



COSORI

PREMIUM AIR FRYER
SMART AIR FRYER

Recipes

EN

NO

SE

DK

FI

Table of Contents

Playing with Presets 7

Breakfast

Baked Potted Egg	18
French Toast Sticks	21
Muffin Breakfast Sandwich	24
BBQ Bacon	27
Breakfast Pizza	30

Entrées

Japanese Meatballs	34
Barbeque Chicken	37
Mustard-Roasted Chicken Thighs	40
Honey Lemon Chicken	43
Five-Spice Sticky Chicken	46
"Fried" Chicken	49
Chicken Parmesan	52
North Carolina Style Pork Chops	55
Chipotle Tuna Melt	58
Teriyaki-Glazed Salmon	61
Lemon Butter Salmon	64
Grilled Cheese	67
Crispy "Fried" Fish Nuggets	70
Pepperoni Mini Pizzas	73
Cheeseburger Sliders	76

Appetizers

Dry Rubbed Chicken Wings	80
Mongolian Chicken Wings	83
Jerk Chicken Wings	86
Homemade Tortilla Chips	89
"Fried" Mozzarella Bites	92
Bacon-Wrapped Shrimp	95
Lamb Shawarma Skewers	98

Sides

Homemade French Fries	102
Potato Wedges	105
Potato Chips	108
Onion Rings	111
Hasselback Potatoes	114
Roasted Potatoes	117
Roasted Garlic Broccoli	120
Roasted Eggplant	123
Garlic Bread	126

Desserts

Cinnamon Rolls	130
Banana Nut Bread	133
Mini Apple Pies	136
Blueberry Lemon Muffins	139

Innholdsfortegnelse

Leke med forhåndsinnstillinger 9

Frokost

Bakt egg i kopp	19
Arme riddere	22
Frokost sandwich	25
Bacon	28
Frokost pizza	31

Hovedretter

Japanske kjøttboller	35
Grillet kylling	38
Kyllinglår stekt med sennep	41
Kylling med honning og sitron	44
Klissete kylling med 5 krydre	47
"Fritert" kylling	50
Kylling parmesan	53
Svinekoteletter – North Carolina style	56
Tunfisktoast med chipotlesaus	59
Teriyakiglasert laks	62
Laks med sitron og smør	65
Grillet ostesmørbrød	68
Sprø "fritert" fiskesnuggets	71
Pepperoni minipizza	74
Cheeseburger	77

Forretter

Kyllingvinger	81
Mongolske kyllingvinger	84
Jerk kyllingvinger	87
Hjemmelaget tortillachips	90
"Fritert " mozzarella sticks	93
Reker med bacon	96
Lam shawarma spyd	99

Tilbehør

Hjemmelaget pommes frites	103
Potetbåter	106
Potetchips	109
Løkringer	112
Hasselbackpoteter	115
Stekte poteter	118
Stekt brokkoli med hvitløk	121
Stekt aubergine	124
Hvitløksbrød	127

Dessert

Kanelsnurrer	131
Bananbrød med nøtter	134
Små eplepaier	137
Muffins med blåbær og sitron	140

Innehållsförteckning

Lathund med förhandsinställningar 11

Frukost

Bakade ägg i kopp	19
Fattiga riddare	22
Frukostfralla	25
Bacon	28
Frukostpizza	31

Huvudrätter

Japanska köttbullar	35
Grillad kyckling	38
Kycklinglår rostade med senap	41
Kyckling med honung och citron	44
Klibbig kyckling med 5 kryddor	47
"Friterad" kyckling	50
Kyckling Parmesan	53
Fläskkotletter – North Carolina style	56
Tonfisktoast med chipotlesås	59
Teriyakiglaserad lax	62
Lax med citronsmör	65
Grilled cheese	68
Krispiga "friterade" fisknuggets	71
Pepperoni minipizza	74
Ostburgare	77

Förrätter

Kycklingvingar	81
Mongoliska kycklingvingar	84
Jerk-kycklingvingar	87
Hemlagade tortillachips	90
"Friterade" mozzarella pinnar	93
Räkor med bacon	96
Lammspett shawarma	99

Tillbehör

Hemlagade strips	103
Klyftpotatis	106
Chips	109
Lökringar	112
Hasselbackspotatis	115
Stekt potatis	118
Stekt broccoli med vitlök	121
Stekt aubergine	124
Vitlöksbröd	127

Efterrätt

Kanelkringlor	131
Bananbröd med nötter	134
Små äppelpajer	137
Muffins med blåbär och citron	140

Indholdsfortegnelse

LEG MED STANDARDINDSTILLINGERNE 13

Morgenmad

Bagt æg i kop	20
Arme riddere	23
Morgenmadssandwich	26
Bacon	29
Morgenmadspizza	32

Hovedretter

Japanske kødboller	36
Grillet kylling	39
Kyllingelår stegt i sennep	42
Kylling med honning og citron	45
Ovnbagt kylling med 5 spices	48
Friturestegt kylling	51
Kylling parmesan	54
Svinekoteletter – North Carolina style	57
Tunsandwich med chipotle sauce	60
Teriyaki-marineret laks	63
Laks med citronsmør	66
Grillet ostesandwich	69
Sprød friturestegt fiskenugetts	72
Pepperoni minipizza	75
Cheeseburger	78

Forretter

Kyllingevinger	82
Mongolske kyllingevinger	85
Jerk kyllingevinger	88
Hjemmelaget tortillachips	91
Friturestegt mozzarella sticks	94
Rejer med bacon	97
Lam shawarma spyd	100

Tilbehør

Hjemmelavet pommes frites	104
Kartoffelbåde	107
Kartoffelchips	110
Løgringer	113
Hasselbagte kartofler	116
Stegte kartofler	119
Stegt broccoli med hvidløg	122
Stegt aubergine	125
Hvidløgsbrød	128

Dessert

Kannelsnegl	132
Bananbrød med nødder	135
Små æble tærter	138
Muffins med blåbær og citron	141

Sisällysluettelo

Esiasetukset	15
---------------------	----

Aamiainen

Paistettu kananmuna kupissa	20
Köyhät ritaritikut	23
Muffini -aamiaisoileipä	26
BBQ -pekoni	29
Aamiaispitsa	32

Pääruoat

Japanilaiset lihapullat	36
BBQ -kana	39
Paahdetut sinappikananreidet	42
Hunaja -sitruunakana	45
Tahmea viismauste -kana	48
"Friteerattu" kana	51
Kanaparmesaani	54
Pohjoiskarolinalaistyylliset porsaankylykset	57
Chipotle -tonnikalaleipä	60
Lohi teriyakikastikkeella	63
Sitruuna -voilohi	66
Grillattu juustovoileipä	69
Rapeat "friteeratut" kalanugetit	72
Pepperoni -minipitsat	75
Minijuustohampurilaiset	78

Alkuruoat

Kuivamaustetut kanansiivet	82
Mongolialaiset kanansiivet	85
Jerk -kanansiivet	88
Kotitekoiset tortillasipsit	91
"Friteeratut" mozzarellapalat	94
Pekoniin käärityt katkaravut	97
Lammas -shawarmavartaat	100

Lisukkeet

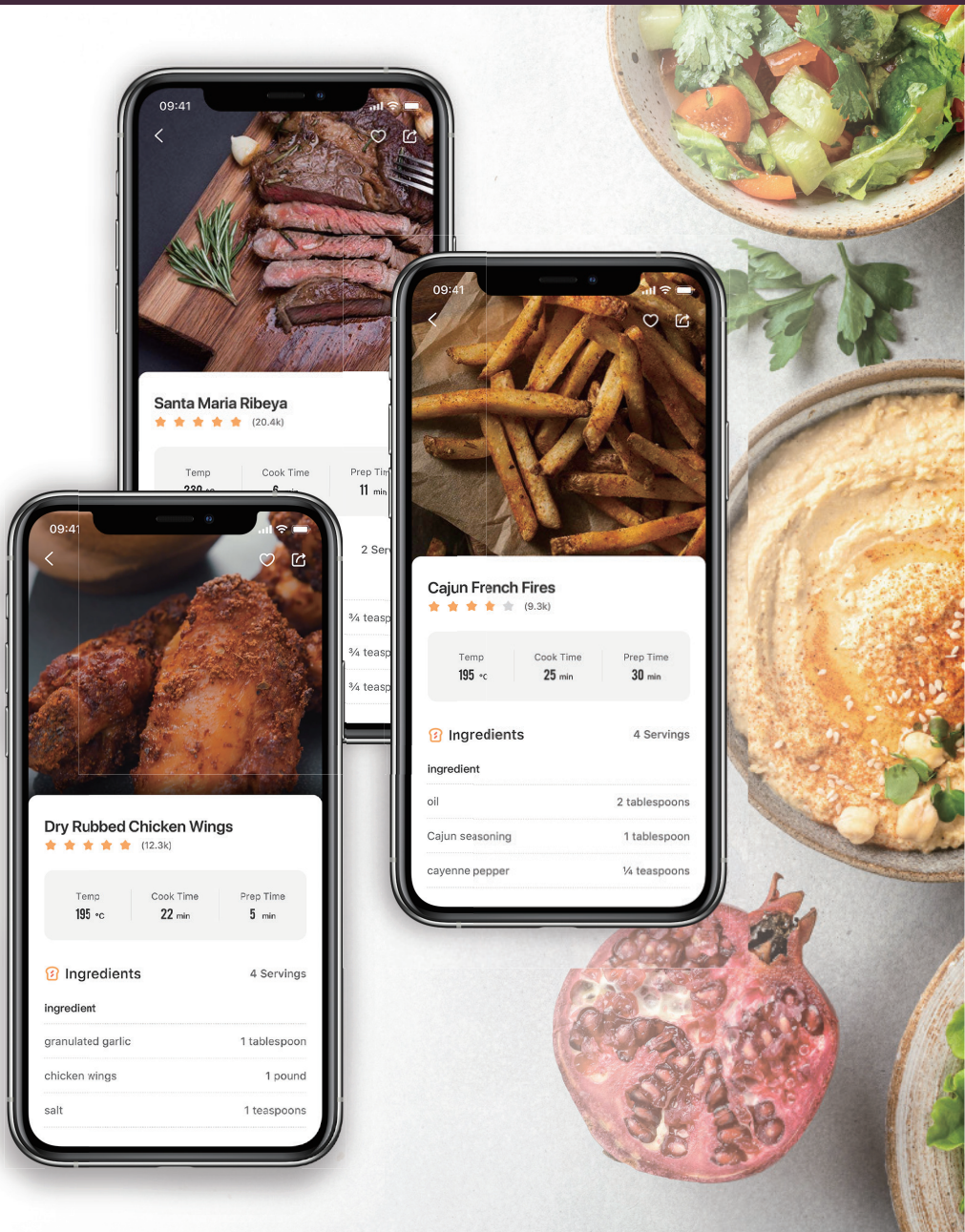
Kotitekoiset ranskalaiset	104
Lohkoperunat	107
Perunalastut	110
Sipulirenkaat	113
Hasselbackan perunat	116
Paistettut perunat	119
Paahdettu valkosipuliparsakaali	122
Paistettu munakoiso	125
Valkosipulileipä	128

Jälkiruoat

Kanelirullat	132
Banaani -pähkinäleipä	135
Miniomenapiirakat	138
Mustikka -sitruunamuffinit	141

Scan the QR code to download the VeSync app and view more chef-made recipes uploaded each month.

Note: The VeSync app interface may change over time due to continued updates for improvement.



 *Thank you for
your purchase!* 

(We hope you love our new air fryer as much as we do)



join

the Cosori Cooks Community on Facebook
facebook.com/groups/cosoricooks



enjoy

weekly, featured recipes
Penny Plates | Quick Cuisines | Easy One-Pot



explore

our recipe gallery
www.cosori.com/recipes



CONTACT OUR CHEFS

Our helpful, in-house chefs are ready to assist you with any questions you might have!

Email: recipes@cosori.com

On behalf of all of us at Cosori,

Happy cooking!

Playing with Presets

ICON	FOOD	TEMPERATURE (°C)	TIME (MIN)	COOKED
 STEAK	Steak: Ribeye, Sirloin, Filet	205°C	6 minutes	Rare
			8 minutes	Medium
			10 minutes	Well-done
	Hamburger	205°C	10 minutes	
	Beef Meatballs	205°C	8 minutes	
	Sausage	205°C	8-12 minutes	
	Pork Chop, boneless	205°C	12-14 minutes	
	Pork Chop, bone-in	205°C	16-18 minutes	

ICON	FOOD	TEMPERATURE (°C)	TIME (MIN)	SHAKE
 SEAFOOD	Salmon	175°C	8 minutes	
	Tilapia	175°C	6-8 minutes	
	Sword Fish	175°C	8-10 minutes	
 SHRIMP	Shrimp	190°C	6-10 minutes	Shake
	Jumbo Shrimp	190°C	8-10 minutes	Shake
 BACON	Bacon	160°C	6-8 minutes	
	Pancetta	160°C	10 minutes	
	Parma Ham	160°C	6 minutes	
 CHICKEN	Chicken Wings	195°C	20-25 minutes	Shake
	Chicken Leg/Drumstick	195°C	25 minutes	
	Chicken Thigh, boneless, skinless	195°C	10-12 minutes	
	Chicken Thigh, bone-in, skin on	195°C	20-30 minutes	
	Chicken Breast, boneless, skinless	180°C	12-14 minutes	

Playing with Presets (cont.)

ICON	FOOD	TEMPERATURE (°C)	TIME (MIN)	SHAKE
 FRENCH FRIES	Potato Wedges	175°C	25-30 minutes	Shake
	Potato, baby	175°C	20-25 minutes	Flip
	French Fries, fresh	195°C	25-30 minutes	Shake
	Sweet Potato	195°C	25-30 minutes	Flip
 VEGETABLES	Broccoli	150°C	8 minutes	Shake
	Cauliflower	150°C	10 minutes	Shake
	Zucchini	150°C	10 minutes	Shake
 ROOT VEGETABLES	Carrots	205°C	12 minutes	Shake
	Brussel Sprouts	205°C	8 minutes	Shake
	Butternut Squash	205°C	10 minutes	Shake
	Corn	205°C	8-12 minutes	Flip
 DESSERTS	Muffins	150°C	15 minutes	
	Cake	150°C	30 minutes	
	Cupcakes	150°C	15 minutes	
	Brownies	160°C	30 minutes	
 BREAD	Corn Bread	150°C	25-30 minutes	
	Cinnamon Rolls	165°C	15 minutes	
	Grilled Cheese	160°C	8 minutes	
	Toasted Bread	160°C	8 minutes	
 FROZEN FOODS	Chicken Nuggets	175°C	10 minutes	Shake
	Onion Rings	175°C	10 minutes	Shake

Leke med forhåndsinnstillinger

IKON	MAT	TEMPERATUR (°C)	TID (MIN)	KOKT
 BIFF	Biff: Entrecôte, Mørbrad, Filet	205°C	6 minutter	Lite stekt
			8 minutter	Middels
			10 minutter	Godt stekt
	Hamburger	205°C	10 minutter	
	Biff, Kjøttboller	205°C	8 minutter	
	Pølse	205°C	8-12 minutter	
	Svinekotelett (benfri)	205°C	12-14 minutter	
	Svinekotelett (benfri)	205°C	16-18 minutter	

IKON	MAT	TEMPERATUR (°C)	TID (MIN)	RISTE
 SJØMAT	Laks	175°C	8 minutter	
	Tilapia	175°C	6-8 minutter	
	Sverfisk	175°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	180°C	12-14 minutter	

IKON	MAT	TEMPERATUR (°C)	TID (MIN)	RISTE
 POMMES FRITES	Potetbåter	175°C	25-30 minutter	Riste
	Små poteter	175°C	20-25 minutter	Snu
	Pommes frites, fersk	195°C	25-30 minutter	Riste
	Søtpotet	195°C	25-30 minutter	Snu
 GRØNNSAKER	Brokkoli	150°C	8 minutter	Riste
	Blomkål	150°C	10 minutter	Riste
	Zucchini	150°C	10 minutter	Riste
 ROT-GRØNNSAKER	Gulrøtter	205°C	12 minutter	Riste
	Rosenkål	205°C	8 minutter	Riste
	Gresskar	205°C	10 minutter	Riste
	Mais	205°C	8-12 minutter	Snu
 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	165°C	15 minutter	
	Grillet ostemørbrød	160°C	8 minutter	
	Ristet brød	160°C	8 minutter	
 FROSNE MATVARER	Kylling Nuggets	175°C	10 minutter	Riste
	Løkringer	175°C	10 minutter	Riste

Lathund med förhandsinställningar

IKON	MAT	TEMPERATUR (°C)	TID (MIN)	KOKT
 BIFF	Nötkött: Entrecôte, Ryggbiff, Filé	205°C	6 minuter	Medium rare
			8 minuter	Medium
			10 minuter	Well done
	Hamburgare	205°C	10 minuter	
	Biff, köttbullar	205°C	8 minuter	
	Korv	205°C	8-12 minuter	
	Fläskkotlett (benfri)	205°C	12-14 minuter	
	Fläskkotlett (benfri)	205°C	16-18 minuter	

IKON	MAT	TEMPERATUR (°C)	TID (MIN)	SKAKA
 SKALDJUR	Lax	175°C	8 minuter	
	Tilapia	175°C	6-8 minuter	
	Svärdfisk	175°C	8-10 minuter	
 RÄKOR	Räkor	190°C	6-10 minuter	Shake
	Jätteräkor	190°C	8-10 minuter	Shake
 BACON	Bacon	160°C	6-8 minuter	
	Pancetta	160°C	10 minuter	
	Parmaskinka	160°C	6 minuter	
 KYCKLING	Kycklingvingar	195°C	20-25 minuter	Shake
	Kycklinglår/Drumstick	195°C	25 minuter	
	Kycklinglår, benlös, skinnlös	195°C	10-12 minuter	
	Kycklinglår, med ben och skinn	195°C	20-30 minuter	
	Kycklingbröst, benlös, skinnlös	185°C	12-14 minuter	

IKON	MAT	TEMPERATUR (°C)	TID (MIN)	SKAKA
 STRIPS	Klyftpotatis	175°C	25-30 minuter	Shake
	Småpotatis	175°C	20-25 minuter	Vänd
	Pommes, färska	195°C	25-30 minuter	Shake
	Sötpotatis	195°C	25-30 minuter	Vänd
 GRÖNSAKER	Broccoli	150°C	8 minuter	Shake
	Blomkål	150°C	10 minuter	Shake
	Kucchini	150°C	10 minuter	Shake
 ROTGRÖNSAKER	Morötter	205°C	12 minuter	Shake
	Brysselkål	205°C	8 minuter	Shake
	Pumpa	205°C	10 minuter	Shake
	Majs	205°C	8-12 minuter	Vänd
 EFTERRÄTTER	Muffins	150°C	15 minuter	
	Tårta	150°C	30 minuter	
	Muffins	150°C	15 minuter	
	Brownies	160°C	30 minuter	
 BRÖD	Majsbröd	150°C	25-30 minuter	
	Kanelkringlor	165°C	15 minuter	
	Grilled cheese	160°C	8 minuter	
	Rostat bröd	160°C	8 minuter	
 FRYSTA LIVSMEDEL	Kycklingnuggets	175°C	10 minuter	Shake
	Lökringar	175°C	10 minuter	Shake

Leg med standardindstillingerne

IKON	MAD	TEMPERATUR (°C)	TID (MIN)	TILBEREDNING
 BØF	Bøf: Entrecote, Mørbrad, Filet	205°C	6 minutter	Medium rare
			8 minutter	Medium
			10 minutter	Well done
	Hamburger	205°C	10 minutter	
	Bøf, Kødboller	205°C	8 minutter	
	Pølse	205°C	8-12 minutter	
	Svinekotelet (benfri)	205°C	12-14 minutter	
	Svinekotelet (benfri)	205°C	16-18 minutter	

