіть їжу в ємностях.
- Пристрій перейде на зону 1.
- Виберіть функцію приготування (наприклад, аерогриль).



КРОК 2 - встановіть час і температуру

- Використовуйте стрілки TEMP для встановлення температури.
- За допомогою стрілок TIME встановіть час.



КРОК 3 - Запрограмуйте Зону 2

Повторіть Крок 1 і Крок 2 для Зони 2.



КРОК 4 - почніть приготування їжі

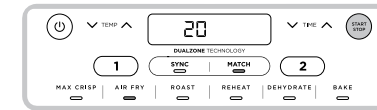
- Натисніть START/STOP, щоб розпочати готування.



ПРИМІТКА: Час приготування автоматично зупиняється, коли відкривається ємність. Вставте ємність знову, щоб відновити готування.

Готуєте лише одну страву?

Заповніть одну зону та використовуйте її як традиційну фритюрницю.



КРОК 1 - запрограмуйте Зону 1

- Розмістіть їжу в ємностях.
- Пристрій перейде на зону 1.
- Виберіть функцію приготування (наприклад, аерогриль).



КРОК 2 - встановіть час і температуру

- Використовуйте стрілки TEMP для встановлення температури.
- За допомогою стрілок TIME встановіть час.



КРОК 3 - почніть приготування їжі

- Натисніть START/STOP, щоб розпочати готування.



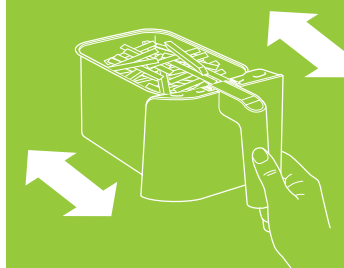
ПРИМІТКА: Час приготування автоматично зупиняється, коли відкривається ємність. Вставте ємність знову, щоб відновити готування.

Таблиці для приготування (Аерогриль)

ІНГРЕДІЄНТИ	КІЛЬКІСТЬ	ПІДГОТОВКА	КІЛЬКІСТЬ ОЛІЇ	ТЕМПЕРАТУРА	ЧАС
ОВОЧІ					
Спаржа	200гр	Ціла, стебла підрізані	2 ст ложк	200°C	8–12 хв
Буряк	6 великих або 4 маленьких (1 кг)	Ціла	-	200°C	35-45 хв
Болгарський перець (для запікання)	2 шт	Ціла	-	200°C	16 хв
Броколі	1 гол (400гр)	Розрізати на суцвіття 2,5 см	1 ст ложк	200°C	9 хв
Брюссельська капуста	500гр	Розрізати навпіл	1 ст ложк	200°C	15–20 хв
Мускатний гарбуз	500-750гр	Розрізати на шматочки 2,5 см	1 ст ложк	200°C	20–25 хв
Морква	500гр	Очищена і розрізана на шматочки 1,5 см	1 ст ложк	200°C	13–16 хв
Цвітна капуста	1 гол (900гр)	Розрізати на суцвіття 2,5 см	2 ст ложк	200°C	15–20 хв
Кукурудза на початках	4 шт	Цілі, листя прибрано	1 ст ложк	200°C	12–15 хв
Кабачок	500гр	Розріжте на чверті вздовж, потім розріжте на шматки 2,5 см	1 ст ложк	200°C	15–18 хв
Зелена квасоля	200гр	Очищена	1 ст ложк	200°C	8 хв
Капуста Кейл (ля чипсів)	100гр	Розділена на шматки, стебла видалені	-	150°C	8 хв
Гриби	225гр	Очищені, розрізані на чверті	1 ст ложк	200°C	7 хв
Картопля біла Сорт «Король Едвард» Maris Piper або Русет	750гр	Розрізати на шматочки 2,5 см	1 ст ложк	200°C	18–20 хв
	450гр	Тонкі кружечки	1/2- 3 ст ложки (рослинна олія)	200°C	20–24 хв
	450гр	Тонкі кружечки	1/2- 3 ст ложки (рослинна олія)	200°C	23–26 хв
	4 шт (200гр кожна)	Проколов виделкою 3 рази	-	200°C	25 хв
Солодка картопля	750гр	Розрізати на шматочки 2,5 см	1 ст ложк	200°C	15–20 хв
	4 шт (225гр кожна)	Проколов виделкою 3 рази	-	200°C	30–35 хв
ПТИЦЯ					
Куряча грудка	2 шт (200гр кожна)	-	Змастити маслом	190°C	22–25 хв
	4 шт (150-175гр кожна)	-	Змастити маслом	190°C	34 хв
Куряче стегно	4 шт (200гр кожна)	3 кісткою	Змастити маслом	200°C	22–28 хв
	4 шт (100гр кожна)	3 кісткою	Змастити маслом	200°C	18–22 хв
Курячі крильця	1 кг	Розділені на фаланги (2 частини)	1 ст ложк	200°C	33 хв
РИБА					
Рибні крокети	2 шт (145гр кожна)	-	Змастити маслом	200°C	15 хв
Філе лосося	2 філе	-	Змастити маслом	200°C	10–13 хв
Креветки	16 великих	Цілі, очистити, залишити хвости	1 ст ложк	200°C	7–10 хв

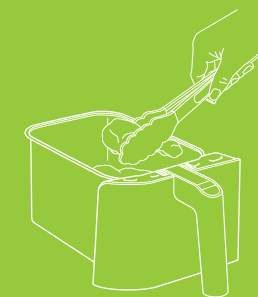
Для досягнення найкращих результатів струшуйте або перевертайте їжу. Ми рекомендуємо часто перевіряти їжу та струшувати або перевертати її, щоб забезпечити найкращий результат. Використовуйте час приготування в аблиці як орієнтир, пристосовуючи до своїх уподобань.

Струсіть їжу
Ми рекомендуємо струшувати їжу принаймні двічі протягом циклу приготування для досягнення найкращих результатів.



АБО

Перевертайте за допомогою кулінарних силіконових щипців



* Після нарізання картоплі замочіть їх в холодній воді принаймні 30 хвилин, щоб видалити непотрібний крохмаль. Промокніть чіпси, чим вони сухіші, тим кращий результат ви отримаєте.

