

COSORI
AIRFRYER

Oppskrifter





Takk for handelen



(Vi håper du liker din nye airfryer like mye som vi gjør)



Delta

i Cosori fellesskapet på Facebook
facebook.com/cosorinorge



Utforsk

vårt oppskriftsgalleri
www.cosori.no/opskrifter



Nyt

de ukentlige, omtalte oppskriftene
laget av våre Cosori-kokker

På vegne av alle oss i Cosori,

Happy cooking!

Innholdsfortegnelse

LEKE MED FORHÅNDSINNSTILLINGER

FROKOST

Scones med jordbærkrem	8
Blåbærscones med ingefær	9
Bakt egg i kopp	10
Arme riddere	11
Frokost sandwich	12
Kaffedryss muffins	13
Arme riddere med vanilje	14
Bacon	15
Frokost Pizza	16

HOVEDRETTER

Santa Maria entrecôte	18
New York biff med chimichurri	19
Sandwich med biff	20
Flankestek med balsamico	21
Italienske kjøttboller	22
Greske kjøttboller av lam	23
Japanske kjøttboller	24
Stekt kylling med urter og hvitløk	25
Grillet kylling	26
Kyllinglår med hvitløk og sitron	27
Kyllinglår stekt med sennep	28
Kylling Tikka	29
Kylling med honning og sitron	30
Klissete kylling – 5 krydre	31
"Fritert" kylling	32
Kylling parmesan	33
Svinekoteletter	34
Svinekjøtt tonkatsu	35
Svinerullade med parmaskinke	36
Steinbit	37
Tunfisk sandwich med chipotle	38
Taco med panert fisk	39
Teriyaki-glasert laks	40
Laks med sitron og smør	41

5	Cajun scampi	42
	Krabbekaker	43
	Sprø tofu	44
	Aubergine schnitzel	45
8	Grillet ostesmørbrød	46
9	Cajun kyllingvinger	47
10	Stromboli	48
11	Sprø "fritert" fiskenugets	49
12	Fiesta minipizza	50
13	Pepperoni minipizza	51
14	Cheeseburger	52
15	Kalkunburgere med asiatisk kål	53
16		

FORRETTER

	Asparges med parmaskinke	55
	Kyllingvinger	56
	Mongolske kyllingvinger	57
	Kyllingvinger honning-sriracha	58
	Kyllingvinger med hvitløk og parmesan	59
	Jerk kyllingvinger	60
	Hjemmelaget tortillachips	61
	Innbakte minipølser	62
	Fylte sjampinjonger	63
	"Fritert" mozzarella sticks	64
	Fritert sylteagurk	65
	Fylte jalapeños med bacon	66
	Reker med bacon	67
	Reker med kokos	68
	Skotske egg	69
	Kyllingspyd med hvitløk og urter	70
	Kyllingspyd med yoghurt dressing	71
	Biffspyd koreansk-stil	72
	Svinekjøtt teriyaki grillspyd	73
	Lam shawarma spyd	74

Innholdsfortegnelse (Forts.)

TILBEHØR

Hjemmelaget pommes frites	76
Søtpotet fries	77
Cajun pommes frites	78
Squash pommes frites	79
Avokado fries	80
Greske pommes frites	81
Potetbåter	82
Potetchips	83
Løkringer	84
Blomstrende løk	85
Hasselbackpoteter	86
Stekte poteter	87
Stekte gulrøtter ned honning	88
Stekt brokkoli med hvitløk	89
Gulrøtter med honning og soya	90
Stekt blomkål	91
Stekt gurkemeie blomkål	92
Stekt mais	93
Stekt flaskegresskar	94
Stekt aubergine	95
Hvitsløksbrød	96
Maisbrød muffins med ost	97
Rundstykker med ost	98
Rosenkål med parmaskinke	99

DESSERT

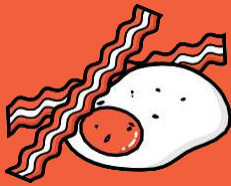
Kannelsnurrer	101
Sjokoladesufflé	102
Bananbrød med nøtter	103
Små eplepaier	104
Rustikk pæreterte med valnøtter	105
Sitronkake	106
Muffins med blåbær og sitron	107
Sjokolademuffins espresso	108
Kokosmakroner	109
Muffins med tranebær og appelsin	110
Sjokolademuffins	111

Leke med forhåndsinnstillinger

Ikon	Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Kokt
 Biff	Biff: Entrecôte, Mørbrad, Filet	200°C	6 minutter	Lite stekt
			8 minutter	Middels
			10 minutter	Godt stekt
	Hamburger	200°C	10 minutter	
	Biff, Kjøttboller	200°C	8 minutter	
	Pølse	200°C	8-12 minutter	
	Svinekotelett (benfri)	200°C	12-14 minutter	
	Svinekotelett (benfri)	200°C	16-18 minutter	

Ikon	Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Riste
 Sjømat	Laks	177°C	8 minutter	
	Tilapia	177°C	6-8 minutter	
	Sverfisk	177°C	8-10 minutter	
 REKER	Reker	190°C	6-10 minutter	Riste
	Jumbo Reker	190°C	8-10 minutter	Riste
 Bacon	Bacon	160°C	6-8 minutter	
	Pancetta	160°C	10 minutter	
	Parmaskinke	160°C	6 minutter	
 Kylling	Kyllingvinger	195°C	20-25 minutter	Riste
	Kyllinglår/Drumstick	195°C	25 minutter	
	Kyllinglår, benløs, hudløs	195°C	10-12 minutter	
	Kyllinglår, m/bein, hud på	195°C	20-30 minutter	
	Kyllingbryst, benløs, hudløs	185°C	12-14 minutter	

Ikon	Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Riste
 POMMES FRITES	Potetbåter	177°C	25-30 minutter	Riste
	Små poteter	177°C	20-25 minutter	Flip
	Pommes frites, fersk	195°C	25-30 minutter	Riste
	Søtpotet	195°C	25-30 minutter	Flip
 GRØNNSAKER	Brokkoli	150°C	8 minutter	Riste
	Blomkål	150°C	10 minutter	Riste
	Zucchini	150°C	10 minutter	Riste
 ROT - GRØNNSAKER	Gulrøtter	200°C	12 minutter	Riste
	Rosenkål	200°C	8 minutter	Riste
	Gresskar	200°C	10 minutter	Riste
	Mais	200°C	8-12 minutter	Flip
 DESSERT ER	Muffins	150°C	15 minutter	
	Kake	150°C	30 minutter	
	Cupcakes	150°C	15 minutter	
	Brownies	160°C	30 minutter	
 BRØD	Maisbrød	150°C	25-30 minutter	
	Kjeks	177°C	12 minutter	
	Kannelsnurrer	165°C	15 minutter	
	Grillet ostesmørbrød	160°C	8 minutter	
	Ristet brød	160°C	8 minutter	
 FROSNE MATVARER	Kylling Nuggets	177°C	10 minutter	Riste
	Løkringer	177°C	10 minutter	Riste



Frokost



Scones med jordbærkrem

GIR 6 SCONES

FORBEREDELSE: 10 min
STEKETID: 12 min

Ingredienser:

270 gram mel
50 gram sukker
2 ts bakepulver
1/8 ts salt
6 ss smør, kaldt, skåret i stykker
100 gram friske jordbær, hakket
1,2 dl kremfløte
2 store egg
2 ts vaniljeekstrakt
1 ts vann

- 1 **SIKT** sammen mel, sukker, bakepulver og salt i en stor bolle.
- 2 **SKJÆR** smøret i melet med en konditormikser eller hendene til blandingen ligner grove krummer.
- 3 **BLAND** jordbærene i melblanding. Sett til side.
- 4 **VISP** sammen kremfløte, 1 egg og vaniljeekstraktet i en egen bolle.
- 5 **BLAND** kremblandingen inn i melblanding til det er godt blandet og rull deretter deigen ut til en 4 cm tykkelse.
- 6 **BRUK** en rund kakekutter for å kutte scones.
- 7 **PENSLE** scones med en blanding laget av 1 egg og 1 ts vann. Sett til side.
- 8 **VELG** Forvarme på Cosori airfryer, juster til 180°C, og trykk Start/Pause.
- 9 **LEGG** bakepapir inn i matkurven til den forvarmede airfryeren.
- 10 **PLASSER** scones på toppen av bakepapiret og stek i 12 minutter på 180°C, til gyllenbrun farge.



Blåbærscnes med ingefær

GIR 6 SCONES

FORBEREDELSE: 10 min

STEKETID: 12 min

Ingredienser:

270 gram mel
50 gram sukker
2 ts bakepulver
1/8 ts salt
6 ss smør, kaldt, skåret i
stykker
100 gram friske blåbær
2 ts fersk ingefær, finrevet
1,2 dl kremfløte
2 store egg
2 ts vaniljeekstrakt
1 ts vann

- 1 **SIKT** sammen mel, sukker, bakepulver og salt i en stor bolle.
- 2 **SKJÆR** smøret i melet ved hjelp av en konditormikser eller for hånd til blandingen ligner grove krummer.
- 3 **BLAND** blåbær og ingefær i melblanding. Sett til side.
- 4 **VISP** sammen kremfløte, 1 egg og vaniljeekstraktet i en egen bolle.
- 5 **BLAND** kremblanding inn i melet til det er godt blandet.
- 6 **FORM** deigen i en rund form med 4 cm tykkelse og kutt den 8 stykker.
- 7 **PENSLE** scones med en blanding laget av 1 egg og 1 ts vann. Sett til side.
- 8 **VELG** Forvarme på Cosori airfryer, juster til 180°C, og trykk *Start/Pause*.
- 9 **LEGG** bakepapir inn i matkurven og plasser scones på papiret inni kurven.
- 10 **STEK** i 12 minutter ved 180°C, til de har gyldenbrun farge.



Bakt egg i kopp

GIR 3 KOPPER

FORBEREDELSE: 3 min

STEKETID: 14 min

Ingredienser:

3 egg
6 skiver røkt bacon
60 gram spinat, vasket
85 ml kremfløte
2 spiseskjeer parmesanost,
revet
Salt og pepper
Matlagingspray / olje

- 1 **VELG** Forvarme på Cosori airfryer, juster til 177°C, og trykk *Start/Pause*.
- 2 **SPRAY** tre kopper/former med matlagingspray.
- 3 **TILSETT** 1 egg til hver kopp/form.
- 4 **STEK** baconet i en panne til det er sprøtt, ca. 5 minutter.
- 5 **TILSETT** spinat og stek til det er brunt, ca. 2 minutter.
- 6 **BLAND** i kremfløte og parmesanost. Stek i 2 til 3 minutter.
- 7 **HELL** kremblandingen på toppen av eggene.
- 8 **PLASSER** koppene/formene i den forvarmede airfryeren og stek i 4 minutter på 180°C, til eggehviten er helt fast.
- 9 **SMAK** til med salt og pepper.



Arme riddere

GIR 4 PORSJONER

FORBEREDELSE: 5 min

STEKETID: 10 min

Ingredienser:

4 skiver hvitt brød (4 cm tykke)

2 egg

60 ml melk

1 ss lønnesirup

1/2 ts vanilje ekstrakt

3 ss sukker

1 ts malt kanel

Lønnesirup (for servering)

Sukker (for topping)

Matlagingspray / olje

- 1 **SKJÆR** hver brødskeiv i tre deler og lag 12 stykker. Sett til side.
- 2 **VISP** sammen egg, melk, lønnesirup og vanilje.
- 3 **VELG** Forvarme på Cosori airfryer, juster til 177°C, og trykk *Start/Pause*. La det varmes opp.
- 4 **DYPP** brødpinnene i eggblandingen og legg dem inn i den forvarmede airfryeren.
- 5 **SPRAY** maten med litt matlagingspray
STEK brødene i 10 minutter på 180°C. Snu maten halvveis gjennom tilberedningen.
- 6 **BLAND** sammen sukker og kanel i en bolle. Sett til side.
- 7 **DEKK** pinnene i kanel og sukkerblandingen når du er ferdig.
- 8 **SERVERES** med lønnesirup og dryss av sukker.



Frokost sandwich

GIR 1 SERVERING

FORBEREDELSE: 2 min

STEKETID: 10 min

Ingredienser:

1 skive hvit cheddarost
1 skive bacon
1 rundstykke, delt
1 ss varmt vann
1 stort egg
Salt og pepper
Matlagingspray / olje

- 1 **SPRAY** innsiden av en 1 dl ramekin/form med matlagings spray og legg i Cosori airfryer.
- 2 **VELG** Forvarming, juster til 160°C, og trykk Start/Pause.
- 3 **TILSETT** ost og bacon på den ene delen av rundstykket.
- 4 **PLASSER** begge halvdelene av rundstykket i den forvarmede airfryeren.
- 5 **HELL** varmt vann og egg i en oppvarmet ramekin/form og krydre med salt og pepper.
- 6 **VELG** Brød, juster til 10 minutter, og trykk Start/Pause.
- 7 **TA** rundstykkene ut etter 7 minutter, og la egget steke den resterende tiden.
- 8 **SETT** sammen sandwichen ved å plassere det stekte egget i midten av rundstykket og server.



Kaffedryss muffins

GIR 6 MUFFINS

FORBEREDELSE: 10 min

STEKETID: 12 minutter

SMULE TOPPING

1 ss hvitt sukker
1 1/2 ss brunt sukker
1/4 ts kanel
1/4 ts salt
1 ss usaltet smør, smeltet
3 ss mel

Muffins

100 g mel
50 g brunt sukker
1 ts bakepulver
1/8 ts natron
1/2 ts kanel
1/8 ts salt
1,2 dl rømme
3 ss usaltet smør, smeltet
1 egg
1 ts vanilje
Matlagingspray / olje

- 1 **BLAND** sammen mel, brunt sukker, bakepulver, natron, kanel og salt i en stor bolle.
- 2 **BLAND** alle «smule topping» ingrediensene sammen til det dannes grove smuler. Sett til side.
- 3 **VISP** rømme, smør, egg og vanilje sammen i en egen bolle til det er godt blandet.
- 4 **BLAND** de våte ingrediensene i det tørre til det er godt blandet.
- 5 **VELG** Forvarme på Cosori airfryer, juster til 180°C, og trykk Start/Pause.
- 6 **SMØR** muffinsformer med matlagingspray og hell oppi røre til koppene er 3/4 fulle.
- 7 **DRYSS** toppen av muffinsene med smule topping.
- 8 **PLASSER** muffinskoppene i den forvarmede Cosori airfryer. Du må kanskje steke i flere omganger.
- 9 **STEK** muffinsene på 177°C i 12 minutter.



GIR 1 SERVERING

Arme riddere fylt med vanilje

FORBEREDELSE: 4 min
STEKETID: 10 min

Ingredienser:

1 skive briochebrød, 6 cm tykk
110 gram kremost
2 egg
2 ss melk
2 ss kremfløte
3 ss sukker
1 ts kanel
1/2 ts vaniljeekstrakt
Pistasjnøtter, hakket
lønnesirup, for servering
Matlagingsspray / olje

- 1 **VELG** Forvarme på Cosori airfryer, juster til 177°C, og trykk *start/pause*.
- 2 **LAG** en åpning i midten av briocheskiven med en kniv.
- 3 **FYLL** innsiden av åpningen med kremost. Sett til side.
- 4 **VISP** sammen egg, melk, kremfløte, sukker, kanel og vaniljeekstrakt.
- 5 **BLØTLEGG** briocheskiven i eggeblandingen i 10 sekunder på hver side.
- 6 **SPRAY** hver side av skiven med matlagingsspray.
- 7 **LEGG** skiven i den forvarmede Cosori airfryer og stek i 10 minutter på 180°C.
- 8 **FJERN** maten forsiktig fra kurvene med en stekespade når du er ferdig med tilberedningen.
- 9 **SERVER** toppet med hakkede pistasjnøtter og lønnesirup.