IKON	MAD	TEMPERATUR (°C)	TID (MIN)	TILBEREDNING
 FISK	Laks	175°C	8 minutter	
	Tilapia	175°C	6-8 minutter	
	Sværdfisk	175°C	8-10 minutter	
 REJER	Rejer	190°C	6-10 minutter	Ryst
	Jumbo rejer	190°C	8-10 minutter	Ryst
 BACON	Bacon	160°C	6-8 minutter	
	Pancetta	160°C	10 minutter	
	Parmaskinke	160°C	6 minutter	
 KYLLING	Kyllingevinger	195°C	20-25 minutter	Ryst
	Kyllingelår/Drumstick	195°C	25 minutter	
	Kyllingelår uden ben og skind	195°C	10-12 minutter	
	Kyllingelår med ben og skind	195°C	20-30 minutter	
	Kyllingebryst uden ben og skind	180°C	12-14 minutter	

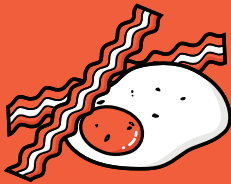
IKON	MAD	TEMPERATUR (°C)	TID (MIN)	TILBEREDNING
 POMMES FRITES	Kartoffelbåde	175°C	25-30 minutter	Ryst
	Små kartofler	175°C	20-25 minutter	Vend
	Pommes frites, frosne	195°C	25-30 minutter	Ryst
	Sødkartoffel	195°C	25-30 minutter	Vend
 GRØNSAG	Broccoli	150°C	8 minutter	Ryst
	Blomkål	150°C	10 minutter	Ryst
	Squash	150°C	10 minutter	Ryst
 RODFRUGT	Gulerødder	205°C	12 minutter	Ryst
	Rosenkål	205°C	8 minutter	Ryst
	Græskar	205°C	10 minutter	Ryst
	Majs	205°C	8-12 minutter	Vend
 DESSERT	Muffins	150°C	15 minutter	
	Kage	150°C	30 minutter	
	Cupcakes	150°C	15 minutter	
	Brownies	160°C	30 minutter	
 BRØD	Majsbrød	150°C	25-30 minutter	
	Kiks	177°C	12 minutter	
	Kannelsnegl	165°C	15 minutter	
	Grillet ostesandwich	160°C	8 minutter	
	Ristet brød	160°C	8 minutter	
 FROSSEN MAD	Kylling Nuggets	175°C	10 minutter	Ryst
	Løgringe	175°C	10 minutter	Ryst

Esiasetukset

KUVAKE	RUOKA	LÄMPÖTILA (°C)	AIKA (MIN)	PAISTETTUG
 PIHVI	Pihvi: välikyljys, ulkofilee, filee	205°C	6 minuuttia	Raaka
			8 minuuttia	Puolikypsä
			10 minuuttia	Kypsä
	Hampurilainen	205°C	10 minuuttia	
	Naudanlihapullat	205°C	8 minuuttia	
	Makkara	205°C	8-12 minuuttia	
	Porsaankyljys, luuton	205°C	12-14 minuuttia	
	Porsaankyljys, luullinen	205°C	16-18 minuuttia	

KUVAKE	RUOKA	LÄMPÖTILA (°C)	AIKA (MIN)	PAISTETTUG
 KALARUOKA	Lohi	175°C	8 minuuttia	
	Tilapia	175°C	6-8 minuuttia	
	Miekkakala	175°C	8-10 minuuttia	
 KATKARAPU	Katkarapu	190°C	6-10 minuuttia	Ravistus
	Jättikatkarapu	190°C	8-10 minuuttia	Ravistus
 PEKONI	Pekoni	160°C	6-8 minuuttia	
	Pancetta	160°C	10 minuuttia	
	Parmankinkku	160°C	6 minuuttia	
 KANA	Kanssiivet	195°C	20-25 minuuttia	Ravistus
	Kanankoipi	195°C	25 minuuttia	
	Kanan reisi, luuton, nahaton	195°C	10-12 minuuttia	
	Kanan reisi, luullinen, nahallinen	195°C	20-30 minuuttia	
	Kananrinta, luuton, nahaton	180°C	12-14 minuuttia	

KUVAKE	RUOKA	LÄMPÖTILA (°C)	AIKA (MIN)	RAVISTUS
 RANSKALAISET	Lohkoperunat	175°C	25-30 minuuttia	Ravistus
	Peruna, pieni	175°C	20-25 minuuttia	Kääntö
	Sipsit, tuore	195°C	25-30 minuuttia	Ravistus
	Bataatti	195°C	25-30 minuuttia	Kääntö
 VIHANNEKSET	Parsakaali	150°C	8 minuuttia	Ravistus
	Kukkakaali	150°C	10 minuuttia	Ravistus
	Kesäkurpitsa	150°C	10 minuuttia	Ravistus
 JUUREKSET	Porkkanat	205°C	12 minuuttia	Ravistus
	Ruusukaalit	205°C	8 minuuttia	Ravistus
	Myskikurpitsa	205°C	10 minuuttia	Ravistus
	Maissi	205°C	8-12 minuuttia	Kääntö
 JÄLKIRUOAT	Muffinit	150°C	15 minuuttia	
	Kakku	150°C	30 minuuttia	
	Kuppikakut	150°C	15 minuuttia	
	Suklaaleivokset	160°C	30 minuuttia	
 LEIPÄ	Maissileipä	150°C	25-30 minuuttia	
	Kanelirullat	177°C	15 minuuttia	
	Grillattu juustovoileipä	165°C	8 minuuttia	
	Paahtoleipä	160°C	8 minuuttia	
 PAKASTERUOAT	Kananugetit	175°C	10 minuuttia	Ravistus
	Sipulirenkaat	175°C	10 minuuttia	Ravistus



EN

Breakfast

NO

Frokost

SV

Frukost

DK

Morgenmad

FI

Aamiainen



EN Baked Potted Egg

YIELDS 3 SERVINGS

PREP TIME: 3 min

COOK TIME: 14 min

Nonstick cooking spray

3 eggs

6 slices smoked streaky bacon,
diced

60 grams baby spinach, washed

120 millilitres heavy cream

15 grams Parmesan cheese, grated

Salt & pepper, to taste

- 1 SELECT** Preheat on the Cosori Air Fryer, adjust to 175°C, and press *Start/Pause*.
- 2 SPRAY** three 76-mm ramekins with nonstick cooking spray.
- 3 ADD** 1 egg to each greased ramekin.
- 4 COOK** the bacon in a pan until crispy, about 5 minutes.
- 5 ADD** the spinach and cook until wilted, about 2 minutes.
- 6 MIX** in the heavy cream and Parmesan cheese. Cook for 2 to 3 minutes.
- 7 POUR** the cream mixture on top of the eggs.
- 8 PLACE** the ramekins into the *preheated* air fryer and cook for 4 minutes at 175°C, until the egg white is fully set.
- 9 SEASON** to taste with salt and pepper.

NO 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 **PASSER** 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.

SV Bakade ägg i kopp

GER 3 KOPPAR

FÖRBEREDELSE: 3 min

TILLAGNINGSTID: 14 min

INGREDIENSER

3 ägg

6 skivor rökt bacon

60 gram spenat, tvättad

85 ml vispgrädd

2 msk parmesanost, riven

Salt och peppar

Matlagningsspray / olja

- 1 **VÄLJ** Förvärmning på din Cosori airfryer, justera till 177 °C, och tryck på Start/Paus.
- 2 **SPRAYA** tre koppar/formar med matlagningsspray.
- 3 **TILLSÄTT** 1 ägg till varje kopp/form.
- 4 **STEK** bacon i en panna tills den är krispig, ca 5 minuter.
- 5 **TILLSÄTT** Spenaten och stek tills den blir brun, ca 2 minuter.
- 6 **BLANDA** i vispgrädden och parmesanost. Stek i 2 till 3 minuter.
- 7 **HÄLL** gräddblandningen ovanpå äggen.
- 8 **PLACERA** kopparna/formarna i den förvärmda airfryern och tillaga i 4 minuter på 180 °C, tills äggvitan är helt fast.
- 9 **SMAKA** av med salt och peppar.

FORBEREDELSE: 3 min

STEGETID: 14 min

INGREDIENSER

3 æg
6 skiver røget bacon
60 gram spinat, vasket
85 ml piskefløde
2 spsk. parmesanost, revet
Salt og peber
Smør/rapsole spray eller olie

- 1 **VÆLG** Forvarme på Cosori airfryer, juster til 177°C, og tryk Start/Pause.
- 2 **SPRAY** tre kopper/former med smør/rapsole spray.
- 3 **KOM** 1 æg i hver kop/form.
- 4 **STEG** bacon på en pande til det er sprødt, ca. 5 minutter.
- 5 **TILSÆT** spinat og steg til det er blødt, ca. 2 minutter.
- 6 **TILSÆT** piskefløde og parmesanost. Steg i 2 til 3 minutter.
- 7 **HÆLD** blandingen over æggene.
- 8 **KOM** kopperne/formene i den forvarmede airfryeren og steg i 4 minutter på 180°C, til æggeghviderne er helt fast.
- 9 **SMAG** til med salt og peber.

VALMISTUSAIKA: 3 minuuttia

PAISTOAIKA: 14 minuuttia

RUOANLAITTO SUIHKETTA

3 kananmunaa
3 viipaletta savupekonia,
kuutioitu
60 g baby-pinaattia, pesty 85 ml
kuohukermaa
2 rkl parmesaanijuustoa,
raastettu
Suolaa & pippuria maun
mukaan

- 1 **VALITSE** Esilämmitä Cosori-kiertoilmakypsentimessä, säädä 175 °C:seen ja paina Aloita/Keskeytä.
- 2 **SUIHKUTA** kolme 76 mm:n kokoista annosvuokaa ruoanlaittosuihkeella.
- 3 **LISÄÄ** 1 kananmuna jokaiseen voideltuun annosvuokaan.
- 4 **PAISTA** pekonia pannulla rapeaksi, noin 5 minuuttia.
- 5 **LISÄÄ** pinaatti ja paista, kunnes se menee kasaan, noin 2 minuuttia.
- 6 **SEKOITA** kuohukerma ja parmesaanijuusto. Paista 2-3 minuuttia.
- 7 **KAADA** kermaseos kananmunien päälle.
- 8 **ASETA** annosvuoat esilämmitettyyn kiertoilmakypsentimeen ja paista 4 minuuttia 175 °C:ssa, kunnes munanvalkuainen on täysin asettunut.
- 9 **MAUSTA** maun mukaan suolalla ja pippurilla.



EN French Toast Sticks

YIELDS 4 SERVINGS

PREP TIME: 5 min

COOK TIME: 10 min

4 slices white bread, 38-mm thick,
preferably stale

2 eggs

60 millilitres milk

15 millilitres maple syrup

2 millilitres vanilla extract

Nonstick cooking spray

38 grams sugar

3 grams ground cinnamon

Maple syrup, for serving

Powdered sugar, for dusting

- 1 CUT** each slice of bread into thirds making 12 pieces. Set aside.
- 2 WHISK** together the eggs, milk, maple syrup, and vanilla.
- 3 SELECT** *Preheat* on the Cosori Air Fryer, adjust to 175°C, and press *Start/Pause*. Allow to heat up.
- 4 DIP** the bread sticks into the egg mixture and arrange into the *preheated* air fryer. Spray the French toast sticks liberally with cooking spray.
- 5 COOK** the French toast sticks for 10 minutes at 175°C. Flip the sticks halfway through cooking.
- 6 MIX** together the sugar and cinnamon in a bowl. Set aside.
- 7 COAT** the French toast sticks in the cinnamon sugar mixture when done cooking.
- 8 SERVE** with maple syrup and dust with powdered sugar.

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 brødslike 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.
- 6 **STEK** brødene i 10 minutter på 180°C. Snu maten halvveis gjennom tilberedningen.
- 7 **BLAND** sammen sukker og kanel i en bolle. Sett til side.
- 8 **DEKK** pinnene i kanel og sukker-blandingen når du er ferdig.
- 9 **SERVERES** med lønnesirup og dryss av sukker.

FÖRBEREDELSE: 5 min
TILLAGNINGSTID: 10 min

INGREDIENSER

4 skivor vitt bröd (4 cm tjocka)
2 ägg
60 ml mjölk
1 msk lönnssirap
1/2 tsk vaniljextrakt
3 msk socker
1 tsk malt kanel
Lönnssirap (för servering)
Socker (för toppning)
Matlagingspray / olja

- 1 **SKÄR** varje skiva bröd i tre delar och gör 12 stycken brödpinnar. Lägg åt sidan.
- 2 **VISPA** ägg, mjölk, lönnssirap och vanilj.
- 3 **VÄLJ** Förvärmning på din Cosori airfryer, justera till 177 °C, och tryck på Start/Paus. Låt den värmas upp.
- 4 **DOPPA** brödpinnarna i äggblandningen och placera dem i den förvärmda airfryern.
- 5 **SPRAYA** maten med lite matlagingspray.
- 6 **TILLAGA** bröden i 10 minuter vid 180 °C. Vänd bröden halvvägs genom tillagningen.
- 7 **BLANDA** socker och kanel i en skål. Lägg åt sidan.
- 8 **TÄCK** brödpinnarna i kanel- och sockerblandningen när du är klar.
- 9 **SERVERA** med lönnssirap och strö över lite socker.

FORBEREDELSE: 5 min

STEGETID: 10 min

INGREDIENSER

4 skiver hvidt brød (4 cm tykke)

2 æg

60 ml mælk

1 spsk. ahornsirup

1/2 tsk. vaniljeekstrakt

3 spsk. sukker

1 tsk. stødt kanel

Ahornsirup (til servering)

Flormelis (til topping)

Smør/rapsole spray eller olie

- 1 **SKÆR** hver brødske i tre og lav i alt 12 «pinde». Sæt til side.
- 2 **PISK** æg, mælk, ahornsirup og vanilje sammen.
- 3 **VÆLG** Forvarme på Cosori airfryer, juster til 177°C, og tryk Start/Pause. Lad den varme op.
- 4 **DYP** brødpindene i æggeblandingen og læg dem ned i den forvarmede airfryeren.
- 5 **SPRAY** maden med lidt smør/rapsole spray
- 6 **STEG** brødene i 10 minutter på 180°C. Vend maden halvvejs under tilberedningen.
- 7 **BLAND** sukker og kanel i en skål. Sæt til side.
- 8 **VEND** pindene i kanel og sukker-blandingen, når de er bagt færdige.
- 9 **SERVERES** med ahornsirup og drysses med flormelis.

FI Köyhät ritaritikut

4 ANNOSTA

VALMISTUSAIKA: 5 minuuttia

PAISTOAIKA: 10 minuuttia

4 viipaletta vaaleaa leipää, 4 cm paksu, mieluiten väljähtänyttä

2 kananmunaa

60 ml maitoa

1 rkl vaahterasiirappia

1/2 tl vaniljauutetta

Ruoanlaittosuihketta

3 rkl sokeria

1 tl jauhettua kanelia

Vaahterasiirappia tarjoiluun

Tomusokeria päälle

- 1 **LEIKKAA** kukin leipäviipaletta kolmeen osaan, yhteensä 12 kappaletta. Laita syrjään.
- 2 **VATKAA** kananmuna, maito, vaahterasiirappi ja vanilja.
- 3 **VALITSE** Esilämmitä Cosori -kiertoilmakypsintimessä, säädä 175 °C:seen ja paina Aloita/Keskeytä. Anna lämmitä.
- 4 **KASTA** leipätikut munaseokseen ja aseta esilämmitettyyn kiertoilmakypsintimeen. Suihkuta köyhät ritaritikut avokätisesti ruoanlaittosuihkeella.
- 5 **PAISTA** köyhiä ritaritikkua 10 minuuttia 175°C:ssa. Käännä paistamisen puolella välissä.
- 6 **SEKOITA** sokeri ja kaneli kulhossa. Laita syrjään.
- 7 **PYÖRITTELE** köyhiä ritaritikkua kaneli-sokeriseoksessa paistamisen valmistuttua.
- 8 **TARJOILE** vaahterasiirapin ja tomusokerin kera.



EN Muffin Breakfast Sandwich

YIELDS 1 SERVING

PREP TIME: 2 min

COOK TIME: 10 min

Nonstick cooking spray

1 slice white cheddar cheese

1 slice Canadian bacon

1 English muffin, split

15 millilitres hot water

1 large egg

Salt & pepper, to taste

- 1 SPRAY** the inside of a 85 grams ramekin with cooking spray and place into the Cosori Air Fryer.
- 2 SELECT** *Preheat*, adjust to 160°C, and press *Start/Pause*.
- 3 ADD** the cheese and Canadian bacon to 1 half of the English muffin.
- 4 PLACE** both halves of the muffin into the *preheated* air fryer.
- 5 POUR** the hot water and egg into the heated ramekin and season with salt and pepper.
- 6 SELECT** *Bread*, adjust to 10 minutes, and press *Start/Pause*.
- 7 TAKE** the English muffins out after 7 minutes, leaving the egg for the full time.
- 8 ASSEMBLE** your sandwich by placing the cooked egg on top of the English muffin and serve.

NO 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

Matlagingsspray / olje

- 1 **SPRAY** innsiden av en 1 dl ramekin/form med matlaging spray og legg den i matkurven.
- 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/rom 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.

SV Frukostfralla

GER 1 PORTION

FÖRBEREDELSE: 2 min

TILLAGNINGSTID: 10 min

INGREDIENSER

1 skiva vit cheddarost

1 skiva bacon

1 kuvertbröd, uppdelad

1 msk varmt vatten

1 stort ägg

Salt och peppar

Matlagningsspray / olja

- 1 **SPRAYA** insidan av en 1 dl ramekin/form med matlagningsspray och placera i din Cosori airfryer.
- 2 **VÄLJ** Förvärmning, justera till 160 °C och tryck på Start/Paus.
- 3 **TILLSÄTT** ost och bacon på en del av kuvertbrödet.
- 4 **PLACERA** båda halvorna av kuvertbrödet i den förvärmda airfryern.
- 5 **HÄLL** varmt vatten och ägg i en uppvärmd ramekin/form och krydda med salt och peppar.
- 6 **VÄLJ** Bröd, justera till 10 minuter, och tryck på Start/Paus.
- 7 **TA UT** kuvertbröden efter 7 minuter och låt ägget tillagas den återstående tiden.
- 8 **SÄTT** ihop frukostbullen genom att placera det stekta ägget i mitten av kuvertbrödet och servera.

FORBEREDELSE: 2 min

STEGETID: 10 min

INGREDIENSER

1 skive hvid cheddarost

1 skive bacon

1 rundstykke

1 spsk. varmt vand

1 stort æg

Salt og peber

Smør/rapsole spray eller olie

- 1 **SPRAY** indersiden af en ramekin/form (Ø 9 cm) med smør/rapsole spray og læg i Cosori airfryer.
- 2 **VÆLG** Forvarmning, juster til 160°C og tryk Start/Pause.
- 3 **SKÆR** rundstykket over, kom ost og bacon på den ene side og klap sammen.
- 4 **KOM** hele rundstykket ind den forvarmede airfryeren.
- 5 **HÆLD** kogende vand og æg i en opvarmet ramekin/form og krydre med salt og peber.
- 6 **VÆLG** Brød, juster til 10 minutter og tryk Start/Pause.
- 7 **TAG** rundstykkerne ud efter 7 minutter, og lad ægget stege den resterende tid.
- 8 **TILBERED** ved at åbne sandwichen, komme det stegte æg ind i midten og server.

FI **Muffini-aamiaisvoileipä**

1 ANNOS

VALMISTUSAIKA: 2 minuuttia

PAISTOAIKA: 10 minuuttia

RUOANLAITTOSSUIHKETTA

1 viipale valkoista cheddarjuustoa

1 viipale kanadalaista pekonia

1 englantilainen muffini, leikattu kahtia

1 rkl lämmintä vettä

1 suuri kananmuna

Suolaa & pippuria maun mukaan

- 1 **SUIHKUTA** 85 g:n annosvuoan sisäpuoli ruoanlaittosuihkeella ja aseta Cosori-kiertoilmakypsenteimeen.
- 2 **VALITSE** Esilämmitä Cosori-kiertoilmakypsenteimessä,
- 3 säädä 160 °C:seen ja paina Aloita/Keskeytä.
- 4 **LISÄÄ** juusto ja kanadalainen pekoni yhteen englantilaisen muffinin puoliskoon.
- 5 **ASETA** molemmat englantilaisen muffinin puoliskot esilämmitettyyn kiertoilmakypsenteimeen.
- 6 **KAADA** kuuma vesi ja kananmuna lämmitettyyn annosvuokaan ja mausta suolalla ja pippurilla.
- 7 **VALITSE** Leipä, säädä 10 minuuttiin ja paina Aloita/Keskeytä.
- 8 **POISTA** englantilaiset muffinit 7 minuutin kuluttua ja anna kananmunan paistua loppuajan.
- 9 **KOKOA** voileipä asettamalla paistettu kananmuna englantilaisen muffinin päälle ja tarjoile.