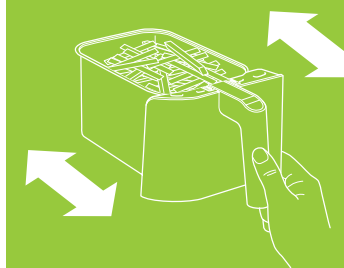
Таблиці для приготування (Аерогриль) - продовження

ІНГРЕДІЄНТИ	КІЛЬКІСТЬ	ПІДГОТОВКА	КІЛЬКІСТЬ ОЛІЇ	ТЕМПЕРАТУРА	ЧАС
ЯЛОВИЧИНА					
Бургери	4 порції	Товщина 2,5 см	-	190°C	12 mins
Стейки	2 стейки (230гр кожна)	Ціла	-	200°C	22 mins
PORK					
Бекон	4 смужки, розрізані навпіл	-	-	180°C	9 mins
Відбивні	2 товсті шматки з кісткою	Залишити кістку	Змастити маслом	190°C	19 mins
	4 шматки без кістки	Видалити кістку	Змастити маслом	190°C	18 mins
Корейка	2 стейки (400гр)	Ціла	Змастити маслом	180°C	17 mins
Сосиски	4 сосиски	Ціла	-	200°C	16 mins
Окіст	1 стейк (225гр)	Зріжте шкірку (2 см), перегорніть через 5 хв	Змастити маслом	180°C	10 mins
ЯГНЯТИНА					
Відбивні	4 шт (340гр)	-	Змастити маслом	200°C	12 mins
Стейк	3 стейки (300гр)	-	Змастити маслом	200°C	12 mins
ЗАМОРОЖЕНІ СТРАВИ					
Курячі нагетси	1 упаковка (397гр)	-	-	200°C	16 хв
Рибне філе в паніровці	4 шт (500гр)	-	-	200°C	14–16 хв
Рибні стіки	10	-	-	200°C	15 хв
Картопля фрі	500гр	-	-	180°C	20 хв
Картопля фрі	1 кг	-	-	180°C	42 хв
Чіпси з солодкої картоплі	450гр	-	-	190°C	20 хв
Хешбраун	7	Викладати в один шар	-	200°C	15 хв
Рибні філе в клярі	4	Перегорніть на середині приготування	-	180°C	18 хв
Скампії в паніровці	280гр	-	-	180°C	12 хв
Креветки темпура	8 шт (140гр)	Перегорніть на середині приготування	-	190°C	8-9 хв
Chunky oven chips	500гр	-	-	180°C	20 хв
Картопля «Chunky oven»	500гр	-	-	180°C	20 хв
Картопля по-селянськи	700гр	-	-	190°C	20 хв
Веганські бургери	4	Викладати в один шар	-	180°C	10 хв
Цибулеві кільця в паніровці	300гр	-	-	190°C	14 хв
Гриби в паніровці	300гр	-	-	190°C	10-12 хв
Курячі стіки	11	-	-	190°C	8 хв
Котлета по-київськи	4	-	-	180°C	15 хв
Йоркширський пудінг	8 (150гр)	-	-	180°C	3-4 хв

ПРИМІТКА: Не бачите в таблиці потрібний інгредієнт? Зменште час приготування, який вказаний на упаковці на 25%. Для найкращих результатів часто перевіряйте їжу та за потреби збільшуйте час приготування.

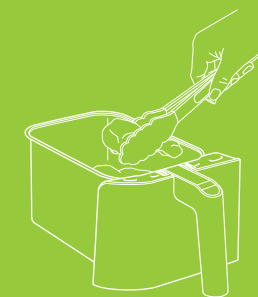
Для досягнення найкращих результатів струшуйте або перевертайте їжу. Ми рекомендуємо часто перевіряти їжу та струшувати або перевертати її, щоб забезпечити найкращий результат. Використовуйте час приготування в аблиці як орієнтир, пристосовуючи до своїх уподобань.

Струсіть їжу
Ми рекомендуємо струшувати їжу принаймні двічі протягом циклу приготування для досягнення найкращих результатів.



АБО

Перегортайте за допомогою кулінарних силіконових щіпців



Таблиці для приготування в режимі MAX CRISP

ІНГРЕДІЄНТИ	КІЛЬКІСТЬ	ПІДГОТОВКА	КІЛЬКІСТЬ ОЛІЇ	ЧАС
ЗАМОРОЖЕНІ СТРАВИ				
Курячі нагетси	350гр (24 нагетси)	-	-	10 хв
Курячі крильця	1 кг	-	1 ст ложк	17 хв
Курка в паніровці (курячий попкорн)	850гр	-	-	6-8 хв
Солодка картопля фрі	500гр	-	1 ст ложк	17 хв
Картопля фрі	500гр	-	-	
Картопля фрі	1 кг	-	-	25 хв
Цибулеві кільця	300гр	-	-	9 хв

ПРИМІТКА: При використанні функції Max Crisp регулювання температури недоступне

Для досягнення найкращих результатів струшуйте або перевертайте їжу. Ми рекомендуємо часто перевіряти їжу та струшувати або перегортати її, щоб забезпечити найкращий результат. Використовуйте час приготування в аблиці як орієнтир, пристосовуючи до своїх уподобань.

Таблиця для дегідратації продуктів

ІНГРЕДІЄНТИ	ПІДГОТОВКА	ТЕМПЕРАТУРА	ЧАС
ФРУКТИ ТА ОВОЧІ			
Яблука	Серцевину видалити, нарізати скибочками 3 мм, збризнути соком лимона, висушити	60°C	7-8 год
Спаржа	Нарізати шматочками 2,5 см, бланшувати	60°C	6-8 год
Банани	Очистити, нарізати кільцями 3 мм	60°C	8-10 год
Буряк	Очистити, нарізати кільцями 3 мм	60°C	6-8 год
Баклажани	Очистити, нарізати кільцями 3 мм, бланшувати	60°C	6-8 год
Свіжа зелень	Помити, просушити, видалити стебла	60°C	4 год
Корінь імбиру	Нарізати шматочками 3 мм	60°C	6 год
Манго	Очистити, нарізати шматочками 3 мм, видалити кістку	60°C	6-8 год
Гриби	Очистити м'якою щіткою (не мити)	60°C	6-8 год
Ананас	Очистити, видалити серцевину, нарізати шматочками 3 мм - 1,25 см	60°C	6-8 год
Полуниця	Прорізати навпіл або шматочками 1,25 см	60°C	6-8 год
Томати	Нарізати скибочками 3 мм або натерти на тертці; пропарити, якщо планується регідратація	60°C	6-8 год
М'ЯСО, ПТИЦЯ, РИБА			
В'ялена яловичина (джеркі)	Нарізати скибочками 6 мм, замаринувати на ніч	70°C	5-7 год
В'ялена курятина (джеркі)	Нарізати скибочками 6 мм, замаринувати на ніч	70°C	5-7 год
В'ялений лосось (джеркі)	Нарізати скибочками 6 мм, замаринувати на ніч	70°C	3-5 год
В'ялена індичка (джеркі)	Нарізати скибочками 6 мм, замаринувати на ніч	70°C	5-7 год