Bacon

GIR 2 PORSJONER

FORBEREDELSE: 2 min

STEKETID: 8 min

Ingredienser:

1 ss brunt sukker
2 ts chilipulver
1/4 ts malt spisskummen
1/4 ts cayennepepper
4 skiver bacon

- 1 **BLAND** sammen krydderet godt.
- 2 **LEGG** bacon i krydderblanding til det er godt blandet. Sett til side.
- 3 **VELG** *Forvarme* på Cosori airfryer, juster til 160°C, og trykk *Start/Pause*.
- 4 **LEGG** baconet i den forvarmede airfryeren.
- 5 **VELG** *Bacon* og trykk *Start/Pause*.



Frokost pizza

GIR 1 - 2 PORSJONER

FORBEREDELSE: 5 min

STEKETID: 8 min

Ingredienser:

- 2 ts olivenolje
- 1 ferdiglaget pizzadeig (18 cm)
- 30g mozzarella
- 2 skiver røkt skinke
- 1 egg
- 2 hvitløksfedd, hakket
- 1 1/2 ss koriander, hakket

- 1 **BØRST** olivenolje på toppen av den ferdiglagde pizzadeigen.
- 2 **TILSETT** mozzarella og røkt skinke på deigen.
- 3 **VELG** Forvarme på Cosori airfryer, juster til 175 °C, og trykk *Start/Pause*.
- 4 **LEGG** pizzaen i den forvarmede airfryeren og stek i 8 minutter på 175 °C.
- 5 **FJERN** kurvene etter 5 minutter og klekk egget på toppen av pizzaen.
- 6 **SETT** kurvene tilbake i airfryeren og fullfør tilberedningen. Pynt med hakket koriander og server.



Hovedretter



Santa Maria entrecôte

GIR 2 PORSJONER

FORBEREDELSE: 11 min

STEKETID: 6 min

Ingredienser:

3/4 ts kosher-salt
3/4 ts finkvernet svart pepper
3/4 ts hvitløkspulver
3/4 ts løkpulver
3/4 ts tørket oregano
1 klype tørket rosmarin
1 klype kajennepepper
1 klype tørket salvie
1 stk entrecôte (500 gram)
1 ss olivenolje

- 1 **VELG** Forvarme på Cosori Airfryer og trykk på *Start/Pause*.
- 2 **BLAND** sammen krydderet og dryss jevnt over biffen.
- 3 **HELL** olivenolje på biffen.
- 4 **LEGG** biffen i den forvarmede airfryeren.
- 5 **VELG** Biff og trykk *Start/Pause*.
- 6 **FJERN** biffen fra kurven når du er ferdig med tilberedningen. La det hvile i 10 minutter før du skjærer opp og serverer.



New York biff med chimichurri

GIR 2 PORSJONER

FORBEREDELSE: 10 min

STEKETID: 6 min

CHIMICHURRI SAUS

60 ml ekstra-virgin olivenolje

15 gram basilikum

15 gram koriander

15 gram persille

4 ansjosfileter

1 liten sjalottløk

2 hvitløksfedd,
skrelt

1 sitron, juice

En klype chilipulver

Biff

2 ts vegetabilsk olje

1 New York stripe biff (500
gram)

Salt og pepper

- 1 **BLAND** alle chimichurri sausingrediensene i en blender, og bland til ønsket konsistens er nådd.
- 2 **VELG** *Forvarme* på Cosori airfryer og trykk på *Start/Pause*.
- 3 **GNIKK** vegetabilsk olje på biffen og krydre med salt og pepper.
- 4 **LEGG** biffen i den forvarmede airfryeren.
- 5 **VELG** *Biff*, juster tiden til 6 minutter (medium rare), og trykk *Start/ Pause*.
- 6 **LA** biffen hvile i 5 minutter når du er ferdig. Skjær deretter opp i skiver, topp med chimichurri saus, og server.



Sandwich med biff

GIR 2 PORSJONER

FORBEREDELSE: 5 min
STEKETID: 6 min

Ingredienser:

1 entrecôte (500 gram),
benløs
1 ss olivenolje
1 ts salt
1/2 ts sort pepper
1 1/4 dl rømme
3 ss tilberedt hvit pepperrot,
drenert
2 ts gressløk, finhakket
1 liten sjalottløk, hakket
1/2 ts sitronsaft
Salt og pepper
Ristede rundstykker med
sesamfrø (til servering)
Ruccola (for servering)
Sjalottløk – skiver (for
servering)

- 1 **VELG** Forvarme på Cosori airfryer og trykk på *Start/Pause*.
- 2 **DEKK** biffen med olivenolje og krydre med salt og pepper.
- 3 **LEGG** biffen i den forvarmede airfryeren.
- 4 **VELG** Biff og trykk *Start/Pause*.
- 5 **BLAND** sammen rømme, pepperrot, gressløk, sjalottløk og sitronsaft i en liten bolle.
- 6 **KRYDRE** pepperrotkremen med salt og pepper etter smak.
- 7 **FJERN** kjøttet fra matkurven når du er ferdig med tilberedningen og la det hvile i 5 til 10 minutter før du skjærer opp.
- 8 **SETT SAMMEN** en sandwich ved å legge til litt pepperrotkrem på den ene halvdel sammen med ruccola, skivet sjalottløk og biffskiver.



Flankestek med balsamico

GIR 2 PORSJONER

FORBEREDELSE: 2 timer

STEKETID: 6 min

Ingredienser:

60 ml olivenolje
60 ml balsamicoeddik
2 ss Dijonsennep
500 gram flankestek
Salt og pepper
4 basilikumblader

- 1 BLAND** olivenolje, balsamicoeddik og sennep. Visp sammen for å lage en marinade.
- 2 PLASSER** steken direkte inn i marinaden. Dekk med plastfolie og la den marinere i kjøleskapet i 2 timer, eller over natten.
- 3 FJERN** fra kjøleskapet og la den stå fram til den er romtemperert.
- 4 VELG** Forvarme på Cosori airfryer og trykk *Start/Pause*.
- 5 PLASSER** biffen i den forvarmede airfryeren, velg *Biff* og trykk *Start/Pause*.
- 6 KUTT** opp i skiver og krydre med salt og pepper. Pynt deretter med basilikum og server.



GIR 1 - 2 PORSJONER

Italienske kjøttboller

FORBEREDELSE: 15 min

STEKETID: 8 min

Ingredienser:

225 gram kjøttdeig
30 gram Panko brødsmuler
30 ml melk
1 egg
1 ts hvitløkspulver
1 ts løkpulver
2 ts tørket oregano
1 ss tørket persille
Salt og pepper
3 ss parmesanost, revet, pluss
mer for servering
Marinarasaus, for servering
Matlagingsspray / olje

- 1 **BLAND** kjøttdeig, brødsmuler, melk, egg, krydder, salt, pepper og parmesan godt sammen.
- 2 **FORM** kjøttblanding til mellomstore baller. Sett til side i kjøleskapet i 10 minutter.
- 3 **VELG** Forvarme på Cosori airfryer og trykk *Start/Pause*.
- 4 **FJERN** kjøttboller fra kjøleskapet og legg dem inni matkurven. Spray kjøttbollene med litt matlagingsspray og stek på 200°C i 8 minutter.
- 5 **SERVERES** med marinarasaus og mer revet parmesan.



Greske kjøttboller av lam

GIR 3 PORSJONER

FORBEREDELSE: 35 min

STEKETID: 10 min

Ingredienser:

450g lam
3 hvitløksfedd,
hakket
3/4 ts salt
1/4 ts sort pepper
1 1/2 ss mynte, finhakket
1 ts spisskummen
1/2 ts chilisaus
1/2 ts chilipulver
1 vårløk, hakket
1 ss persille, finhakket
1 ss frisk sitronsaft
1 ts sitronskall
1 ts olivenolje

- 1 **BLAND** sammen lam, hvitløk, salt, pepper, mynte, spisskummen, chilisaus, chilipulver, vårløk, persille, sitronsaft og sitronskall.
- 2 **FORM** lammet i 9 baller og la de avkjøle i kjøleskapet i 30 minutter.
- 3 **VELG** Forvarme på Cosori airfryer og trykk *Start/Pause*.
- 4 **DEKK** kjøttbollene i olivenolje og legg dem i matkurven.
- 5 **VELG** *Biff*, juster tiden til 10 minutter, og trykk *Start/Pause*.



Japaniske kjøttboller

GIR 4 PORSJONER

FORBEREDELSE: 15 min
STEKETID: 10 min

Ingredienser:

450g kjøttdeig
1 ss sesamolje
1 ss miso pasta
10 friske mynteblader, finhakket
4 vårløk, finhakket
1 ts salt
1/2 ts sort pepper
3 ss soyasaus
3 ss risvin
1 ss sake
1 ss vann
1/2 ts brunt sukker

- 1 BLAND** sammen kjøttdeig, sesamolje, miso pasta, mynteblader, vårløk, salt og pepper til alt er godt blandet.
- 2 TILSETT** en liten mengde sesamolje i hendene og form blandingen i 5 cm kjøttboller. Du burde ha ca 8 kjøttboller.
- 3 SETT** kjøttbollene inn i kjøleskapet i 10 minutter.
- 4 LAG** glasuren til kjøttbollene ved å blande sammen soyasausen, risvin, sake, vann og brunt sukker. Sett til side.
- 5 VELG** Forvarme på Cosori airfryer og trykk *Start/Pause*.
- 6 LEGG** de avkjølte kjøttbollene i matkurven.
- 7 VELG** *Biff*, juster tiden til 10 minutter, og trykk *Start/Pause*.
- 8 BØRSTE** kjøttbollene med glasur hvert 2 minutt.



Stekt kylling med urter og hvitløk

GIR 3 PORSJONER

FORBEREDELSE: 35 min

STEKETID: 20 min

Ingredienser:

6 kyllinglår, med bein og hud
2 ss olivenolje
2 ss hvitløkspulver
1 ts salt
1/2 ts sort pepper
1/2 ts tørket timian
1/2 ts tørket rosmarin
1/2 ts tørket estragon

- 1 **DEKK** kyllinglårene i olivenolje med alle de ulike krydderne. La det marinere i 30 minutter.
- 2 **VELG** Forvarme på Cosori airfryer, juster til 195°C, og trykk *Start/Pause*.
- 3 **LEGG** kyllingen i matkurven.
- 4 **VELG** *Kylling*, juster tiden til 20 minutter, og trykk *Start/Pause*.



Grillet kylling

GIR 4 PORSJONER

FORBEREDELSE: 30 min

STEKETID: 20 min

Ingredienser:

1/2 ss paprikakrydder
1/2 ss hvitløkspulver
1/2 ss løkpulver
1/2 ss chilipulver
1/2 ss brunt sukker
1 ss salt
1 ts spisskummen
1/2 ts cayennepepper
1/2 ts sort pepper
1/2 ts hvit pepper
450g kyllinglår, med hud
225g kyllingvinger
BBQ saus, for smak

- 1 **BLAND** alle krydderne sammen i en liten bolle.
- 2 **DRYSS** krydderet over kyllingen og la det marinere i 30 minutter.
- 3 **VELG** Forvarme på Cosori airfryer, juster til 195°C, og trykk *Start/Pause*.
- 4 **PLASSER** kyllingen i matkurven.
- 5 **VELG** Kylling, juster tiden til 20 minutter, og trykk *Start/Pause*.
- 6 **PENSLE** kyllingen med litt BBQ hvert femte minutt.
- 7 **FJERN** kyllingen fra matkurven når du er ferdig med tilberedningen.
- 8 **SERVER** med litt mer BBQ saus på siden.



Kyllinglår med hvitløk og sitron

GIR 3 PORSJONER

FORBEREDELSE: 3 min

STEKETID: 20 min

Ingredienser:

2 ss olivenolje
1 sitron, juice og skall
1 ss hvitløkspulver
2 ts paprikakrydder
1 1/2 ts salt
1 ts tørket oregano
1/2 ts sort pepper
1/2 ts brunt sukker
6 kyllinglår, med hud

- 1 **BLAND** sammen olivenolje, sitronsaft, sitronskall, hvitløkspulver, paprika, salt, oregano, sort pepper og brunt sukker i en liten bolle.
- 2 **DEKK** kyllinglårene i marinaden og la det hvile i 30 minutter.
- 3 **VELG** Forvarme på Cosori airfryer, juster til 195°C, og trykk *start/pause*.
- 4 **PLASSER** kyllinglårene i matkurven.
- 5 **VELG** Kylling, juster tiden til 20 minutter, og trykk *Start/Pause*.



Kyllinglår stekt med sennep

GIR 4 PORSJONER

FORBEREDELSE: 3 min

STEKETID: 20 min

Ingredienser:

2 ss Dijonsennep
1 ss lønnesirup
1/2 ts løkpulver
1/2 ts hvitløkspulver
1/4 ts paprikakrydder
1/4 ts salt
1/4 ts sort pepper
4 kyllinglår med bein og hud

- 1 **BLAND** sammen sennep, lønnesirup, løkpulver, hvitløkspulver, paprika, salt og sort pepper i en liten bolle.
- 2 **DEKK** kyllinglårene i sennepglasur og sett til side.
- 3 **VELG** Forvarme på Cosori airfryer, juster til 195°C, og trykk *Start/Pause*.
- 4 **LEGG** kyllinglårene i matkurven og topp med eventuelle rester av glasuren.
- 5 **VELG** Kylling, juster tiden til 20 minutter, og trykk *Start/Pause*.



Kylling tikka

GIR 2 PORSJONER

FORBEREDELSE: 1 time

STEKETID: 20 min

Ingredienser:

80 ml kokosmelk
1 1/2 ss tomatpuré
1 ts garam marsala
1 ts spisskummen
1 ts gurkemeie
1 ts kardemomme
1 ts hvitløkspulver
1 ss ingefær, revet
1 ts salt
4 kyllinglår

- 1 **BLAND** alle ingrediensene unntatt kylling i en bolle.
- 2 **DEKK** kyllinglårene godt inn i kokosmarinaden.
- 3 **SETT** i kjøleskapet og la det marinere i opptil 1 time.
- 4 **VELG** Forvarme på Cosori airfryer, juster temperaturen til 177°C, og trykk *Start/Pause*.
- 5 **FJERN** kyllinglårene fra kjøleskapet og legg dem inn i den oppvarmede airfryeren.
- 6 **STEK** på 177°C i 20 minutter.
- 7 **SERVERES** med dampet basmatiris.



Kylling med honning og sitron

GIR 2 PORSJONER

FORBEREDELSE: 1 time
STEKETID: 15 minutter

Ingredienser:

3 ss honning
1 ss soyasaus
1 sitron, juice
1 hvitløksfedd, hakket
4 kyllinglår med hud og bein
Salt, etter smak
Sitronskiver, til pynt

- 1 **BLAND** honning, soyasaus, sitronsaft og hvitløk i en bolle og bland. Bløtlegg kyllinglårerne og la dem marinere i kjøleskapet opptil 1 time.
- 2 **VELG** Forvarme på Cosori airfryer, juster temperaturen til 195°C, og trykk *Start/Pause*.
- 3 **PLASSER** kyllinglårerne i den forvarmede airfryeren.
- 4 **VELG** Kylling, juster tiden til 15 minutter, og trykk *Start/Pause*.
- 5 **TA** ut kurvene når det gjenstår 5 minutter igjen av tilberedningen. Hell litt mer marinade på kyllingen og sett kurvene tilbake for å fullføre tilberedningen.
- 6 **KRYDRE** med salt, dryss litt honning og pynt med sitronskiver.



GIR 2 PORSJONER

Klissete kylling med 5 krydre

FORBEREDELSE: 2 timer

STEKETID: 12 minutter

Ingredienser:

3 ss hoisinsaus
1 ss østerssaus
3 hvitløksfedd
2 ts kinesisk fem-krydder,
pulver
4 ss honning
2 ss soyasaus
4 kyllinglår, benløs med hud

- 1 **BLAND** hoisinsaus, østerssaus, hvitløk, kinesisk fem-krydderpulver, 2 ss honning og 1 ss mørk soyasaus i en stor bolle.
TILSETT kyllinglårene og bland godt. La dem marinere i minst 2 timer.
- 2 **VELG** Forvarme på Cosori airfryer, juster til 195°C, og trykk *Start/Pause*.
- 3 **PLASSER** kyllinglårene i matkurven.
- 4 **VELG** Kylling, juster tiden til 12 minutter, og trykk *Start/Pause*.
- 5 **BLAND** resten av honningen og soyasausen sammen i en liten bolle.
- 6 **PENSLE** toppen av kylling med honning-soyasaus etter 8 minutter med tilberedning. Sett deretter kurvene tilbake og fullfør de siste 4 minuttene.
- 7 **SERVERES** med dampet kinesisk brokkoli og ris.



"Fritert" kylling

GIR 2 PORSJONER

FORBEREDELSE: 2 timer

STEKETID: 25 min

Ingredienser:

4 kyllinglår
2 1/3 dl kjernemelk
200 gram mel
1 ts hvitløkspulver
1 ts løkpulver
1 ts paprikakrydder
1/2 ts svart eller hvit pepper
1 ts salt
2 ss olje
Matlagingspray / olje

- 1 **BLAND** kyllinglårene og kjernemelk i en gjenlukkbare pose. La det marinere i 1-1 1/2 time.
- 2 **BLAND** mel, krydder og salt i en bolle.
- 3 **TA** kyllinglårene rett fra posen og legg dem i mel. Pass på at kyllingen er helt dekket. Plasser deretter kyllingen på en tallerken og la dem stå i 15 minutter.
- 4 **VELG** Forvarme på Cosori airfryer, juster temperaturen til 195°C, og trykk *Start/Pause*.
- 5 **DYPP** en kjøkkenbørste inn i oljen og børst kyllinglårene på hver side.
- 6 **PLOSSER** lårene i den forvarmede airfryeren.
- 7 **VELG** Kylling og trykk *Start/Pause*.
- 8 **SNU** kyllingen halvveis gjennom tilberedningen og spray med matlagingspray.
- 9 **LA** kyllinglårene avkjøles i 5 minutter når du er ferdig med tilberedningen, og server deretter.



Kylling parmesan

GIR 2 PORSJONER

FORBEREDELSE: 10 min
STEKETID: 12 min

Ingredienser:

60 gram Panko brødsmuler
(Italiensk stil)
60 gram parmesanost, revet
2 kyllingbryst (450g)
70 gram mel
2 egg, pisket
2 skiver mozzarella
Marinarasaus, for servering
2 blader persille, finhakket, til
pynt
Matlagingsspray / olje

- 1 **VELG** Forvarme på Cosori airfryer, juster temperaturen til 185°C, og trykk *Start/Pause*.
- 2 **BLAND** brødsmulene og parmesanosten i en bolle.
- 3 **DYPP** hvert kyllingbryst i mel, dypp deretter i de piskede eggene, og rull deretter i brødsobleblanding.
- 4 **SPRAY** toppen av kyllingbrystene og innsiden av matkurvene med matlagingsspray og legg kyllingbrystene i kurvene.
- 5 **STEK** kyllingbrystene på 185°C i 12 minutter.
- 6 **LEGG** 1 skive mozzarella på hvert kyllingbryst når det gjenstår 2 minutter av tilberedningen.
- 7 **SERVERES** med marinarasaus og pynt med finhakket persille.



Svinekoteletter – North Carolina style

GIR 2 PORSJONER

FORBEREDELSE: 5 min

STEKETID: 10 minutter

Ingredienser:

2 svinekoteletter, benløse
2 ts vegetabilsk olje
2 ss brunt sukker
2 ts paprikakrydder
1 ts malt sennep
1 ts nykvernet sort pepper
1 ts løkpulver
1 ts hvitløkspulver
Salt og pepper

- 1 **VELG** Forvarme på Cosori airfryer og trykk *Start/Pause*.
- 2 **DEKK** svinekotelettene med olje.
- 3 **BLAND** alle krydderne og krydre kotelettene.
- 4 **PLASSER** svinekotelettene i den forvarmede airfryeren.
- 5 **VELG** *Biff*, juster tiden til 10 minutter, og trykk *Start/Pause*.
- 6 **TA** ut svinekotelettene når tilberedningen er ferdig, la det hvile i 5 minutter, og server deretter.



Svinekjøtt Tonkatsu

GIR 2 PORSJONER

FORBEREDELSE: 10 min
STEKETID: 14 min

Ingredienser:

2 svinekoteletter (170 gram),
benfri
60 gram Panko brødsmler
1 ts hvitløkspulver
1 ts løkpulver
1 ts salt
1/4 ts pepper
70 gram mel
2 egg, pisket
Matlagingsspray / olje

- 1 **LEGG** svinekoteletter i en forseglet pose eller dekk til med plastfolie.
- 2 **FORM** svinekjøttet med en kjeve eller kjøtthammer til den har en 130 centimeters tykkelse.
- 3 **BLAND** brødsmler og krydder i en bolle. Sett til side.
- 4 **LEGG** hver svinekotelett i melet, dypp deretter i de piskede eggene, og rull i kotelettene i brødsmlerblandingen.
- 5 **VELG** Forvarme på Cosori airfryer, juster temperaturen til 185°C, og trykk *start/pause*.
- 6 **SPRAY** begge sider av svinekjøttet med matlagingsspray og legg det i matkurven.
- 7 **STEK** svinekotelettene på 185°C i 14 minutter.
- 8 **TA** ut kotelettene fra airfryeren når tilberedningen er ferdig, og la det hvile i 5 minutter.
- 9 **SKJÆR** i skiver og server.



Svinerullade med parmaskinke

GIR 4 PORSJONER

FORBEREDELSE: 10 min

STEKETID: 9 min

Ingredienser:

6 skiver med parmaskinke
1 indrefilet av svinekjøtt (450g)
1 ts salt
1/2 ts sort pepper
30 gram friske spinatblader, delt
4 skiver mozzarella
20 gram soltørkede tomater
2 ts olivenolje

- 1 **LEGG** 3 skiver med parmaskinke på bakepapir, litt overlappende med hverandre.
SKJÆR opp svinekjøttet i 2 like store deler og plasser dem oppå parmaskinken.
- 2 **KRYDRE** innsiden av svinekjøttet med salt og pepper.
- 3 **PLASSER** halvparten av mengden med spinat, ost og soltørkede tomater på svinefiletene, og etterlat 1 centimeters mellomrom ved kantene.
- 4 **RULL** kjøttet rundt fyllingen tett og bind det fast med tråd for å holde det lukket.
- 5 **GJENTA** prosessen for den andre svinekjøtt indrefilet. Plasser svinerulladen i kjøleskapet.
- 6 **VELG** Forvarme på Cosori Airfryer og trykk *Start/Pause*.
- 7 **PENSLE** 1 ts olivenolje på hver innpakket indrefilet og legg dem i matkurven.
- 8 **VELG** *Biff*, juster tiden til 9 minutter, og trykk *Start/Pause*.
- 9 **LA** svinerulladen hvile i 10 minutter før oppskjæring.



Steinbit

GIR 2 PORSJONER

FORBEREDELSE: 3 min

STEKETID: 7 min

Ingredienser:

2 1/4 ts paprikakrydder
1 ts hvitløkspulver
1 ts løkpulver
1 ts malt tørket timian
1 ts malt svart pepper
1/4 ts cayennepepper
1/4 ts tørket basilikum
1/4 ts tørket oregano
2 steinbitfileter (170 gram)
Matlagingspray / olje

- 1 **VELG** Forvarme på Cosori airfryer, juster temperaturen til 177°C, og trykk *Start/Pause*.
- 2 **BLAND** alle krydderne sammen i en bolle.
- 3 **KRYDRE** fisken med en liberal mengde krydderblanding på hver side.
- 4 **SPRAY** på hver side av fisken med matlagingspray og legg det i matkurven.
- 5 **VELG** *Sjømat* og trykk *Start/Pause*.
- 6 **TA** maten forsiktig ut når det er klart og plasser fisken over maisgrøt.



Tunfisktoast med chipotlesaus

GIR 2 PORSJONER

FORBEREDELSE: 5 min
STEKETID: 8 min

Ingredienser:

150 gram tunfisk
3 spiseskjeer chipotlesaus
4 skiver hvitt brød
2 skiver Pepper Jack ost

- 1 VELG** Forvarme på Cosori airfryer, juster temperaturen til 160°C, og trykk *Start/Pause*.
- 2 BLAND** tunfiskene med chipotlesausen.
- 3 LEGG** halvparten av blandingen på hver av de 2 brødsnivene.
- 4 LEGG** til noen skiver Pepper Jack ost slik at brødsnivene er dekket og lag 2 toast.
- 5 LEGG** smørbrødene i matkurven.
- 6 VELG** Brød, juster tiden til 8 minutter, og trykk *Start/Pause*.
- 7 KUTT** diagonalt og server.



Taco med panert fisk

GIR 4 - 5 PORSJONER

FORBEREDELSE: 10 min

STEKETID: 7 min

Ingredienser:

450 gram valgfri fisk, 11 stk -
8 centimeters tykke strimler
50 gram maismel
1/2 ts malt spisskummen
1/2 ts chilipulver
1/2 ts hvitløkspulver
1/2 ts løkpulver
1/2 ts salt
1/4 ts sort pepper
Matlagingsspray / olje
Tortillas
Tartarsaus
Limebåter

- 1 **SKJÆR** fisken i 11 strimler med 8 centimeter tykkelse.
- 2 **BLAND** maismel og krydder sammen i en liten bolle.
- 3 **DEKK** fiskestrimlene med krydret maismel. Sett til side i kjøleskapet.
- 4 **VELG** Forvarme på Cosori airfryer, juster temperaturen til 177°C, og trykk Start/Pause.
- 5 **SPRAY** fisken med litt matlagingsspray og legg strimlene i matkurven.
- 6 **VELG** Sjømat, juster tiden til 7 minutter, og trykk Start/Pause.
- 7 **SNU** fisken halvveis gjennom tilberedningen.
- 8 **SERVER** fisken på tortillas med tartarsaus og litt lime.



Teriyakiglasert laks

GIR 2 PORSJONER

FORBEREDELSE: 10 min

STEKETID: 8 min

TERIYAKI SAUS

1 1/4 dl soyasaus
50 gram sukker
1/4 ts revet ingefær
1 hvitløksfedd, knust
60 ml appelsinjuice

LAKS OG LAKS

2 laksefileter (135 g)
1 ss vegetabilsk olje
Salt og pepper

- 1 **BLAND** alle teriyaki saus ingredienser i en liten bolle.
- 2 **KOK** opp sausen til det er redusert til halvparten, og la den avkjøles.
- 3 **VELG** *Forvarme* på Cosori airfryer, juster temperaturen til 177°C, og trykk *Start/Pause*.
- 4 **DEKK** laksen med olje og krydre med salt og pepper.
- 5 **PLASSER** laksen i matkurven med skinnet ned.
- 6 **VELG** *Sjømat*, juster til 8 minutter, og trykk *Start/Pause*.
- 7 **TA** ut laksen fra airfryeren når den er ferdig. La laksen hvile i 5 minutter, og glaser med teriyaki saus.
- 8 **SERVER** over en seng med hvit ris eller med grillede grønnsaker.



Laks med sitronsmør

GIR 2 PORSJONER

FORBEREDELSE: 3 min

STEKETID: 8 min

Ingredienser:

2 laksefileter (170g)
Salt og pepper
2 ss smør
2 ss frisk sitronsaft
1 hvitløksfedd
1/2 ts Worcestersaus
Matlagingspray / olje

- 1 **KRYDRE** laksen med salt og pepper etter egne preferanser.
- 2 **VELG** Forvarme på Cosori airfryer, juster temperaturen til 177°C, og trykk *Start/Pause*.
- 3 **SPRAY** matkurvene med matlagingspray og legg fisken inni.
- 4 **VELG** *Sjømat* og trykk *Start/Pause*.
- 5 **BLAND** smør, sitronsaft, hvitløk og Worcestersaus i en liten gryte og la det smelte på lav varme, ca 1 minutt.
- 6 **SERVER** laksefiletene med ris og topp med sitronsmørsaus.



Cajun scampi

GIR 2-3 PORSJONER

FORBEREDELSE: 3 min
STEKETID: 5 min

Ingredienser:

1 1/2 ts salt
1 ts paprikakrydder
1 ts hvitløkspulver
1 ts provencekrydder
1 ts chilipulver
1/2 ts løkpulver
1/4 ts cayennepepper
1/4 ts sort pepper
1/4 ts tørket timian
450g store scampi, skrelles
1 1/2 ss olivenolje
Limebåter, for servering

- 1 **VELG** Forvarme på Cosori airfryer, juster temperaturen til 190°C, og trykk på *Start/Pause*.
- 2 **BLAND** alle krydderne sammen i en stor bolle. Sett til side.
- 3 **HELL** olivenolje på hver scampi til de er jevnt belagt.
- 4 **DRYSS** krydderblandingen på hver scampi og sørg for at det er godt blandet.
- 5 **PLASSER** rekene i matkurven til airfryeren.
- 6 **VELG** Scampi, juster tiden til 5 minutter, og trykk *Start/Pause*.
- 7 **RIST** kurvene halvveis gjennom matlagingen (Shake Reminder-funksjonen vil gi deg beskjed når).
- 8 **SERVER** med limebåter.



Krabbekaker

GIR 4 PORSJONER

FORBEREDELSE: 35 min

STEKETID: 8 min

RÉMOULADE

60 gram majones

1 ts kapers, vasket

1/2 ss søt sylteagurk, hakket

1/2 ss rødløk, finhakket

1/2 ss sitronsaft

1/2 ts Dijonsennep

Salt og pepper

KRABBEKAKER

1 stort egg, pisket

1 1/4 ss majones

3/4 ts Dijonsennep

1 ts Worcestersaus

1 ts Old Bay krydder

1/4 ts salt

En klype pepper

En klype cayenepopper

30 gram selleri, terninger

30 gram rød paprika, terninger

2 ss fersk persille, finhakket

225g krabbekjøtt

30 gram Panko brødsmler

Matlagingspray / olje

- 1 **BLAND** godt sammen rémoulade ingrediensene i en bolle. Sett til siden.
- 2 **VISP** sammen egget, majones, sennep, Worcestersaus, Old Bay, Salt, Pepper Cayenepopper, selleri, paprika og persille.
- 3 **LEGG** krabbekjøttet forsiktig inn i eggeblandingen og bland det godt sammen.
- 4 **DRYSS** brødsmlene over krabbeblandingen og bland det godt sammen.
- 5 **FORM** krabbeblandingen til 4 kaker og la det avkjøles i kjøleskapet i 30 minutter.
- 6 **VELG** Forvarme på Cosori airfryer og trykk Start/Pause.
- 7 **PIASSER** bakepapir i matkurvene. Spray krabbekakene med matlagings-spray og legg dem forsiktig inn i matkurven.
- 8 **STEK** krabbekakene på 200°C i 8 minutter til de er gyldenbrune.
- 9 **SNU** krabbekakene halvveis gjennom tilberedningen.
- 10 **SERVER** med rémoulade.



Sprø tofu

GIR 2 PORSJONER

FORBEREDELSE: 15 min

STEKETID: 18 min

Ingredienser:

225 gram fast tofu, 3 centimeter,
(terninger)

2 ss soyasaus

2 ts riseddik

2 ts sesamolje

3 spiseskjeer maisstivelse

- 1 **BLAND** tofu, soyasaus, riseddik og sesamolje sammen i en bolle. La det marinere i 10 minutter.
- 2 **VELG** Forvarme på Cosori airfryer, juster til 190°C, og trykk på *Start/Pause*.
- 3 **TA** ut tofuen av marinaden og legg deretter tofuen i maisstivelse til de er jevnt belagt.
- 4 **PLASSER** tofuen i matkurven til airfryeren.
- 5 **VELG** Reker, juster tiden til 18 minutter, og trykk *Start/Pause*.
- 6 **RIST** kurvene halvveis gjennom matlagingen (Shake Reminder-funksjonen vil gi deg beskjed).



Aubergine schnitzel

GIR 2 PORSJONER

FORBEREDELSE: 8 minutter

STEKETID: 8 minutter

Ingredienser:

1 egg, pisket
1 ss melk
130 gram Panko brødsmluler (Italiensk stil)
1/2 ts salt
1/4 ts sort pepper
1 Aubergine, skåret i 1 cm tykke skiver
70 gram mel
Olivenolje

- 1 **VISP** sammen egget og melken i en bolle.
- 2 **BLAND** Panko brødsmluler, salt og pepper i en egen bolle.
- 3 **SKJÆR** auberginen i 1 cm tykke skiver.
- 4 **DEKK** aubergineskiver med mel, dypp deretter i egg, og rull i brødsmluler. Dypp skiven igjen først i egg og deretter brødsmluler.
- 5 **VELG** Forvarme på Cosori airfryer og trykk Start/Pause.
- 6 **PENSLE** hver side av aubergineskivene med olivenolje.
- 7 **LEGG** de panerte aubergineskivene i matkurven og stek på 200°C i 8 minutter. Du må kanskje tilberede i flere omganger.
- 8 **SNU** auberginen halvveis gjennom tilberedningen.



Grillet ostesmørbrød

GIR 2 PORSJONER

FORBEREDELSE: 5 min
STEKETID: 8 min

Ingredienser:

3 ss smør, smeltet
4 skiver hvitt brød
50 gram cheddarost

- 1 **VELG** Forvarme på Cosori airfryer, juster temperaturen til 160°C, og trykk *Start/Pause*.
- 2 **PENSLE** smør på hver side av brødsnivene.
- 3 **DEL** osten jevnt på 2 skiver brød og legg deretter de 2 resterende skivene over.
- 4 **LEGG** ostesmørbrødene i matkurven.
- 5 **VELG** Brød og trykk *Start/Pause*.
- 6 **KUTT** diagonalt og server.



Cajun kyllingvinger

GIR 2 - 4 PORSJONER

FORBEREDELSE: 5 timer og 15 min

STEKETID: 10 min

Ingredienser:

450g kyllingvinger
4 dl kjernemelk
1 ss Tabasco
180 gram mel
2 1/2 ts salt
1 1/2 ts svart pepper
2 ts hvitløkspulver
2 ts løkpulver
2 ts paprikakrydder
1 1/2 ts sennep
1 ts cayennepepper
1 1/2 ss maisstivelse
Matlagingsspray / olje

- MARINER** kyllingvingene i kjernemelk og Tabasco i 4 timer eller over natten.
- TILSETT** alle de resterende ingrediensene i en stor bolle og bland godt.
- BLAND** den marinerte kyllingen i melblandingen og rist av ingredienser hvis det fester seg for mye.
- BLAND** 1/3 av marinaden i melblandingen og bland godt. Dette vil skape små flak.
- LA** kyllingen stå ute i en time til belegget blir klebrig og legg kyllingen tilbake i melblandingen. Sett til side.
- VELG** Forvarme på Cosori airfryer og trykk Start/Pause.
- SPRAY** et lite belegg av matlagingsspray på hver side av kyllingvingene og legg dem i matkurven.
- STEK** kyllingen på 200°C i 10 minutter, til de er gyllenbrune og sprø.



Stromboli

GIR 4-5 PORSJONER

FORBEREDELSE: 35 min

STEKETID: 20 min

Ingredienser:

300g pizza deig, nedkjølt
 Mel, (dryss på deigen)
 8 skiver skinke, kokt
 3 skiver provolone
 3 skiver mozzarella
 100 gram stekt rød paprika, hakket
 1 ts provencekrydder
 1 egg, pisket
 1 ss melk
 1/4 ts salt
 1/4 ts tørket oregano
 1/4 ts hvitløkspulver
 1/4 ts sort pepper

- 1 **LA** deigen hvile med romtemperatur i 30 minutter.
- 2 **DRYSS** mel på deigen og rull den ut til 6 mm tykkelse.
- 3 **LEGG** skinke, oster, paprika og provencekrydder på halvparten av deigen. Brett over for å forsegle.
- 4 **BLAND** egget og melken sammen. Pensle toppen av deigen med eggeblanding.
- 5 **DRYSS** salt, oregano, hvitløkspulver og pepper på toppen. Sett til side.
- 6 **VELG** Forvarme på Cosori airfryer, juster til 177°C, og trykk Start/Pause.
- 7 **PLASSER** Stromboli i matkurven.
- 8 **STEK** på 177°C i 20 minutter. Snu Stromboli hvert 5 minutt under tilberedningen.



Sprø "fritert" fiskenugets

GIR 4 PORSJONER

FORBEREDELSE: 6 min

STEKETID: 6 min

Ingredienser:

450g hvit fisk, skåret i 4 cm x 1,5 cm
lange strimler
30 gram mel
1 ss Old Bay krydder
2 egg
250 gram Panko brødsmuler
Tartarsaus
Matlagingsspray / olje

- 1 **SKJÆR** fisk i 4 cm x 1,5 cm lange strimler.
- 2 **BLAND** sammen mel og Old Bay krydder i en bolle.
- 3 **DEKK** hvert stykke fisk med krydret mel, dypp deretter i pisket egg, og rull deretter fisken i brødsmuler.
- 4 **VELG** *Forvarme* på Cosori airfryer, juster temperaturen til 177°C, og trykk *Start/Pause*.
- 5 **SPRAY** fisken på begge sider med matlagingsspray og legg det i matkurven.
- 6 **VELG** *Frossen mat*, juster tiden til 6 minutter, og trykk *Start/Pause*.
- 7 **RIST** kurvene halvveis gjennom matlagingen (Shake Reminder-funksjonen vil gi deg beskjed når).
- 8 **SERVERES** med tartarsaus.



GIR 1 SERVERING

Fiesta minipizza

FORBEREDELSE: 3 min

STEKETID: 10 min

Ingredienser:

1 pizzabunn (18 cm)
Olivenolje (pensling av deig)
4 ss salsa
100 gram ost (revet)
2 ss mais
2 ss kokte svarte bønner
1 ss erter

- 1 **VELG** Forvarme på Cosori airfryer, juster temperaturen til 160°C, og trykk *start/pause*.
- 2 **PENSLE** toppen av pizzadeigen med olivenolje.
- 3 **LEGG** pizzadeigen i matkurven og la det steke i 10 minutter på 160°C.
- 4 **TILSETT** salsa, ost, mais, svarte bønner og erter, 5 minutter før tilberedningen er ferdig.



GIR 1 SERVERING

Pepperoni minipizza

FORBEREDELSE: 3 min

STEKETID: 10 min

Ingredienser:

1 pizzabunn (18 cm)
Olivenolje (pensling av deig)
3-4 ss marinarasaus
5-6 skiver pepperoni
100 gram mozzarella
(revet)
1 ss parmesanost

- 1 **VELG** Forvarme på Cosori airfryer, juster temperaturen til 160°C, og trykk *Start/Pause*.
- 2 **PENSLE** toppen av pizzadeigen med olivenolje.
- 3 **LEGG** pizzadeigen i matkurven, og la det steke i 10 minutter på 160°C.
- 4 **TILSETT** marinarasaus, pepperoniskiver, mozzarella og parmesanost 5 minutter før tilberedningen er ferdig.



Cheeseburger

GIR 4 PORSJONER

FORBEREDELSE: 1 time og 5 minutter

STEKETID: 8 minutter

Ingredienser:

450g kjøttdeig
1/2 ts salt
1/2 ts sort pepper
1 ts Worcestersaus
1 ts Dijonsennep
1 liten løk, hakket
1 egg, pisket
1 ss olivenolje
4 skiver cheddarost
4 små hamburgerbrød

- 1 **BLAND** sammen kjøttdeig, salt, sort pepper, Worcestersaus, Dijonsennep, hakket løk og egg til det er godt blandet.
- 2 **FORM** kjøttet i 4 like store burgere og sett dem i kjøleskapet i 1 time.
- 3 **VELG** Forvarme på Cosori airfryer og trykk *Start/Pause*.
- 4 **GNI** olivenolje på hver burger og legg dem i matkurven.
- 5 **VELG** Biff, juster tiden til 8 minutter, og trykk *Start/Pause*.
- 6 **SNU** burgerne halvveis gjennom tilberedningen for å sikre jevn tilberedning.
- 7 **TILSETT** skiver av cheddarost til hver av burgerne når det er 1 minutt igjen av tilberedningen.
- 8 **SERVER** på små hamburgerbrød.



Kalkunburgere med asiatisk kål

GIR 4 PORSJONER

FORBEREDELSE: 35 min

KOKETID: 10 min

ASIATISK KÅL

180 gram kål, strimlet
 1/4 liten rødløk, tynne skiver
 1/2 gulrot, revet
 2 vårløk, tynne skiver
 2 ss koriander, hakket
 2 ss risvineddik
 2 ss soyasaus
 2 ss brunt sukker
 1 ss sesamolje
 1 ss majones
 Salt og pepper

KALKUNBURGERE

450 gram kalkun
 2 hvitløksfedd, hakket
 1 Ingefær (2,5 cm – revet)
 2 vårløk, hakket
 2 ss hoisinsaus
 1 ss soyasaus
 2 ss Sambal Oelek
 1/2 ts salt
 1/4 ts sort pepper
 120 gram Panko
 brødsmuler

ASIATISK KÅL

- 1 **BLAND** sammen kål, løk, gulrøtter, vårløk og koriander i en stor bolle.
- 2 **VISP** sammen eddik, soyasaus, brunt sukker, sesamolje, majones, salt og pepper i en liten bolle.
- 3 **LEGG** grønnsakene i eddikdressingen og la kålen marinere i 30 minutter.

KALKUNBURGERE

- 1 **BLAND** alle burgeringrediensene sammen i en stor bolle til det er godt blandet.
- 2 **FORM** kalkunblandingen i 4 like store burgere og sett dem i kjøleskapet for avkjøling.
- 3 **VELG** Forvarme på Cosori airfryer og trykk Start/Pause.
- 4 **PLASSER** kalkunburgerne i matkurven.
- 5 **STEK** i 10 minutter på 200°C.
- 6 **SERVER** på hamburgerbrød med asiatisk kål.



Forretter



Asparges med parmaskinke

GIR 3 PORSJONER

FORBEREDELSE: 5 min

STEKETID: 10 min

Ingredienser:

12 asparges
2 ts olivenolje
Salt og pepper
12 skiver parmaskinke

- 1 **VELG** Forvarme på Cosori airfryer, juster temperaturen til 150°C, og trykk på *Start/Pause*.
- 2 **KLIPP** av de treaktige endene av aspargesene og kast dem.
- 3 **DRYSS OG DEKK** aspargesene med olje. Krydre med salt og pepper.
- 4 **PAKK** 1 skive parmaskinke rundt hver asparges og legg dem i matkurven.
- 5 **VELG** *Grønnsaker*, still inn tiden på 10 minutter, og trykk *Start/Pause*.



Kyllingvinger

GIR 4 PORSJONER

FORBEREDELSE: 5 min
STEKETID: 30 min

Ingredienser:

1 ss hvitløkspulver
1 kyllingbuljong
1 ss grillkrydder (hvitløk og urter)
1 ts salt
1 ts sort pepper
1 ts paprikakrydder
1 ts cayennepepper
1 ts Old Bay krydder
1 ts løkpulver
1/2 ts tørket oregano
450g kyllingvinger
Matlagingspray / olje
Dressing, for servering

- 1 **VELG** Forvarme på Cosori airfryer, juster temperaturen til 195°C, og trykk *Start/Pause*.
- 2 **BLAND** krydderet godt i en bolle.
- 3 **KRYDRE** kyllingvingene med halvparten av krydderblandingen og spray kyllingen med litt matlagingspray.
- 4 **LEGG** kyllingvingene i matkurven til airfryeren.
- 5 **VELG** Kylling, juster tiden til 30 minutter, og trykk *Start/Pause*.
- 6 **RIST** kurvene halvveis gjennom tilberedningen.
- 7 **PLASSER** vingene i en bolle og dryss med den andre halvdelen av krydderet til de er godt dekket.
- 8 **SERVER** med dressing.



Mongolske kyllingvinger

GIR 2 - 4 PORSJONER

FORBEREDELSE: 15 min

STEKETID: 25 min

Ingredienser:

680g kyllingvinger
 1 1/2 ss vegetabilsk olje
 Salt og pepper
 60 ml soyasaus
 60 ml honning
 2 ss risvineddik
 1 ss Sriracha
 2 hvitløksfedd, hakket
 1 ss fersk ingefær, revet
 1 vårløk, hakket, til pynt

- 1 **VELG** Forvarme på Cosori airfryer, juster temperaturen til 195°C, og trykk *Start/Pause*.
- 2 **BLAND** kyllingvingene, olje, salt og pepper godt sammen.
- 3 **PLASSER** deretter kyllingvingene i matkurven til airfryeren.
- 4 **VELG** *Kylling* og trykk *Start/Pause*.
- 5 **BLAND** soyasaus, honning, risvineddik, Sriracha, hvitløk og ingefær i en gryte.
- 6 **LA** det småkoke til glasuren er litt redusert, ca 10 minutter.
- 7 **TA** ut kyllingvingene etter 20 minutter og bland dem med glasuren i en stor bolle.
- 8 **RETURNER** kyllingvingene til matkurven og fullfør de siste 5 minuttene av tilberedningen.
- 9 **PYNT** med vårløk og server.



Kyllingvinger honning-sriracha

FORBEREDELSE: 5 min

STEKETID: 30 min

GIR 2 - 4 PORSJONER

Ingredienser:

1/2 ts paprikakrydder
1/2 ts hvitløkspulver
1/2 ts løkpulver
1/2 ts salt
1/4 ts sort pepper
2 ss maisstivelse
450g kyllingvinger
Matlagingsspray / olje
80 ml honning
80 ml Sriracha
1 ss risvineddik
1/4 ts sesamolje

- 1 **BLAND** sammen paprika, hvitløkspulver, løkpulver, salt, sort pepper og maisstivelse.
- 2 **BLAND** kyllingvingene i krydret maisstivelse til alle vingene er jevnt dekket.
- 3 **SPRAY** vingene med matlagingsspray og bland rundt til alle vingene er dekket med olje. Sett til side.
- 4 **VELG** Forvarme, juster temperaturen til 195°C, og trykk Start/Pause.
- 5 **PLASSER** vingene i matkurven.
- 6 **VELG** Kylling, juster tiden til 30 minutter, og trykk Start/Pause.
- 7 **RIST** kurvene halvveis gjennom matlagingen.
- 8 **VISP** sammen honning, Sriracha, risvineddik og sesamolje i en stor bolle.
- 9 **BLAND** de stekte kyllingvingene med sausen og server.



Kyllingvinger med hvitløk og parmesan

GIR 3 PORSJONER

FORBEREDELSE: 5 min

STEKETID: 25 min

Ingredienser:

2 ss maisstivelse
4 ss parmesan, revet
1 ss hvitløkspulver
Salt og pepper
680g kyllingvinger
Matlagingsspray / olje

- 1 **VELG** Forvarme på Cosori airfryer, juster temperaturen til 195°C, og trykk *Start/Pause*.
- 2 **BLAND** maisstivelsen, Parmesan, hvitløkspulver, salt og pepper i en bolle.
- 3 **LEGG** kyllingvingene inn i bollen med krydder og bland dem godt sammen.
- 4 **SPRAY** kyllingen og matkurven med litt matlagingsspray.
- 5 **VELG** Kylling og trykk *Start/Pause*. Sørg for å riste kurvene halvveis gjennom tilberedningen.
- 6 **DRYSS** restene av parmesanblandingen over kyllingen og server.



Jerk kyllingvinger

GIR 2 - 3 PORSJONER

FORBEREDELSE: 5 min

STEKETID: 25 min

Ingredienser:

2 ts malt timian
 2 ts tørket rosmarin
 2 ts allroundkrydder
 2 ts malt ingefær
 1 ts hvitløkspulver
 1 ts løkpulver
 1 ts kanel
 1 ts paprikakrydder
 1 ts chilipulver
 1/2 ts muskat
 1/3 ts salt
 60 ml vegetabilsk olje
 450-900g kyllingvinger
 1 presset lime

- 1 **VELG** Forvarme på Cosori airfryer, juster temperaturen til 195°C, og trykk *Start/Pause*.
- 2 **BLAND** alle krydderne og oljen sammen i en bolle for å lage en marinade.
- 3 **BLAND** kyllingvingene i marinaden slik at det blir godt blandet.
- 4 **LEGG** kyllingvingene i matkurven.
- 5 **VELG** Kylling og trykk *Start/Pause*.
- 6 **RIST** kurvene halvveis i tilberedningen.
- 7 **TA** ut kyllingvingene og legg dem på et serveringsfat.
- 8 **KLEM** fersk limejuice over kyllingvingene og server.



Hjemmelaget tortillachips

GIR 2 - 3 PORSJONER

FORBEREDELSE: 2 min

STEKETID: 8 min

Ingredienser:

3 tortillas (16 cm)

1 ss olivenolje

1/2 ts salt

Salsa

- 1 **SKJÆR** hver lefse opp i 8 like store deler.
- 2 **VELG** *Forvarme* på Cosori airfryer, juster temperaturen til 150°C, og trykk på *Start/Pause*.
- 3 **BLAND** lefsene med olivenolje og salt slik at alle bitene er godt dekket.
- 4 **PASSER** tortillaschipsene i den forvarmede airfryeren og stek i 8 minutter på 150°C.
- 5 **RIST** kurvene halvveis i tilberedningen.
- 6 **SERVER** med salsa.



Innbakte minipølser

GIR 4 PORSJONER

FORBEREDELSE: 5 min

STEKETID: 10 minutter

Ingredienser:

1 pizzadeig
16 minipølser
1 ss melk

- 1 **VELG** Forvarm på Cosori airfryer og trykk *Start/Pause*.
- 2 **SKJÆR** deigen i 6 x 4-centimeters strimler.
- 3 **LEGG** en pølse på den ene enden av deigen og pakk deigen rundt pølsen.
- 4 **BØRST** den øverste siden av de innpakkede pølsene med melk og legg dem i matkurven.
- 5 **STEK** på 200°C i 10 minutter, eller til de er gyllenbrune.



Fylte sjampinjonger

GIR 3 PORSJONER

FORBEREDELSE: 5 min
STEKETID: 23 min

Ingredienser:

6 ekstra store sjampinjonger
3 ss olivenolje
1/4 stor løk, hakket
1 hvitløksfedd, hakket
70 gram søt italiensk pølse,
2 ss Panko brødsuler,
(Italiensk stil)
50 gram mozzarella, strimlet,
pluss mer for topping
25 gram parmesanost, revet
1 ss persille, fersk hakket
Salt og pepper

- 1 **VRI** av stilkene på alle sjampinjongene. Finhakk stilkene og sett til side.
- 2 **DRA** ut innsiden av soppen med en skje for å skape mer plass til fyllet. Sett til side.
- 3 **VARM** en panne på middels høy varme og la den varme seg opp.
- 4 **TILSETT** 1 ss olivenolje, finhakkett soppstilker, og opphakkett løk. Stek i 5 minutter.
- 5 **TILSETT** hvitløk og stek i 1 minutt.
- 6 **LEGG** oppi den italienske pølsen og stek til det er gyllenbrunt, ca 5 minutter. Sett til side.
- 7 **BLAND** pølsen med brødsuler, mozzarella, parmesan og persille.
- 8 **SMÅK** til med salt og pepper.
- 9 **FYLL** soppen til den er full og dryss over med enda mer mozzarella.
- 10 **HELL** resten av oljen på soppen.
- 11 **VELG** Forvarme på Cosori airfryer, juster temperaturen til 160°C og la den varmes opp.
- 12 **PLASSER** de fylte sjampinjongene i matkurven.
- 13 **STEK** soppen på 160°C i 12 minutter til osten er gyllenbrun og sprudlende.



"Fritert " mozzarella sticks

GIR 3 PORSJONER

FORBEREDELSE: 10 min

STEKETID: 8 min

Ingredienser:

300 gram fast mozzarellaost
2 ss mel
1 ts maisstivelse
1/2 ts salt
1/4 ts sort pepper
2 egg, pisket
1 ss melk
120 gram Panko brødsmler
1 ts tørket persille
Matlagingsspray / olje
Marinarasaus eller annen dressing

- 1 **SKJÆR** opp osten i 18 like store biter.
- 2 **BLAND** sammen mel, maisstivelse, salt og pepper i en bolle.
VISP sammen eggene og melken i en egen bolle.
BLAND Panko brødsmler og persilleflak i en egen bolle.
- 3 **DEKK** alle ostebitene med mel, dypp deretter i egg, og rull deretter i brødsmler. Dypp ostebitene i egg og brødsmler enda en gang.
- 4 **VELG** Forvarme på Cosori airfryer, juster temperaturen til 177°C, og trykk Start/Pause.
- 5 **LEGG** ostebitene i fryseren mens airfryeren forvarmes.
- 6 **PLASSER** deretter ostebitene i matkurven og spray med litt matlagingsspray.
- 7 **VELG** Frossen mat, velg 8 minutter, og trykk Start/Pause.
- 8 **RIST** kurvene halvveis gjennom matlagingen (Shake Reminder-funksjonen vil gi deg beskjed når).
- 9 **SERVER** med din favoritt marinarasaus, eller en annen dressing.



"Fritert " sylteagurk

GIR 4 PORSJONER

FORBEREDELSE: 10 min

STEKETID: 8 min

Ingredienser:

4 store sylteagurker
65 gram mel
65 gram brødsmuler
2 egg, pisket
1 ts paprikakrydder
1/8 ts cayennepepper
Matlagingsspray / olje
Salt og pepper

- 1 **TØRK** sylteagurkene godt med et rent kjøkkenhåndkle og skjær dem på langs (16 biter). **SETT OPP** en stasjon med tre boller. Fyll den første bollen med mel. klekk eggene i bolle nummer to. Deretter bland brødsmuler og krydder godt sammen i den siste bollen.
- 2 **VELG** Forvarme på Cosori airfryer, juster til 185°C, og trykk *Start/Pause*.
- 3 **LEGG** sylteagurkene først i bollen med mel, deretter bollen med egg, og tilslutt bollen med brødsmuler. **SETT** sylteagurkene på et brett og spray dem på alle sider med matlagingsspray.
- 4 **PLASSER** sylteagurkene i matkurven til airfryeren og stek på 185°C i 10 minutter. Snu dem halvveis i tilberedningen.
- 5 **SERVER** med din favoritt dressing.



Fylte jalapeños med bacon

GIR 2 PORSJONER

FORBEREDELSE: 10 min

STEKETID: 16 min

Ingredienser:

6 stk jalapeño
110g svinekjøtt
60 gram cheddarost
Salt og pepper
6 strimler bacon

- 1 **SKJÆR** hver jalapeño på langs i to like store deler, og fjern alle frø. Sett til side.
- 2 **BLAND** svinekjøtt, cheddar, salt og pepper i en bolle.
- 3 **TA** en spiseskje fra svinekjøttblanding og legg det inn i hver jalapeño.
- 4 **SETT** jalapeño-halvdelene sammen igjen og surr bacon rundt hver jalapeño.
- 5 **VELG** *Forvarme* på Cosori airfryer, juster temperaturen til 160°C, og trykk *Start/Pause*.
- 6 **LEGG** baconinnpakkede jalapeños i matkurven til airfryeren.
- 7 **VELG** *Bacon*, juster tiden til 16 minutter, og trykk *Start/Pause*.
- 8 **SERVER** med din favoritt dressing.



Reker med bacon

GIR 4 - 5 PORSJONER

FORBEREDELSE: 5 min
STEKETID: 16 min

Ingredienser:

16 jumboreker
1 ts hvitløkskrydder
1 ts paprikakrydder
1 ts løkpulver
1/4 ts svart pepper
8 skiver bacon

- 1 **LEGG** jumborekene i en bolle og krydre dem med hvitløkspulver, løkpulver, paprikapulver, salt og pepper.
- 2 **SURR** baconet rundt rekene (fra toppen ned til halen) og fest dem med tannpirkere.
- 3 **VELG** Forvarme på Cosori airfryer, juster temperaturen til 160°C, og trykk *Start/Pause*.
- 4 **LEGG** halvparten av rekene i matkurven til airfryeren.
- 5 **VELG** Bacon og trykk *Start/Pause*. Når tilberedningen er ferdig, sett til side.
- 6 **GJENTA** prosessen med å tilberede de resterende rekene.
- 7 **TØRK** av overflødig fett på et papir/håndkle og server.



Reker med kokos

GIR 3 PORSJONER

FORBEREDELSE: 8 min

STEKETID: 8 min

Ingredienser:

30 gram mel
1 ts salt
1/2 ts sort pepper
1/2 ts hvitløkspulver
1/2 ts paprikakrydder
2 store egg
1 ss melk
30 gram Panko brødsmuler
50 gram kokosflak
225g store reker
Matlagingsspray / olje

- 1 **BLAND** sammen melet og halvparten av hvert krydder i en bolle.
- 2 **VISP** sammen eggene og melken i en egen bolle.
- 3 **BLAND** Panko brødsmuler, kokos, og den andre halvdelen av hvert krydder i en egen bolle.
- 4 **DEKK** hver reke med mel, dypp deretter i egg, og rull dem til slutt i bollen med brødsmuleblandingen. Dypp rekene igjen i bollen med egg og rull dem i enda mer brødsmuleblanding. Sett til side.
- 5 **VELG** Forvarme på Cosori airfryer, juster temperaturen til 177°C, og trykk *start/pause*.
- 6 **LEGG** rekene inn i matkurven til airfryeren og spray med matlagingsspray.
- 7 **VELG** *Frossen mat*, juster tiden til 8 minutter, og trykk *Start/Pause*.
- 8 **SNU** rekene halvveis i tilberedningen (Shake Reminder-funksjonen vil gi deg beskjed når).



Skotske egg

GIR 4 PORSJONER

FORBEREDELSE: 10 min

STEKETID: 15 min

Ingredienser:

300 grov pølse
1/2 ts hvitløkspulver
1/2 ts løkpulver
1/2 ts tørket salvie
1/2 ts salt
1/4 ts sort pepper
4 egg, middels kokt, skrelt
65 gram mel
1 egg, pisket
90 gram Panko brødsmler
(Italiensk stil)
Matlagingsspray / olje

- 1 **BLAND** sammen pølse, hvitløkspulver, løkpulver, salvie, salt og pepper. Form til fire baller.
- 2 **PAKK** pølsen rundt eggene og klem den jevnt og fast rundt hvert egg.
- 3 **RULL** hvert innpakket egg i mel, deretter dypp det i egg, og rull dem i brødsmler. Dypp dem igjen i egget og rull dem tilslutt i brødsmler.
- 4 **VELG** Forvarme på Cosori airfryer, juster temperaturen til 177°C, og trykk Start/Pause.
- 5 **SPRAY** eggene med litt matlagingsspray.
- 6 **LEGG** de skotske eggene i matkurven til airfryeren.
- 7 **VELG** Frosne matvarer, juster tiden til 15 minutter, og trykk Start/Pause. Sørg for å snu eggene halvveis i tilberedningen (Shake Reminder-funksjonen vil gi deg beskjed når).



Kyllingspyd med hvitløk og urter

GIR 2 - 4 PORSJONER

FORBEREDELSE: 1 time og 5 min

STEKETID: 10 min

Ingredienser:

3 ss olivenolje
3 hvitløksfedd,
finhakket
1 ts tørket oregano
1/2 ts tørket timian
1/2 ts salt
1/4 ts sort pepper
1 sitron (saft)
450g kyllinglår, skjær i
4 centimeters tykke skiver
Trespyd

- 1 **BLAND** sammen olivenolje, hvitløk, oregano, timian, salt, sort pepper og sitronsaft sammen i en stor bolle.
- 2 **TILSETT** kyllingen til marinaden og la det marinere i 1 time.
- 3 **VELG** Forvarme, juster temperaturen til 195°C, og trykk Start/Pause.
- 4 **SKJÆR** marinert kylling i 4 centimeters tykke skiver og dra spyd gjennom hver skive.
- 5 **PLASSER** spydene i matkurven til airfryeren.
- 6 **VELG** Kylling, still inn tiden på 10 minutter, og trykk Start/Pause.



GIR 2 - 4 PORSJONER

Kyllingspyd med yoghurtdressing

FORBEREDELSE: 4 timer 10 min

STEKETID: 10 min

Ingredienser:

1 dl gresk yoghurt
1 ss olivenolje
1 ts paprikakrydder
1/4 ts spisskummen
1/2 ts chilipulver
1 presset sitron
1 ts salt
1/4 ts nykvernet svart pepper
4 hvitløksfedd, hakket
450g kyllinglår, skjær i
4 centimeters tykke skiver
Trespyd

- 1 **BLAND** sammen yoghurt, olivenolje, paprika, spisskummen, chilipulver, sitronsaff, sitronskall, salt, pepper og hvitløk i en stor bolle.
- 2 **TILSETT** kyllingen til marinaden og la det marinere i kjøleskapet i minst 4 timer.
- 3 **VELG** *Forvarme* og trykk *Start/Pause*.
- 4 **SKJÆR** de marinerte kyllinglårerne i 4 centimeters tykke skiver og dra spyd gjennom hver skive.
- 5 **PLASSER** kyllingspydene i matkurven til airfryeren.
- 6 **STEK** på 200°C i 10 minutter.



Biffspyd koreansk-stil

GIR 2 - 4 PORSJONER

FORBEREDELSE: 1 time 5 min

STEKETID: 6 min

Ingredienser:

1 ss ssamjang
1 ss gochujang
1 ss soyasaus
1 ss sesamolje
1 ss honning
1 ts risvineddik
450g biff, skåret i 4
centimeters tykke skiver
Trespyd

- 1 **BLAND** ssamjang, gochujang, soyasaus, sesamolje, honning og eddik i en bolle.
- 2 **KUTT** biffen i 4 centimeters tykke skiver og bland kjøttet i marinaden. La det marinere i 1 time.
- 3 **VELG** Forvarme på Cosori airfryer og trykk *Start/Pause*.
- 4 **DRA** spydene gjennom skivene med kjøtt og plasser biffspydene i matkurven til airfryeren.
- 5 **VELG** Biff og trykk *Start/Pause*.



GIR 2 - 4 PORSJONER

Svinekjøtt teriyaki grillspyd

FORBEREDELSE: 35 min

STEKETID: 8 min

Ingredienser:

1 ss maisstivelse
120 ml vann
60 ml soyasaus
50 gram brunt sukker
1 hvitløksfedd, hakket
1/2 ts revet ingefær
Sort pepper
450g svinekjøtt skåret i 4 centimeters terninger
Trespyd
Matlagingspray / olje
Salt og pepper

- 1 **VISP** maisstivelse og vann sammen.
- 2 **BLAND** maisstivelsesblandingen, soyasaus, brunt sukker, hvitløk og ingefær i en liten kjele. Kok sausen på høy varme, ca 5 minutter.
- 3 **KRYDRE** sausen med sort pepper og la den avkjøles.
- 4 **DRA** spydene gjennom svinekjøttet.
- 5 **MARINER** spydene i teriyaki sausen.
- 6 **VELG** Forvarme på Cosori airfryer og trykk *Start/Pause*.
- 7 **PLASSER** spydene i matkurven og spray med matlagingspray.
- 8 **VELG** Biff, juster tiden til 8 minutter, og trykk *Start/Pause*.
- 9 **PENSLE** spydene med teriyaki sausen hvert 2 minutt under tilberedningen.
- 10 **KRYDRE** med salt og pepper, og server.



Lam shawarma spyd

GIR 2 PORSJONER

FORBEREDELSE: 12 min

STEKETID: 8 min

Ingredienser:

320 gram lam
1 ts spisskummen
1 ts paprikakrydder
1 ts hvitløkspulver
1 ts løkpulver
1/2 ts kanel
1/2 ts gurkemeie
1/2 ts fennikel frø
1/2 ts koriander frø
1/2 ts salt
4 spyd (20 cm lange)

- 1 **BLAND** alle ingrediensene godt sammen i en bolle.
- 2 **SETT** 80 gram kjøtt på hver pinne, og legg dem deretter i kjøleskapet i 10 minutter.
- 3 **VELG** *Forvarm* på Cosori Airfryer og trykk *Start/Pause*.
- 4 **PLASSER** spyd i den forvarmede airfryeren, velg *Biff*, juster tiden til 8 minutter, og trykk *Start/Pause*.
- 5 **SERVER** med eller uten dressing.



Tilbehør



Hjemmelaget pommes frites

GIR 4 PORSJONER

FORBEREDELSE: 30 min

STEKETID: 28 min

Ingredienser:

2 store poteter, skåret i
7x1 centimeters strimler
1 liter kaldt vann
1 ss olje
1 ts hvitløkspulver
1 ts paprikakrydder
Salt og pepper
ketchup eller dressing

- 1 **SKJÆR** potetene i 7x1 centimeters strimler og la dem ligge i kaldt vann i 15 minutter.
- 2 **TA UT** potetene fra vannet, skyll dem med kaldt vann i vasken og tørk med papir/håndkle.
- 3 **TILSETT** olje og krydder til potetene og bland det godt sammen.
- 4 **VELG** Forvarme på Cosori airfryer, juster temperaturen til 195°C, og trykk *Start/Pause*.
- 5 **LEGG** potetene i matkurven til airfryeren.
- 6 **VELG** *Pommes frites*, juster tiden til 28 minutter, og trykk *Start/Pause*. Sørg for å riste kurvene halvveis gjennom tilberedningen (Shake Reminder-funksjonen vil gi deg beskjed når).
- 7 **FJERN** kurvene fra airfryeren når tilberedningen er ferdig, og krydre pommes frites med salt og pepper.
- 8 **SERVER** med ketchup eller dressing.



Søtpotet fries

GIR 4 PORSJONER

FORBEREDELSE: 5 min

STEKETID: 10 min

Ingredienser:

2 store søtpoteter, skåret i
1 cm tykke strimler
2 ss olje
2 ts salt
1/2 ts sort pepper
1/2 ts paprikakrydder
1/2 ts hvitløkspulver
1/2 ts løkpulver

- 1 **SKJÆR** søtpotetene i 1 centimeters tykke strimler.
- 2 **VELG** Forvarme på Cosori airfryer og trykk Start/Pause.
- 3 **LEGG** de kuttete søtpotetene i en stor bolle og bland dem med oljen.
- 4 **DRYSS** salt, sort pepper, paprika, hvitløkspulver og løkpulver i bollen. Bland godt.
- 5 **LEGG** søtpotet fries i matkurven til airfryeren og stek i 10 minutter på 200°C. Sørg for å riste kurvene halvveis i tilberedningen.



Cajun pommes frites

GIR 4 PORSJONER

FORBEREDELSE: 30 min

STEKETID: 28 min

Ingredienser:

2 store poteter, skåret i
7x1 centimeters strimler
1 liter kaldt vann
2 ss olje
1 ss Cajun krydder
1/4 ts cayennepepper
Ketchup eller dressing

- 1 **SKJÆR** potetene i 7x1 centimeters strimler og la dem ligge i kaldt vann i 15 minutter.
- 2 **TA UT** potetene fra vannet, skyll dem med kaldt vann i vasken og tørk med papir/håndkle.
- 3 **VELG** Forvarme på Cosori airfryer, juster temperaturen til 195°C, og trykk *Start/Pause*.
- 4 **BLAND** søtpotet fries godt sammen med oljen.
- 5 **LEGG** søtpotet fries i matkurven til airfryeren.
- 6 **VELG** *Pommes frites*, endre tiden til 28 minutter, og trykk *Start/Pause*. Sørg for å riste kurvene halvveis gjennom matlagingen (Shake Reminder-funksjonen vil gi deg beskjed når).
- 7 **FJERN** kurvene fra airfryeren når du er ferdig med tilberedningen, og krydre søtpotet fries med Cajun krydder og cayennepepper.
- 8 **SERVER** med ketchup eller dressing.



Squash pommes frites

GIR 4 PORSJONER

FORBEREDELSE: 10 min
STEKETID: 8 min

Ingredienser:

2 squash, skåret i 2 centimeters tykke strimler
65 gram mel
2 ts salt
1/2 ts sort pepper
2 egg
1 ss melk
100 gram Panko
brødsmler (italiensk stil)
35 gram parmesanost, revet
Matlagingspray / olje
Dressing

- 1 **SKJÆR** squashen i 2 centimeters tykke strimler.
- 2 **BLAND** sammen mel, salt og pepper i en bolle.
- 3 **VISP** sammen eggene og melken i en egen bolle.
- 4 **BLAND** brødsmlene og parmesanost i en egen bolle.
- 5 **BLAND** hvert stykke squash med mel, dypp deretter i egg, og rull dem tilslutt i brødsmler. Sett til side.
- 6 **VELG** Forvarme på Cosori airfryer, juster temperaturen til 177°C, og trykk *Start/Pause*.
- 7 **PLASSER** squashen i matkurven til airfryeren og spray med litt matlagingspray.
- 8 **VELG** *Frossen mat*, juster tiden til 8 minutter, og trykk *Start/Pause*.
- 9 **RIST** kurvene halvveis i tilberedningen (Shake Reminder-funksjonen vil gi deg beskjed når).
- 10 **SERVER** med dressing.



Avokado fries

GIR 2 PORSJONER

FORBEREDELSE: 15 min

STEKETID: 10 min

Ingredienser:

2 avokadoer, skåret i 2,5 centimeters tykke skiver
 120 gram Panko brødsmler
 1/2 ts hvitløkspulver
 1/2 ts løkpulver
 1/2 ts paprikakrydder
 1/4 ts cayennepepper
 Salt og pepper
 65 gram mel
 2 egg, pisket
 Matlagingspray / olje
 Ketchup eller dressing

- 1 **SKJÆR** avokadoene i 2,5 centimeters tykke skiver.
- 2 **BLAND** brødsmler, hvitløkspulver, løkpulver, paprikakrydder, cayennepepper, salt og pepper i en bolle.
- 3 **DEKK** hver avokadoskive med mel, dypp deretter i de piskede eggene, og rull i brødsmuleblandingen.
- 4 **VELG** Forvarme på Cosori airfryer og trykk Start/Pause.
- 5 **LEGG** avokado fries i matkurven til airfryeren, spray med matlagingspray og stek på 200°C i 10 minutter.
- 6 **SNU** avokado fries halvveis i tilberedningen og spray med mer matlagingspray.
- 7 **SERVER** med ketchup eller dressing.



Greske pommes frites

GIR 4 PORSJONER

FORBEREDELSE: 30 min

STEKETID: 28 min

Ingredienser:

2 store poteter, skåret i
7x1 centimeters strimler
1 liter kaldt vann
2 ss olje
1 ts hvitløkspulver
1 ts paprika
60 gram fetaost,
smuldret
1 ss persille, hakket
1 ss fersk oregano
Salt og pepper
Sitronbåter

- 1 **SKJÆR** potetene i 7x1 centimeters strimler og la dem ligge i kaldt vann i 15 minutter.
- 2 **TA UT** potetene fra vannet, skyll dem med kaldt vann i vasken og tørk med papir/håndkle.
- 3 **TILSETT** olje, hvitløkspulver og paprika og bland dette godt sammen med potetene.
- 4 **VELG** *Forvarme* på Cosori airfryer, juster temperaturen til 195°C, og trykk *Start/Pause*.
- 5 **LEGG** potetene i matkurven til airfryeren.
- 6 **VELG** *Pommes frites*, juster tiden til 28 minutter, og trykk *Start/Pause*. Sørg for å riste kurvene halvveis i tilberedningen (Shake Reminder-funksjonen vil gi deg beskjed når).
- 7 **FJERN** kurvene fra airfryeren når du er ferdig med tilberedningen, og topp pommes frites med fetaost, persille, oregano, salt og pepper.
- 8 **SERVER** med sitronbåter.



Potetbåter

GIR 4 PORSJONER

FORBEREDELSE: 3 min

STEKETID: 20 min

Ingredienser:

2 store poteter, skåret i 10 centimeters lengde

1 1/2 ss olivenolje

1 ts hvitløkspulver

1/2 ts løkpulver

1/2 ts salt

1/4 ts sort pepper

1 ss parmesanost, revet

Ketchup eller dressing

- 1 **SKJÆR** potetene i 10 centimeters lange båter.
- 2 **VELG** *Forvarme* på Cosori airfryer, juster temperaturen til 195°C, og trykk *Start/Pause*.
- 3 **HELL** olivenolje på potetbåtene og bland dem godt med krydder og parmesanost.
- 4 **LEGG** potetene i matkurven til airfryeren.
- 5 **VELG** *Pommes frites*, juster tiden til 20 minutter, og trykk *Start/Pause*.
- 6 **RIST** kurvene halvveis i tilberedningen (Shake Reminder-funksjonen vil gi deg beskjed når).
- 7 **SERVER** med ketchup eller dressing.



Potetchips

GIR 4 PORSJONER

FORBEREDELSE: 3 min

STEKETID: 20 min

Ingredienser:

2 liter vann

1 ss salt

2 store poteter, tynne skiver

1 ss olivenolje

Salt og pepper

- 1 **BLAND** sammen vannet og saltet i en stor bolle til alt saltet oppløses.
- 2 **SKJÆR POTETENE** i tynne skiver. Bruk av mandolin anbefales på det sterkeste (bruk et 1,5 mm blad).
- 3 **BLØTLEGG** potetene i saltvannet i 30 minutter.
- 4 **TA UT** potetene og klapp dem tørre med papir/håndkle.
- 5 **VELG** *Forvarme* på Cosori airfryer, juster temperaturen til 165°C, og trykk *Start/Pause*.
- 6 **DEKK** potetskivene med olivenolje.
- 7 **LEGG** de tynne potetskivene i matkurven til airfryeren.
- 8 **STEK** potetene på 165°C i 25 minutter. Sørg for å riste kurvene halvveis i tilberedningen.
- 9 **KRYDRE** potetene med salt og pepper når de er ferdig tilberedt.



Løkringer

GIR 2 PORSJONER

FORBEREDELSE: 10 min

STEKETID: 20 minutter

Ingredienser:

1 liten løk, skåret i 1 centimeters
tykke ringer
120 gram Panko brødsmler
1 ts paprikakrydder
1 ts salt
2 egg
2,5 dl kjernemelk
65 gram mel
Matlagingspray / olje

- 1 **SKJÆR** løken i 1 centimeters tykke ringer.
- 2 **BLAND** brødsmler, paprika og salt i en bolle. Sett til side.
- 3 **VISP** eggene og kjernemelken sammen til det er godt blandet.
- 4 **BLAND** hver løkring med mel, dypp deretter i de piskede eggene, og deretter i brødsmler-blandingen.
- 5 **VELG** Forvarme på Cosori airfryer, juster temperaturen til 190°C, og trykk på Start/Pause.
- 6 **SPRAY** løkringene med litt matlagingspray.
- 7 **LEGG** løkringene i matkurven til airfryeren og stek i flere omganger på 190°C i 10 minutter til de er gyllenbrune. Pass på å bruke matlagingspray i mellom hvert parti for å sikre at de blir jevnt tilberedt.
- 8 **SERVER** med din favoritt saus/dressing.



Blomstrende løk

GIR 3 PORSJONER

FORBEREDELSE: 2 timer og 15 min

STEKETID: 25 min

Ingredienser:

1 stor løk
130 gram mel
1 ss paprikapulver
2 ts salt
2 ts hvitløkspulver
1 ts chilipulver
1/2 ts sort pepper
1/2 ts tørket oregano
3 dl vann
60 gram Panko brødsmler
(Italiensk stil)
Matlagingspray / olje

- 1 **SKRELL** løk og skjær av toppen. Plasser den flate siden ned på et skjærebrett.
- 2 **SKJÆR** nedover, fra midten og utover, helt ned til skjærebrettet. Gjenta for å lage 8 jevnt fordelte kutt rundt løken. Pass på at kniven skjærer gjennom alle lagene, men la løken være koblet fast til den midterste delen. Sett til side.
- 3 **LEGG** løken i isvann i minst 2 timer, og tørk deretter.
- 4 **BLAND** sammen mel, paprikapulver, salt, hvitløkspulver, chilipulver, sort pepper, oregano og vann til det danner en røre.
- 5 **VELG** Forvarme på Cosori airfryer og trykk Start/Pause.
- 6 **DEKK** løken med røren, spre ut lagene og sørg for at hvert lag er dekket med røre. Dryss deretter toppen og bunnen av løken med brødsmler.
- 7 **SPRAY** bunnen av matkurven med matlagingspray og legg løken inni.
- 8 **STEK** løken på 200°C i 10 minutter og stek deretter i ytterligere 15 minutter på 177°C.



Hasselbackpoteter

GIR 4 PORSJONER

FORBEREDELSE: 3 min

STEKETID: 40 min

Ingredienser:

4 middels store poteter

2 ss olivenolje

2 ts salt

1/2 ts sort pepper

1/4 ts hvitløkspulver

2 ss smør, smeltet

2 ss finhakket persille

- 1 **VASK** potetene i vann. Klapp dem tørre med papir/håndkle.
- 2 **SKJÆR** tynne skiver, 6 mm fra hverandre, men stopp like før du skjærer hele veien gjennom.
- 3 **VELG** Forvarme på Cosori airfryer, juster temperaturen til 177°C, og trykk *Start/Pause*.
- 4 **DEKK** potetene med olivenolje, og krydre jevnt med salt, sort pepper og hvitløkspulver.
- 5 **LEGG** potetene i matkurven til airfryeren og stek i 30 minutter på 177°C.
- 6 **PENSLE** smeltet smør på potetene og stek dem i ytterligere 10 minutter på 177°C.
- 7 **PYNT** med finhakket persille.



Stekte poteter

GIR 4 PORSJONER

FORBEREDELSE: 3 min

STEKETID: 20 min

Ingredienser:

800 gram små poteter

2 ss olivenolje

1/2 ts salt

1/4 ts sort pepper

1/2 ts hvitløkspulver

1/4 ts tørket timian

1/4 ts tørket rosmarin

- 1 VELG** Forvarme på Cosori airfryer, juster temperaturen til 195°C, og trykk *Start/Pause*.
DEL potetene på midten slik at du får 2 like store deler.
- 2 HELL** olivenolje på potetene og bland dem deretter med krydderne.
- 3 LEGG** potetene i matkurven til airfryeren.
- 4 VELG** *Pommes frites*, juster tiden til 20 minutter og trykk *Start/Pause*. Sørg for å riste kurvene halvveis i tilberedningen (Shake Reminder-funksjonen vil gi deg beskjed når).



Stekte gulrøtter med honning

GIR 2 - 4 PORSJONER

FORBEREDELSE: 5 min

STEKETID: 12 min

Ingredienser:

450g gulrøtter, skrelt

1 ss olivenolje

2 ss honning

2 kvister timian

Salt og pepper

- 1 **TØRK** gulrøttene med et papir/håndkle. Sett til side.
- 2 **VELG** Forvarme på Cosori airfryer og trykk *Start/Pause*.
- 3 **LEGG** gulrøttene i en bolle med olivenolje, honning, timian, salt og pepper.
- 4 **PUTT** gulrøttene i matkurven til airfryeren.
- 5 **VELG** Rotgrønnsaker og trykk *Start/Pause*. Sørg for å riste kurvene halvveis i tilberedningen (Shake Reminder-funksjonen vil gi deg beskjed når).
- 6 **SERVER** varmt.



Stekt brokkoli med hvitløk

GIR 3 PORSJONER

FORBEREDELSE: 3 min

STEKETID: 10 min

Ingredienser:

1 stort brokkolihode,
skåret i biter
1 ss olivenolje
1 ts hvitløkspulver
1/2 ts salt
1/4 ts sort pepper

- 1 **VELG** Forvarme på Cosori airfryer, juster temperaturen til 150°C, og trykk på *Start/Pause*.
- 2 **HELL** olivenolje over brokkolien og sørg for at det er jevnt fordelt.
- 3 **BLAND** brokkolien med krydderne.
- 4 **LEGG** brokkolien i matkurven til airfryeren.
- 5 **VELG** Grønnsaker og trykk *Start/Pause*.



Gulrøtter med honning og soya

GIR 4 PORSJONER

FORBEREDELSE: 5 min
STEKETID: 12 min

Ingredienser:

450 gram gulrøtter, 15 centimeter, skylt,
1 ss olivenolje
1 ts honning
1 ts soyasaus
Salt og pepper

- 1 **VELG** Forvarme på Cosori airfryer og trykk *Start/Pause*.
- 2 **HELL** olivenolje på gulrøttene og bland dem med honning og soyasaus.
- 3 **LEGG** gulrøttene i matkurven til airfryeren.
- 4 **VELG** *Rotgrønnsaker* og trykk *Start/Pause*. Sørg for å riste kurvene halvveis i tilberedningen (Shake Reminder-funksjonen vil gi deg beskjed når).
- 5 **KRYDRE** med salt og pepper når maten er ferdig tilberedt.



Stekt blomkål

GIR 2 - 3 PORSJONER

FORBEREDELSE: 2 min

STEKETID: 10 min

Ingredienser:

300 gram blomkål

2 ts olivenolje

1/2 ts salt

1/4 ts sort pepper

- 1 **VELG** Forvarme på Cosori airfryer, juster temperaturen til 150°C, og trykk på *Start/Pause*.
- 2 **LEGG** blomkålen i en bolle, dryss med olivenolje, krydre med salt og pepper og bland dette godt sammen.
- 3 **LEGG** blomkålen i matkurven til airfryeren.
- 4 **VELG** Grønnsaker, og trykk deretter på *Start/Pause*.



Stekt gurkemeie blomkål

GIR 2 - 3 PORSJONER

FORBEREDELSE: 2 min

STEKETID: 10 min

Ingredienser:

300 gram blomkål
2 ts olivenolje
1 ts gurkemeiepulver
1/2 ts hvitløkspulver
1/2 ts løkpulver
1/2 ts salt
1/4 ts sort pepper

- 1 **VELG** Forvarme på Cosori airfryer, juster temperaturen til 150°C, og trykk på *Start/Pause*.
- 2 **PUTT** blomkålen i en bolle og dryss med olivenolje til all blomkål er godt dekket med olje.
- 3 **BLAND** blomkålen med krydderne.
- 4 **LEGG** blomkålen i matkurven til airfryeren.
- 5 **VELG** Grønnsaker og trykk deretter på *Start/Pause*.



Stekt mais

GIR 2 PORSJONER

FORBEREDELSE: 2 min

STEKETID: 10 min

Ingredienser:

2 maiskolber

1 ss smør, smeltet

1/4 ts salt

- 1 **VELG** Forvarme på Cosori airfryer, juster temperaturen til 200°C, og trykk *Start/Pause*.
- 2 **PENSLE** smeltet smør over maisen og krydre med salt.
- 3 **LEGG** maisen oppi matkurven til airfryeren.
- 4 **VELG** *Rotgrønnsaker*, juster tiden til 10 minutter, og trykk *Start/Pause*.
- 5 **SNU** maisen halvveis i tilberedningen (Shake Reminder-funksjonen vil gi deg beskjed når).



Stekt flaskegresskar

GIR 2 - 4 PORSJONER

FORBEREDELSE: 10 min

STEKETID: 12 min

Ingredienser:

1 flaskegresskar, skrelles, fjern
frø, skjær i 2,5 cm terninger
2 ss olivenolje
1 1/2 ts timianblader
1 ts salt
1/2 ts sort pepper

- 1 **VELG** Forvarme på Cosori airfryer og trykk *Start/Pause*.
- 2 **DEKK** flaskegresskar terningene med olivenolje og krydre med timian, salt og pepper.
- 3 **LEGG** gresskaret i matkurven til airfryeren.
- 4 **VELG** *Rotgrønnsaker* og trykk *Start/Pause*. Sørg for å riste kurvene halvveis gjennom matlagingen (Shake Reminder-funksjonen vil gi deg beskjed når).
- 5 **DRYSS** olivenolje over gresskaret når den er ferdig stekt og server.



Stekt aubergine

GIR 1 - 2 PORSJONER

FORBEREDELSE: 5 min
STEKETID: 10 min

Ingredienser:

1 aubergine, skrelt og skåret i
1 cm tykke skiver
1 ss olivenolje
1/2 ts salt
1/2 ts hvitløkspulver
1/4 ts sort pepper
1/4 ts løkpulver
1/4 ts spisskummen

- 1 **VELG** Forvarme på Cosori airfryer og trykk *Start/Pause*.
- 2 **SKJÆR** den skrellede auberginen i 1 centimeters tykke skiver.
- 3 **BLAND** oljen og krydderne i en stor bolle til det er godt blandet. Legg deretter skivene av aubergine oppi bollen og bland alt godt sammen.
- 4 **LEGG** auberginen i matkurven til airfryeren og stek på 200°C i 10 minutter.



Hvitløksbrød

GIR 4 PORSJONER

FORBEREDELSE: 5 min
STEKETID: 8 minutter

Ingredienser:

1 fransk baguette, 30 centimeter
4 hvitløksfedd, hakket
3 ss smør, romtemperert
1 ss olivenolje
2 ss parmesanost, revet
2 ss persille, finhakket

- 1 SKJÆR** baguetten på langs i to like store deler. Skjær deretter hver av skivene på midten og lag fire 15 centimeters lange skiver.
- 2 VELG** *Forvarme* på Cosori airfryer, juster temperaturen til 160°C, og trykk *start/pause*.
- 3 BLAND** hvitløk, smør og olivenolje sammen for å lage fyll.
- 4 SPRE** fyllet jevnt på de 4 skivene og dryss med parmesanost.
- 5 LEGG** skivene i matkurven til airfryeren.
- 6 VELG** *Brød* og trykk *Start/Pause*.
- 7 PYNT** med finhakket persille når maten er ferdig tilberedt.



Maisbrød muffins med ost

GIR 6 MUFFINS

FORBEREDELSE: 8 min
STEKETID: 15 min

Ingredienser:

65 gram mel
65 gram maismel
3 ss hvitt sukker
1 ts salt
1 1/2 ts bakepulver
1 1/4 dl melk
3 ss smør, smeltet
1 egg
150 gram mais
3 vårløk, hakket
100 gram cheddarost, revet
Matlagingsspray / olje

- 1 **BLAND** mel, maismel, sukker, salt og bakepulver i en bolle.
- 2 **VISP** sammen melk, smør og egg i en bolle til det er godt blandet.
- 3 **BLAND** de tørre ingrediensene med de våte ingrediensene.
- 4 **TILSETT** mais, vårløk og revet cheddarost i blandingen.
- 5 **VELG** *Forvarme* på Cosori airfryer, juster temperaturen til 160°C, og trykk *Start/Pause*.
- 6 **SMØR** muffinsformer med matlagingsspray og hell røre i formene til de er 3/4 fulle.
- 7 **LEGG** muffinsene i matkurven til airfryeren.
- 8 **VELG** *Brød*, juster tiden til 15 minutter, og trykk *Start/Pause*.
- 9 **SERVER** muffins med mer smør, eller nyt som de er.



Rundstykker med ost

GIR 4 STYKKER

FORBEREDELSE: 10 min

STEKETID: 12 min

Ingredienser:

1 1/4 ts bakepulver
1 ts salt
1 ts sukker
1/8 ts natron
220 gram mel
100 gram smør, kjølt, skåret i 6 mm skiver
100 gram cheddarost, strimlet
1 1/4 dl kjernemelk, kjølt
Smør, smeltet, for pensling

- 1 **SIKT** bakepulver, salt, sukker, natron og mel sammen i en bolle.
- 2 **SKJÆR** smøret ved hjelp av en konditormikser til det ligner grove smuler.
- 3 **TILSETT** cheddarost og kjernemelk og bland til det kombineres godt og blir til en deig. Deigen skal se tørr ut.
- 4 **FORM** deigen til en 2,5 centimeter tykk firkant.
- 5 **VELG** *Forvarme*, juster temperaturen til 177°C, og trykk *Start/Pause*.
- 6 **SKJÆR** ut rundstykker av deigen med en rund form.
- 7 **LEGG** bakepapir i bunnen av matkurven til airfryeren.
- 8 **PENSLE** toppen av rundstykkene med smeltet smør og legg dem på bakepapiet inni matkurven.
- 9 **STEK** rundstykkene på 177°C i 12 minutter.



Rosenkål med parmaskinke

GIR 2 - 4 PORSJONER

FORBEREDELSE: 5 min

STEKETID: 8 min

Ingredienser:

300 gram rosenkål, halvert
2 strimler parmaskinke,
terninger

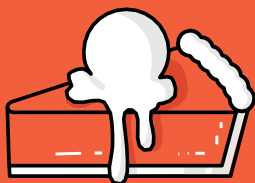
1 ss olivenolje

1/2 ts hvitløkspulver

Salt og pepper

1 ss parmesanost, revet

- 1 VELG** Forvarme på Cosori airfryer og trykk *Start/Pause*.
- 2 KLIPP** av stilkene fra rosenkålene, og kutt deretter rosenkålen i 2 like store deler.
- 3 BLAND** rosenkålen, parmaskinke terningene, olivenolje, hvitløkspulver, salt og pepper godt sammen i en bolle.
- 4 LEGG** blandingen i matkurven til airfryeren.
- 5 VELG** *Rotgrønnsaker*, juster tiden til 10 minutter, og trykk deretter *Start/Pause*. Sørg for å riste kurvene halvveis gjennom matlagingen (*Shake Reminder*-funksjonen vil gi deg beskjed når).
- 6 RIV** parmesanost til pynt, og server deretter.



Dessert



Kannelsnurrer

GIR 8 - 10 KANELSNURRER

FORBEREDELSE: 1 time og 20 min

STEKETID: 12 min

GLASUR

60 gram kremost
200 gram sukker
100 gram smør
1/2 ts vaniljeekstrakt

KANELSNURRER

2,5 dl melk, varm
60 gram smør, smeltet
50 gram sukker
1/2 pakke tørr gjær
900 gram mel
1/2 ts bakepulver
1 ts salt
60 gram smør, myknet
100 gram brunt sukker
2 1/2 ts kanel

- 1 BLAND** godt sammen alle ingrediensene til glasuren og sørg for at det ikke er noen klumper. Sett til side.
- 2 BLAND** varm melk, smeltet smør, hvitt sukker og tørr gjær i en stor bolle og la det ligge i 1 minutt.
- 3 TILSETT** 300 gram mel i bollen og sørg for at det blir godt blandet. Dekk til med et håndkle og la bollen stå på et varmt område i 1 time.
- 4 BLAND** inn det resterende melet, bakepulver og salt.
- 5 LEGG** mel på en overflate og kna deigen. Rull den deretter ut til en 6 millimeters tykkelse.
- 6 SPRE** det myke smøret på deigen, og dryss det brune sukkeret og kanel på toppen.
- 7 RULL** deigen fra den ene siden til den andre.
- 8 SKJÆR** deigen i 2-3 centimeters tykke skiver. Legg dem deretter på en smurt panne, og dekk til med et håndkle i 30 minutter.
- 9 VELG** Forvarme på Cosori airfryer, juster temperaturen til 165°C, og trykk *Start/Pause*.
- 10 PLASSER** kannelsnurrene på bakepapir og sett dem inn i matkurven til airfryeren.
- 11 STEK** kannelsnurrene på 165°C i 12 minutter.
- 12 SPRE** glasuren på toppen av hver kannelsnurr når de er ferdig tilberedt.



Sjokoladesufflé

GIR 2 PORSJONER

FORBEREDELSE: 10 min

STEKETID: 13 min

Ingredienser:

Smør, til smøring
Sukker, dryss
80 gram kokesjokolade
60 gram smør
2 egg, skill eggeplomme
og eggehvite
1/2 ts ren vaniljeekstrakt
2 ss mel
3 ss sukker
Melis, dryss

- 1 **SMØR** to ramekiner / former som rommer 2 dl med smør. Dryss sukker i ramekinene/formene, rist for å spre det rundt, og hell deretter ut det som ikke setter seg fast.
- 2 **SMELT** sjokolade og smør sammen til det er flytende.
- 3 **VISP** eggeplommene og vaniljeekstraktet godt inn i bollen med smeltet sjokolade. Rør inn melet til det ikke er klumper og sett til side for avkjøling.
- 4 **VISP** eggehviten i en stor bolle med en mikser på middels hastighet til massen begynner å bli skummete og litt hvit.
- 5 **TILSETT** sukkeret, litt om gangen, fortsetter å visp med middels hastighet, og deretter øk hastigheten til det hvite begynner å bli stivt. Sett til side.
- 6 **VELG** Forvarme på Cosori airfryer, juster temperaturen til 165°C, og trykk på *Start/Pause*.
- 7 **RØR** ca 1/3 av eggehviten inn i sjokoladeblandingen. Deretter blander du sjokoladeblandingen inn i den resterende eggehviten, bland forsiktig, men grundig.
- 8 **HELL** røren inn i ramekinene/formene og legg dem i matkurven til airfryeren.
- 9 **STEK** suffléene på 165°C i 13 minutter.
- 10 **DRYSS** melis på suffléene etter tilberedning og server umiddelbart.



Bananbrød med nøtter

GIR 1 LITE BRØD

FORBEREDELSE: 10 min

STEKETID: 40 min

Ingredienser:

60 gram smør, myknet
100 gram sukker
1 egg, pisket
2 modne bananer, most
1/4 ts vaniljeekstrakt
100 gram mel
1/2 ts natron
1/2 ts salt
50 gram valnøtter,
hakkede
Matlagingspray / olje

- 1 **BLAND** sammen smør og sukker i en bolle.
- 2 **TILSETT** egg, moste bananer og vanilje. Sett til side.
- 3 **VELG** *Forvarme* på Cosori airfryer, juster temperaturen til 150°C, og trykk på *Start/Pause*.
- 4 **SIKT** sammen mel, natron og salt.
- 5 **BLAND** de tørre ingrediensene sammen med de våte ingrediensene til det er godt blandet. Bland deretter inn hakkede hvalnøtter.
- 6 **SMØR** 1 liten brødforn med litt matlagingspray og fyll deretter formen med røre.
- 7 **LEGG** formen i matkurven til airfryeren.
- 8 **VELG** *Dessert*, juster tiden til 40 minutter, og trykk *Start/Pause*.



Små eplepaier

GIR 2 PORSJONER

FORBEREDELSE: 35 min
STEKETID: 10 min

Ingredienser:

1 eple, skrelt, delt i terninger
2 1/2 ss sukker
1 ss smør
1/2 ts malt kanel
1/8 ts malt muskat
1/8 ts malt allround-
krydder
1 ferdiglaget paideig
1 egg
1 ts melk

- 1 **BLAND** epleterninger, sukker, smør, kanel, muskat, og allroundkrydder sammen i en kasserolle og sett den på middels varme.
- 2 **VARM** i 2 minutter, og fjern deretter kasserollen.
- 3 **LA** eplene avkjøles i 30 minutter.
- 4 **SKJÆR** paideigen i 12 centimeters sirkler.
- 5 **LEGG** fyllet i midten av hver paideig og bruk fingeren til å påføre vann på endene av deigen. Litt fyll vil bli igjen.
- 6 **FORM** deigen og sørg for at fyllet ligger godt beskyttet inni deigen.
- 7 **VELG** Forvarme på Cosori airfryer, juster temperaturen til 177°C, og trykk på Start/Pause.
- 8 **BLAND** sammen egg og melk og børst toppen av hver pai med blandingen.
- 9 **LEGG** paiene i matkurven til airfryeren og stek på 177°C i 10 minutter, til paiene er gyllenbrune.



Rustikk pæreterte med valnøtter

GIR 4 PORSJONER

FORBEREDELSE: 1 time og 10 min

STEKETID: 45 min

BAKST

100 gram mel
1/4 ts salt
1 ss sukker
6 ss smør
2 ss vann, iskaldt
1 egg
1 ss brunt sukker
Matlagingspray / olje
1 ss honning
1 1/2 ts vann
Ristede valnøtter,
hakket (til pynt)

FYLL

1 stor pære, skrelt, skåret i
tynne skiver
1 1/2 ts maisstivelse
1 ss brunt sukker
1/4 ts malt kanel
En klype salt

- 1 **BLAND** 100 gram mel, salt og sukker i en stor bolle til det er godt blandet.
- 2 **SKJÆR** smøret inn i blandingen ved hjelp av en konditor mikser eller stavmikser.
- 3 **TILSETT** kaldt vann og bland det godt sammen.
- 4 **FORM** deigen i en bolle, dekk med plastfolie og sett den i kjøleskapet i 1 time for avkjøling.
- 5 **BLAND** godt sammen ingrediensene for fyllet i en egen bolle.
- 6 **RULL** ut deigen til den er 20 centimeter i diameter.
- 7 **TILSETT** 1/2 ss mel på toppen av deigen, men etterlat 4 centimeter i kantene av deigen uten mel.
- 8 **LEGG** pæreskivene i dekorative, overlappende sirkler på toppen av deigen. Brett kantene over fyllet.
- 9 **PENSLE** skorpene med pisket egg og dryss sukkeret over terten. Sett til side.
- 10 **VELG** Forvarme på Cosori airfryer, juster temperaturen til 177°C, og trykk *Start/Pause*.
- 11 **SPRAY** matkurven med matlagingspray og plasser terten inni kurven.
- 12 **VELG** *Brød*, juster tiden til 45 minutter, og trykk *Start/Pause*.
- 13 **BLAND** sammen honning og vann og børst terten når det er ferdig tilberedt. Pynt med hakkede hvalnøtter.



Sitronkake

GIR 1 KAKE

FORBEREDELSE: 10 min

STEKETID: 30 min

Ingredienser:

130 gram mel
1 ts bakepulver
1/8 ts salt
6 ss smør, myknet
130 gram sukker
1 stort egg
1 ss frisk sitronsaft
1 sitron, presset
60 ml kjernemelk

- 1 **BLAND** sammen mel, bakepulver og salt i en bolle. Sett til side.
- 2 **TILSETT** myknet smør i en kjøkkenmaskin og visp til det er lett og luftig, ca. 3 minutter.
- 3 **VISP** sukkeret inn i det piskede smøret i 1 minutt.
- 4 **VISP** melblandingen inn i smøret til det er godt blandet, ca. 1 minutt.
- 5 **TILSETT** egg, sitronsaft og sitronskall. Visp på lavt nivå til alt er godt blandet.
- 6 **HELL** i kjernemelken sakte mens du blander med middels hastighet.
- 7 **HELL** røren inn i en smurt liten brødform helt til den er fylt opp. Det kan være at du har litt røre til overs.
- 8 **VELG** *Forvarme* på Cosori airfryer, juster temperaturen til 160°C, og trykk *Start/Pause*.
- 9 **LEGG** kaken i matkurven til airfryeren.
- 10 **VELG** *Brød*, juster tiden til 30 minutter, og trykk *Start/Pause*.



Muffins med blåbær og sitron

GIR 6 - 8 PORSJONER

FORBEREDELSE: 10 min

STEKETID: 15 min

Ingredienser:

1/2 ts sitronsaft
1 1/4 dl kokosmelk eller
soyamelk
135 gram mel
1 ts bakepulver
1/4 ts natron
1/4 ts salt
50 gram sukker
3 ss kokosolje
1 sitron, presset
1/2 ts vaniljeekstrakt
200 gram friske blåbær
Matlagingspray / olje

- 1 **BLAND** sitronsaft og kokosmelk i en liten bolle, og sett deretter til side.
- 2 **BLAND** sammen mel, bakepulver, natron og salt i en egen bolle og sett til side.
- 3 **BLAND** sammen sukker, kokosolje, sitronskall og vaniljeekstrakt i en egen bolle. Bland deretter dette med kokos- sitron blandingen – rør godt.
- 4 **BLAND** de tørre ingrediensene med den våte blandingen, gradvis, til røren blir glatt. Tilsett deretter blåbærene i blandingen.
- 5 **VELG** Forvarme på Cosori airfryer, juster temperaturen til 150°C, og trykk på *Start/Pause*.
- 6 **SMØR** muffinsformer med matlagingspray og hell røren i formene til de er 3/4 fulle.
- 7 **LEGG** muffinsformene forsiktig inn i matkurven til airfryeren. Velg *Dessert*, juster tiden til 15 minutter, og trykk deretter *Start/Pause*.
- 8 **FJERN** muffinsene når tilberedningen er ferdig og la dem avkjøles i 10 minutter. Server deretter.



Sjokolademuffins espresso

GIR 8 MUFFINS

FORBEREDELSE: 10 min

STEKETID: 15 min

Ingredienser:

135 gram hvetemel
50 gram kakaopulver
150 gram brunt sukker
1/2 ts bakepulver
1/2 ts espressopulver
1/2 ts natron
1/4 ts salt
1 stort egg
2 dl melk
1 ts vaniljeekstrakt
1 ts eplecidereddik
60 ml vegetabilsk olje
Matlagingsspray / olje

- 1 **BLAND** sammen mel, kakaopulver, sukker, bakepulver, espressopulver, natron og salt i en stor bolle.
- 2 **VISP** egg, melk, vanilje, eddik og olje i en egen bolle.
- 3 **BLAND** de våte ingrediensene i det tørre til det er godt blandet.
- 4 **SMØR** muffinsformene med matlagingsspray og fyll formene til de er 3/4 fulle.
- 5 **VELG** Forvarme på Cosori airfryer, juster temperaturen til 150°C, og trykk på *Start/Pause*.
- 6 **LEGG** muffinsformene forsiktig inn i matkurven til airfryeren. Du må kanskje tilberede i flere omganger.
- 7 **VELG** Dessert, juster tiden til 15 minutter, og trykk *Start/Pause*.



Kokosmakroner

GIR 5 - 6 PORSJONER

FORBEREDELSE: 10 min
STEKETID: 15 min

Ingredienser:

80 ml søt kondensert melk
1 eggehvite
1/4 ts mandelekstrakt
1/4 ts vaniljeekstrakt
1/8 ts salt
160 gram kokosmasse

- 1 **BLAND** sammen kondensert melk, eggehvite, mandelekstrakt, vaniljeekstrakt og salt i en bolle.
- 2 **TILSETT** 135 gram kokosmasse og bland det godt sammen.
- 3 **FORM** 4 centimeters runde baller med hendene. **TILSETT** 25 gram kokosmasse på en egen tallerken.
- 4 **RULL** kokosmakronene inn i kokosmassen til de er godt dekket.
- 5 **VELG** Forvarme på Cosori airfryer, juster temperaturen til 150°C, og trykk på *Start/Pause*.
- 6 **LEGG** kokosmakronene i matkurven til airfryeren.
- 7 **VELG** Dessert, juster tiden til 15 minutter, og trykk *Start/Pause*.
- 8 **LA** makronene avkjøles i 5 til 10 minutter når tilberedningen er ferdig og server deretter.



Muffins med tranebær og appelsin

GIR 6 - 8 MUFFINS

FORBEREDELSE: 10 min

STEKETID: 15 min

Ingredienser:

135 gram mel
70 gram sukker
1/4 ts natron
1/4 ts salt
100 gram tranebær
1 egg
80 ml appelsinjuice
60 ml vegetabilsk olje
1 appelsinskall (revet)
Matlagingspray / olje

- 1 **BLAND** sammen mel, sukker, bakepulver, natron, salt og tranebær i en stor bolle.
- 2 **VISP** egget, appelsinjuicen, oljen og appelsinskallet i en egen bolle.
- 3 **BLAND** de våte ingrediensene i de tørre ingrediensene til det er godt blandet.
- 4 **SMØR** muffinsformene med matlagingspray og hell røren inn i formene til de er 3/4 fulle.
- 5 **VELG** Forvarme på Cosori airfryer, juster temperaturen til 150°C, og trykk på *Start/Pause*.
- 6 **LEGG** muffinsformene forsiktig inn i matkurven til airfryeren. Du må kanskje tilberede i flere omganger.
- 7 **VELG** Dessert, juster tiden til 15 minutter, og trykk *Start/Pause*.



Sjokolademuffins

GIR 6 - 8 PORSJONER

FORBEREDELSE: 10 min
STEKETID: 15 min

Ingredienser:

50 gram sukker
1 1/4 dl kokosmelk eller
soyamelk
3 ss kokosolje
1/2 ts vaniljeekstrakt
135 gram mel
2 ss kakaopulver
1 ts bakepulver
1/4 ts natron
1/4 ts salt
80 gram sjokolade, i biter
Matlagingsspray / olje

- 1 **BLAND** sukker, kokosmelk, kokosolje og vaniljeekstrakt i en liten bolle, og sett deretter til side.
- 2 **BLAND** sammen mel, kakaopulver, bakepulver, natron og salt i en egen bolle og sett til side.
- 3 **BLAND** de tørre ingrediensene i de våte ingrediensene, gradvis, til røren blir glatt. Tilsett deretter sjokoladebitene og bland godt.
- 4 **VELG** *Forvarme* på Cosori airfryer, juster temperaturen til 150°C, og trykk på *Start/Pause*.
- 5 **SMØR** muffinsformer med matlagingsspray og hell røre i formene til de er 3/4 fulle.
- 6 **LEGG** muffinsformene forsiktig inn i matkurven til airfryeren. Velg *Dessert*, juster tiden til 15 minutter, og trykk deretter *Start/Pause*.
- 7 **TA UT** muffinsene fra matkurven når tilberedningen er ferdig og la dem avkjøles i 10 minutter før servering.

Del oppskrifter med oss!



COSORIMAT



COSORI

Har du noen spørsmål?

Man-fre, 08:00-17:00

Post@cosori.no | +47 901 51 315