EN BBQ Bacon

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 2 min

COOK TIME: 8 min

13 grams dark brown sugar

5 grams chili powder

1 gram ground cumin

1 gram cayenne pepper

4 slices bacon, halved

- 1 MIX** together the seasonings until well combined.
- 2 DREDGE** the bacon in the seasoning until fully coated. Set aside.
- 3 SELECT** *Preheat* on the Cosori Air Fryer, adjust to 160°C, and press *Start/Pause*.
- 4 PLACE** the bacon into the *preheated* air fryer.
- 5 SELECT** *Bacon* and press *Start/Pause*.

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 krydderblandingen 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.

FÖRBEREDELSE: 2 min**TILLAGNINGSTID:** 8 min**INGREDIENSER**

1 msk farinsocker
2 tsk chilipulver
1/4 tsk mald kummin
1/4 tsk cayennepeppar
4 skivor bacon

- 1 **BLANDA** krydderna väl.
- 2 **LÄGG** bacon i kryddblandningen tills den är välblandad. Lägg åt sidan.
- 3 **VÄLJ** Förvärmning på din Cosori airfryer, justera till 160 °C, och tryck på Start/Paus.
- 4 **LÄGG** bacon i den förvärmda airfryern.
- 5 **VÄLJ** Bacon och tryck på Start/Paus.

FORBEREDELSE: 2 min

STEGETID: 8 min

INGREDIENSER

1 spsk. brunt sukker

2 tsk. chilipulver

1/4 tsk. spidskummen, stødt

1/4 tsk. cayennepeber, stødt

4 skiver bacon

1 **BLAND** krydderierne godt sammen.

2 **LÆG** bacon i krydderiblandingen til det er godt blandet. Sæt til side.

3 **VÆLG** Forvarme på Cosori airfryer, juster til 160°C og tryk Start/Pause.

4 **LÆG** baconet i den forvarmede airfryeren.

5 **VÆLG** Bacon og tryk Start/Pause.

VALMISTUSAIKA: 2 minuuttia

PAISTOAIKA: 8 minuuttia

1 rkl tummanruskeaa sokeria

2 tl chilijauhetta

1/4 tl jauhettua kuminaa

1/4 tl cayennepippuria

2 viipaleta pekonia, puolitetu

1 **SEKOITA** mausteet hyvin.

2 **JAUHOTA** pekoni mausteilla, kunnes ne ovat täysin peittyneet. Laita syrjään.

3 **VALITSE** Esilämmitä Cosori-kiertoilmakypsintimessä, säädä 175 °C:seen ja paina Aloita/Keskeytä.

4 **ASETA** pekoni esilämmitettyyn kiertoilmakypsintimeen.

5 **VALITSE** Pekoni ja paina Aloita/Keskeytä.



EN Breakfast Pizza

YIELDS 1-2 SERVINGS

PREP TIME: 5 min

COOK TIME: 8 min

10 millilitres olive oil

1 pre-made pizza dough (178 mm)

28 grams low-moisture mozzarella cheese

2 slices smoked ham

1 egg

2 garlic cloves, minced

2 grams cilantro, chopped

- 1 BRUSH** olive oil on top of the premade pizza dough.
- 2 ADD** mozzarella cheese and smoked ham onto the dough.
- 3 SELECT** *Preheat* on the Cosori Air Fryer, adjust to 175°C, and press *Start/Pause*.
- 4 PLACE** the pizza into the *preheated* air fryer and cook for 8 minutes at 175°C.
- 5 REMOVE** baskets after 5 minutes and crack the egg on top of the pizza.
- 6 REPLACE** baskets into the air fryer and finish cooking. Garnish with chopped cilantro and serve.

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.

FÖRBEREDELSE: 5 min**TILLAGNINGSTID:** 8 min**INGREDIENSER**

2 ts olivolja

1 färdiglagad pizzadeg (18 cm)

30 g mozzarella

2 skivor rökt skinka

1 ägg

2 vitlöksklyftor, hackade

1 1/2 msk koriander, hackad

- 1 **PENSLA** olivolja på den förberedda pizzadegen.
- 2 **TILLSÄTT** mozzarella och rökt skinka på degen.
- 3 **VÄLJ** Förvärmning på din Cosori airfryer, justera till 175 °C, och tryck på Start/Paus.
- 4 **LÄGG** pizzan i den förvärmda airfryern och grädda i 8 minuter vid 175 °C.
- 5 **AVLÄGSNA** korgen efter 5 minuter och kläck ägget ovanpå pizzan.
- 6 **STÄLL** tillbaka korgen i airfryern och avsluta tillagningen. Garnera med hackad koriander och servera.

FORBEREDELSE: 5 min

STEGETID: 8 min

INGREDIENSER

2 ts. olivenolie
1 færdiglaved pizzadej (18 cm)
30 g mozzarella
2 skiver røget skinke
1 æg
2 hakket hvidløg
1 1/2 spsk. koriander, hakket

- 1 **BØRST** olivenolie på toppen af den færdiglavede pizzadej.
- 2 **KOM** mozzarella og røget skinke på dejen.
- 3 **VÆLG** Forvarme på Cosori airfryer, juster til 175 °C og tryk Start/Pause.
- 4 **KOM** pizzaen i den forvarmede airfryeren og bag i 8 minutter på 175 °C.
- 5 **FJERN** kurvene efter 5 minutter og slå ægget ud på toppen af pizzen.
- 6 **SÆT** kurvene tilbage i airfryeren og færdiggør tilberedningen. Pynt med hakket koriander og server.

VALMISTUSAIKA: 5 minuuttia

PAISTOAIKA: 8 minuuttia

10 tl oliiviöljyä
1 esivalmistettu pitsataikina (18 cm)
30 g matalakosteuksista mozzarellajuustoa
2 viipaletta savustettua kinkkua
1 kananmuna
2 valkosipulinkynttä, jauhettu
1 1/2 tl korianteria, hienonnettu

- 1 **VOITELE** oliiviöljyä esivalmistetun pitsataikinan päälle.
- 2 **LISÄÄ** mozzarella ja savustettu kinkku taikinan päälle.
- 3 **VALITSE** Esilämmitä Cosori-kiertoilmakypsenteimessä, säädä 175 °C:seen ja paina Aloita/Keskeytä.
- 4 **ASETA** pitsa esilämmitettyyn kiertoilmakypsenteimeen ja paista 8 minuuttia 175 °C:n lämpötilassa.
- 5 **POISTA** korit 5 minuutin jälkeen ja riko kananmuna pitsan päälle.
- 6 **ASETA** korit takaisin kiertoilmakypsenteimeen ja paista loppuun. Koristele hienonnetulla korianterilla ja tarjoile.



EN

Entrées

NO

Hovedretter

SV

Huvudrätter

DK

Hovedretter

FI

Pääruoat



EN Japanese Meatballs

YIELDS 4 SERVINGS

PREP TIME: 15 min

COOK TIME: 10 min

473 grams ground beef
15 millilitres sesame oil
18 millilitres miso paste
10 fresh mint leaves, finely chopped
4 scallions, finely chopped
5 grams salt
1 gram black pepper
45 millilitres soy sauce
45 millilitres mirin
45 millilitres water
3 grams brown sugar

- 1 MIX** together the ground beef, sesame oil, miso paste, mint leaves, scallions, salt, and pepper until everything is well incorporated.
- 2 ADD** a small amount of sesame oil to your hands and form mixture into 51-mm meatballs. You should have about 8 meatballs.
- 3 ALLOW** the meatballs to set in the fridge for 10 minutes.
- 4 CREATE** the glaze for the meatballs by mixing together the soy sauce, mirin, sake, water, and brown sugar. Set aside.
- 5 SELECT** *Preheat* on the Cosori Air Fryer and press *Start/Pause*.
- 6 ARRANGE** the chilled meatballs in the *preheated* air fryer.
- 7 SELECT** *Steak*, adjust time to 10 minutes, and press *Start/Pause*.
- 8 LIBERALLY BRUSH** the meatballs with the glaze every 2 minutes.

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 tykke 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.

FÖRBEREDELSE:15 min
TILLAGNINGSTID:10 min

INGREDIENSER

450 g köttfärs
1 msk sesamolja
1 msk misopasta
10 färska myntablad, 4
finhackade vårlökar
1 tsk salt
1/2 tsk svartpeppar
3 msk sojasås
3 msk risvin
1 msk sake
1 msk vatten
1/2 tsk farinsocker

- 1 **BLANDA** köttfärs, sesamolja, misopasta, myntablad, vårlök, salt och peppar tills allt är välblandat.
- 2 **LÄGG** en liten mängd sesamolja i dina händer och forma blandningen till 5 cm stora köttbullar. Du borde få ca 8 köttbullar.
- 3 **STÄLL** köttbullarna i kylskåpet i 10 minuter.
- 4 **GÖR** glasyren till köttbullarna genom att blanda sojasås, risvin, sake, vatten och farinsocker. Lägg åt sidan.
- 5 **VÄJ** Förvärmning på din Cosori airfryer och tryck på Start/Paus.
- 6 **LÄGG** de avkylda köttbullarna i korgen.
- 7 **VÄJ** Biff, justera tiden till 10 minuter, och tryck på Start/Paus.
- 8 **PENSLA** köttbullarna med glasyr varannan minut.

FORBEREDELSE:15 min
STEGETID:10 min

INGREDIENSER

450 gram hakket kød
1 spsk. sesamolie
1 spsk. miso pasta
10 friske mynteblade, finhakket 4
forårsløg, finhakket
1 tsk. salt
1/2 tsk. sort peber
3 spsk. soyasovs
3 spsk. risvin
1 spsk. sake
1 spsk. vand
1/2 tsk. brunt sukker

- 1 **BLAND** hakket kød, sesamolie, miso pasta, mynteblade, forårsløg, salt og peber godt sammen.
- 2 **KOM** en lille smule sesamolie i hænderne og form farsen til 5 cm kødboller. Du skulle gerne have 8 kødboller i alt.
- 3 **SÆT** kødbollerne ind i køleskabet i 10 minutter.
- 4 **LAV** marinaden til kødbollerne ved at blande soyasovsen, risvin, sake, vand og brunt sukker. Sæt til side.
- 5 **VÆLG** Forvarme på Cosori airfryer og tryk Start/Pause.
- 6 **LÆG** de afkølede kødboller ned i madkurven.
- 7 **VÆLG** Bøf, juster tiden til 10 minutter, og tryk Start/Pause.
- 8 **VEND** kødbollerne i marinaden i 2 minutter.

FI **Japanilaiset lihapullat**

4 ANNOSTA

VALMISTUSAIKA:15 minuuttia
PAISTOAIKA:10 minuuttia

450 g jauhelihaa
1 rkl seesamiöljyä
1 rkl misotahnaa
10 tuoretta mintunlehteä,
hienonnettu
4 salottisipulia, hienonnettu
1 tl suolaa
1/2 tl mustapippuria
3 rkl soijakastiketta
3 rkl miriniä
1 rkl vettä
1/2 tl fariinisokeria

- 1 **SEKOITA** jauheliha, seesamiöljy, misotahna, mintunlehdet, salottisipulit, suola ja pippuri hyvin.
- 2 **LISÄÄ** pieni määrä seesamiöljyä käsiin ja muodosta seoksesta 51 mm:n lihapullia. Seoksesta muodostuu noin 8 lihapullaa.
- 3 **ANNA** lihapullien asettua jääkaapissa 10 minuuttia.
- 4 **VALMISTA** kastike lihapullille sekoittamalla soijakastike, mirin, sake, vesi ja fariinisokeri. Laita syrjään.
- 5 **VALITSE** Esilämmitä Cosori-kiertoilmakypsenteimessä ja paina Aloita/Keskeytä.
- 6 **ASETA** jäähtyneet lihapullat esilämmitettyyn kiertoilmakypsenteimeen.
- 7 **VALITSE** Pihvi, säädä aika 10 minuuttiin ja paina Aloita/Keskeytä.
- 8 **VOITELE** lihapullat kastikkeella 2 minuutin välein.



EN Barbeque Chicken

YIELDS 4 SERVINGS

PREP TIME: 30 min

COOK TIME: 20 min

2 grams smoked paprika

5 grams powder

3 grams onion powder

4 grams chili powder

7 grams brown sugar

18 grams kosher salt

2 grams cumin

1 gram cayenne pepper

1 gram black pepper

1 gram white pepper

454 grams chicken legs, skin on

227 grams chicken wings

Barbecue sauce, for basting &
serving

- 1 **COMBINE** all the seasonings together in a small bowl.
- 2 **SPRINKLE** the seasoning over the chicken and allow to marinate for 30 minutes.
- 3 **SELECT** *Preheat* on the Cosori Air Fryer, adjust to 195°C, and press *Start/Pause*.
- 4 **PLACE** the wings in the *preheated* air fryer.
- 5 **SELECT** *Chicken*, adjust time to 20 minutes, and press *Start/Pause*.
- 6 **BRUSH** the chicken with some barbecue sauce every 5 minutes.
- 7 **REMOVE** the chicken from the air fryer when done cooking.
- 8 **SERVE** with some more barbecue sauce on the side.

NO 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.

SV Grillad kyckling

GER 4 PORTIONER

FÖRBEREDELSE: 30 min

TILLAGNINGSTID: 20 min

INGREDIENSER

1/2 matsked paprika
1/2 matsked vitløkspulver
1/2 matsked lökpulver
1/2 matsked chilipulver
1/2 matsked farinsocker
1 msk salt
1 tsk spiskummin
1/2 tsk cayennepepper
1/2 tsk svartpeppar
1/2 tsk vitpeppar
450 g kycklinglår, med skinn
225 g kycklingvingar
BBQ-sås, för smak

- 1 **BLANDA** alla kryddor i en liten skål.
- 2 **STRÖ** kryddan över kycklingen och låt marinera i 30 minuter.
- 3 **VÄLJ** Förvärmning på din Cosori airfryer, justera till 195 °C, och tryck på Start/Paus.
- 4 **LÄGG** kycklingen i korgen.
- 5 **VÄLJ** Kyckling, justera tiden till 20 minuter, och tryck på Start/Paus.
- 6 **PENSLA** kycklingen med lite BBQ var femte minut.
- 7 **TA UT** kycklingen från korgen när du är färdig med tillredningen.
- 8 **SERVERA** med lite BBQ-sås på sidan.

FORBEREDELSE: 30 min

STEGETID: 20 min

INGREDIENSER

1/2 spsk. paprika, stødt
1/2 spsk. hvidløgspulver
1/2 spsk. løgpulver
1/2 spsk. chilipulver
1/2 spsk. brunt sukker
1 spsk. salt
1 tsk. spidskommen
1/2 tsk. cayennepeber
1/2 tsk. sort peber
1/2 tsk. hvid peber
450 g kyllingelår, med skind
225 g kyllingevinger
BBQ-sauce

- 1 **BLAND** alle krydderierne sammen i en lille skål.
- 2 **DRYS** krydderierne over kyllingen og lad den marinere i 30 minutter.
- 3 **VÆLG** Forvarme på Cosori airfryer, juster til 195°C, og tryk Start/Pause.
- 4 **KOM** kyllingen ned i madkurven.
- 5 **VÆLG** Kylling, juster tiden til 20 minutter, og tryk Start/Pause.
- 6 **PENSL** kyllingen med BBQ-sauce hvert femte minut.
- 7 **FJERN** kyllingen fra madkurven, når tilberedningen er færdig.
- 8 **SERVER** med BBQ-sauce på bordet.

VALMISTUSAIKA: 30 minuuttia

PAISTOAIKA: 20 minuuttia

1/2 rkl savustettua paprikaa
1/2 rkl valkosipulijauhetta
1/2 rkl sipulijauhetta
1/2 rkl chilijauhetta
1/2 rkl fariinisokeria
1 rkl kosher-suolaa
1 tl juustokuminaa
1/2 tl cayennepippuria
1/2 tl mustapippuria
1/2 tl valkopippuria
450 g kanankoipia, nahallinen
225 g kanansiipiä
Grillikastiketta, valelemiseen & tarjoiluun

- 1 **SEKOITA** kaikki mausteet pienessä kulhossa.
- 2 **SIROTTELE** mausteet kanan päälle ja anna marinoitua 30 minuuttia.
- 3 **VALITSE** Esilämnitä Cosori-kiertoilmakypsenteimessä, säädä 195 °C:seen ja paina Aloita/Keskeytä.
- 4 **ASETA** siivet esilämnitettyn kiertoilmakypsenteimeen.
- 5 **VALITSE** Kana, säädä aika 20 minuuttiin ja paina Aloita/Keskeytä.
- 6 **VOITELE** kanaa grillikastikkeella 5 minuutin välein.
- 7 **POISTA** kana kiertoilmakypsenteimestä paistumisen valmistuttua.
- 8 **TARJOILE** grillikastikkeen kera.



EN Mustard-Roasted Chicken Thighs YIELDS 4 SERVINGS

PREP TIME: 3 min

COOK TIME: 20 min

30 grams Dijon mustard

15 millilitres maple syrup

1 gram onion powder

2 grams garlic powder

1 gram paprika

2 grams salt

1 gram black pepper

4 chicken thighs, bone-in, skin on

- 1 MIX** together the mustard, maple syrup, onion powder, garlic powder, paprika, salt, and black pepper in a small bowl.
- 2 COAT** the chicken thighs in the mustard glaze and set aside.
- 3 SELECT** *Preheat* on the Cosori Air Fryer, adjust to 195°C, and press *Start/Pause*.
- 4 PLACE** the chicken thighs in the *preheated* air fryer and top with any left over glaze.
- 5 SELECT** *Chicken*, adjust time to 20 minutes, and press *Start/Pause*.

NO 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.

SV Kycklinglår rostade med senap

GER 4 PORTIONER

FÖRBEREDELSE: 3 min

TILLAGNINGSTID: 20 min

INGREDIENSER

2 msk Dijonsenap

1 msk lönnssirap

1/2 tsk lökpulver

1/2 tsk vitlökspulver

1/4 tsk paprika

1/4 tsk salt

1/4 tsk svartpeppar

4 kycklinglår med ben och skinn

- 1 **BLANDA** senap, lönnssirap, lökpulver, vitlökspulver, paprika, salt och svartpeppar i en liten skål.
- 2 **LÄGG** kycklinglåren i senapsglasyr och lägg åt sidan.
- 3 **VÄLJ** Förvärmning på din Cosori airfryer, justera till 195 °C, och tryck på Start/Paus.
- 4 **PLACERA** kycklinglåren i korgen och toppa med eventuella rester av glasyren.
- 5 **VÄLJ** Kyckling, justera tiden till 20 minuter, och tryck på Start/Paus.

FORBEREDELSE: 3 min

STEGETID: 20 min

INGREDIENSER

2 spsk. dijonsennep
1 spsk. ahornsirup
1/2 tsk. løgpulver
1/2 tsk. hvidlødspulver
1/4 tsk. paprika, stødt
1/4 tsk. salt
1/4 tsk. sort peber
4 kyllingelår med ben og skind

- 1 **BLAND** sennep, ahornsirup, løgpulver, hvidlødspulver, paprika, salt og sort peber i en lille skål.
- 2 **SMØR** kyllingelårene i sennepsmarinaden og sæt til side.
- 3 **VÆLG** Forvarme på Cosori airfryer, juster til 195°C, og tryk Start/Pause.
- 4 **LÆG** kyllingelårene i madkurven og pensl evt. med resterende marinade.
- 5 **VÆLG** Kylling, juster tiden til 20 minutter og tryk Start/Pause.

VALMISTUSAIKA: 3 minuuttia

PAISTOAIKA: 20 minuuttia

2 rkl Dijon-sinappia
1 rkl vaahterasiirappia
1/2 tl sipulijauhetta
1/2 tl valkosipulijauhetta
1/4 tl paprikaa
1/4 tl suolaa
1/4 tl mustapippuria
4 kanan reittä, luullinen,
nahallinen

- 1 **SEKOITA** sinappi, vaahterasiirappi, sipulijauhe, valkosipulijauhe, paprika, suola ja mustapippuri pienessä kulhossa.
- 2 **VOITELE** kanan reidet sinappikuorrutteella ja laita syrjään.
- 3 **VALITSE** Esilämmitä Cosori -kiertoilmakypsenteimessä, säädä 195 °C:seen ja paina Aloita/Keskeytä.
- 4 **ASETA** kanan reidet esilämmitettyyn kiertoilmakypsenteimeen ja lisää jäljelle jäänyt kuorrute.
- 5 **VALITSE** Kana, säädä aika 20 minuuttiin ja paina Aloita/Keskeytä.



EN Honey Lemon Chicken

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 1 hr

COOK TIME: 15 min

45 millilitres honey, plus more for drizzle

15 millilitres soy sauce

1 lemon, juiced

2 garlic cloves, minced

4 chicken thighs, bone-in, skin on

Salt, to taste

Lemon slices, for garnish

- 1 COMBINE** honey, soy sauce, lemon juice, and garlic in a bowl and mix. Soak chicken thighs and marinate for up to 1 hour.
- 2 SELECT** *Preheat* on the Cosori Air Fryer, adjust to 195°C, and press *Start/Pause*.
- 3 PLACE** chicken thighs into the *preheated* air fryer.
- 4 SELECT** *Chicken*, adjust time to 15 minutes, and press *Start/Pause*.
- 5 REMOVE** the baskets from the air fryer when 5 minutes remain on the timer. Baste the chicken with more marinade and return baskets to finish cooking.
- 6 SEASON** with salt, drizzle some honey, and garnish with lemon slices.

NO Kylling med honning og sitron

GIR 2 PORSJONER

FORBEREDELSE: 1 time

STEKETID: 15 min

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 kyllinglårene 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** kyllinglårene 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.

SV Kyckling med honung och citron

GER 2 PORTIONER

FÖRBEREDELSE: 1 timme

TILLAGNINGSTID: 15 minuter

INGREDIENSER

3 msk honung

1 msk sojasås

1 citron, juice

1 vitlöksklyfta, hackad

4 kycklinglår med skinn och ben

Salt, efter smak

Citronskivor, för garnering

- 1 **BLANDA** honung, sojasås, citronsaft och vitlök i en skål och blanda. Blötlägg kycklinglåren och låt dem marinera i kylskåpet i upp till 1 timme.
- 2 **VÄLJ** Förvärmning på din Cosori airfryer, justera temperaturen till 195 °C, och tryck på Start/Paus.
- 3 **PLACERA** kycklinglåren i den förvärmda airfryern.
- 4 **VÄLJ** Kyckling, justera tiden till 15 minuter, och tryck på Start/Paus.
- 5 **TA UT** korgarna när det är 5 minuter kvar. Håll ytterligare lite marinad på kycklingen och sätt tillbaka korgarna för att slutföra tillagningen.
- 6 **KRYDDA** med salt, strö över lite honung och garnera med citronskivor.

FORBEREDELSE: 1 time

STEGETID: 15 minutter

INGREDIENSER

3 spsk. honning

1 spsk. sojasovs

1 citron, juice

1 fed hvidløg, hakket

4 kyllingelår med skind og ben

Salt, smag til

Citronskiver, til pynt

- 1 **BLAND** honning, sojasovs, citronsaft og hvidløg i en skål. Dæk kyllingelårene godt ind i marinaden og lad det stå i køleskabet i op til 1 time.
- 2 **VÆLG** Forvarme på Cosori airfryer, juster temperaturen på 195°C og tryk Start/Pause.
- 3 **KOM** kyllingelårene i den forvarmede airfryer.
- 4 **VÆLG** Kylling, juster tiden til 15 minutter og tryk Start/Pause.
- 5 **TAG** kurvene ud, når der er 5 minutter tilbage. Kom lidt mere marinade over kyllingen og sæt kurvene tilbage for at færdiggøre stegningen.
- 6 **KRYDRE** med salt og pynt med lidt honning og citronskiver.

VALMISTUSAIKA: 1 tunti

PAISTOAIKA: 15 minuuttia

3 rkl hunajaa, lisää päälle

1 rkl soijakastiketta

1 sitruuna, mehu

2 valkosipulinkynttä, hienonnettu

4 kanan reittä, luullinen,
nahallinen

Suolaa maun mukaan

Sitruunaviipaleita koristeluun

- 1 **SEKOITA** hunaja, soijakastike, sitruunamehu ja valkosipuli kulhossa. Liota kanan reidet ja marinoi tunnin ajan.
- 2 **VALITSE** Esilämmitä Cosori-kiertoilmakypsintimessä, säädä 195 °C:seen ja paina Aloita/Keskeytä.
- 3 **ASETA** kanan reidet esilämmitettyyn kiertoilmakypsintimeen.
- 4 **VALITSE** Kana, säädä aika 15 minuuttiin ja paina Aloita/Keskeytä.
- 5 **POISTA** korit kiertoilmakypsintimestä, kun ajastimessa on jäljellä 5 minuuttia. Valele kana marinadilla ja aseta korit takaisin paistamisen loppuajaksi.
- 6 **MAUSTA** suolalla, valuta päälle hunajaa ja koristelee sitruunaviipaleilla.



EN Five-Spice Sticky Chicken

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 2 hrs 5 min

COOK TIME: 12 min

48 grams hoisin sauce

18 grams oyster sauce

3 garlic cloves, finely grated

5 grams Chinese Five-Spice Powder

60 millilitres honey, divided

30 millilitres dark soy sauce,
divided

4 chicken thighs, boneless, skin on

- 1 COMBINE** the hoisin, oyster sauce, garlic, Chinese Five-Spice Powder, 30 millilitres honey, and 20 millilitres dark soy sauce in a large bowl. Add the chicken thighs and mix until well coated. Marinate for at least 2 hours.
- 2 SELECT** Preheat on the Cosori Air Fryer, adjust to 195°C, and press *Start/Pause*.
- 3 PLACE** chicken thighs into the *preheated* air fryer baskets.
- 4 SELECT** *Chicken*, adjust time to 12 minutes, and press *Start/Pause*.
- 5 MIX** the remaining honey and soy sauce together in a small bowl.
- 6 BRUSH** top of chicken with the honey-soy sauce after 8 minutes of cooking, then return to the air fryer and finish cooking for 4 minutes.
- 7 SERVE** with steamed Chinese broccoli and rice.

NO Klissete kylling med 5 krydre

GIR 2 PORSJONER

FORBEREDELSE: 2 timer

STEKETID: 12 min

INGREDIENSER

3 ss hoisinsaus

1 ss østerssaus

3 hvitløksfedd

2 ts kinesisk fem-krydder,
pulver

4 ss honning

2 ss soyasauskyllinglår,

3 kyllinglår, benløs med hud

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

SV Klibbig kyckling med 5 kryddor

GER 2 PORTIONER

FÖRBEREDELSE: 2 timmar

TILLAGNINGSTID: 12 minuter

INGREDIENSER

3 msk hoisinsås

1 msk ostron sås

3 vitløksklyftor

2 teskedar kinesisk femkrydda,
pulver

4 msk honung

2 msk sojasås

4 kycklinglår, benlöst med skinn

- 1 **BLANDA** hoisinsås, ostron sås, vitlök, kinesisk femkrydda, 2 matskedar honung och 1 msk mörk sojasås i en stor skål.
- 2 **TILLSÄTT** kycklinglåren och blanda ordentligt. Låt dem marinera i minst 2 timmar.
- 3 **VÄLJ** Förvärmning på din Cosori airfryer, justera till 195 °C, och tryck på Start/Paus.
- 4 **PLACERA** kycklinglåren i korgen.
- 5 **VÄLJ** Kyckling, justera tiden till 12 minuter och tryck på Start/Paus.
- 6 **BLANDA** resten av honung och sojasås tillsammans i en liten skål.
- 7 **PENSLA** toppen av kycklingen med honung-sojasås efter 8 minuters tillredning. Lägg sedan tillbaka korgen och slutför de sista 4 minuterna.
- 8 **SERVERA** med ångad kinesisk broccoli och ris.

FORBEREDELSE: 2 timer

STEGETID: 12 minutter

INGREDIENSER

3 spsk. hoisin-sauce

1 spsk. østerssovs

3 fed hvidløg

2 tsk. kinesisk fem-krydder,
pulver

4 spsk. honning

2 spsk. soyasovs

4 kyllingelår, benløs med skind

- 1 **BLAND** hoisin sauce, østerssovs, hvidløg, kinesisk fem-krydderpulver, 2 spsk. honning og 1 spsk. mørk sojasovs i en stor skål.
- 2 **KOM** kyllingelårene ned i marinaden og bland godt. Lad dem marinere i mindst 2 timer.
- 3 **VÆLG** Forvarme på Cosori airfryer, juster til 195°C og tryk Start/Pause.
- 4 **KOM** kyllingelårene ned i madkurven.
- 5 **VÆLG** Kylling, juster tiden til 12 minutter og tryk Start/Pause.
- 6 **BLAND** resten af honningen og sojasovsen sammen i en lille skål.
- 7 **PENSL** toppen af kylling med honning-sojasovs marinaden efter 8 minutter i airfryeren. Sæt derefter kurvene tilbage i airfryeren i de sidste 4 minutter.
- 8 **SERVERES** med dampet kinesisk broccoli og ris.

FI Tahmea viismauste-kana

2 ANNOSTA

VALMISTUSAIKA: 2 tuntia

5 minuuttia

PAISTOAIKA: 12 minuuttia

3 rkl hoisin-kastiketta

1 rkl osterikastiketta

3 valkosipulinkynttä, hienonnettu

2 tl viismaustetta

4 rkl hunajaa, jaettu

2 rkl tummaa soijakastiketta,
jaettu

4 kanan reittä, luuton, nahallinen

- 1 **SEKOITA** hoisin- ja osterikastike, valkosipuli, viismauste, 30 ml hunajaa ja 20 ml tummaa soijakastiketta suuressa kulhossa. Lisää kanan reidet ja sekoita hyvin. Marinoi vähintään 2 tuntia.
- 2 **VALITSE** Esilämmitä Cosori-kiertoilmakypsintimessä, säädä 195 °C:seen ja paina Aloita/Keskeytä.
- 3 **ASETA** kanan reidet esilämmitettyyn kiertoilmakypsintimeen.
- 4 **VALITSE** Kana, säädä aika 12 minuuttiin ja paina Aloita/Keskeytä.
- 5 **SEKOITA** jäljelle jäänyt hunaja ja soijakastike pienessä kulhossa.
- 6 **VOITELE** kana hunaja-soijakastikkeella 8 minuutin paiston jälkeen ja jatka paistamista 4 minuuttia.
- 7 **TARJOILE** höyrytetyn kiinalaisen parsakaalin ja riisin kera.



EN "Fried" Chicken

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 2 hrs

COOK TIME: 25 min

2 chicken legs
2 chicken thighs, bone-in, skin on
224 millilitres buttermilk
180 grams all-purpose flour
3 grams garlic powder
3 grams onion powder
3 grams paprika
2 grams black or white pepper
5 grams salt
40 millilitres oil
Nonstick cooking spray

- 1 COMBINE** chicken legs, thighs, and buttermilk in a ziplock bag. Marinate for 1-1½ hours.
- 2 MIX** flour, spices, and salt in a bowl.
- 3 TAKE** chicken legs and thighs straight from the bag and dredge in flour. Make sure chicken is completely covered. Then place on a cooling rack for 15 minutes.
- 4 SELECT** *Preheat* on the Cosori Air Fryer, adjust to 195°C, and press *Start/Pause*.
- 5 DAB** a kitchen brush into the oil and gently brush onto the chicken legs and thighs on each side.
- 6 PLACE** the legs and thighs into the *preheated* air fryer.
- 7 SELECT** *Chicken* and press *Start/Pause*.
- 8 FLIP** the chicken halfway through cooking and spray with cooking spray.
- 9 ALLOW** to cool for 5 minutes when done cooking, then serve.

NO "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** kyllinglårerne 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** kyllinglårerne 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 kyllinglårerne på hver side.
- 6 **PLASSER** lårene i den forvarmede airfryeren.
- 7 **VELG** Kylling og trykk Start/Pause.
- 8 **SNU** kyllingen halvveis gjennom tilberedningen og spray med matlagingspray.
- 9 **LA** kyllinglårerne avkjøles i 5 minutter når du er ferdig med tilberedningen, og server deretter.

SV "Friterad" kyckling

GER 2 PORTIONER

FÖRBEREDELSE: 2 timmar

TILLAGNINGSTID: 25 minuter

INGREDIENSER

4 kycklinglår
2 1/3 dl kärnmjölk
200 gram mjöl
1 tsk vitlökspulver
1 tsk lökpulver
1 tsk paprika
1/2 tsk svart eller vitpeppar
1 tsk salt
2 msk olja
Matlagningsspray / olja

- 1 **BLANDA** kycklinglåren och kärnmjölen i en återförslutningsbar påse. Låt det marinera i 1 - 1 1/2 timme.
- 2 **BLANDA** mjöl, kryddor och salt i en bunke.
- 3 **TA UR** kycklinglåren direkt från påsen och lägg i mjöl. Se till att kycklingen blir helt täckt. Placera sedan kycklingen på en tallrik och låt den stå i 15 minuter.
- 4 **VÄLJ** Förvärmning på din Cosori airfryer, justera temperaturen till 195 °C, och tryck på Start/Paus.
- 5 **DOPPA** en konditorsborste i oljan och pensla kycklinglåren på varje sida.
- 6 **PLACERA** låren i den förvärmade airfryern.
- 7 **VÄLJ** Kyckling och tryck på Start/Paus.
- 8 **VÄND** kycklingen halvvägs genom tillagningen och spraya med matlagningsspray.
- 9 **LÅT** kycklinglåren svalna under 5 minuter när du är klar med tillagningen, servera sedan.

FORBEREDELSE: 2 timer

STEGETID: 25 min

INGREDIENSER

4 kyllingelår
2 1/3 dl kærnemælk
200 gram hvedemel
1 tsk. hvidløggspulver
1 tsk. løgpulver
1 tsk. paprika, stødt
1/2 tsk. sort eller hvid peber
1 tsk. salt
2 spsk. olie
smør/rapsole spray eller olie

- 1 **BLAND** kyllingelårene og kærnemælk i en genlukkelig pose. Mariner i 1-1,5 time.
- 2 **BLAND** hvedemel, krydderier og salt i en skål.
- 3 **TAG** kyllingelårene ud af posen og vend i hvedemel. Kyllingen skal være fuldstændig dækket ind i hvedemel. Korn kyllingen på en tallerken og lad stå i 15 minutter.
- 4 **VÆLG** Forvarme på Cosori airfryer, juster temperaturen på 195°C og tryk Start/Pause.
- 5 **PENSL** hver side af kyllingelårene med olie.
- 6 **KOM** lårene ned i den forvarmede airfryeren.
- 7 **VÆLG** Kylling og tryk Start/Pause.
- 8 **VEND** kyllingen, når halvdelen af tiden er gået og spray med smør/rapsole.
- 9 **LAD** kyllingelårene køle af i 5 minutter, når de er færdige og server derefter.

VALMISTUSAIKA: 2 tuntia

PAISTOAIKA: 25 minuuttia

2 kanankoipea
2 kanan reittä, luullinen,
nahallinen
2 1/3 dl piimää
180 g vehnäjäuhoa
1 tl valkosipulijauhetta
1 tl sipulijauhetta
1 tl paprikaa
1/2 tl musta- tai valkopippuria
1 tl suolaa
2 rkl öljyä
Ruoanlaittosuihke

- 1 **SEKOITA** kanankoivet ja reidet ja piimä ziplock-pussissa. Marinoi 1-1 ½ tuntia.
- 2 **SEKOITA** jauhot, mausteet ja suola kulhossa.
- 3 **POISTA** kanankoivet ja reidet pussista ja jauhota. Varmista, että kana on täysin peitossa. Aseta jäähdystelineseen 15 minuutiksi.
- 4 **VALITSE** Esilämmitä Cosori-kiertoilmakypsenteimessä, säädä 195 °C:seen ja paina Aloita/Keskeytä.
- 5 **KASTA** keittiöharja öljyyn ja voitele kanankoivet ja reidet molemmin puolin.
- 6 **ASETA** koivet ja reidet esilämmitettyyn kiertoilmakypsenteimeen.
- 7 **VALITSE** Kana ja paina Aloita/Keskeytä.
- 8 **KÄÄNNÄ** kana paiston puolessa välissä ja suihkuta ruoanlaittosuihkeella.
- 9 **ANNA** jäähtyä 5 minuuttia paiston valmistuttua ja tarjoile.



EN Chicken Parmesan

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 10 min

COOK TIME: 12 min

56 grams Italian style breadcrumbs

20 grams Parmesan cheese, grated

2 chicken breasts (454 g), boneless, skinless

60 grams all-purpose flour

2 eggs, beaten

Nonstick cooking spray

2 slices mozzarella cheese

Marinara sauce, for serving

2 sprigs parsley, freshly chopped, for garnish

- 1 SELECT** Preheat on the Cosori Air Fryer, adjust to 180°C, and press Start/Pause.
- 2 MIX** the breadcrumbs and Parmesan cheese in a bowl.
- 3 DREDGE** each chicken breast in the flour, then dip in the beaten eggs, and then roll in breadcrumb mixture.
- 4 SPRAY** the top of the chicken breasts and the inside of preheated air fryer with cooking spray and place chicken breasts in the baskets.
- 5 COOK** the chicken breasts at 180°C for 12 minutes.
- 6 PLACE** 1 slice of mozzarella cheese onto each breast when 2 minutes remain on the timer.
- 7 SERVE** with marinara sauce and garnish with freshly chopped parsley.

NO Kylling parmesan

FORBEREDELSE:10 min

STEKETID:12 min

INGREDIENSER

60 gram Panko brødsmler
(Italiensk stil)

60 gram parmesanost, revet

2 kyllingbryst (450g)

70 gram mel

2 egg, pisket

2 skiver mozzarella

Marinarasaus, for servering

2 blader persille, fnhakket, til
pynt

Matlagingspray / olje

- 1 VELG** Forvarme på Cosori airfryer, juster temperaturen til 185°C, og trykk Start/Pause.
- 2 BLAND** brødsmlene og parmesanosten i en bolle.
- 3 DYPP** hvert kyllingbryst i mel, dypp deretter i de piskede eggene, og rull deretter i brødsmlublanding.
- 4 SPRAY** toppen av kyllingbrystene og innsiden av matkurvene med matlagingspray 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.

SV Kyckling Parmesan

GER 2 PORTIONER

FÖRBEREDELSE:10 min

TILLAGNINGSTID:12 min

INGREDIENSER

60 gram Panko-ströbröd
(italiensk stil)

60 gram parmesanost, riven

2 kycklingbröst (450 g)

70 gram mjöl

2 ägg, vispade

2 skivor mozzarella

Marinarasås, till servering

2 bladpersilja, fnhackad, till
garnering

Matlagningsspray / olja

- 1 VÄLJ** Förvärmning på din Cosori airfryer, justera temperaturen till 185 °C och tryck på Start/Paus.
- 2 BLANDA** brödsmlorna och parmesanost i en skål.
- 3 DOPPA** varje kycklingbröst i mjöl, doppa sedan de vispade äggen och rulla sedan på brödsmlublandningen.
- 4 SPRAYA** toppen av kycklingbrösten och insidan av matlådorna med matlagningsspray och lägg kycklingbrösten i korgen.
- 5 TILLAGA** kycklingbrösten på 185 °C i 12 minuter.
- 6 LÄGG** 1 skiva mozzarella på varje kycklingbröst när det återstår 2 minuters matlagning.
- 7 SERVERA** med marinarasås och garnera med finhackad persilja.

FORBEREDELSE:10 min
STEGETID:12 min

INGREDIENSER

60 gram pankorasp (Italiensk stil)
60 gram parmesanost, revet
2 kyllingebryst (450g)
70 gram hvedemel
2 æg, pisket
2 skiver mozzarella
Marinara sauce, til servering
2 persilleblade, finhakket, til pynt
Smør/rapsolie spray eller olie

- 1 **VÆLG** Forvarme på Cosori airfryer, juster temperaturen på 185°C og tryk Start/Pause.
- 2 **BLAND** rasp og parmesanost i en skål.
- 3 **VEND** hvert kyllingebryst i hvedemel, derefter i sammenpisket æg og vend til sidst i rasp/parmesan-blandingen.
- 4 **SPRAY** toppen af kyllingen og indersiden af madkurvene med smør/rapsolie spray og læg kyllingen i kurvene.
- 5 **STEG** kyllingen ved 185°C i 12 minutter.
- 6 **LÆG** 1 skive mozzarella på hvert kyllingebryst, når der er 2 minutter tilbage.
- 7 **SERVERES** med marinara sauce og pynt med finhakket persille.

VALMISTUSAIKA:10 minuuttia
PAISTOAIKA:12 minuuttia

60 g italiaistyytisiä
korppujauhoja
20 g parmesaanijuustoa,
raastettu
2 kananrintaa (450 g), luuton,
nahaton
60 g vehnä jauhoa
2 kananmunaa, vatkattu
Ruoanlaittosuihke
2 viipaletta mozzarellajuustoa
Marinara-kastiketta tarjoiluun
2 persiljanoksaa, vasta
hienonnettu, koristeluun

- 1 **VALITSE** Esilämmitä Cosori-kiertoilmakypsintimessä, säädä 180 °C:seen ja paina Aloita/Keskeytä.
- 2 **SEKOITA** korppujauhot ja parmesaanijuusto kulhossa.
- 3 **JAUHOTA** kukin kananrinta jauhossa, kasta vatkattuun kananmunaan ja pyöritä korppujauhoseoksessa.
- 4 **SUIHKUTA** kananrinnat ja esilämmitetyn kiertoilmakypsintimen sisäpuoli ruoanlaittosuihkeella ja aseta kananrinnat koreihin.
- 5 **PAISTA** kananrinnat 180 °C:ssa 12 minuuttia.
- 6 **ASETA** viipale mozzarellajuustoa kunkin kananrinnan päälle, kun ajastimessa on jäljellä 2 minuuttia.
- 7 **TARJOILE** marinara-kastikkeen kera ja koristele vasta silputulla persiljalla.



EN North Carolina Style Pork Chops

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 5 min

COOK TIME: 10 min

2 pork chops, boneless
15 millilitres vegetable oil
25 grams dark brown sugar, packed
6 grams Hungarian paprika
2 grams ground mustard
2 grams freshly ground black pepper
3 grams onion powder
3 grams garlic powder
Salt & pepper, to taste

- 1 SELECT** Preheat on the Cosori Air Fryer and press *Start/Pause*.
- 2 COAT** the pork chops with oil.
- 3 COMBINE** all the spices and liberally season the pork chops, almost as if it were breading.
- 4 PLACE** the pork chops into the *preheated* air fryer.
- 5 SELECT** *Steak*, adjust to 10 minutes, and press *Start/Pause*.
- 6 REMOVE** the pork chops when done cooking, allow to rest for 5 minutes, then serve.

NO Svinekoteletter – North Carolina style

GIR 2 PORSJONER

FORBEREDELSE: 5 min

STEKETID: 10 min

INGREDIENSER

2 svinekoteletter, benløse
2 ts vegetabilisk 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.

SV Fläskkotletter – North Carolina style

GER 2 PORTIONER

FÖRBEREDELSE: 5 min

TILLAGNINGSTID: 10 min

INGREDIENSER

2 fläskkotletter, benlösa
2 tsk vegetabilisk olja
2 msk farinsocker
2 tsk paprika
1 tsk mald senap
1 tsk nymald svartpeppar
1 tsk lökpulver
1 tsk vitlökspulver
Salt och peppar

- 1 VÄLJ** Förvärmning på din Cosori airfryer och tryck på Start/Paus.
- 2 DRÄNK** fläskkotletterna med olja.
- 3 BLANDA** alla kryddor och krydda kotletterna.
- 4 PLACERA** fläskkotletterna i den förvärmade airfryern.
- 5 VÄLJ** Biff, justera tiden till 10 minuter, och tryck på Start/Paus.
- 6 TA UT** fläskkotletterna när de är klara, låt vila i 5 minuter och servera sedan.

FORBEREDELSE: 5 min

STEGETID: 10 minutter

INGREDIENSER

2 svinekoteletter, benløse
2 tsk. vegetabilisk olie
2 spsk. brunt sukker
2 tsk. paprika, stødt
1 tsk. sennepsfrø, stødt
1 tsk. friskkværnet sort peber
1 tsk. løgpulver
1 tsk. hvidlødspulver
Salt og peber

- 1 **VÆLG** Forvarme på Cosori airfryer og tryk Start/Pause.
- 2 **SMØR** svinekoteletterne ind i olie.
- 3 **BLAND** alle krydderierne og krydre koteletterne.
- 4 **KOM** svinekoteletterne ned i den forvarmede airfryeren.
- 5 **VÆLG** Bøf, juster tiden til 10 minutter og tryk Start/Pause.
- 6 **TAG** svinekoteletterne ud, når tiden er gået, og de er færdige. Lad dem hvile i 5 minutter før servering.

VALMISTUSAIKA: 5 minuuttia

PAISTOAIKA: 10 minuuttia

2 porsaankyljystä, luuton
2 tl kasviöljyä
2 rkl fariinisokeria
2 tl unkarilaista paprikaa
1 tl jauhettua sinappia
1 tl vasta jauhettua
mustapippuria
1 tl sipulijauhetta
1 tl valkosipulijauhetta
Suolaa & pippuria maun mukaan

- 1 **VALITSE** Esilämmitä Cosori-kiertoilmakypsentimessä ja paina Aloita/Keskeytä.
- 2 **VOITELE** porsaankyljykset öljyllä.
- 3 **SEKOITA** kaikki mausteet ja mausta porsaankyljykset vapaalla kädellä aivan kuin leivittäisit niitä.
- 4 **ASETA** porsaankyljykset esilämmitettyyn kiertoilmakypsentimeen.
- 5 **VALITSE** Pihvi, säädä aika 10 minuuttiin ja paina Aloita/Keskeytä.
- 6 **POISTA** porsaankyljykset paiston valmistuttua, anna vetäytyä 5 minuuttia ja tarjoile.



EN Chipotle Tuna Melt

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 5 min

COOK TIME: 8 min

1 can (142 g) tuna

45 grams La Costeña Chipotle
Sauce

4 slices white bread

2 slices pepper jack cheese

- 1 **SELECT** *Preheat* on the Cosori Air Fryer, adjust to 160°C, and press *Start/Pause*.
- 2 **MIX** the tuna and chipotle sauce until combined.
- 3 **SPREAD** half of the chipotle tuna mixture onto each of 2 bread slices.
- 4 **ADD** a slice of pepper jack cheese onto each and top with the remaining 2 bread slices, making 2 sandwiches.
- 5 **PLACE** the sandwiches into the *preheated* air fryer.
- 6 **SELECT** *Bread*, adjust time to 8 minutes, and press *Start/Pause*.
- 7 **CUT** diagonally and serve.

NO 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** tunfiskten 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.

SV Tonfisktoast med chipotlesås

GER 2 PORTIONER

FÖRBEREDELSE: 5 min

TILLAGNINGSTID: 8 min

INGREDIENSER

150 gram tonfisk

3 msk chipotlesås

4 skivor vitt bröd

2 skivor Pepper Jack ost

- 1 VÄLJ** Fövärmning på din Cosori airfryer, justera temperaturen till 160 °C, och tryck på Start/Paus.
- 2 BLANDA** tonfiskten med chipotlesåsen.
- 3 PLACERA** hälften av blandningen på var och en av de 2 brödsnivorna.
- 4 TILLSÄTT** några skivor Pepper Jack ost så att brödsnivorna är täckta och det blir 2 rostade bröd.
- 5 PLACERA** smörgåsarna i matlådan.
- 6 VÄLJ** Bröd, justera tiden till 8 minuter, och tryck på Start/Paus.
- 7 SKÄR** diagonalt och servera.

DK Tunsandwich med chipotle sauce

TIL 2 PORTIONER

FORBEREDELSE: 5 min

STEGETID: 8 min

1 VÆLG BLANDKOMKOMGENTAG LÆG VÆLG SKÆR

INGREDIENSER

150 gram tunfisk

3 spsk. chipotle sauce

4 skiver hvidt brød

2 skiver Pepper Jack ost

FI Chipotle-tonnikalaleipä

2 ANNOSTA

VALMISTUSAIKA: 5 minuuttia

PAISTOAIKA: 8 minuuttia

1 tölkki (150 g) tonnikalaa

3 rkl La Costeña Chipotle
-kastiketta

4 viipaletta vaaleaa leipää

2 viipaletta pepper jack -juustoa

1 VALITSE Esilämmitä Cosori-kiertoilmakypsintimessä, säädä 160 °C:seen ja paina Aloita/Keskeytä.

2 SEKOITA tonnikala ja chipotle-kastike hyvin.

3 LEVITÄ puolet chipotle-tonnikalaseoksesta kahdelle leipäviipaleelle.

4 LISÄÄ viipale pepper jack -juustoa kummankin leipäviipaleen päälle ja laita päälle loput kaksi viipaletta, luoden kaksi voileipää.

5 ASETA voileivät esilämmitettyyn kiertoilmakypsintimeen.

6 VALITSE Leipä, säädä aika 8 minuuttiin ja paina Aloita/Keskeytä.

7 LEIKKAA vinottain ja tarjoile.



EN Teriyaki-Glazed Salmon

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 10 min

COOK TIME: 8 min

TERIYAKI SAUCE

118 millilitres soy sauce

50 grams sugar

1 gram grated ginger

1 garlic clove, crushed

60 millilitres orange juice

SALMON

2 salmon fillets (148 g)

20 millilitres vegetable oil

Salt & white pepper, to taste

- 1 COMBINE** all teriyaki sauce ingredients in a small sauce pot.
- 2 BRING** the sauce to a boil, reduce by half, then let cool.
- 3 SELECT** *Preheat* on the Cosori Air Fryer, adjust to 175°C, and press *Start/Pause*.
- 4 COAT** the salmon with oil and season with salt and white pepper.
- 5 PLACE** the salmon into the *preheated* air fryer, skin-side down. Select *Seafood*, adjust to 8 minutes, and press *Start/Pause*.
- 6 REMOVE** the salmon from the air fryer when finished. Let the salmon rest for 5 minutes, then glaze with teriyaki sauce.
- 7 SERVE** over a bed of white rice or with grilled vegetables.

NO 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 vegetabilisk 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.

SV Teriyakiglaserad lax

GER 2 PORTIONER

FÖRBEREDELSE: 10 min

TILLAGNINGSTID: 8 min

TERIYAKISÅS

1 1/4 dl sojasås

50 gram socker

1/4 tesked riven ingefära

1 vitlöksklyfta, krossad

60 ml apelsinjuice

LAX

2 laxfileer (135 g)

1 msk vegetabilisk olja

Salt och peppar

- 1 **BLANDA** alla teriyakisås-ingredienser i en liten skål.
- 2 **KOKA** upp såsen tills den reducerats till hälften och låt sedan svalna.
- 3 **VÄLJ** Förvärmning på din Cosori airfryer, justera temperaturen till 177 °C, och tryck på Start/Paus.
- 4 **BLÖTLÄGG** laxen i olja och krydda med salt och peppar.
- 5 **PLACERA** laxen i korgen med glansen ner.
- 6 **VÄLJ** Skaldjur/Fisk, justera till 8 minuter, och tryck på Start/Paus.
- 7 **TA UT** laxen när den är klar. Låt laxen vila i 5 minuter och glaser med teriyaki sås.
- 8 **SERVERA** över en bädd av vitt ris eller med grillade grönsaker.

FORBEREDELSE:10 min

STEGETID:8 min

TERIYAKI SAUCE

1 1/4 dl sojasovs

50 gram sukker

1/4 tsk. revet ingefær

1 fed hvidløg, knust

60 ml appelsinjuice

LAKS

2 laksefileter (135 g)

1 spsk. vegetabilsk olie

Salt og peber

- 1 **BLAND** alle teriyaki sauce ingredienser i en lille skål.
- 2 **KOG** saucen til det halve og lad den køle ned.
- 3 **VÆLG** Forvarme på Cosori airfryer, sæt temperaturen på 177°C og tryk Start/Pause.
- 4 **VEND** laksen i olie og krydre med salt og peber.
- 5 **KOM** laksen i madkurven med skinnet nedad.
- 6 **VÆLG** Fisk, juster til 8 minutter og tryk Start/Pause.
- 7 **TAG** laksen ud af airfryeren, når den er færdig. Lad laksen hvile i 5 minutter og glaser med teriyaki sauce.
- 8 **SERVER** med ris eller grillede grønsager.

FI Lohi teriyakikastikkeella

2 ANNOSTA

VALMISTUSAIKA:10 minuuttia

PAISTOAIKA:8 minuuttia

TERIYAKI-KASTIKE

1 1/4 dl soijakastiketta

50 g sokeria

1/4 tl raastettua inkivääriä

1 valkosipulin kynsi, murskattu

60 ml appelsiinimehua

LOHI

2 lohiflettä (148 g)

1 rkl kasviöljyä

Suolaa & valkopippuria maun mukaan

- 1 **SEKOITA** teriyaki-kastikkeen ainesosat pienessä kattilassa.
- 2 **KUUMENNA** kastike kiehuvaaksi, vähennä lämpöä puolella ja anna jäähtyä.
- 3 **VALITSE** Esilämmitä Cosori-kiertoilmakypsenninissä, säädä 175 °C:seen ja paina Aloita/Keskeytä.
- 4 **VOITELE** lohi öljyllä ja mausta suolalla ja valkopippurilla.
- 5 **ASETA** lohi esilämmitettyyn kiertoilmakypsennin nahkapuoli alaspäin. Valitse Kalaruoka, säädä 8 minuuttiin ja paina Aloita/Keskeytä.
- 6 **POISTA** lohi kiertoilmakypsennimestä paiston valmistuttua. Anna lohen vetäytyä 5 minuuttia ja kaada päälle teriyaki-kastike.
- 7 **TARJOILE** valkoisen riisin tai grillattujen vihannesten kera.



EN Lemon Butter Salmon

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 3 min

COOK TIME: 8 min

2 salmon fillets (177 g)

Salt & pepper, to taste

Nonstick cooking spray

30 grams butter

30 millilitres fresh lemon juice

1 garlic clove, grated

6 millilitres Worcestershire sauce

- 1 SEASON** the salmon to taste with salt and pepper.
- 2 SELECT** *Preheat* on the Cosori Air Fryer, adjust to 175°C, and press *Start/Pause*.
- 3 SPRAY** the *preheated* air fryer baskets with cooking spray and place the fish inside.
- 4 SELECT** *Seafood* and press *Start/Pause*.
- 5 COMBINE** the butter, lemon juice, garlic, and Worcestershire sauce in a small sauce pan and melt on low heat, about 1 minute.
- 6 SERVE** the salmon fillets with rice and top with the lemon butter sauce.

NO Laks med sitron og smør

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.

SV Lax med citronsmör

GER 2 PORTIONER

FÖRBEREDELSE: 3 min

TILLAGNINGSTID: 8 min

INGREDIENSER

2 laxfiléer (170 g)

Salt och peppar

2 msk smör

2 msk färsk citronsaft

1 vitlöksklyfta

1/2 tsk Worcestersås

Matlagningsspray / olja

1 KRYDDA laxen med salt och peppar enligt dina egna önskemål.

2 VÄLJ Förvärmning på din Cosori airfryer, justera temperaturen till 177 °C, och tryck på Start/Paus.

3 SPRAYA korgen med matlagningsspray och lägg i fisken.

4 VÄLJ Skaldjur/Fisk och tryck på Start/Paus.

5 BLANDA smör, citronsaft, vitlök och worcestersås i en liten kastrull och låt smälta på låg värme, ca 1 minut.

6 SERVERA laxfiléerna med ris och toppa med citronsmörsås.

FORBEREDELSE: 3 min

STEGETID: 8 min

INGREDIENSER

2 laksefileter (170g)

Salt og peber

2 spsk. smør

2 spsk. frisk citronsaft

1 fed hvidløg

1/2 tsk. Worcester sauce

Smør/rapsole spray eller olie

1 KRYDRE laksen med salt og peber.

2 VÆLG Forvarme på Cosori airfryer, sæt temperaturen på 177°C og tryk Start/Pause.

3 SPRAY madkurvene med smør/rapsole spray og læg fisken ned i.

4 VÆLG Fisk og tryk Start/Pause.

5 KOM smør, citronsaft, hvidløg og Worcester sauce i en lille gryde og lad smørret smelte på lav varme, ca. 1 minut.

6 SERVER laksefileterne med ris og top med citronsmør.

VALMISTUSAIKA: 3 minuuttia

PAISTOAIKA: 8 minuuttia

2 lohiflettä (170 g)

Suolaa & pippuria maun mukaan

Ruoanlaittosuihketta

30 g voita

2 rkl tuoretta sitruunamehua

1 valkosipulinkynsi, hienonnettu

1/2 tl Worcestershire-kastiketta

1 MAUSTA lohi maun mukaan suolalla ja pippurilla.

2 VALITSE Esilämmitä Cosori-kiertoilmakypsintimessä, säädä 175 °C:seen ja paina Aloita/Keskeytä.

3 SUIHKUTA esilämmitetyt kiertoilmakypsintimen korit ruoanlaittosuihkeella ja aseta kala sisään.

4 VALITSE Kalaruoka ja paina Aloita/Keskeytä.

5 SEKOITA voi, sitruunamehu, valkosipuli ja Worcestershire-kastike pienessä kattilassa ja sulata miedolla lämmöllä noin minuutin ajan.

6 TARJOILE lohifileet riisin kera ja lisää päälle sitruunavoikastike.



EN Grilled Cheese

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 5 min

COOK TIME: 8 min

43 grams butter, melted

4 slices white bread

57 grams sharp cheddar cheese,
shredded, divided

- 1 SELECT** Preheat on the Cosori Air Fryer, adjust to 160°C, and press *Start/Pause*.
- 2 BRUSH** butter on each side of the bread slices.
- 3 SPLIT** the cheese evenly on 2 slices of bread and top with remaining slices to make 2 sandwiches.
- 4 PLACE** the grilled cheese sandwiches in the *preheated* air fryer.
- 5 SELECT** *Bread* and press *Start/Pause*.
- 6 CUT** diagonally and serve.

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 brødskivene.

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.

FÖRBEREDELSE: 5 min

TILLAGNINGSTID: 8 min

INGREDIENSER

3 msk smör, smält

4 skivor vitt bröd

50 gram cheddarost

1 VÄLJ Fövärmning på din Cosori airfryer, justera temperaturen till 160 °C, och tryck på Start/Paus.

2 PENSLA smör på vardera sida av brödsquivorna.

3 DELA osten jämnt på 2 brödsquivor och lägg sedan de 2 återstående skivorna ovanpå.

4 PLACERA ostsmörgåsarna i korgen.

5 VÄLJ Bröd och tryck på Start/Paus.

6 SKÄR diagonalt och servera.

FORBEREDELSE: 5 min

STEGETID: 8 min

INGREDIENSER

3 spsk. smør, smeltet

4 skiver hvidt brød

50 gram cheddarost

- 1 **VÆLG** Forvarme på Cosori airfryer, juster temperaturen på 160°C og tryk Start/Pause.
- 2 **PENSL** smør på en side af en skive brød.
- 3 **FORDEL** osten på 2 skiver brød og kom derefter de 2 resterende skivene over.
- 4 **KOM** ostesandwichen i madkurven.
- 5 **VÆLG** Brød og tryk Start/Pause.
- 6 **SKÆR** diagonalt og server.

FI Grillattu juustovoileipä

2 ANNOSTA

VALMISTUSAIKA: 5 minuuttia

PAISTOAIKA: 8 minuuttia

45 g voita, sulatettu

4 viipaletta vaaleaa leipää

50 g cheddarjuustoa, raastettu,
jaettu

- 1 **VALITSE** Esilämmitä Cosori -kiertoilmakypsintimessä, säädä 160 °C:seen ja paina Aloita/Keskeytä.
- 2 **VOITELE** voi leipäviipaleen molemmin puolin.
- 3 **JAA** juusto tasaisesti kahdelle leipäviipaleelle ja laita päälle loput kaksi viipaletta, luoden kaksi voileipää.
- 4 **ASETA** juustovoileivät esilämmitettyyn kiertoilmakypsintimeen.
- 5 **VALITSE** Leipä ja paina Aloita/Keskeytä.
- 6 **LEIKKAA** vinottain ja tarjoile.



EN Crispy "Fried" Fish Nuggets

YIELDS 4 SERVINGS

PREP TIME: 6 min

COOK TIME: 6 min

454 grams whitefish, or other mild fish, cut into 38 x 13-mm long strips

30 grams all-purpose flour

7 grams Old Bay seasoning

2 eggs, beaten

180 grams panko breadcrumbs

Nonstick cooking spray

Tartar sauce, for servings

- 1 CUT** fish into 38 x 13-mm long strips.
- 2 MIX** together the flour and Old Bay seasoning in a bowl.
- 3 COAT** each piece of fish with the seasoned flour, then dip in beaten eggs, and roll in breadcrumbs.
- 4 SELECT** *Preheat* on the Cosori Air Fryer, adjust to 175°C, and press *Start/Pause*.
- 5 SPRAY** the coated fish on both sides with cooking spray and place into the *preheated* air fryer.
- 6 SELECT** *Frozen Foods*, adjust time to 6 minutes, and press *Start/Pause*.
- 7 SHAKE** the baskets halfway through cooking (the Shake Reminder function will let you know when!).
- 8 SERVE** with tartar sauce.

NO Sprø "fritert" fiskenuggets

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 brødsmler

Tartarsaus

Matlagingspray / 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 brødsmler.
- 4 **VELG** Forvarme på Cosori airfryer, juster temperaturen til 177°C, og trykk Start/Pause.
- 5 **SPRAY** fisken på begge sider med matlagingspray 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.

SV Krispiga "friterade" fisknuggets

GER 4 PORTIONER

FÖRBEREDELSE: 6 min

TILLAGNINGSTID: 6 min

INGREDIENSER

450 g vit fisk, skuren i 4 cm x 1,5 cm

långa strimlor

30 gram mjöl

1 msk Old Bay krydda

2 ägg

250 gram Panko brödsmlor

Tartarsås

Matlagningsspray / olja

- 1 **SKÄR** fisken i 4 x 1,5 cm långa strimlor.
- 2 **BLANDA** mjöl och Old Bay-krydda i en bunke.
- 3 **TÄCK** varje bit fisk med kryddigt mjöl, doppa sedan i vispat ägg och rulla sedan fisken i brödsmlor.
- 4 **VÄLJ** Förvärmning på din Cosori airfryer, justera temperaturen till 177 °C, och tryck på Start/Paus.
- 5 **SPRAYA** fisken på vardera sida med matlagningsspray och lägg i korgen.
- 6 **VÄLJ** Fryst mat, justera tiden till 6 minuter och tryck på Start/Paus.
- 7 **VÄND RUNT** i korgen halvvägs in i tillagningen (Shake Reminder-funktionen påminner dig när det är dags).
- 8 **SERVERA** med tartarsås.

FORBEREDELSE: 6 min

STEGETID: 6 min

INGREDIENSER

450 gram hvid fisk

30 gram hvedemel

1 spsk. Old Bay krydderi

2 æg

250 gram pankorasp

Tartar sauce

Smør/rapsole spray eller olie

- 1 **SKÆR** fisken i 4 cm x 1,5 cm lange strimler.
- 2 **BLAND** hvedemel og Old Bay krydderi sammen i en skål.
- 3 **VEND** hvert stykke fisk i melblandingen, dyp derefter i pisket æg og vend derefter fisken i pankorasp.
- 4 **VÆLG** Forvarme på Cosori airfryer, juster temperaturen på 177°C og tryk Start/Pause.
- 5 **SPRAY** fisken på begge sider med smør/rapsole spray og læg ned i madkurven.
- 6 **VÆLG** Frossen mat, juster tiden til 6 minutter og tryk Start/Pause.
- 7 **RYST** kurvene, når halvdelen af tiden er gået (Shake Reminder-funktionen vil påminde dig).
- 8 **SERVERES** med tartar sauce.

FI Rpeat "friteeratut" kalanugetit

4 ANNOSTA

VALMISTUSAIKA: 6 minuuttia

PAISTOAIKA: 6 minuuttia

450 g siikaa tai muuta mietoa

kalaa, leikkaa 4x1 cm:n

pituiseksi paloiksi

30 g vehnäjauhoa

1 rkl Old Bay -maustetta

2 kananmunaa, vatkattu

180 g panko-korppujauhoja

Ruoanlaittosuihke

Tartar-kastiketta tarjoiluun

- 1 **LEIKKAA** kala 38 x 13 mm:n pituiseksi paloiksi.
- 2 **SEKOITA** jauhot ja Old Bay -mauste kulhossa.
- 3 **PYÖRITTELE** kalapaloja maustetussa jauhossa, kasta vatkattuun kananmunaan ja pyörittele korppujauhoissa.
- 4 **VALITSE** Esilämmitä Cosori-kiertoilmakypsintimessä, säädä 175 °C:seen ja paina Aloita/Keskeytä.
- 5 **SUIHKUTA** leivitetty kala molemmin puolin ruoanlaittosuihkeella ja aseta esilämmitettyyn kiertoilmakypsintimeen.
- 6 **VALITSE** Pakasteruoat, säädä aika 6 minuuttiin ja paina Aloita/Keskeytä.
- 7 **RAVISTA** koreja paiston puolella välissä (Ravistusmuistutus kertoo ajankohdan!).
- 8 **TARJOILE** tartar-kastikkeen kera.



EN Pepperoni Mini Pizzas

YIELDS 1 SERVING

PREP TIME: 3 min

COOK TIME: 10 min

1 pre-made pizza crust (178 mm)

Olive oil, for brushing

60 grams marinara sauce

5-6 slices pepperoni

85 grams mozzarella cheese,
shredded

25 grams Parmesan cheese

- 1 SELECT** Preheat on the Cosori Air Fryer, adjust to 160°C, and press *Start/Pause*.
- 2 BRUSH** the top of the pizza crust with olive oil.
- 3 PLACE** the pizza crust in the *preheated* air fryer, and cook for 10 minutes at 160°C.
- 4 ADD** the marinara sauce, pepperoni slices, mozzarella, and Parmesan 5 minutes before cooking is finished.

NO Pepperoni minipizza

GIR 1 SERVERING

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** marinarasuas, pepperoniskiver, mozzarella og parmesanost 5 minutter før tilberedningen er ferdig.

SV Pepperoni minipizza

GER 1 PORTION

FÖRBEREDELSE: 3 min

TILLAGNINGSTID: 10 min

INGREDIENSER

1 pizzabotten (18 cm)
Olivolja (pensla på degen)
3-4 msk marinarasås
5-6 skivor pepperoni
100 gram mozzarella (riven)
1 msk parmesanost

- 1 VÄLJ** Förvärmning på din Cosori airfryer, justera temperaturen till 160 °C, och tryck på Start/Paus.
- 2 PENSLA** toppen av pizzadegen med olivolja.
- 3 PLACERA** pizzadegen i korgen och låt den tillagas i 10 minuter på 160 °C.
- 4 TILLSÄTT** marinarasås, pepperoni skivor, mozzarella och parmesanost 5 minuter innan tillredningen är klar.

DK Pepperoni minipizza

TIL 1 SERVERING

FORBEREDELSE: 3 min

STEGETID: 10 min

INGREDIENSER

1 pizzabund (18 cm)
Olivenolie, til pensling af dej
3-4 spsk. marinara sauce
5-6 skiver pepperoni
100 gram mozzarella
(revet)
1 spsk. parmesanost

- 1 VÆLG** Forvarme på Cosori airfryer, sæt temperaturen på 160°C og tryk Start/Pause.
- 2 PENSL** toppen af pizzadejen med olivenolie.
- 3 LÆG** pizzadejen i madkurven og bag i 10 minutter på 160°C.
- 4 KOM** marinara sauce, pepperoniskiver, mozzarella og parmesanost på toppen af pizzadejen, når der er 5 minutter tilbage.

FI Pepperoni-minipitsat

1 ANNOS

VALMISTUSAIKA: 3 minuuttia

PAISTOAIKA: 10 minuuttia

1 esivalmistettu pitsataikina
(18 cm)
Oliiviöljyä voiteluun
4 rkl marinara-kastiketta
5-6 viipaletta pepperonia
100 g mozzarellajuustoa,
raastettu
1 rkl parmesaanijuustoa

- 1 VALITSE** Esilämmittä Cosori-kiertoilmakypsintimessä, säädä 160 °C:seen ja paina Aloita/Keskeytä.
- 2 SIVELE** pitsa oliiviöljyllä.
- 3 ASETA** pitsataikina esilämmitettyyn kiertoilmakypsintimeen ja paista 10 minuuttia 160 °C:ssa.
- 4 LISÄÄ** marinara-kastike, pepperoniviipaleet, mozzarella ja parmesaanijuusto 5 minuuttia ennen paiston valmistumista.



EN Cheeseburger Sliders

YIELDS 4 SERVINGS

PREP TIME: 1 hr 5 min

COOK TIME: 8 min

454 grams ground beef (80/20)
3 grams salt
1 gram black pepper
6 millilitres Worcestershire sauce
5 grams Dijon mustard
1 small onion, grated
1 egg, beaten
40 millilitres olive oil
4 slices cheddar cheese
Slider buns, for serving

- 1 MIX** together the ground beef, salt, black pepper, Worcestershire sauce, Dijon mustard, grated onion, and egg until well combined.
- 2 FORM** the beef into 4 even patties and chill in the fridge for 1 hour.
- 3 SELECT** *Preheat* on the Cosori Air Fryer and press *Start/Pause*.
- 4 RUB** the patties with olive oil and place the burgers into the *preheated* air.
- 5 SELECT** *Steak*, adjust the time to 8 minutes, and press *Start/Pause*.
- 6 FLIP** the burgers halfway through cooking to ensure even browning.
- 7 ADD** the slices of cheddar cheese to each of the burgers with 1 minute of cooking left.
- 8 SERVE** on mini slider buns.

FORBEREDELSE: 1 time og 5 minutter

STEKETID: 10 min

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.

FÖRBEREDELSE: 1 timme och 5 minuter

TILLAGNINGSTID: 8 minuter

INGREDIENSER

450 g köttfärs
1/2 tsk salt
1/2 tsk svartpeppar
1 tsk Worcestersås
1 tsk Dijonsenap
1 liten lök, hackad
1 ägg, vispad
1 msk olivolja
4 skivor cheddarost
4 små hamburgerbröd

- 1 **BLANDA** ihop köttfärs, salt, svartpeppar, worcestersås, dijonsenap, hackad lök och ägg tills det är ordentligt blandat.
- 2 **FORMA** köttet till 4 lika stora hamburgare och lägg i kylskåpet i 1 timme.
- 3 **VÄLJ** Förvärmning på din Cosori airfryer och tryck på Start/Paus.
- 4 **GNID** olivolja på varje hamburgare och lägg i korgen.
- 5 **VÄLJ** Biff, justera tiden till 8 minuter och tryck på Start/Paus.
- 6 **VÄND** hamburgaren halvvägs genom tillagningen.
- 7 **TILLSÄTT** skivor av cheddarost till var och en av hamburgarna när det är 1 minut kvar av matlagningen.
- 8 **SERVERA** på små hamburgerbröd.

FORBEREDELSE: 1 time og 5 minutter

STEGETID: 8 minutter

INGREDIENSER

450 gram hakket kød
1/2 tsk. salt
1/2 tsk. sort peber
1 tsk. Worcester sauce
1 tsk. dijonsennep
1 lille løg, hakket
1 æg, pisket
1 spsk. olivenolie
4 skiver cheddarost
4 små burgerbolle

- 1 **BLAND** hakkekød, salt, sort peber, Worcester sauce, dijonsennep, hakket løg og æg til det er godt blandet sammen.
- 2 **FORM** kødet i 4 lige store burgerbøffer og kom dem i køleskabet i 1 time.
- 3 **VÆLG** Forvarme på Cosori airfryer og tryk Start/Pause.
- 4 **GNID** hver side af burgerbøfferne i olivenolie og læg dem i madkurven.
- 5 **VÆLG** Bøf, juster tiden til 8 minutter og tryk
- 6 **START/PAUSE**.
- 7 **VEND** og drej burgerne, når halvdelen af tiden er gået, for jævn stegning,
- 8 **KOM** cheddarost på hver burgerbøf, når der er 1 minut tilbage.
- 9 **SERVER** på små brugerboller.

FI Minijuustohampurilaiset

4 ANNOSTA

VALMISTUSAIKA: 1 tunti 5 minuuttia

PAISTOAIKA: 8 minuuttia

450 g jauhelihaa (80/20)
1/2 tl suolaa
1/2 tl mustapippuria
1 tl Worcestershire-kastiketta
1 tl Dijon-sinappia
1 pieni sipuli, raastettu
1 kananmuna, vatkattu
1 rkl oliiviöljyä
4 viipaletta cheddarjuustoa
Minihampurilaisia tarjoiluun

- 1 **SEKOITA** jauheliha, suola, mustapippuri, Worcestershire-kastike, Dijon-sinappi, raastettu sipuli ja kananmuna hyvin.
- 2 **MUODOSTA** lihasta neljä samankokoista pihviä ja laita jääkaappiin tunniksi.
- 3 **VALITSE** Esilämmnitä Cosori-kiertoilmakypsenteimessä ja paina Aloita/Keskeytä.
- 4 **HIERO** pihveihin oliiviöljyä ja aseta pihvit esilämmitettyyn kiertoilmakypsenteimeen.
- 5 **VALITSE** Pihvi, sääda aika 8 minuuttiin ja paina Aloita/Keskeytä.
- 6 **KÄÄNNÄ** pihvit paistamisen puolella välissä tasaisen ruskistamisen varmistamiseksi.
- 7 **LISÄÄ** cheddarjuustoviipale kuhunkin burgeriin, kun paistosta on jäljellä minuutti.
- 8 **TARJOILE** minihampurilaisten kera.



EN

Appetizers

NO

Forretter

SV

Förrätter

DK

Forretter

FI

Alkuruoat



EN Dry Rubbed Chicken Wings

YIELDS 4 SERVINGS

PREP TIME: 5 min

COOK TIME: 30 min

9 grams granulated garlic
 1 chicken bouillon cube, reduced sodium
 5 grams salt
 3 grams black pepper
 1 gram smoked paprika
 1 gram cayenne pepper
 3 grams Old Bay seasoning, less sodium
 3 grams onion powder
 1 gram dried oregano
 453 grams chicken wings
 Nonstick cooking spray
 Ranch, for serving

- 1 **SELECT** Preheat on the Cosori Air Fryer, adjust to 195°C, and press *Start/Pause*.
- 2 **COMBINE** seasonings in a bowl and mix well.
- 3 **SEASON** the chicken wings with half of the seasoning blend and spray liberally with cooking spray.
- 4 **PLACE** the chicken wings into the *preheated* air fryer.
- 5 **SELECT** *Chicken*, adjust time to 30 minutes, and press *Start/Pause*.
- 6 **SHAKE** the baskets halfway through cooking.
- 7 **TRANSFER** the wings into a bowl and sprinkle with the other half of the seasoning until they are well coated.
- 8 **SERVE** with a side of ranch.

NO 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.

SV Kycklingvingar

GER 4 PORTIONER

FÖRBEREDELSE: 5 min

TILLAGNINGSTID: 30 min

INGREDIENSER

1 msk vitløkspulver
1 kycklingbuljong
1 msk grillkrydda (vitløk och örter)
1 tsk salt
1 tsk svartpeppar
1 tsk paprikakrydda
1 tsk cayennepeppar
1 tsk Old Bay-krydda
1 tsk lökpulver
1/2 tsk torkad oregano
450 g kycklingvingar
Matlagingspray / olje
dressing, till servering

- 1 **VÄLJ** Förvärmning på din Cosori airfryer, justera temperaturen till 195 °C, och tryck på Start/Paus.
- 2 **BLANDA** kryddorna i en bunke.
- 3 **KRYDDA** kycklingvingarna med halva kryddblandningen och spraya kycklingen med lite matlagingspray.
- 4 **PLACERA** kycklingvingarna i korgen.
- 5 **VÄLJ** Kyckling, justera tiden till 30 minuter och tryck på Start/Paus.
- 6 **VÄND RUNT** i korgen halvvägs genom tillagningen.
- 7 **PLACERA** vingarna i en skål och strö över den andra halvan av kryddan tills den är väl täckt.
- 8 **SERVERA** med dressing.

FORBEREDELSE: 5 min

STEGETID: 30 min

INGREDIENSER

1 spsk. hvidløgpulver
1 kyllingebouillon
1 spsk. grillkrydderi (hvidløg og urter)
1 tsk. salt
1 tsk. sort peber
1 tsk. paprika krydderi
1 tsk. cayennepeber
1 tsk. Old Bay krydder
1 tsk. løgpulver
1/2 tsk. tørret oregano 450 gram
kyllingevinger
Smør/rapsolie spray eller olie
Dressing, til servering

- 1 **VÆLG** Forvarme på Cosori airfryer, sæt temperaturen på 195°C og tryk Start/Pause.
- 2 **BLAND** krydderierne godt i en skål.
- 3 **KRYDRE** kyllingevingerne med halvdelen af krydderblandingen og spray kyllingen med lidt smør/rapsolie spray.
- 4 **LÆG** kyllingevingerne i madkurven.
- 5 **VÆLG** Kylling, juster tiden til 30 minutter og tryk Start/Pause.
- 6 **RYST** kurvene under stegningen.
- 7 **KOM** vingene i en skål og drys med den anden halvdel af krydderblandingen, til de er godt dækket.
- 8 **SERVER** med dressing.

FI Kuivamaustetut kanansiivet

4 ANNOSTA

VALMISTUSAIKA: 5 minuuttia

PAISTOAIKA: 30 minuuttia

1 rkl valkosipulirakeita
1 kanaliemikuutio, vähemmän suolaa
1 tl suolaa
1 tl mustapippuria
1 tl savustettua paprikaa
1 tl cayennepippuria
1 tl Old Bay -maustetta, vähemmän suolaa
1 tl sipulijauhetta
1/2 tl kuivattua oreganoa
450 g kanansiipiä
Ruoanlaittosuihke Ranch-kastiketta tarjoiluun

- 1 **VALITSE** Esilämmitä Cosori-kiertoilmakypsintimessä, säädä 195 °C:seen ja paina Aloita/Keskeytä.
- 2 **SEKOITA** mausteet kulhossa hyvin.
- 3 **MAUSTA** kanansiivet puolella mausteseoksella ja suihkuta hyvin ruoanlaittosuihkeella.
- 4 **ASETA** kanansiivet esilämmitettyyn kiertoilmakypsintimeen.
- 5 **VALITSE** Kana, säädä aika 30 minuuttiin ja paina Aloita/Keskeytä.
- 6 **RAVISTA** koreja paistamisen puolessa välissä.
- 7 **SIIRRÄ** siivet kulhoon ja ripottele päälle jäljelle jääneet mausteet.
- 8 **TARJOILE** ranch-kastikkeen kera.



EN Mongolian Chicken Wings

YIELDS 2-4 SERVINGS

PREP TIME: 15 min

COOK TIME: 25 min

680 grams chicken wings
30 millilitres vegetable oil
Salt & pepper, to taste
60 millilitres low-sodium soy sauce
85 grams honey
20 millilitres rice wine vinegar
15 grams Sriracha
3 garlic cloves, minced
4 grams fresh ginger, grated
1 green onion, chopped, for garnish

- 1 SELECT** Preheat on the Cosori Air Fryer, adjust to 195°C, and press *Start/Pause*.
- 2 TOSS** chicken wings, oil, salt, and pepper together until well coated.
- 3 PLACE** coated chicken wings into the *preheated* air fryer.
- 4 SELECT** *Chicken* and press *Start/Pause*.
- 5 COMBINE** soy sauce, honey, rice wine vinegar, Sriracha, garlic, and ginger in a saucepan.
- 6 BRING** to a simmer until the flavors meld and the glaze reduces slightly, about 10 minutes.
- 7 TRANSFER** wings, after 20 minutes, into a large bowl and toss with the glaze.
- 8 RETURN** wings to the air fryer baskets and finish cooking for the remaining 5 minutes.
- 9 GARNISH** with green onions and serve.

NO Mongolske kyllingvinger

GIR 2-4 PORSJONER

FORBEREDELSE:15 min

STEKETID:25 min

INGREDIENSER

680g kyllingvinger

1 1/2 ss vegetabilisk 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.

SV Mongoliska kycklingvingar

GER 2 - 4 PORTIONER

FÖRBEREDELSE:15 min

TILLAGNINGSTID:25 min

INGREDIENSER

680 g kyckling vingar

1 1/2 msk vegetabilisk olja

Salt och peppar

60 ml sojasås

60 ml honung

2 msk risvinsvinäger

1 msk Sriracha

2 vitlöksklyftor, hackade

1 msk färsk ingefära, riven

1 vårlök, hackad, till garnering

- 1 **VÄLJ** Förvärmning på din Cosori airfryer, justera temperaturen till 195 °C, och tryck på Start/Paus.
- 2 **BLANDA** kycklingvingarna, oljan, salt och peppar ordentligt.
- 3 **PLACERA** sedan kycklingvingarna i korgen.
- 4 **VÄLJ** Kyckling och tryck på Start/Paus.
- 5 **BLANDA** sojasås, honung, risvinsvinäger, Sriracha, vitlök och ingefära i en kastrull.
- 6 **LÅT** sjuda tills glasyren har reducerats något, ca 10 minuter.
- 7 **TA UT** kycklingvingarna efter 20 minuter och blanda dem med glasyren i en stor skål.
- 8 **ÅTERFÖR** kycklingvingarna till korgen och slutför de återstående 5 minuterna av tillagningen.
- 9 **PYNTA** med vårlök och servera.

FORBEREDELSE:15 min

STEGETID:25 min

1 VÆLG BLANDKOM VÆLG KOMLADTAG RETURNER PYNT

INGREDIENSER

680 gram kyllingevinger
1 1/2 spsk. vegetabilisk olie
Salt og peber
60 ml sojasovs
60 ml honning
2 spsk. risvineddike
1 spsk. Sriracha
2 fed hvidløg, hakket
1 spsk. frisk ingefær, revet
1 forårsløg, hakket til pynt

VALMISTUSAIKA:15 minuuttia

PAISTOAIKA:25 minuuttia

680 g kanansiipiä
1 1/2 rkl kasviöljyä Suolaa & pippuria maun mukaan
60 ml vähäsuolaista soijakastiketta
85 g hunajaa
2 rkl riisiviinietikkaa
1 rkl Sriracha-kastiketta
3 valkosipulinkynttä, hienonnettu
1 rkl tuoretta inkivääriä, raastettu
1 vihersipuli, hienonnettu, koristeluun

- 1 VALITSE** Esilämmitä Cosori-kiertoilmakypsenteimessä, säädä 195 °C:seen ja paina Aloita/Keskeytä.
- 2 SEKOITA** kanansiivet, öljy, suola ja pippuri hyvin.
- 3 ASETA** kanansiivet esilämmitettyyn kiertoilmakypsenteimeen.
- 4 VALITSE** Kana ja paina Aloita/Keskeytä.
- 5 SEKOITA** soijakastike, hunaja, riisiviinietikka, sriracha, valkosipuli ja inkivääri kattilassa.
- 6 KIEHAUTA**, kunnes maut sekoittuvat ja kastike ohenee hieman, noin 10 minuuttia.
- 7 SIIRRÄ** siivet 20 minuutin jälkeen suureen kulhoon ja sekoita kastikkeen kanssa.
- 8 PALAUTA** siivet kiertoilmakypsenteimen koreihin ja paista viimeiset 5 minuuttia.
- 9 KORISTELE** vihersipuleilla ja tarjoile.



EN Jerk Chicken Wings

YIELDS 2-3 SERVINGS

PREP TIME: 5 min

COOK TIME: 25 min

1 gram ground thyme
 1 gram dried rosemary
 2 grams allspice
 4 grams ground ginger
 3 grams garlic powder
 2 grams onion powder
 1 gram cinnamon
 2 grams paprika
 2 grams chili powder
 1 gram nutmeg
 Salt, to taste
 30 millilitres vegetable oil
 0.5 - 1 kg chicken wings
 1 lime, juiced

- 1 **SELECT** Preheat on the Cosori Air Fryer, adjust to 195°C, and press Start/Pause.
- 2 **COMBINE** all spices and oil together in a bowl to make a marinade.
- 3 **TOSS** the chicken wings in the marinade until wings are well coated.
- 4 **PLACE** the chicken wings into the *preheated* air fryer.
- 5 **SELECT** Chicken and press Start/Pause.
- 6 **SHAKE** the baskets halfway through cooking.
- 7 **REMOVE** the wings and place on a serving platter.
- 8 **SQUEEZE** fresh lime juice over wings and serve.

NO 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 vegetabilisk 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.

SV Jerk-kycklingvingar

GER 2 - 3 PORTIONER

FÖRBEREDELSE: 5 min

TILLAGNINGSTID: 25 min

INGREDIENSER

2 tsk mald timjan
2 tsk torkad rosmarin
2 tsk allroundkrydda
2 tsk mald ingefära
1 tsk vitlökspulver
1 tsk lökpulver
1 tsk kanel
1 tsk paprika
1 tsk chilipulver
1/2 tsk muskot
1/3 tsk salt
60 ml vegetabilisk olja
450-900 g kycklingvingar
1 pressad citron

- 1 **VÄLJ** Förvärmning på din Cosori airfryer, justera temperaturen till 195 °C, och tryck på Start/Paus.
- 2 **BLANDA** alla kryddor samt olja i en skål för att skapa marinaden.
- 3 **LÄGG** kycklingvingarna i marinaden så att den blir väl bearbetad.
- 4 **PLACERA** kycklingvingarna i korgen.
- 5 **VÄLJ** Kyckling och tryck på Start/Paus.
- 6 **VÄND RUNT** i korgen halvvägs in i tillredningen.
- 7 **TA UT** kycklingvingarna och lägg på ett serveringsfat.
- 8 **PRESSA** färsk limejuice över kycklingvingarna och servera.

FORBEREDELSE: 5 min

STEGETID: 25 min

INGREDIENSER

2 tsk. timian, stødt
2 tsk. tørret rosmarin
2 tsk. allroundkrydderi
2 tsk. ingefær, stødt
1 tsk. hvidløggpulver
1 tsk. løgpulver
1 tsk. kanel
1 tsk. paprikakrydderi
1 tsk. chilipulver
1/2 tsk. muskatnød, stødt
1/3 tsk. salt
60 ml vegetabilsk olie
450-900 gram kyllingevinger
1 presset lime

- 1 VÆLG** Forvarme på Cosori airfryer, sæt temperaturen på 195°C og tryk Start/Pause.
- 2 BLAND** alle krydderierne og olien sammen i en skål for at lave en marinade.
- 3 VEND** kyllingevingerne i marinaden, til de er fuldstændigt dækket.
- 4 LÆG** kyllingevingerne i madkurven.
- 5 VÆLG** Kylling og tryk Start/Pause.
- 6 RYST** kurvene undervejs.
- 7 TAG** kyllingevingerne ud og anret dem på et serveringsfat.
- 8 PRES** frisk limejuice over kyllingevingerne og server.

VALMISTUSAIKA: 5 minuuttia

PAISTOAIKA: 25 minuuttia

2 tl jauhettua timjania
2 tl kuivattua rosmariinia
1/2 tl maustepippuria
2 tl jauhettua inkivääriä
1 tl valkosipulijauhetta
1 tl sipulijauhetta
1/2 tl kanelia
1 tl paprikaa
1 tl chilijauhetta
1/2 tl muskottipähkinää
Suolaa maun mukaan
30 ml kasviöljyä
0.5-1 kg kanansiipiä
1 lime, mehu

- 1 VALITSE** Esilämmitä Cosori-kiertoilmakypsenteimessä, säädä 195 °C:seen ja paina Aloita/Keskeytä.
- 2 SEKOITA** kaikki mausteet ja öljy kulhossa marinadin valmistamiseksi.
- 3 PYÖRITTELE** kanansiipiä marinadissa, kunnes ne ovat hyvin peitossa.
- 4 ASETA** kanansiivet esilämmitettyyn kiertoilmakypsenteimeen.
- 5 VALITSE** Kana ja paina Aloita/Keskeytä.
- 6 RAVISTA** koreja paistamisen puolella välissä.
- 7 POISTA** siivet kiertoilmakypsenteimestä ja aseta tarjoiluastialle.
- 8 PURISTA** tuoretta limemehua siipien päälle ja tarjoile.



EN **Homemade Tortilla Chips**

YIELDS 2-3 SERVINGS

PREP TIME: 2 min

COOK TIME: 8 min

3 corn tortillas (152-mm), cut into 8
pieces each

20 millilitres olive oil

2 grams salt

Salsa, for serving

- 1 **CUT** the tortillas in half, then each half into quarters, making a total of 8 pieces per tortilla.
- 2 **SELECT** *Preheat* on the Cosori Air Fryer, adjust to 150°C, and press *Start/Pause*.
- 3 **TOSS** the tortillas in the olive oil and salt until all the chips are well coated.
- 4 **PLACE** the tortillas chips in the *preheated* air fryer and cook for 8 minutes at 150°C.
- 5 **SHAKE** the baskets halfway through cooking.
- 6 **SERVE** with salsa.

NO 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 **PLASSER** tortillaschipsene i den forvarmede airfryeren og stek i 8 minutter på 150°C.
- 5 **RIST** kurvene halvveis i tilberedningen.
- 6 **SERVER** med salsa.

SV Hemlagade tortillachips

GER 2 - 3 PORTIONER

FÖRBEREDELSE: 2 min

TILLAGNINGSTID: 8 min

INGREDIENSER

3 tortillor (16 cm)

1 msk olivolja

1/2 tsk salt

Salsa

- 1 **SKÄR** upp varje läfsa i 8 lika delar.
- 2 **VÄLJ** Förvärmning på din Cosori airfryer, justera temperaturen till 150 °C, och tryck på Start/Paus.
- 3 **BLANDA** med olivolja och salt så att alla bitar är väl täckta.
- 4 **PLACERA** tortillachipsen i den förvärmda airfryern och stek i 8 minuter på 150 °C.
- 5 **VÄND RUNT** i korgen halvvägs in i tillredningen.
- 6 **SERVERA** med salsa.

DK Hjemmelaget tortillachips

TIL 2 - 3 PORTIONER

FORBEREDELSE: 2 min

STEGETID: 8 min

INGREDIENSER

3 tortillas (16 cm)

1 spsk. olivenolie

1/2 tsk. salt

Salsa

- 1 SKÆR** hver tortilla lige over på midten 8 gange, så du får 8 lige store trekanter.
- 2 VÆLG** Forvarme på Cosori airfryer, sæt temperaturen på 150°C og tryk Start/Pause.
- 3 VEND** tortilla med olivenolie og salt.
- 4 KOM** tortillachips i den forvarmede airfryeren og steg i 8 minutter ved 150°C.
- 5 RYST** kurvene undervejs.
- 6 SERVER** med salsa.

FI Kotitekoiset tortillasipsit

2 - 3 ANNOSTA

VALMISTUSAIKA: 2 minuuttia

PAISTOAIKA: 8 minuuttia

3 maissitortillaa (16 cm), leikkaa

8 palaksi

1 rkl oliiviöljyä

1/2 tl suolaa

Salsaa tarjoiluun

- 1 LEIKKAA** tortillat kahtia, sitten kukin puolisko neljäsosaan, yhteensä 8 kappaletta yhdestä tortillasta.
- 2 VALITSE** Esilämmitä Cosori -kiertoilmakypsenteissä, säädä 150 °C:seen ja paina Aloita/Keskeytä.
- 3 PYÖRITTELE** tortilloja oliiviöljyssä ja suolassa, kunnes kaikki sipsit ovat hyvin peitossa.
- 4 ASETA** tortillasipsit esilämmitettyyn kiertoilmakypsenteeseen ja paista 8 minuuttia 150 °C:ssa.
- 5 RAVISTA** koreja paistamisen puolella välissä.
- 6 TARJOILE** salsan kera.



EN "Fried" Mozzarella Bites

YIELDS 3 SERVINGS

PREP TIME: 10 min

COOK TIME: 8 min

6 pieces string cheese
16 grams all-purpose flour
3 grams cornstarch
3 grams salt
1 gram black pepper
2 eggs, beaten
15 millilitres milk
50 grams panko breadcrumbs
2 grams dried parsley flakes
Nonstick cooking spray
Marinara sauce or ranch, for serving

- 1 **CUT** the string cheese into thirds, making 18 pieces.
- 2 **MIX** together the flour, cornstarch, salt, and pepper in a bowl. Whisk together the eggs and milk in a separate bowl. Combine the panko breadcrumbs and parsley flakes in an additional bowl.
- 3 **COAT** each piece of cheese with flour, then dip in egg, and then roll in breadcrumbs. Dip in egg and breadcrumbs again.
- 4 **SELECT** *Preheat* on the Cosori Air Fryer, adjust to 175°C, and press *Start/Pause*.
- 5 **SET** the mozzarella bites in the freezer while the air fryer is *preheating*.
- 6 **PLACE** the coated mozzarella bites into the *preheated* air fryer and spray liberally with cooking spray.
- 7 **SELECT** *Frozen Foods*, set time for 8 minutes, and press *Start/Pause*.
- 8 **SHAKE** the baskets halfway through cooking (the Shake Reminder function will let you know when!).
- 9 **SERVE** with a side of your favorite marinara sauce, or even better, ranch.

NO "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 brødsmuler

1 ts tørket persille

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

SV "Friterade" mozzarella pinnar

GER 3 PORTIONER

FÖRBEREDELSE:10 min

TILLAGNINGSTID:8 min

INGREDIENSER

300 gram fast mozzarellaost

2 msk mjöl

1 tsk majsstärkelse

1/2 tsk salt

1/4 tsk svartpeppar

2 ägg, vispade

1 msk mjölk

120 gram Panko-brödsmulor

1 tsk torkad persilja

Matlagningsspray / olja

Marinarasås eller annan dressing

- 1 **SKÄR** osten i 18 lika stora bitar.
- 2 **BLANDA** mjöl, majsstärkelse, salt och peppar i en skål.
- 3 **VISPA** ägg och mjölk i en separat skål.
- 4 **BLANDA** panko-brödsmulor och persiljaflingor i en separat skål.
- 5 **TÄCK** alla ostbitar med mjöl, doppa i ägg och rulla sedan i brödsmulor. Doppa ostbitarna i ägg och brödsmulor ännu en gång.
- 6 **VÄLJ** Förvärmning på din Cosori airfryer, justera temperaturen till 177 °C, och tryck på Start/Paus.
- 7 **PLACERA** ostbitarna i frysen medan airfryern förvärms.
- 8 **PLACERA** sedan ostbitarna i korgen och spraya med lite matlagningsspray.
- 9 **VÄLJ** Frysmat, ändra till 8 minuter och tryck på Start/Paus.
- 10 **VÄND RUNT** i korgen halvvägs in i tillagningen (Shake Reminder-funktionen påminner dig när det är dags).
- 11 **SERVERA** med marinarasås, eller annan dressing.

FORBEREDELSE:10 min

STEGETID:8 min

INGREDIENSER

300 gram fast mozzarellaost
2 spsk. hvedemel
1 tsk. majsstivelse
1/2 tsk. salt
1/4 tsk. sort peber
2 æg, pisket
1 spsk. mælk
120 gram pankorasp
1 tsk. tørret persille
Smør/rapsole spray eller olie
Marinara sauce eller anden dip

- 1 **SKÆR** osten op i 18 lige store bider.
- 2 **BLAND** hvedemel, majsstivelse, salt og peber i en skål.
- 3 **PISK** æg og mælk sammen i en separat skål.
- 4 **BLAND** pankorasp og persille i en separat skål.
- 5 **VEND** alle ostebidderne med mel, dyp i æg, og rul derefter i pankoraspen. Gentag endnu engang ved at dryppe ostebidderne i æg og vende dem i pankorasp.
- 6 **VÆLG** Forvarme på Cosori airfryer, sæt temperaturen på 177°C og tryk Start/Pause.
- 7 **LÆG** ostebidderne i fryseren, mens airfryeren forvarmes.
- 8 **KOM** derefter ostebidderne i madkurven og spray med lidt smør/rapsole spray.
- 9 **VÆLG** Frossen mad, indtil til 8 minutter og tryk Start/Pause.
- 10 **RYST** kurvene undervejs (Shake Reminder-funktionen vil påminde dig).
- 11 **SERVER** med din yndlings marinara sauce eller en anden dip.

FI "Friteeratut" mozzarellapalat

3 ANNOSTA

VALMISTUSAIKA:10 minuuttia

PAISTOAIKA:8 minuuttia

6 kappaletta juustosuikaleita
2 rkl vehnä jauhoa
1 tl maissitärkkelystä
1/2 tl suolaa
1/4 tl mustapippuria
2 kananmunaa, vatkattu
1 rkl maitoa
50 g panko-korppujauhoja
1 tl kuivattuja persiljahiutaleita
Ruoanlaittosuihke
Marinara- tai ranch-kastiketta
tarjoiluun

- 1 **LEIKKAA** juustosuikaleet kolmeen osaan, yhteensä 18 kappaletta.
- 2 **SEKOITA** jauhot, maissitärkkelys, suola ja pippuri kulhossa. Vatkaa yhteen kananmuna ja maito erillisessä kulhossa. Sekoita panko-korppujauhot ja persilja ylimääräisessä kulhossa.
- 3 **PYÖRITTELE** jokaista juustopalasta jauhoissa, kasta kananmunaan ja pyörittele sitten korppujauhoissa. Kasta kananmuniin ja korppujauhoihin uudelleen.
- 4 **VALITSE** Esilämmitä Cosori-kiertoilmakypsenninissä säädä 175 °C:seen ja anna lämmitä.
- 5 **LAITA** mozzarellapalaset pakastimeen kiertoilmakypsennin lämmitykseen.
- 6 **ASETA** leivitetty mozzarellapalaset kiertoilmakypsennin ja suihkuta runsaasti ruoanlaittosuihketta.
- 7 **VALITSE** Pakasteruoat, aseta aika 8 minuuttiin ja paina Aloita/Keskeytä.
- 8 **RAVISTA** koreja paiston puolella välissä (Ravistusmuistutus kertoo ajankohdan!).
- 9 **TARJOLE** suosikkimarinarakastikkeen tai ranch-kastikkeen kera.



EN Bacon-Wrapped Shrimp

YIELDS 4-5 SERVINGS

PREP TIME: 5 min

COOK TIME: 16 min

16 jumbo shrimp, peeled & deveined

3 grams garlic powder

2 grams paprika

2 grams onion powder

1 gram ground black pepper

8 strips bacon, sliced lengthwise

- 1 PLACE** the jumbo shrimp in a bowl and season with spices.
- 2 WRAP** the bacon around the shrimp, starting at the top and finishing at the tail, and secure them with toothpicks.
- 3 SELECT** *Preheat* on the Cosori Air Fryer, adjust to 160°C, and press *Start/Pause*.
- 4 ADD** half the shrimp to the *preheated* air fryer.
- 5 SELECT** *Bacon* and press *Start/Pause*. When cooking finishes, set aside.
- 6 REPEAT** with the other batch of shrimp.
- 7 DRAIN** any excess grease on a paper towel and serve.

NO 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 tannpikere.
- 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.

SV Råkor med bacon

GER 4 - 5 PORTIONER

FÖRBEREDELSE: 5 min

TILLAGNINGSTID: 16 min

INGREDIENSER

16 jätteräkor
1 tsk vitlöksklyfta
1 tsk paprikakrydda
1 tsk lökpulver
1/4 tsk svartpeppar
8 skivor bacon

- 1 PLACERA** jumboräkorna i en skål och krydda dem med vitlökspulver, lökpulver, paprikapulver, salt och peppar.
- 2 SURRA** baconet runt räkorna (från toppen och ner till stjärten) och fäst det med tandpetare.
- 3 VÄLJ** Förvärmning på din Cosori airfryer, justera temperaturen till 160 °C, och tryck på Start/Paus.
- 4 PLACERA** hälften av räkorna i korgen.
- 5 VÄLJ** Bacon och tryck på Start/Paus. När tillredningen är klar, lägg åt sidan.
- 6 UPPREPA** processen och tillaga resterande räkor.
- 7 TORKA** av överflödigt fett med papper och servera.

FORBEREDELSE: 5 min

STEGETID: 16 min

INGREDIENSER

16 jumborejer
1 tsk. hvidløgpulver
1 tsk. paprikakrydderi
1 tsk. løgpulver
1/4 tsk. sort peber
8 skiver bacon

- 1 **LÆG** jumborejerne i en skål og krydre dem med hvidløgpulver, løgpulver, paprika, salt og peber.
- 2 **RUL** bacon rundt om rejerne (fra toppen ned til halen) og fest dem med en tandstik.
- 3 **VÆLG** Forvarme på Cosori airfryer, sæt temperaturen på 160°C og tryk Start/Pause.
- 4 **KOM** halvdelen af rejerne i madkurven til airfryeren.
- 5 **VÆLG** Bacon og tryk Start/Pause. Når tilberedningen er færdig, sæt til side på et stykke køkkenrulle (til at opsamle overflødig fedt)
- 6 **GENTAG** processen med den sidste halvdel af rejerne.
- 7 **TØR** overflødig fedt af med et stykke køkkenrulle og server.

VALMISTUSAIKA: 5 minuuttia

PAISTOAIKA: 16 minuuttia

16 jättikokoista katkarapua,
kuorittu & perattu
1 tl valkosipulijauhetta
1 tl paprikaa
1 tl sipulijauhetta
1/4 tl jauhettua mustapippuria
8 viipaletta pekonia, viipaloitu
pitkittäin

- 1 **ASETA** jättikatkaravut kulhoon ja mausta.
- 2 **KÄÄRI** pekoni katkaravun ympärille ylhäältä alaspäin ja kiinnitä hammastikuilla.
- 3 **VALITSE** Esilämmitä Cosori-kiertoilmakypsenteimessä säädä 160 °C:seen ja anna lämmitä.
- 4 **LISÄÄ** puolet katkaravusta esilämmitettyyn kiertoilmakypsenteimeen.
- 5 **VALITSE** Pekoni ja paina Aloita/Keskeytä. Laita syrjään paiston valmistuttua.
- 6 **TOISTA** toisella katkarapuerällä.
- 7 **VALUTA** ylimääräinen rasva talouspaperiin ja tarjoile.



EN Lamb Shawarma Skewers

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 12 min

COOK TIME: 8 min

340 grams ground lamb

2 grams cumin

2 grams paprika

3 grams garlic powder

2 grams onion powder

1 gram cinnamon

1 gram turmeric

1 gram fennel seeds

1 gram ground coriander seed

3 grams salt

4 bamboo skewers (229-mm)

- 1 COMBINE** all ingredients in a bowl and mix well.
- 2 SKEWER** 85 grams of meat onto each stick, then place in the fridge for 10 minutes.
- 3 SELECT** *Preheat* on the Cosori Air Fryer and press *Start/Pause*.
- 4 PLACE** skewers into the *preheated* air fryer, select *Steak*, adjust time to 8 minutes, and press *Start/Pause*.
- 5 SERVE** with lemon yogurt dressing or by itself.

NO 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.

SV Lammspett shawarma

GER 2 PORTIONER

FÖRBEREDELSE: 12 min

TILLAGNINGSTID: 8 min

INGREDIENSER

320 gram lamm
1 tsk spiskummin
1 tsk paprika
1 tsk vitløkspulver
1 tsk lökpulver
1/2 tsk kanel
1/2 tsk gurkmeja
1/2 tsk fänkålsfrön
1/2 tsk korianderfrön
1/2 tsk salt
4 spett (20 cm långa)

- 1 **BLANDA** alla ingredienserna i en skål.
- 2 **SÄTT** 80 gram kött på varje spett och lägg dem sedan i kylskåpet i 10 minuter.
- 3 **VÄLJ** Förvärmning på din Cosori airfryer och tryck på Start/Paus.
- 4 **PLACERA** spetten i den förvärmda airfryern, välj Biff, justera tiden till 8 minuter och tryck på Start/Paus.
- 5 **SERVERA** med eller utan dressing.

FORBEREDELSE:12 min

STEGETID:8 min

1 BLANDSÆTVÆLGKOM

2 SERVER

INGREDIENSER

320 gram lam
1 tsk. spidskommen
1 tsk. paprikakrydder
1 tsk. hvidløbspulver
1 tsk. løgpulver
1/2 tsk. kanel
1/2 tsk. gurkemeje
1/2 tsk. fennikelfrø
1/2 tsk. korianderfrø
1/2 tsk. salt
4 spyd (20 cm lange)

FI **Lammas-shawarmavartaat**

2 ANNOSTA

VALMISTUSAIKA:12 minuuttia

PAISTOAIKA:8 minuuttia

340 g jauhettua lammasta
1 tl juustokuminaa
1 tl paprikaa
1 tl valkosipulijauhetta
1 tl sipulijauhetta
1/2 tl kanelia
1/2 tl kurkumaa
1/2 tl fenkolinsiemeniä
1/2 tl jauhettuja
korianterinsiemeniä
1/2 tl suolaa
4 bambuvarrasta (20 cm)

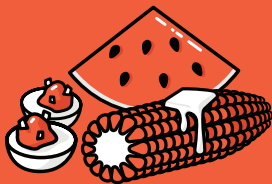
1 SEKOITA kaikki ainesosat kulhossa ja hyvin.

2 VARRASTA 85 g lihaa kuhunkin vartaaseen ja aseta jääkaappiin 10 minuutiksi.

3 VALITSE Esilämnitä Cosori-kiertoilmakypsentsimessä ja paina Aloita/Keskeytä.

4 ASETA vartaat esilämmitettyyn kiertoilmakypsentsimen, valitse Pihvi, säädä aika 8 minuuttiin ja paina Aloita/Keskeytä.

5 TARJOILE sitruunajogurttikastikkeen kanssa tai sellaisenaan.



EN

Sides

NO

Tilbehør

SV

Tillbehör

DK

Tilbehør

FI

Lisukkeet



EN **Homemade French Fries**

YIELDS 4 SERVINGS

PREP TIME: 30 min

COOK TIME: 28 min

2 russet potatoes, cut into
76 x 25-mm strips

1 L cold water, for soaking potatoes

15 millilitres oil

3 grams garlic powder

2 grams paprika

Salt & pepper, to taste

Ketchup or ranch, for serving

- 1 CUT** the potatoes into 76 x 25-mm strips and soak in the water for 15 minutes.
- 2 DRAIN** the potatoes, rinse with cold water, and pat dry with paper towels.
- 3 ADD** oil and spices to the potatoes, tossing until they are coated evenly.
- 4 SELECT** *Preheat* on the Cosori Air Fryer, adjust to 195°C, and press *Start/Pause*.
- 5 ADD** the potatoes to the *preheated* air fryer.
- 6 SELECT** *French Fries*, adjust the time to 28 minutes, and press *Start/Pause*. Make sure to shake the baskets halfway through cooking (the Shake Reminder function will let you know when!).
- 7 REMOVE** the baskets from the air fryer when done cooking, and season the fries with salt and pepper.
- 8 SERVE** with ketchup or ranch.

NO 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 Reminderfunksjonen 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.

SV Hemlagade strips

GER 4 PORTIONER

FÖRBEREDELSE: 30 min

TILLAGNINGSTID: 28 min

INGREDIENSER

2 stora potatisar, skurna i 7x1
centimeters strimlor
1 liter kallt vatten
1 msk olja
1 ts vitlökspulver
1 tsk paprika klyver
Salt och peppar
ketchup eller dressing

- 1 **SKÄR** potatisarna i 7x1 centimeters remsor och låt ligga i kallt vatten i 15 minuter.
- 2 **TA UPP** potatisen från vattnet, skölj med kallt vatten i diskhon, torka med papper.
- 3 **TILLSÄTT** oljan och kryddorna till potatisen och blanda ordentligt.
- 4 **VÄLJ** Förvärmning på din Cosori airfryer, justera temperaturen till 195 °C, och tryck på Start/Paus.
- 5 **PLACERA** potatisarna i korgen.
- 6 **VÄLJ** Pommes, justera tiden till 28 minuter och tryck på Start/Paus. Var noga med att vända runt i korgen halvvägs in i tillagningen (Shake Reminder-funktionen påminner dig när det är dags).
- 7 **TA UR** korgen när tillagningen är klar och krydda dina pommes med salt och peppar.
- 8 **SERVERA** med ketchup eller dressing.

FORBEREDELSE: 30 min

STEGETID: 28 min

INGREDIENSER

2 store kartofler
1 liter koldt vand
1 spsk. olie
1 tsk. hvidløgspulver
1 tsk. paprikakrydder
Salt og peber
Ketchup eller dressing

- 1 **SKÆR** kartoflerne i 7x1 centimeters strimler og læg dem i blød i en skål med koldt vand i 15 minutter.
- 2 **TAG** kartoflerne ud af vandet, skyld dem med koldt vand fra hanen og tør med et rent viskestykke eller køkkenrulle.
- 3 **HÆLD** olie og krydderier over kartoflerne og vend dem grundigt.
- 4 **VÆLG** Forvarme på Cosori airfryer, sæt temperaturen på 195°C og tryk Start/Pause.
- 5 **LÆG** kartoflerne i madkurven til airfryeren.
- 6 **VÆLG** Pommes frites, sæt tiden til 28 minutter og tryk Start/Pause. Sørg for at ryste kurvene, når halvdelen af tiden er gået (Shake Reminder-funktionen vil påminde dig).
- 7 **FJERN** kurvene fra airfryeren, når kartoflerne er færdige og krydre pommes frites med salt og peber.
- 8 **SERVER** med ketchup eller dip.

FI Kotitekoiset ranskalaiset

4 ANNOSTA

VALMISTUSAIKA: 30 minuuttia

PAISTOAIKA: 28 minuuttia

2 perunaa, leikkaa 7x1 cm:n suikaleiksi
1 l kylmää vettä perunoiden liottamiseen
1 rkl öljyä
1 tl valkosipulijauhetta
1 tl paprikaa
Suolaa & pippuria maun mukaan
Ketsuppia tai ranch-kastiketta tarjoiluun

- 1 **LEIKKAA** perunat 76 x 25 mm:n kokoisiksi suikaleiksi ja liota vedessä 15 minuuttia.
- 2 **VALUTA** perunat, huuhtelee kylmällä vedellä ja taputtele kuivaksi talouspaperilla.
- 3 **LISÄÄ** perunoihin öljy ja mausteet ja pyöritä, kunnes ne ovat hyvin peittyneet.
- 4 **VALITSE** Esilämmitä Cosori-kiertoilmakypsintimessä, säädä 195 °C:seen ja paina Aloita/Keskeytä.
- 5 **LISÄÄ** perunat esilämmitettyyn kiertoilmakypsintimeen.
- 6 **VALITSE** Ranskalaiset, säädä aika 28 minuuttiin ja paina Aloita/Keskeytä. Ravista koreja paiston puolessa välissä (Ravistusmuistutus kertoo ajankohdan!)
- 7 **POISTA** korit kiertoilmakypsintimestä paiston valmistuttua ja mausta sipsit suolalla ja pippurilla.
- 8 **TARJOILE** ketsupin tai ranch-kastikkeen kera.



EN Potato Wedges

YIELDS 4 SERVINGS

PREP TIME: 3 min

COOK TIME: 20 min

2 large russet potatoes, rinsed &
cut into 102-mm long wedges

23 millilitres olive oil

3 grams garlic powder

1 gram onion powder

3 grams salt

1 gram black pepper

5 grams Parmesan cheese, grated

Ketchup or ranch, for serving

- 1 **CUT** the potatoes into 102-mm long wedges.
- 2 **SELECT** *Preheat* on the Cosori Air Fryer, adjust to 195°C, and press *Start/Pause*.
- 3 **COAT** the potatoes in olive oil and toss with the seasonings and Parmesan cheese until well coated.
- 4 **ADD** the potatoes to the *preheated* air fryer.
- 5 **SELECT** *French Fries*, set time to 20 minutes, and press *Start/Pause*.
- 6 **SHAKE** the baskets halfway through cooking (the Shake Reminder function will let you know when!).
- 7 **SERVE** with ketchup or ranch.

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.

FÖRBEREDELSE: 3 min**TILLAGNINGSTID:** 20 min**INGREDIENSER**

2 stora potatisar, skurna i 10 centimeters klyftor

1 1/2 msk olivolja

1 tsk vitlökspulver

1/2 tsk lökpulver

1/2 tsk salt

1/4 tsk svartpeppar

1 msk parmesanost, riven

Ketchup eller dressing

- 1 **SKÄR** potatisarna i 10 centimeter långa klyftor.
- 2 **VÄLJ** Förvärmning på din Cosori airfryer, justera temperaturen till 195 °C, och tryck på Start/Paus.
- 3 **HÄLL** olivolja över potatisklyftorna och blanda dem ordentligt med kryddor och parmesanost.
- 4 **PLACERA** potatisarna i korgen.
- 5 **VÄLJ** Strips, justera tiden till 20 minuter och tryck på Start / Paus.
- 6 **VÄND RUNT** i korgen halvvägs in i tillagningen (Shake Reminder-funktionen påminner dig när det är dags).
- 7 **SERVERA** med ketchup eller dressing.

FORBEREDELSE: 3 min

STEGETID: 20 min

INGREDIENSER

2 store kartofler
1 1/2 spsk. olivenolie
1 tsk. hvidlødspulver
1/2 tsk. løgpulver
1/2 tsk. salt
1/4 tsk. sort peber
1 spsk. parmesanost, revet
Ketchup eller dip

- 1 **SKÆR** kartoflerne i 10 centimeter lange både.
- 2 **VÆLG** Forvarme på Cosori airfryer, sæt temperaturen på 195°C og tryk Start/Pause.
- 3 **HÆLD** olivenolie på kartoffelbådene og bland dem godt med krydderierne og parmesanost.
- 4 **LÆG** kartoflerne i madkurven til airfryeren.
- 5 **VÆLG** Pommes frites, sæt tiden til 20 minutter og tryk Start/Pause.
- 6 **RYST** kurvene undervejs (Shake Reminder-funktionen vil påminde dig).
- 7 **SERVER** med ketchup eller dip.

VALMISTUSAIKA: 3 minuuttia

PAISTOAIKA: 20 minuuttia

2 suurta perunaa, pese & leikkaa
10 cm:n pituisiksi lohkoiksi
1 1/2 rkl oliiviöljyä
1 tl valkosipulijauhetta
1/2 tl sipulijauhetta
1/2 tl suolaa
1/4 tl mustapippuria
1 rkl parmesaanijuustoa,
raastettu
Ketsuppia tai ranch-kastiketta
tarjoiluun

- 1 **LEIKKAA** perunat 10 cm:n pituisiksi lohkoiksi.
- 2 **VALITSE** Esilämmitä Cosori-kiertoilmakypsintimessä, säädä 195 °C:seen ja paina Aloita/Keskeytä.
- 3 **LISÄÄ** oliiviöljyä perunoihin ja pyörittele mausteissa ja parmesaanijuustossa, kunnes ne ovat hyvin peittyneet.
- 4 **LISÄÄ** perunat esilämmitettyyn kiertoilmakypsintimeen.
- 5 **VALITSE** Ranskalaiset, aseta aika 20 minuuttiin ja paina Aloita/Keskeytä.
- 6 **RAVISTA** koreja paiston puolella välissä (Ravistusmuistutus kertoo ajankohdan!).
- 7 **TARJOILE** ketsupin tai ranch-kastikkeen kera.



EN Potato Chips

YIELDS 4 SERVINGS

PREP TIME: 40 min

COOK TIME: 25 min

2 L water

15 grams salt

2 large russet potatoes, thinly sliced

20 millilitres olive oil

Salt & pepper, to taste

- 1 MIX** together the water and salt in a large bowl until all the salt dissolves.
- 2 THINLY SLICE** the potatoes. Using a mandolin is highly recommended (use a 1.5 mm blade).
- 3 SOAK** the potatoes in the salt water for 30 minutes.
- 4 DRAIN** the potatoes and pat them dry.
- 5 SELECT** *Preheat* on the Cosori Air Fryer, adjust to 165°C, and press *Start/Pause*.
- 6 COAT** the potato slices with olive oil.
- 7 LAYER** the oil-coated potatoes in the *preheated* air fryer.
- 8 COOK** the potatoes at 165°C for 25 minutes. Make sure to shake the baskets halfway through cooking.
- 9 SEASON** the potatoes with salt and pepper when done cooking.

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.

FÖRBEREDELSE: 3 min

TILLAGNINGSTID: 20 min

INGREDIENSER

2 liter vatten

1 matsked salt

2 stora potatisar, tunna skivor

1 msk olivolja

Salt och peppar

- 1 **BLANDA** vattnet och saltet i en stor skål tills allt salt löses upp.
- 2 **SKÄR POTATISARNA** i tunna skivor. Användningen av mandolin rekommenderas starkt (använd ett 1,5 mm blad).
- 3 **BLÖTLÄGG** potatisarna i saltvattnet i 30 minuter.
- 4 **TA UR** potatisen och klappa dem torra med papper/handduk.
- 5 **VÄLJ** Förvärmning på din Cosori airfryer, justera temperaturen till 165 °C, och tryck på Start/Paus.
- 6 **TÄCK** potatisskivorna med olivolja.
- 7 **PLACERA** de tunna potatisskivorna i korgen.
- 8 **TILLAGA** potatisen på 165 °C i 25 minuter. Var noga med att vända runt i korgen halvvägs in i tillagningen.
- 9 **KRYDDA** med salt och peppar.

FORBEREDELSE: 3 min

STEGETID: 20 min

INGREDIENSER

2 liter vand

1 spsk. salt

2 store kartofler

1 spsk. olivenolie

Salt og peber

- 1 **BLAND** vand og salt sammen i en stor skål for at lave en saltvandsopløsning.
- 2 **SKÆR** KARTOFLERNE i super tynde skiver. Et mandolinjern anbefales kraftigt (brug et 1,5 mm blad).
- 3 **LÆG** kartoflerne i blød i saltvandet i 30 minutter.
- 4 **TA'** kartoflerne op af vandet og tør dem i et rent viskestykke eller køkkenrulle.
- 5 **VÆLG** Forvarme på Cosori airfryer, sæt temperaturen på 165°C og tryk Start/Pause.
- 6 **VEND** kartoffelskiverne med olivenolie.
- 7 **LÆG** de tynde kartoffelskiver i madkurven.
- 8 **STEG** kartoflerne på 165°C i 25 minutter. Sørg for at ryste kurven undervejs.
- 9 **KRYDRE** kartoflerne med salt og peber, når de er færdige.

VALMISTUSAIKA: 3 minuuttia

PAISTOAIKA: 20 minuuttia

2 l vettä

1 rkl suolaa

2 suurta perunaa, ohueksi
viipaloitu

1 rkl oliiviöljyä

Suolaa & pippuria maun mukaan

- 1 **SEKOITA** vesi ja suola suuressa kulhossa, kunnes suola on liuonnut.
- 2 **VIIPALOI** perunat ohuiksi viipaleiksi. