

КНИГА РЕЦЕПТОВ

ДЛЯ АЭРОГРИЛЯ AFG



ОГЛАВЛЕНИЕ

Основные блюда	8
Паста кето из кабачков с вялеными помидорами и курицей	9
Картофель «Хассельбек»	10
Креветки со спаржей	11
Жульен	12
Выпечка	14
Пицца Маргарита	15
Пицца "Фьор ди Латте и Ндуйя"	16
Блюда из мяса	18
Стейк Нью-Йорк с травами	19
Кусочки стейка Рибай с дижонским соусом	20
Шашлык из свинины с соусом терияки	21
Свинные рулетики в прошутто	22
Свинина по-японски	23
Барбекю бекон	24
Фрикадельки по-итальянски	25
Блюда из птицы	26
Куриные бедра, запеченные в горчице	27
Куриные кусочки в кляре	28
Имбирная курочка с картофелем	29
Куриные рулетики с беконом	30
Куриные сердечки на шпажках	31
Куриные наггетсы	32

Блюда из рыбы 34

Палтус с песто в хрустящей панировке	35
Глазированный лосось терияки	36
Лимонно-сливочный лосось	37
Мидии	38

Гарниры 40

Жареная мукатная тыква	41
Картофель фри	42
Жареный баклажан	43
Чипсы из авокадо	44

Сладкая выпечка и десерты 46

Апельсиновые маффины с клюквой	47
Лимонный кекс	48
Грушевый тарт по-деревенски с грецкими орехами	49
Имбирный пирог с черникой	51
Сырники	52
Карамелизованные апельсины с йогуртом	53
Домашняя пастила	54
Йогурт	55

СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ КАМНЯ ДЛЯ ПИЦЦЫ

Камень подходит не только для пиццы – на нём отлично получаются хлеб и лепёшки, пироги и открытые тарты, мясо, рыба и овощи.

Перед первым применением протрите камень влажной губкой, насухо протрите бумажным полотенцем и дайте высохнуть 4-8 часов.

Основные правила

- Всегда ставьте в холодную духовку – резкий перепад температур расколет камень
- Не кладите замороженные продукты – только размороженные или комнатной температуры
- Не режьте еду на камне – это портит и ножи, и поверхность
- Не нужно смазывать маслом или использовать бумагу – к камню практически ничего не прилипает.

Как готовить

Установите камень в холодную камеру аэрогриля. Разогрейте до нужной температуры (камень нагреется вместе с аэрогрилем). Не вынимая камень, перекладывайте на него продукты деревянной или силиконовой лопаткой. После готовности оставьте камень остывать внутри – резкое охлаждение его испортит.

Как ухаживать

- Не мойте горячий камень! – дождитесь полного остывания
- Пригоревшие кусочки аккуратно соскребите деревянной лопаткой
- Не используйте мыло и химию – только воду и мягкую губку
- Не замачивайте – лишняя влага может привести к трещинам
- Не переживайте из-за появляющихся пятен. Сохранение пятен еды абсолютно нормально и на качество готовки в будущем никак не повлияет

Следуя этим правилам, камень прослужит вам годами и поможет готовить идеальную пиццу, хлеб и не только!

СОВЕТЫ ПО МЯГКОЙ ГОТОВКЕ

Мягкая готовка (soft cooking) — специальный режим для блюд, где важно сохранить нежную текстуру. Он идеален для сочной рыбы, овощей, которые не должны пересыхать, или воздушных десертов вроде суфле. Пар повышает влажность в камере — это важно для таких рецептов.

Это не замена обычной готовке, а дополнение для особо деликатных блюд. Для этого добавляйте воду специальной ложкой в резервуар (до 15 мл за раз). Вода мгновенно испаряется, создавая эффект пара. Вы сами решаете, когда и как часто увлажнять камеру, контролируя результат. Экспериментируйте — это расширит ваши кулинарные возможности!





ОСНОВНЫЕ БЛЮДА



ПАСТА КЕТО ИЗ КАБАЧКОВ С ВЯЛЕНЫМИ ПОМИДОРАМИ И КУРИЦЕЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Куриные грудки 4 шт.
- Морская соль 2 ч.л
- Черный молотый перец 5 г
- Спрей для жарки
- Томаты, вяленые в масле 30 г
- Чеснок 2 зубчика
- Лук-шалот 1 шт.
- Кабачки 700 г
- Сыр пармезан 45 г
- 30 мл оливкового масла
- Цедра и сок одного лимона
- Несколько листьев базилика

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Приправьте куриные грудки солью и перцем по вкусу, сбрызните маслом, выложите в разогретый аэрогриль.
- Запекайте в режиме «ФРИ» при температуре 200 °С.
- Достаньте курицу и нарежьте кусочками.
- Нарежьте овощи тонкой соломкой. Для кабачков рекомендуем использовать специальную терку для получения формы спагетти. Сыр натрите на мелкой терке.
- Смешайте в миске вяленые помидоры, чеснок, лук-шалот, кабачки, пармезан, цедру и сок лимона, соль и перец.
- Запекайте 5 минут в режиме «ФРИ» при температуре 200 °С.

- Переложите пасту на сервировочное блюдо. Добавьте нарезанную кубиками курицу, базилик, сыр и перемешайте.

Приятного аппетита!

КАРТОФЕЛЬ «ХАССЕЛЬБЕК»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 4 шт. средних картофеля
- Соль 12 г
- Черный перец 1 г
- Чесночный порошок 1 г
- Растопленное сливочное масло 30 г
- Свеженарезанная петрушка, для украшения 8 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Помойте и почистите картофель. Обсушите его бумажным полотенцем.
- Сделайте в картофеле надрезы на расстоянии 5-6 мм друг от друга, но не разрежьте полностью до основания.
- Посолите картофель и приправьте черным перцем и чесночным порошком.
- Готовьте в режиме «БЕЙГЛ» 40 минут, при 175 °С.
- Смажьте картофель растопленным сливочным маслом за 10 минут до окончания цикла.
- Украсьте свежей петрушкой и подавайте блюдо к столу.

Приятного аппетита!



КРЕВЕТКИ СО СПАРЖЕЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Креветки 200 г
- Спаржа 200 г
- Оливковое масло (по желанию) 10 г
- Сыр пармезан 15 г
- Томаты черри 20 г
- 1/3 авокадо
- Соль 3 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Выложите на противень свежую спаржу.
- Добавьте сверху очищенные сырые креветки, посолите.
- Полейте оливковым маслом (по желанию).
- Готовьте в режиме «БЕЙГЛ».
- Посыпьте тертым сыром за пару минут до готовности.
- Подавайте готовое блюдо с нарезанным авокадо и томатами.

Приятного аппетита!



ЖУЛЬЕН

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Шампиньоны 500 г
- Сливки 200 мл
- Сыр 100 г
- Лук 1 шт.
- Мука 2 ст.л
- Вода 1 ст.л
- Специи 2 ст.л

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Нарезьте и обжарьте лук с шампиньонами до золотистости.
- Добавьте сливки.
- Разведите муку с водой и влейте к грибам, перемешайте и готовьте несколько минут на сковороде.
- Посыпьте приправами, выложите заготовки в формы и засыпьте сыром.
- Запекайте в режиме «ТОСТ» 20 минут при температуре 200 °С.

Приятного аппетита!





ВЫПЕЧКА

ПИЦЦА МАРГАРИТА

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Дрожжевое тесто 200 г
- Томаты в собственном соку 70 г
- Соль 3 г
- Орегано 1 г
- Сыр моцарелла 70 г
- Руккола 1 г
- Оливковое масло 5 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Замесите тесто руками до придания формы основы для пиццы. И уложите его на камень для пиццы или противень.
- Разомните томаты и смешайте с солью и орегано. Смажьте смесью тесто.
- Выложите сверху сыр моцарелла.
- Установите режим «ПИЦЦА» и запекайте 20 минут при температуре 200 °С.
- Посыпьте приготовленную пиццу свежей рукколой и полейте оливковым маслом.

Приятного аппетита!



ПИЦЦА "ФЬОР ДИ ЛАТТЕ И НДУЙЯ"

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Цельнозерновая мука для подсыпки
- Готовое тесто для пиццы, разрезанное на четвертинки 1 кг
- Спрей для жарки
- Оливковое масло (по желанию)
- Морская соль и черный перец, по вкусу
- Моцарелла, нарезанная тонкими кружочками 230 г
- Помидор 1 шт.
- Колбасы ндуйя (можно заменить любой острой салями) 170 г
- Цедра одного лимона
- Несколько веточек базилика, для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Посыпьте мукой чистую ровную поверхность. Возьмите одну четвертинку теста, остальные части пока накройте полотенцем или полиэтиленовой пленкой. Четвертинку скатайте в шар и затем раскатайте, чтобы получился круг. Старайтесь избегать дырок в тесте.

- Сбрызните тесто небольшим количеством оливкового масла, слегка приправьте морской солью и черным перцем. Выложите на тесто ломтики нарезанного сыра и помидора, кусочки колбасы и немного лимонной цедры.

- Установите режим «ПИЦЦА» и запекайте на камне для пиццы 20 минут при температуре 200 °С.

- Украсьте несколькими листиками базилика. Дайте остыть в течение 5 минут, затем нарежьте и подавайте на стол.

- Повторите процедуру, чтобы получилось 4 пиццы.



A stack of approximately ten slices of smoked meat, likely brisket, is arranged vertically on a dark, textured slate plate. The meat has a dark, charred exterior and a reddish-pink interior. A sprig of fresh rosemary is placed to the right of the stack. The background is dark and textured, matching the slate plate.

БЛЮДА ИЗ МЯСА



СТЕЙК НЬЮ-ЙОРК С ТРАВАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Стейк стриплой Нью-Йорк 2 шт.
- Морская соль по вкусу
- Свежемолотый черный перец по вкусу
- Несоленое сливочное масло комнатной температуры 60 г
- Чеснок, раздавленный 2 зубчика
- Свежий тимьян 2 веточки
- Свежий розмарин 1 веточка
- Морская соль (хлопьями), для подачи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Достаньте стейки из холодильника за 30 минут до начала приготовления. Промокните стейки бумажным полотенцем и приправьте их с обеих сторон морской солью и черным перцем.
- Поместите стейки на решетку, вниз поставьте поддон для сбора крошек и жира.
- Выберите режим «СТЕЙК» и запекайте 12 минут при температуре 200 °С.
- Переверните стейки через 6 минут и выложите один зубчик чеснока и одну веточку тимьяна на каждый стейк и по желанию половину сливочного масла.
- Переложите стейки на тарелку и полейте их по желанию маслом с травами. Дайте стейкам пропитаться в течение 5 минут, затем нарежьте их поперек волокон и подавайте к столу с хлопьями морской соли.

Приятного аппетита!



КУСОЧКИ СТЕЙКА РИБАЙ С ДИЖОНСКИМ СОУСОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Стейк рибай, кусочки толщиной 2-3 см
- Репчатый лук, тонко нарезанный 0,5 шт.
- Бекон, нарезанный кубиками 1 ломтик
- Вустерширский соус 30 мл
- Дижонская горчица 30 г
- Кленовый сироп 1 ст.л
- Морская соль 4 г
- Паприка 4 г
- Французский багет с корочкой, для подачи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Перемешайте все ингредиенты в миске среднего размера.
- Поместите кусочки мяса в соус на противень.
- Готовьте 10 минут в режиме «СТЕЙК» при температуре 200 °С.
- Достаньте стейки из аэрогриля и сразу же подавайте к столу с кусочком хлеба с корочкой.

Приятного аппетита!

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ С СОУСОМ ТЕРИЯКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Кукурузный крахмал 8 г
- Вода 120 мл
- Соевый соус 60 мл
- Светло-коричневый сахар 55 г
- Измельченный зубчик чеснока 1 шт.
- Тертый имбирь 2 г
- Чёрный перец по вкусу
- Свиная вырезка, нарезанная на кубики толщиной 3-4 см
- Деревянные шпажки, разрезанные пополам 2 шт.
- Соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Взбейте вместе кукурузный крахмал и воду.
- Перемешайте массу из крахмала, соевый соус, коричневый сахар, чеснок и имбирь в маленьком соуснике. Готовьте соус на сильном огне, пока он не закипит и не загустеет, около 5 минут.
- Приправьте соус по вкусу черным перцем и дайте остыть.
- Наколите свинину на деревянные шпажки.
- Замаринуйте шашлык из свинины в соусе терияки на 30 минут.
- Поместите шпажки в предварительно разогретый аэрогриль.
- Готовьте 10 минут в режиме «ПИЦЦА».
- Смазывайте шпажки во время приготовления соусом терияки каждые 2 минуты.
- Приправьте солью и перцем по вкусу.

Приятного аппетита!



СВИНЫЕ РУЛЕТКИ В ПРОШУТТО

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Прощутто, тонко нарезанный 6 кусочков
- Вырезка свиная, разрезанная пополам и отбитая 454 г
- Соль 6 г
- Черный перец 1 г
- Свежие листья шпината 2 пучка
- Сыр моцарелла 4 ломтика
- Вяленые томаты 20 г
- Оливковое масло (по желанию) 10 мл

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Выложите 3 кусочка прощутто на бумагу для выпечки, слегка накладывая друг на друга. Положите 1 половинку свиной вырезки на прощутто. Повторите с другой половиной. Посолите и поперчите сверху.
- Выложите половину порции шпината, сыра и вяленых помидоров поверх свиной вырезки, оставляя со всех сторон края примерно по 1 см.
- Сверните вырезку в плотные рулетики и свяжите кухонной нитью или закрепите с помощью шпажек, чтобы они не развалились. Повторите процесс с другой половиной свиной вырезки. После уберите рулетики в холодильнике немного охладиться.
- Смажьте оливковым маслом (по желанию) каждый свиной рулетик и поместите их в предварительно разогретый аэрогриль.
- Готовьте в режиме «ЖАРКА» 12 минут.
- Оставьте рулетики на 10 минут, а затем разрежьте.

Приятного аппетита!



СВИНИНА ПО-ЯПОНСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Свиные отбивные 170 г
- Панировочные сухари панко 56 г
- Чесночный порошок 3 г
- Луковый порошок 2 г
- Соль 6 г
- Белый перец 1 г
- Пшеничная мука 60 г
- Яйца, взбитые 2 шт.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Поместите свиные отбивные в пакет с застежкой-молнией или накройте полиэтиленовой пленкой. Хорошо отбейте мясо.
- Смешайте в миске панировочные сухари и специи.
- Обваляйте каждую свиную отбивную в муке, затем окуните во взбитые яйца и обваляйте в смеси из панировочных сухарей.
- Поместите свинину в предварительно разогретый аэрогриль.
- Готовьте свиные отбивные на режиме «СТЕЙК» 18 минут.
- Достаньте мясо из аэрогриля по окончании времени приготовления и оставьте на 5 минут. Порежьте на куски и подавайте к столу со свежими овощами или рисом.

Приятного аппетита!



БАРБЕКЮ БЕКОН

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Коричневый сахар 15 г
- Порошок чили 1 г
- Кумин 1 г
- Кайенский перец 1 г
- Бекон 4 ломтика

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Смешайте приправы в одной таре.
- Обваляйте бекон в приправе, оставьте настояться.
- Положите бекон в заранее разогретый аэрогриль.
- Готовьте 10 минут в режиме «БЕЙГЛ».

Приятного аппетита!



ФРИКАДЕЛЬКИ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Соус терияки
- Говяжий фарш 250 г
- Панировочные сухари 30 г
- Молоко 70 мл
- Яйцо 1 шт.
- Сухой чеснок 3 г
- Сушеный орегано 2 г
- Петрушка сушеная 2 г
- Пармезан 15 г
- Соус маринара 20 мл
- Соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Смешайте в таре говяжий фарш, панировочные сухари, молоко, яйцо, специи, соль, перец и пармезан.
- Сформируйте из фарша шарики среднего размера, поставьте в холодильник на 10 минут.
- Положите фрикадельки в заранее разогретый аэрогриль.
- Готовьте в режиме «ТОСТ» при температуре 200 °С.
- Полейте готовые фрикадельки соусом Маринара и посыпьте Пармезаном.

Приятного аппетита!

A high-angle, close-up photograph of a whole roasted chicken on a white oval platter. The chicken is golden-brown and glistening, with its wings tucked. It is garnished with fresh green herbs, a slice of lemon, and several whole lemons with green leaves. The platter is set on a dark, textured wooden surface. In the upper left corner, a silver bowl containing a red sauce is partially visible. The text 'БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ' is overlaid in the center in a bold, white, sans-serif font.

БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ



КУРИНЫЕ БЕДРЫШКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В ГОРЧИЦЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Дижонская горчица 30 г
- Кленовый сироп 15 мл
- Луковый порошок 1 г
- Чесночный порошок 2 г
- Паприка 1 г
- Соль 2 г
- Черный перец 1 г
- Куриные бедра, на кости, с кожей 4 шт.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Смешайте в небольшой миске горчицу, кленовый сироп, луковый порошок, чесночный порошок, паприку, соль и черный перец.
- Смажьте каждое бедро горчичной глазурью и отложите в сторону.
- Поместите куриные бедра в предварительно разогретый аэрогриль и полейте оставшейся глазурью.
- Готовьте в режиме «ЖАРКА» 25 минут.
- Подавайте блюдо к столу с гарниром или свежими овощами.

Приятного аппетита!



КУРИНЫЕ КУСОЧКИ В КЛЯРЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Куриные ножки 2 шт.
- Куриные бедра, без костей, с кожей 2 шт.
- Пахта (можно заменить кефиром или простоквашей) 1 стакан
- Цельнозерновая мука 200 г
- Сушеный гранулированный чеснок 4 г
- Луковый порошок 4 г
- Паприка 4 г
- Соль 4 г
- Черный или белый перец 2 г
- Спрей для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Соедините куриные ножки, бедра и пахту в герметичном пластиковом пакете. Оставьте в холодильнике мариноваться на 1-1,5 часа.
- Смешайте в миске муку, специи и соль.
- Достаньте куриные ножки и бедра из пахты, обмакните в мучную смесь. Следите, чтобы смесь полностью покрывала курицу. Затем положите на решетку.
- Щедро сбрызните курицу со всех сторон спреем для жарки.
- Готовьте в режиме «ЖАРКА» 21 минуту.
- Достаньте курицу и дайте ей остыть в течение 5 минут. Затем подавайте к столу.

Приятного аппетита!



ИМБИРНАЯ КУРОЧКА С КАРТОФЕЛЕМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Курица 1 кг
- Соль 2 ч.л
- Перец молотый 1 ч.л
- Паприка копчёная 2 ч.л
- Устричный соус 2 ст.л
- Чесночное масло 2 ст.л
- Корень имбиря по вкусу
- Картофель 1 кг
- Сметана 20% 3 ст.л
- Майонез 2 ст.л
- Горчица 1 ч.л
- Укроп свежий по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Смешайте специи и тертый корень имбиря с устричным соусом и добавьте чесночное масло.
- Проколите курицу вилкой в нескольких местах, намажьте ее готовым соусом и отправьте мариноваться в холодильник на 1 час.
- Нарезьте картофель ломтиками, перемешайте со сметаной, майонезом, горчицей и укропом.
- Выложите картофель в корзину для аэрогриля, сверху положите курицу. Не забудьте поставить поддон для сбора крошек и жира.
- Запекайте 30 минут в режиме «ЖАРКА» при 180 °С.

Приятного аппетита!



КУРИНЫЕ РУЛЕТКИ С БЕКОНОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Куриное филе 500 г
- Сливочный сыр 100 г
- Бекон 100 г
- Болгарский перец 60 г
- Чеснок 2 зубчика
- Специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Нарезьте курицу на крупные отбивные.
- Смешайте сливочный сыр, измельченный чеснок, зелень и мелко нарезанный болгарский перец.
- Выложите получившуюся начинку на курицу.
- Сверните курицу с начинкой в рулетики.
- Оберните каждый рулетик в слайсы бекона.
- Запекайте в режиме «ПИЦЦА» 20-25 минут.

Приятного аппетита!

КУРИНЫЕ СЕРДЕЧКИ НА ШПАЖКАХ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Сердечки куриные 250 г
- Масло растительное 20 мл
- Чеснок 5 г
- Соевый соус 30 мл
- Мед 10 г
- Соль, перец, специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Измельчите чеснок и перемешайте все ингредиенты, добавьте растительное масло.
- Оставьте мариноваться на 30 минут.
- Насадите сердечки на деревянные шпажки.
- Выложите их на решётку аэрогриля.
- Готовьте 20 минут в режиме «ЖАРКА».

Приятного аппетита!





КУРИНЫЕ НАГГЕТСЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Куриное филе 500 г
- Масло растительное - 20 мл
- Яйцо 1 шт.
- Панировочные сухари 100 г
- Лук 50 г
- Соль, перец, специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Смешайте все ингредиенты в блендере, кроме сухарей. Добавьте растительное масло.
- Сформируйте небольшие наггетсы и обваляйте их в панировочных сухарях.
- Выложите наггетсы в чашу аэрогриля.
- Готовьте 20 минут в режиме «ФРИ» при температуре 200 °С.

Приятного аппетита!



A close-up photograph of a white plate featuring three pieces of grilled salmon. The salmon is cooked to a golden-brown crust with visible grill marks. Each piece is topped with a dollop of melted butter, which is slightly browned and contains small green herbs. The salmon is accompanied by several stalks of bright green broccoli. In the background, a slice of yellow lemon and a few cherry tomatoes are visible, though they are out of focus. The overall lighting is bright and natural, highlighting the textures of the food.

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ



ПАЛТУС С ПЕСТО В ХРУСТЯЩЕЙ ПАНИРОВКЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Филе палтуса (толщиной 2,5 см) 2 шт.
- Соль и перец по вкусу
- Панировочные сухари панко 30 г
- Цедра ½ лимона
- Соус песто - 1 ст.л

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Высушите рыбу бумажным полотенцем и посыпьте солью и перцем.
- Смешайте в миске панировочные сухари и лимонную цедру.
- Распределите соус песто поровну между двумя филе и смажьте верхнюю сторону каждого куска.
- Выложите на корзину для аэрогриля смесь из цедры и панировочных сухарей поверх песто.
- Готовьте 10 минут в режиме «ВЫПЕЧКА».
- Достаньте рыбу, когда она достигнет желаемой степени готовности. Прежде чем резать и подавать к столу, дайте рыбе отдохнуть в течение 5 минут.

Приятного аппетита!



ГЛАЗИРОВАННЫЙ ЛОСОСЬ ТЕРИЯКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

СОУС ТЕРИЯКИ:

- Соевый соус 120 мл
- Сахар 50 г
- Тертый имбирь 1 г
- Чеснок, раздавленный 1 зубчик
- Апельсиновый сок 60 мл

ЛОСОСЬ:

- Филе лосося 2 порционных куса
- Растительное масло 20 мл
- Соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Смешайте все ингредиенты для соуса терияки в маленьком соуснике.
- Поставьте соус на плиту и доведите до кипения, уварив наполовину, затем дайте остыть.
- По желанию смажьте лосось оливковым маслом и приправьте солью и белым перцем.
- Готовьте рыбу 11 минут в режиме «ВЫПЕЧКА» при температуре 175°C.
- Подавайте рыбу на подушке из белого риса или с овощами на гриле.

Приятного аппетита!



ЛИМОННО-СЛИВОЧНЫЙ ЛОСОСЬ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Филе лосося 2 порционных куска
- Соль и перец по вкусу
- Сливочное масло 30 г
- Свежевыжатый лимонный сок 30 мл
- Чеснок, раздавленный 1 зубчик
- Вустерширский соус 6 мл

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Приправьте лосось солью и перцем по вкусу.
- Готовьте 10 минут в режиме «ВЫПЕЧКА» при температуре 180 °С.
- Смешайте сливочное масло, лимонный сок и вустерширский соус в маленькой кастрюле и растопите на медленном огне в течение 1 минуты.
- Подавайте лосось с рисом и лимонно-сливочным соусом.

Приятного аппетита!



МИДИИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Мидии 200 г
- Чеснок 5 г
- Зелень 5 г
- Сок лимонный 30 мл
- Соевый соус 10 мл

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Помойте и почистите мидии. Измельчите чеснок и зелень.
- Смешайте чеснок, зелень и соевый соус.
- Замаринуйте мидии на 1-2 часа.
- Выложите мидии на решётку в чашу аэрогриля.
- Готовьте 14 минут в режиме «БЕЙГЛ» при температуре 160 °С.

Приятного аппетита!





ГАРНИРЫ



ЖАРЕНАЯ МУСКАТНАЯ ТЫКВА

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 мускатная тыква, очищенная от кожуры, семян и нарезанная кубиками по 25 мм
- Оливковое масло (по желанию) 15 мл
- Тимьян 1 г
- Соль 6 г
- Черный перец 1 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Приправьте кубики мускатной тыквы тимьяном, солью и перцем. По желанию добавьте оливковое масло.
- Поставьте тыкву со специями в предварительно разогретый аэрогриль.
- Готовьте в режиме «ФРИ» при температуре 200 °С и запустите устройство.
- Подавайте горячим блюдо к столу.

Приятного аппетита!



КАРТОФЕЛЬ ФРИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Картошка 3 шт.
- Соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Нарезьте картофель соломкой толщиной примерно 10 мм.
- Опустите нарезанный картофель в кипящую воду на 3-5 минут.
- Дайте картофелю полностью обсохнуть и остыть.
- Застелите противень пергаментной бумагой. Распределите картофель равномерно по противню, стараясь, чтобы они лежали в один слой.
- Готовьте 30 минут в режиме «ФРИ».
- Достаньте картошку из аэрогриля. Посолите и добавьте специй. Подавайте картофель фри сразу же после приготовления, пока он хрустящий.

Приятного аппетита!

Примечание:

На результат приготовления картофеля фри в автоматическом режиме сильно влияют такие факторы, как сорт, содержание крахмала, возраст клубней и толщина нарезки.

Автоматическая программа рассчитана на бланшированный картофель, нарезанный соломкой толщиной около 10 мм. Бланширование помогает минимизировать различия между сортами картофеля и обеспечивает равномерную обжарку — без сырой середины и подгоревших краёв.



ЖАРЕННЫЙ БАКЛАЖАН

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Баклажан, очищенный и нарезанный ломтиками толщиной 1 см 1 шт.
- Оливковое масло (по желанию) 30 мл
- Соль 3 г
- Чесночный порошок 2 г
- Черный перец 1 г
- Луковый порошок 1 г
- Молотый кумин 1 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Нарезьте очищенные баклажаны ломтиками толщиной 1 см, добавьте приправы. По желанию добавьте масло.
- Выложите на корзину для аэрогриля.
- Готовьте 10 минут в режиме «ЖАРКА».

Приятного аппетита!

ЧИПСЫ ИЗ АВОКАДО

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Авокадо, нарезанный на дольки толщиной 2,5 см - 2 шт.
- Панировочные сухари панко 50 г
- Чесночный порошок 2 г
- Луковый порошок 2 г
- Копченая паприка 1 г
- Кайенский перец 1 г
- Соль и перец по вкусу
- Пшеничная мука 60 г
- 2 взбитых яйца
- Кетчуп или соус Ранч (для подачи)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Нарезьте авокадо дольками толщиной 2,5 см.
- Смешайте панировочные сухари, чесночный порошок, луковый порошок, копченую паприку, кайенский перец, соль и перец в миске. Затем обваляйте дольки авокадо в муке, окуните во взбитые яйца и обваляйте в смеси из панировочных сухарей.
- Готовьте 13 минут в режиме «ПИЦЦА» при температуре 200 °С.
- Помешайте чипсы из авокадо в середине приготовления.
- Подавайте блюдо к столу с кетчупом или соусом Ранч.

Приятного аппетита!



A top-down view of a breakfast spread. In the center is a round chocolate cake on a wooden board, topped with shredded white coconut and walnuts. To the right, a black plate holds several golden-brown cinnamon rolls. Below the cake, another wooden board holds a chocolate almond cake and a large croissant. In the bottom left, a small bowl contains fresh blueberries. Two white mugs are visible at the top. The background is a dark, textured surface.

СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА

АПЕЛЬСИНОВЫЕ МАФФИНЫ С КЛЮКВОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Пшеничная мука 120 г
- Сахар 65 г
- Разрыхлитель 4 г
- Пищевая сода 2 г
- Щепотка соли
- Клюква 100 г
- Яйцо - 1 шт.
- Апельсиновый сок 80 мл
- Цедра 1 апельсина
- Спрей для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Смешайте вместе муку, сахар, разрыхлитель, пищевую соду, соль и клюкву в большой миске.
- Взбейте яйцо, апельсиновый сок, масло и апельсиновую цедру в отдельной миске. Затем смешайте сухие ингредиенты с влажными до однородной массы.
- Смажьте формочки для маффинов кулинарным спреем и наливайте тесто до заполнения на 3/4.
- Поместите формочки для маффинов в предварительно разогретый аэрогриль.
- Готовьте в режиме «БЕЙГЛ» при температуре 150 °С.

Приятного аппетита!

ЛИМОННЫЙ КЕКС

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Пшеничная мука 120 г
- Разрыхлитель 4 г
- Щепотка соли
- Несоленое сливочное масло, размягченное 20 г
- Гранулированный сахар 130 г
- Яйцо 1 шт.
- Свежевыжатый лимонный сок 15 г
- Цедра 1 лимона
- Простокваша или кефир 55 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Просейте вместе муку, сахар, разрыхлитель и соль в миску. Оставьте.
- Добавьте размягченное сливочное масло в электрический миксер и взбивайте до легкой и воздушной консистенции. Добавьте к маслу сахар и продолжайте взбивать.
- Смешайте мучную смесь со сливочным маслом и взбейте миксером. Добавьте яйцо, лимонный сок и цедру лимона, и не прекращая взбивать смесь, медленно вливайте простоквашу. Когда тесто будет готово, дайте ему немного настояться.
- Положите готовое тесто в смазанную жиром мини-форму для хлеба.
- Поместите кекс в предварительно разогретый аэрогриль.
- Готовьте в режиме «БЕЙГЛ» при температуре 170 °С .

Приятного аппетита!



ГРУШЕВЫЙ ТАРТ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

ТЕСТО:

- Пшеничная мука 100 г
- Соль 1 г
- Гранулированный сахар 10 г
- Несолёное сливочное масло, нарезанное кусочками 13 мм - 20 г
- Холодная вода 30 мл
- Взбитое яйцо 1 шт.
- Тростниковый сахар 12 г
- Мед 20 г
- Вода 5 мл
- Поджаренные грецкие орехи, рубленые, для украшения

НАЧИНКА:

- Груша, очищенная и нарезанная 1 большая
- Кукурузный крахмал 5 г
- Коричневый сахар 25 г
- Молотая корица 1 г
- Щепотка соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Смешайте большую часть муки, соль и сахарный песок в большой миске до однородного состояния. Замесите тесто и уберите его в холодильник на 1 час, предварительно накрыв полиэтиленовой пленкой.
- Измельчите масло с помощью блендера или кухонного комбайна до образования крупной крошки. Добавьте холодную воду и перемешайте до однородности.
- Смешайте ингредиенты для начинки в миске до однородной массы.
- Достаньте охлажденное тесто и раскатайте диаметром в 20 см. Присыпьте тесто оставшейся мукой.
- Выложите ломтики груши декоративными кругами внахлест поверх посыпанной мукой части коржа. Полейте ломтики оставшимся грушевым соком. Загните край поверх начинки.
- Смажьте края взбитым яйцом и посыпьте тарт тростниковым сахаром.
- Готовьте тарт в режиме «БЕЙГЛ» 19 минут.
- Смешайте мед и воду и смажьте пирог, когда он будет готов.
- Украсьте тарт поджаренными рублеными грецкими орехами.

Приятного аппетита!





ИМБИРНЫЙ ПИРОГ С ЧЕРНИКОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Пшеничная мука 240 г
- Сахарный песок 50 г
- Разрыхлитель 8 г
- Соль 2 г
- Охлажденное сливочное масло, нарезанное кусочками 85 г
- Свежая черника 85 г
- Свежий, мелко натертый имбирь 3 г
- Жирные сливки 100 мл
- Яйцо 2 шт.
- Экстракт ванили 4 мл
- Вода 5 мл

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Смешайте в большой миске просеянную муку, сахар, разрыхлитель и соль. Добавьте к муке кусочки масла и с помощью блендера или руками измельчите смесь в крупную крошку. К полученной смеси добавьте чернику и имбирь. Дайте настояться.
- Взбейте в отдельной миске жирные сливки, 1 яйцо и ванильный экстракт.
- Смешайте сливочную смесь с мучной до однородной массы, затем раскатайте тесто толщиной 3-4 см.
- Нарезьте тесто на равные части, выложите их в форму для печенья. Затем смажьте все пирожные яичной смесью. Дайте настояться.
- Выстелите в предварительно разогретый аэрогриль бумагу для выпечки и сверху выложите кусочки пирога.
- Готовьте в режиме «ВЫПЕЧКА» 15 минут до золотистой корочки.

Приятного аппетита!

СЫРНИКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Творог 300 г
- Яйцо 1 шт.
- Манная крупа 3 ст.л
- Сахар 50 г
- Разрыхлитель 1 ч.л
- Мука 2 ст.л

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Смешайте все ингредиенты кроме муки до однородности.
- Оставьте тесто на полчаса.
- Сформируйте сырники и обваляйте в муке.
- Выложите на пергамент и запекайте 25 минут в режиме «ВЫПЕЧКА» при температуре 180 °С.
- Через 15 минут переверните сырники.

Приятного аппетита!

КАРАМЕЛИЗОВАННЫЕ АПЕЛЬСИНЫ С ЙОГУРТОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Сахар 25 г
- Сушеный имбирь 1/4 ч.л
- Апельсин 2 шт.
- Греческий йогурт 250 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Смешайте сахар и имбирь в небольшой миске, затем посыпьте ими половинки апельсина.
- Разрежьте апельсины пополам.
- Положите половинки апельсина (кожурой вниз) в разогретый аэрогриль.
- Готовьте в режиме «ТОСТ».
- Подавайте готовые апельсины с греческим йогуртом.

Приятного аппетита!



ДОМАШНЯЯ ПАСТИЛА

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Яблоки 1 кг
- Сахар 60 г
- Вода 50 мл

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Почистите яблоки и нарежьте мелкими кусочками.
- Влейте воду в кастрюлю с толстым дном и переложите нарезку.
- Поставьте посуду на средний огонь и томите яблоки до размягчения. Превратите мягкие кусочки в пюре с помощью блендера. При необходимости пропустите массу через сито.
- Распределите густое яблочное пюре по пергаменту. Постарайтесь добиться максимально равномерного слоя толщиной 3 мм.
- Томите пастилу в режиме СУШКА 180 минут при температуре 50°C. Дайте лакомству остыть, достаньте его и аккуратно отделите пергамент.
- Разделите пласт на удобные кусочки и по желанию сверните трубочкой.

Приятного аппетита!



ЙОГУРТ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Молоко 3,5-4,5% - 1 л
- Сухая закваска 3 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Добавьте в молоко комнатной температуры закваску, тщательно размешивайте несколько минут.
- Перелейте получившуюся смесь в стеклянные стерилизованные баночки и поставьте в аэрогриль.
- Готовьте 3 часа в режиме «ФЕРМЕНТАЦИЯ».
- Поставьте готовый йогурт на несколько часов в холодильник.

Приятного аппетита!



Контакты:

Тел: 8 800 550-23-18

e-mail: info@libhof.com