Використання технології DualZone™: SYNC

Тепер ви можете готувати дві страви з різним часом приготування, які будуть готові одночасно. Просто запрограмуйте кожну зону, і нехай функція SYNC зробить все інше.

ПРИМІТКА. Для всіх рецептів у цій таблиці додавайте сіль та перець за бажанням.

ОБЕРІТЬ 2 ОПЦІЇ		ЗАПРОГРАМУЙТЕ КОЖНУ ЗОНУ І ВИКОРИСТАЙТЕ SYNC		
РЕЦЕПТ	КІЛЬКІСТЬ	ЗКОМБІНУЙТЕ З ЦИМИ ІНГРЕДІЄНТАМИ	РЕЖИМ	ТЕМПЕРАТУРА/ЧАС
Рибний пиріг	2 шт	Змастіть розтопленим маслом	Air Fry	200°C 15 хв
Печені томати з бальзаміком	500гр омаків чері	60 мл бальзамічного оцту 1 ст ложка рослинної олії	Roast	200°C 15 хв
Медові видбивні зі свинини	Видбивні зі свинини без кістки (140 гр кожна)	1 ст ложка рослинної олії 1 ст ложка меду	Roast	200°C 17–20 хв
Картопля Каджун	4 середні картоплини, нарізані кубиками	2 ст ложки рослинної олії 2ст ложки приправи «Каджун»	Air Fry	200°C 30 хв
Зелена квасоля з мигдалем	500 гр зеленої квасолі	2 ст ложки рослинної олії 60 гр мигдальних пластівців	Air Fry	200°C 8–10 хв
Глазурований лосось Місо	3 філе лосося (170 гр кожна)	2 ст ложки пасти місо, 1 ч ложка рослинної олії, натерти філе	Air Fry	200°C 15 хв
Брюссельська капуста з медом і фундуком	500 гр брюссельської капусти, розрізати навпіл	2 ст ложки рослинної олії, 60 мл меду, 60 гр фундуку (подробити)	Air Fry	200°C 23 хв
Курячі стегна Баффало	4 курячих стегна без кістки зі шкіркою (110-140 гр кожне)	240 мл соуса Баффало змішати з куркою	Air Fry	200°C 27 хв
Вегетаріанський «м'ясний» бургер	500 гр фаршу на рослинній основі (4 бургера, 125 гр кожне)	1 ст. Ложка подрібненого часнику, 1 ст. Ложка подрібненої цибулі	Air Fry	190°C 20 хв
Середземноморська цвітна капуста	1 качан, розділити на суцвіття (1,5 см)	120 мл тахіні, 2 ст ложки рослинної олії	Air Fry	200°C 35 хв
Картопля фрі	500 гр картоплі фрі	Приправити за смаком	Air Fry	200°C 20 хв
Кукурудза на початках	4 шт	Змастіть розтопленим маслом	Roast	180°C 15 хв

ПРИМІТКА: Для досягнення найкращих результатів починайте перевіряти продукти за 2 хвилини до закінчення часу приготування. Припиніть приготування, якщо досягнутий бажаний рівень хрусткості, але переконайтесь, що їжа досягла безпечної харчової температури і повністю приготувалась.

КУРКА БАРБЕКЮ ПО-МИСЛИВСЬКИ З КАРТОПЛЕЮ ФРІ

ПІДГОТОВКА: 10 ХВИЛИН | ROAST: 25 ХВИЛИН | AIRFRY: 25 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4

ІНГРЕДІЄНТИ

600г картоплі (напр. Маріс Пайпер або Кінг Едвардс або Рустер),
нарізати брусками товщиною 1 см
3 столові ложки олії
4 скибочки копченого бекону
4 курячі грудки (по 170 г)
50 г тертого сиру чеддер
4 столові ложки соусу барбекю
Морська сіль

ПРИГОТУВАННЯ

- 1 Замочіть нарізану картоплю в холодній воді на 30 хвилин, щоб видалити надлишок крохмалю. Злийте воду і промокніть паперовим рушником до повного висихання.
- 2 Тим часом закрутіть курячі грудки в акуратні рулети і оберніть беконем. Зафіксуйте шпажкою
- 3 Помістіть картоплю у велику миску і додайте щонайменше 1/2 ст ложки олії;
Для отримання більш хрустких результатів використовуйте до 3 столових ложок олії.
- 4 Вставте антипригарні решітки в обох ємностях . Помістіть курячі грудки в зону 1, потім вставте ємність в блок. Помістіть картоплю в зону 2, а потім вставте ємність в блок.
- 5 Виберіть зону 1, виберіть ROAST, встановіть температуру на 180 ° C і встановіть час на 25 хвилин. Виберіть зону 2, виберіть AIR FRY, встановіть температуру на 200 ° C та встановіть час на 25 хвилин. Виберіть SYNC. Натисніть START/STOP для початку приготування.
- 6 Коли приготування в зоні 1 досягне 10 хвилин, вийміть ємність з блоку та посипте курку тертим сиром. Вставте ємність в блок, щоб продовжувати приготування.
- 7 Коли час зони 2 досягне 10 хвилин, вийміть ємність з пристрою та струсіть інгредієнти протягом 10 секунд. Вставте знову шухляду, щоб продовжувати готувати.
- 8 Коли приготування в зоні 2 досягне 20 хвилин, вийміть ємність та струсіть інгредієнти протягом 10 секунд. Вставте знову в блок, щоб продовжувати готувати ще 5 хвилин, якщо це необхідно.
- 9 Посипте морською сіллю для подачі.
- 9 Коли зона 1 раз досягає 0, перевіряйте курку на готовність. Приготування можна закінчити, коли внутрішня температура продукту досягає щонайменше 75 ° C (перевіряти кулінарним термометром). Подавайте курку з соусом та картоплею.



ФАХІТАС З КУРКОЮ І ГОСТРА СМАЖЕНА КАРТОПЛЯ

ПІДГОТОВКА: 10 ХВИЛИН | ROAST: 25 ХВИЛИН | AIRFRY: 20 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4

ІНГРЕДІЄНТИ

ФАХІТАС

- 3 курячі грудки
- 1 столова ложка копченої паприки
- 1 столова ложка меленого коріандру
- 1 чайна ложка меленого кмину
- 1 чайна ложка часникового порошку
- 1/2 чайної ложки сухих пластівців чилі
- 1 чайна ложка сушеного орегано
- 4 столові ложки оливкової олії
- Сік з 1 лайма
- Сіль і свіжомелений чорний перець
- 1 цибулина, очищена і нарізана скибочками
- 1 червоний перець, без насіння, нарізаний скибочками
- 1 жовтий перець, без насіння, нарізаний скибочками
- 8 середніх тортілій

ГОСТРА КАРТОПЛЯ

- 1 кг маленької картоплі, розрізаної на чверті
- 3 столові ложки оливкової олії
- 2 чайні ложки гострої паприки
- 1 столова ложка часникового порошку
- 1 столова ложка копченої паприки
- 1 чайна ложка морської солі

ПРИГОТУВАННЯ

- Курячі грудки наріжте тонкою соломкою.
- Додайте спеції, зелень, сік лайма та олію в велику миску, приправте за смаком і перемішайте.
- Додайте шматочки курки, цибулю та перець, ретельно перемішайте.
- В іншу миску покладіть картоплю, додайте олію та спеції.
- Вставте антипригарні решітки в обидві ємності. Додайте курку та овочі до ємності зони 1, а картоплю - до ємності зони 2 та вставте у пристрій.
- Виберіть зону 1, виберіть AIR FRY, встановіть температуру на 200 ° C і встановіть час на 20 хвилин. Виберіть зону 2 і виберіть ROAST, встановіть температуру а 180 ° C і встановіть час на 25 хвилин. Виберіть SYNC. Натисніть START/STOP для початку приготування.
- Через 10 хвилин струсіть або перемішайте інгредієнти обидвох ємностях. Повторіть ще раз через 15 хвилин.
- Коли зона 1 раз досягає 0, перевіряйте курку на готовність. Приготування можна закінчити, коли внутрішня температура продукту досягає щонайменше 75 ° C (перевіряти кулінарним термометром)
- Подавайте курку та овочі, загорнутою в тортілі, з картоплею на гарнір.

ГОСТРІ ІТАЛІЙСЬКІ ХОТ-ДОГИ

ПІДГОТОВКА: 10 ХВИЛИН | AIRFRY: 16 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 5

ІНГРЕДІЄНТИ

1/2 цибулини, очищеної від шкірки,
тонко нарізана скибочками
1 червоний перець,
тонко нарізаний скибочками
1 зелений перець,
тонко нарізаний скибочками
1/2 чайної ложки солі
1/4 чайної ложки чорного
меленого перцю
1 столова ложка оливкової олії
5 сирих пряних італійських ковбасок
5 булочок для хот-догів

ПРИГОТУВАННЯ

1 Змішайте цибулю, болгарський перець, сіль, чорний перець та оливкову олію.
2 Вставте антипригарні решітки в обидві ємності. Помістіть ковбаски в ємність зони 1 і вставте її в блок. Помістіть цибулю та солодкий перець в ємність зони 2 і вставте її в блок.
3 Виберіть зону 1, виберіть AIR FRY, встановіть температуру на 200 ° C і встановіть час на 16 хвилин. Виберіть MATCH, щоб продублювати параметри в обох зонах. Натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування.
Коли приготування в зоні 1 досягне 7 хвилин, вийміть ємність з пристрою та струсіть інгредієнти протягом 10 секунд.
Вставте ємність в блок, щоб продовжувати готувати. Повторіть через 11 хвилин.
4 Після закінчення приготування вийміть ємності з блоку. Розкладіть цибулю і болгарський перець між булочками, потім помістіть ковбаски в булочки і подавайте до столу.



ХЕШ ЗІ СВИНИНОЮ ТА БАТАТОМ

ПІДГОТОВКА: 20 ХВИЛИН | AIRFRY: 25 ХВИЛИН ROAST: 15 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4

ІНГРЕДІЄНТИ

675г солодкої картоплі (батат),
очищеної, нарізаної кубиками 1,5 см
2 столові ложки рапсової олії
1 столова ложка подрібненого часнику
1 чайна ложка морської солі
Сіль за смаком для картоплі
Чорний мелений перець, за смаком
3 чайні ложки сушеного шавлії
450г фаршу зі свинини
1/2 великої цибулини, очищеної
від шкірки, нарізаної кубиками
4 великих яйця, пашот або смажені
(за бажанням)
1 чайна ложка меленої кориці
1 чайна ложка меленого
мускатного горіха
2 чайні ложки порошку чилі

ПРИГОТУВАННЯ

1 Покладіть у миску солодку картоплю з олією, часником, сіллю і перцем.
2 Вставте антипригарну решітку в зону 1. Помістіть картоплю в ємність зони 1 і вставте її в блок.
3 Виберіть AIR FRY, встановіть температуру на 200 ° C та встановіть час на 25 хвилин. Виберіть зону 2, виберіть ROAST, встановіть температуру на 200 ° C і встановіть час на 35 хвилин. Натисніть кнопку START/STOP, щоб розпочати приготування.
4 Коли час зони 2 досягне 17 хвилин, вийміть ємність з блоку і перемішайте фарш дерев'яною ложкою. Додайте цибулю і змішайте. Вставте знову ємність, щоб продовжити готувати.
5 Коли зона 1 досягне 12 хвилин, вийміть ємність з пристрою та струсіть інгредієнти протягом 10 секунд. Додайте половину шавлії. Вставте знову ємність в блок, щоб продовжувати готувати.
6 Після закінчення приготування вийміть обидві ємності з блоку та додайте картоплю до фаршу. Додайте корицю, мускатний горіх, шавлію, перець чилі, 1 чайну ложку солі і ретельно перемішайте.
7 Подавайте відразу. За бажанням додайте смажене яйце або яйце пашот.



СМАЖЕНА СВИНИНА З БАТАТОМ ФРІ

ПІДГОТОВКА: 20 ХВИЛИН | ROAST: 15 ХВИЛИН | AIRFRY: 20 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 2-4

ІНГРЕДІЄНТИ

240г звичайного борошна
1 чайна ложка копченої паприки
1 чайна ложка часникового порошку
1 чайна ложка морської солі
1 чайна ложка чорного меленого перцю
2 великих яйця
1/2 чайної ложки порошку чилі
2-4 свинячі відбивні без кісток, розрізані вздовж навпіл,
1 см товщиною (відбити)
450г замороженої солодкої картоплі фрі

КОУЛ СЛОУ

120г майонезу
120г медово-гірчичної заправки
60 г цукрового піску
60 мл яблучного оцту
1 столова ложка маку
1 столова ложка насіння селери
280 г дрібно нарізаної червоної капусти

ПРИГОТУВАННЯ

1 Помістіть в миску борошно, паприку, часниковий порошок, сіль, перець і перець чилі і добре перемішайте.
2 Розбийте яйця в неглибоку миску і ретельно збийте протягом 60 секунд.
Помістіть борошно зі спеціями у другу неглибоку миску.
3 Занурьте свинячі відбивні по черзі в яйце, потім у борошно, потім знову в яйце, потім знову в борошно. Відкладіть.
4 Помістіть свинячі відбивні в ємність зони 1, а потім вставте ємність в блок.
Помістіть батат в ємність зони 2 і вставте її в блок.
5 Виберіть зону 1, виберіть ROAST (із встановленою антипригарною решіткою), встановіть температуру на 200 ° C та встановіть час на 15 хвилин. Виберіть зону 2, виберіть AIR FRY, встановіть температуру на 180 ° C і встановіть час на 20 хвилин. Виберіть SYNC.
Натисніть кнопку START/STOP, щоб розпочати приготування.
6 Коли час зони 2 досягне 10 хвилин, вийміть ємність з пристрою та струсіть інгредієнти протягом 10 секунд.
Вставте знову ємність в блок, щоб продовжувати готувати.
7 Коли зона 1 досягне 7 хвилин, вийміть ємність з блоку та переверніть свинячі відбивні за допомогою щипців із силіконовими наконечниками.
Вставте знову ємність, щоб продовжити готувати.
8 У великій мисці збийте майонез, медово-гірчичну заправку, цукор, оцет, мак та насіння селери.
Додайте капусту в миску і залийте заправкою і ретельно перемішайте.
9 Після закінчення приготування перекладіть свинячі відбивні на тарілку і покрийте капустяним салатом.
Подавайте з бататом фрі.

КРОКЕТИ З ПІКШІ

ПІДГОТОВКА: 30 ХВИЛИН | AIRFRY: 10 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4

ІНГРЕДІЄНТИ

75г подрібненого свіжого хліба
2 чайні ложки хересу
500г сирого філе пікші, подрібнене
3 яйця
1 пучок свіжої петрушки, дрібно нарізаний
1,5 чайної ложки сухого коріандру
1/2 чайної ложки солі
1/4 чайної ложки білого перцю
Цедра 1 лимона
100г борошна
150 г сухарів
Рапсова олія для обприскування

Подавати із зеленим салатом, соусом тартар і лимоном.

ПРИГОТУВАННЯ

1 У миску додайте подрібнений хліб, рибне філе та херес.
Добре розімніть, щоб поєднати, збийте одне яйце і додайте подрібнену петрушку, коріандр, перець, сіль і цедру лимона. Добре перемішайте.
2 Приготуйте три неглибокі миски.
Одна для борошна, друга для сухарів і третя для яєць (добре збити).
Вистеліть деко для випікання пергаментом.
3 Посипте руки борошном і сформуйте крокети із суміші довжиною близько 5-7 см.
Обваліть крокети спочатку в борошні, потім в яйці і, нарешті, в панірувальних сухарях і покладіть їх на деко.
4 Вставте антипригарні решітки в ємності зони 1 та зони 2. Збризніть решітку олією і викладіть крокети, збризніть крокети олією. Виберіть AIR FRY, встановіть температуру на 200 ° C і встановіть час на 10 хвилин. Виберіть MATCH.
Натисніть кнопку START/STOP, щоб розпочати приготування.
5 Коли час приготування закінчиться, скористайтесь щипцями з силіконовим покриттям, щоб вийняти крокети для подачі.
6 Подавайте відразу з салатом, соусом тартар та лимоном.



ПОРАДА: можна використати густі вершки, якщо під рукою немає хересу.

СМАЖЕНИЙ ЛОСОСЬ І СПАРЖА З ПАРМЕЗАНОМ

ПІДГОТОВКА: 15 ХВИЛИН | ROAST: 15 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 2-4

ІНГРЕДІЄНТИ

3 столові ложки приправи для стейків
3 столові ложки коричневого цукру
3 філе лосося (по 170 г)
4 столові ложки оливкової олії
450г спаржі, кінці обрізані
30г тертого сиру Пармезан
Сіль і перець за смаком

ПРИГОТУВАННЯ

1 У невеликій мисці змішайте разом приправу для стейків та коричневий цукор.
2 Натріть верх кожного філе лосося 1 столова ложка олії, потім щедро покрийте філе цукровою сумішшю. Відкладіть.
3 У миску киньте спаржу з 1 столовою ложкою олії, сіллю та перцем.
4 Помістіть філе в ємність зони 1, шкірою вниз, і вставте ємність в блок.
Помістіть спаржу в ємність зони 2, і вставте її в блок.
5 Вставте антипригарні решітки в обидві ємності. Виберіть ROAST, встановіть температуру на 200 ° C та встановіть час на 15 хвилин. Виберіть MATCH. Натисніть кнопку START/STOP, щоб розпочати приготування.
6 Коли час зони 2 досягне 7 хвилин, вийміть ємність з блоку та переверніть спаржу за допомогою щипців із силіконовими наконечниками. Вставте ємність в блок, щоб продовжувати готувати.
7 Коли час 2 зони досягне 2 хвилин, вийміть ємність з блоку і посипте половиною сиру Пармезан спаржу і легко струсіть ємність. Вставте ємність в блок, щоб продовжувати готувати.
8 Після закінчення приготування перекладіть філе та спаржу на тарілку для подачі. Посипте спаржу залишком пармезану і подавайте до столу.



ЧАСНИКОВІ КРЕВЕТКИ І ТОМАТИ З РОЗМАРИНОМ

ПІДГОТОВКА: 10 ХВИЛИН | AIRFRY: 15 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 2-4

ІНГРЕДІЄНТИ

450г сирих великих креветок, очищених від шкірки, видалити кишкову вену
2 зубчики часнику, очищені від шкірки, дрібно нарізані
1 столова ложка свіжого чебрецю
1/2 чайної ложки порошку чилі
60 мл плюс 1 столова ложка рослинного масла
Морська сіль, за бажанням
Чорний мелений перець, за бажанням
300г помідорів чері
1 столова ложка свіжого розмарину

ПРИГОТУВАННЯ

1 У мисці змішайте креветки з часником, чебрецем, порошком чилі, 60 мл олії, сіллю та перцем.
2 В окремій мисці змішайте помідори з 1 столовою ложкою олії, розмарином, сіллю і перцем.
3 Вставте антипригарні решітки в обидві ємності. Помістіть креветки в ємність зони 1, і вставте її в блок.
4 Помістіть помідори в ємність зони 2, і вставте її в блок.
4 Виберіть AIR FRY, встановіть температуру на 200 ° C та встановіть час на 15 хвилин.
Виберіть зону 2, режим AIR FRY, встановіть температуру на 200 ° C та встановіть час на 10 хвилин. Виберіть SYNC. Натисніть кнопку START/STOP, щоб розпочати приготування.
5 Коли зона 1 досягне 7 хвилин, вийміть ємність з пристрою та струсіть інгредієнти протягом 10 секунд. Вставте ємність в блок, щоб продовжити готувати.
6 Коли час зони 2 досягне 5 хвилин, вийміть ємність з пристрою та струсіть інгредієнти протягом 10 секунд. Вставте ємність в блок, щоб продовжити готувати.
7 Подавайте відразу після закінчення приготування.



КОКОСОВО-ЛАЙМОВА ТРІСКА ТА «РИС» З ЦВІТНОЇ КАПУСТИ

ПІДГОТОВКА: 10 ХВИЛИН | МАРИНУВАННЯ: 20ХВИЛИН ROAST: 20 ХВИЛИН |
КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4

ІНГРЕДІЄНТИ

1 банка (400 мл) несолодкого кокосового молока
1 лайм, цедра і сік
4 філе тріски (по 170 г)
3 чайні ложки морської солі
1/2 цибулини, очищена, нарізаних кубиками
1/2 чайної ложки часникового порошку
4 чайні ложки рапсової олії,
350г «рису» з цвітної капусти (цвітна капуста натерта на терці середнього розміру)
1/2 зеленого перецю, подрібненого
25г свіжого коріандру, видалити стебла, для гарніру
75г смаженого та соленого кеш'ю, подрібненого, для гарніру

ПРИГОТУВАННЯ

1 У середній мисці з'єднайте кокосове молоко, цедру і сік лайма.
Заправте кожне філе 1/2 чайною ложкою солі потім помістіть їх у суміш кокосового молока та маринуйте протягом 20 хвилин.
2 У невелику миску акуратно закиньте нарізану кубиками цибулю та часник у порошок з 1 чайною ложкою рапсової олії та поставте у ємність зони 2 (без встановленої антипригарної решітки).
3 Вставте антипригарну решітку в зону 1. Вийміть тріску з маринаду і покладіть на антипригарну решітку.
Виберіть зону 1, виберіть ROAST, встановіть температуру на 190 °C і встановіть час на 20 хвилин.
Виберіть зону 2, виберіть ROAST, встановіть температуру на 160 °C і встановіть час на 12 хвилин. Виберіть SYNC.
Натисніть кнопку START/STOP, щоб розпочати приготування.
4 В окрему середню миску обережно покладіть «рис» з цвітної капусти, перець, решту солі та рапсову олію.
5 Коли зона 2 досягне 6 хвилин, вийміть ємність з блоку та додайте до цибулі «рисову» суміш з цвітної капусти та ретельно перемішайте.
Вставте ємність в блок, щоб продовжити готувати.
6 По завершенні приготування подайте «рис» з цвітної капусти в мисці, акуратно поклавши зверху філе тріски.
За бажанням прикрасьте свіжим коріандром та подрібненим кеш'ю.



ПРЯНИЙ СИР ХАЛУМІ ТА КУКУРУДЗА ЧІЛІ

V

ПІДГОТОВКА: 20 ХВИЛИН | AIRFRY: 18 ХВИЛИН ROAST: 15 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4

ІНГРЕДІЄНТИ

ХАЛУМІ
2 бруски сиру халумі (225 г кожен)
75 г борошна
1 чайна ложка сумаху
1 чайна ложка заатару
1 лимон
150г натурального грецького йогурту
2 столові ложки подрібненого коріандру
кулінарний спрей або олія

КУКУРУДЗА ЧІЛІ

50г м'якого вершкового масла
2 чайні ложки томатного кетчупу
1 чайна ложка меду
1/2 чайної ложки приправи «харіса»
4 солодкі кукурудзи в початках

ПРИГОТУВАННЯ

1 Злити рідину з халумі і обсушити.
Нарізати товстими брусками.
2 У мисці змішати борошно, сумаху та заатар.
Занурити халумі в суміш, щоб легко покрити його.
3 Вставте антипригарні решітки в обидві ємності.
Збризніть ємність зони 1 кулінарним спреєм або олією, додайте халумі і збризніть олією.
Вставте ємність в блок.
4 Зробіть масло з чилі: У миску покладіть вершкове масло, томатний кетчуп, мед і харісу, збийте до однорідності.
За допомогою кондитерської щітки або задньої частини чайної ложки змастіть кожний кукурудзяний початок маслом чилі.
Масло, що зашилось заверніть у харчову плівку, сформуєте ковбаску, та дайте охолонути, поки кукурудза готується.
Покладіть кукурудзу на антипригарну решітку у ємність зони 2. Вставте ємність в блок.
5 Виберіть зону 1, виберіть AIR FRY, встановіть температуру на 200 °C та час на 18 хвилин.
Виберіть зону 2, виберіть ROAST, встановіть температуру на 180 °C і час на 15 хвилин.
Виберіть SYNC. Натисніть кнопку START/STOP, щоб розпочати приготування.
6 Коли зона 1 досягне 10 хвилин, поміняйте ємність з халумі та ємність з кукурудзою місцями.
Повторіть, коли зона 1 досягне 6 хвилин.
7 Розріжте масло чилі на 4 частини і покладіть поверх кукурудзи.
Подавати з халумі, заправленим грецьким йогуртом і нарізаним коріандром.



СИРНІ ФАРШИРОВАНІ ГРИБИ З ОВОЧЕВИМ ГАРНІРОМ



ПІДГОТОВКА: 25 ХВИЛИН | ROAST: 17-20 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4

ІНГРЕДІЄНТИ

Гриби
300г замороженого подрібненого шпинату, розморозити
60г вершкового сиру
30г тертого сиру пармезан
120 г сиру моцарела
1 чайна ложка дрібно нарізаного часнику
1 чайна ложка мускатного горіха
1/2 чайної ложки солі
1/2 чайної ложки чорного перцю
2 великих гриби Портобелло, очищені, видалити ніжки

ОВОЧЕВИЙ ГАРНІР

350 гр кабачків, нарізати середніми кубиками
1 червоний перець, нарізати середніми кубиками
1 помаранчевий перець, нарізати великими кубиками
300гр баклажанів, нарізати середніми кубиками
4 шт спаржі, кінчики зачищені, нарізати шматочками 1 см
1 столова ложка свіжого чебрецю
2 столові ложки рослинної олії
1 чайна ложка солі
1 чайна ложка чорного перцю

ПРИГОТУВАННЯ

- 1 Накрийте шпинат бавовняним рушником або паперовими рушниками і видаліть зайву рідину.
- 2 У мисці змішайте вершковий сир, пармезан, 60 г сиру моцарела, часник, мускатний горіх, сіль і перець. Додайте шпинат і добре перемішайте.
- 3 Наповніть гриби сумішшю шпинату та сиру.
- 4 В окремій мисці з'єднайте всі овочеві інгредієнти і добре перемішайте.
- 5 Помістіть підготовлені гриби в ємність зони 1, без встановленої антипригарної решітки і вставте ємність в блок. Помістіть овочі в ємність зони 2 (без встановленої антипригарної решітки) і вставте ємність в блок.
- 6 Виберіть ROAST, встановіть температуру на 180 ° C та встановіть час на 15 хвилин. Виберіть зону 2, виберіть ROAST, встановіть температуру на 180 ° C і встановіть час на 17-20 хвилин. Виберіть SYNC. Натисніть кнопку START/STOP, щоб розпочати приготування.
- 7 Коли зона 1 досягне 10 хвилин, вийміть ємність з блоку та посипте гриби сиром моцарелла, що залишився.
- Вставте ємність в блок, щоб продовжити готувати.
- 8 Коли час зони 2 досягне 10 хвилин, вийміть ємність з блоку і перемішайте овочі. Вставте ємність в блок, щоб продовжувати готувати.
- 9 Подавайте відразу після закінчення приготування.

ПОРАДА: Пармезан містить тваринний білок, проте існує багато вегетаріанських замінників

КИСЛО-СОЛОДКИЙ ТОФУ З ОВОЧАМИ В АЗІАТСЬКОМУ СТИЛІ



ПІДГОТОВКА: 15 ХВИЛИН | AIRFRY: 20 ХВИЛИН ROAST: 15 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4

ІНГРЕДІЄНТИ

400 г твердого тофу, обсушити і нарізати кубиками 2,5 см
2 столові ложки кукурудзяного борошна
650г заморожених овочів для обсмажування
1 столова ложка рослинної олії
120 г кисло-солодкого соусу (готового)
1 чайна ложка часникового порошку
Морська сіль, за смаком
Чорний мелений перець, за смаком

ПРИГОТУВАННЯ

1 У миску покладіть тофу і засипте кукурудзяним борошном.
2 Вставте антипригарні решітки в обидві ємності. Помістіть тофу в ємність зони 1, і вставте ємність в блок. Помістіть заморожені овочі та олію в ємність зони 2, і вставте ємність в блок.
3 Виберіть зону 1, виберіть AIR FRY, встановіть температуру на 200 ° C і встановіть час на 20 хвилин. Виберіть зону 2, виберіть ROAST, встановіть температуру на 200 ° C і встановіть час на 15 хвилин. Виберіть SYNC. Натисніть кнопку START/STOP, щоб розпочати приготування.
4 Коли зона 1 досягне 15 хвилин, висуньте ємність з блоку та струсіть інгредієнти протягом 10 секунд. Вставте ємність в блок, щоб продовжити готувати. Повторіть, коли зона 1 досягне 7 хвилин.
5 Коли зона 2 досягне 5 хвилин, вийміть ємність і струсіть інгредієнти протягом 10 секунд. Вставте ємність в блок, щоб продовжити готувати.
6 Після закінчення приготування перекладіть тофу в миску і залийте кисло-солодким соусом. Перекладіть овочі в іншу миску і посипте часниковим порошком, сіллю і перцем. Подавайте відразу.



БАЙТСИ З ЦВІТНОЇ КАПУСТИ З ЗАПЕЧЕНОЮ СОЛОДКОЮ КАРТОПЛЕЮ



ПІДГОТОВКА: 20 ХВИЛИН | AIRFRY: 30 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4

ІНГРЕДІЄНТИ

400г цвітної капусти
150г борошна
1 чайна ложка цибулевого порошку
1 чайна ложка часникового порошку
1 чайна ложка меленого кмину
1 чайна ложка паприки
Сіль і свіжомелений чорний перець за смаком
300 мл молока
100г панірувальних сухарів
30мл соняшникової олії
90 мл гострого соусу Баффало

СОЛОДКА КАРТОПЛЯ

4 x 175 г солодкої картоплі
1 столова ложка оливкової олії
1 чайна ложка крупної морської солі

САЛАТ RANCH SLAW

120г майонезу
60 г заправки RANCH
1 столова ложка оцту
1 столова ложка маку
Сіль і перець за смаком
200г дрібно нарізаної червоної або білокачанної капусти
1 червоне яблуко, видалити серцевину і дрібно нарізати скибочками
1 паличка селери, дрібно нарізати скибочками
1 столова ложка подрібненої петрушки
1 столова ложка подрібненої цибулі-шнітт

ПРИГОТУВАННЯ

- 1 Наріжте цвітну капусту на суцвіття розміром 2,5 см.
- 2 Покладіть в миску борошно, цибулю, часник, кмин, паприку і приправте за смаком. Поступово додавайте молоко, і збивайте поки не утвориться однорідне тісто.
- 3 Покладіть панірувальні сухарі в іншу миску.
- 4 Опустіть суцвіття цвітної капусти в кляр, щоб вони повністю покрились кляром і потім покрийте панірувальними сухарями.
- 5 Кілька разів проткніть солодку картоплю виделкою, натріть оливковою олією і посипте морською сіллю.
- 6 Вставте антипригарні решітки в обидві ємності. Додайте цвітну капусту в ємність зони 1 і солодку картоплю до ємності зони 2 і вставте в блок. Виберіть зону 1, виберіть AIR FRY, встановіть температуру на 180 ° C і встановіть час на 25 хвилин. Виберіть зону 2 та виберіть AIR FRY, встановіть температуру на 200 ° C та встановіть час на 30 хвилин. Виберіть SYNC. Натисніть кнопку START/STOP, щоб розпочати приготування.
- 7 Тим часом змішайте олію і соус Баффало. Коли зона 1 досягне 15 хвилин, вийміть ємність і полийте цвітну капусту соусом. Переверніть солодку картоплю в той самий час. Вставте ємності знову, щоб відновити готування.
- 8 У великій мисці змішайте майонез, заправку Ranch, оцет, мак та приправи. Додайте в миску капусту, яблуко, селеру та зелень і ретельно змішайте.
- 9 Подавайте цвітну капусту з солодкою картоплею та салатом з капусти.



ШОКОЛАДНІ БРАУНІ З АРАХІСОВИМ МАСЛОМ



ПІДГОТОВКА: 15 ХВИЛИН | ВАКЕ: 35-40 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 8-10

ІНГРЕДІЄНТИ

80 г арахісового масла
40 г вершкового масла
120 г темного шоколаду
175 г цукрової пудри
2 великих яйця
60 г борошна self-raising
30 г какао-порошку

ПРИГОТУВАННЯ

1 Збризніть ємність зони 1 (без вставленої антипригарної решітки) кулінарним спреєм або олією, основу вистеліть шматком пергаменту для випікання.
2 Відкладіть 40 г арахісового масла і 30 г шоколаду.
Чорний шоколад розбийте на шматочки, додайте в каструлю з арахісовим маслом і вершковим маслом.
Акуратно розтопіть і залиште охолонути. Тим часом у великій мисці збийте цукор і яйця до густої і кремоподібної консистенції. Додайте шоколадну суміш і змішайте.
3 Просійте борошно та какао-порошок разом у миску та ретельно перемішайте великою металеву ложкою.
Ложкою викладіть в підготовлену ємність. Розтопіть арахісове масло в мікрохвильовці протягом 40 секунд. Полийте поверх брауні.
4 Вставте ємність зони 1 у блок.
Виберіть зону 1, виберіть ВАКЕ, встановіть температуру на 160 ° C і встановіть час на 35-40 хвилин. Натисніть кнопку START/STOP, щоб розпочати приготування.
5 Коли зона 1 досягне 5 хвилин, перевірте, чи приготований брауні. Готування закінчується, коли центр брауні м'який на дотик.
6 Розтопіть залишок шоколаду в мікрохвильовій печі протягом 20 секунд, перемішайте, потім топіть ще 20 секунд і перемішайте. Полийте брауні розтопленим шоколадом. Залиште охолоджуватися в ємності.
7 Дайте повністю охолонути перед тим, як виймати з ємності, витягуйте тримаючи за кінці пергаменту.
Наріжте квадратиками.



КЕКСИ БАНОФІ



ПІДГОТОВКА: 15 ХВИЛИН | ВАКЕ: 15-20 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 12 кексів

ІНГРЕДІЄНТИ

200г борошна self-raising
1 чайна ложка суміші спецій для десертів
1/2 чайної ложки солі
2 стиглих банана, приблизно 320г з шкіркою
200г коричневого цукру
100г рослинної олії
2 великих яйця
1 чайна ложка ванільної есенції
50 г шоколаду (подрібнити)
100 густої карамелі або згущеного молока (вареного)
12 сушених бананових чіпсів для прикраси

ПРИГОТУВАННЯ

1 Просійте в миску борошно, суміш спецій та сіль.
2 У великій мисці розімніть очищені банани до однорідності. Додайте цукор, олію, яйця, ванільну есенцію і збивайте разом, до однорідності.
3 Повільно додайте сухі інгредієнти до бананів і постійно збивайте, до однорідності, додайте шоколад.
4 Без вставленої антипригарної решітки. Помістіть 6 форм для кексів подвійної товщини у кожен ємність, розподіліть тісто між формами, заповнюючи їх на 3/4.
Виберіть зону 1, виберіть ВАКЕ, встановіть температуру 160 ° C і встановіть час 15 хвилин. Виберіть MATCH. Натисніть кнопку START/STOP, щоб розпочати приготування.
5 Коли зона 1 досягне 5 хвилин, перевірте, чи приготовані кекси.
Готування закінчується, коли дерев'яна шпажка, вставлена в центр, виходить чистою.
Вийміть кекси з ємності і дайте охолонути на решітці протягом 5 хвилин перед подачею.
Прикрасьте кожен кекс зверху ложкою карамелі та банановим чіпсом.



NINJA[®]
Foodi[®]
Dual Zone
Air Fryer

З питань або для реєстрації вашого продукту,
відвідайте нас за адресою ninja-kitchen.com.ua

AF300UKSeries_IG_QSG_MP_200515_Mv1

© 2020 Shark Ninja Operating LLC.

FOODI та NINJA є зареєстрованими торговими знаками SharkNinja Operating, LLC.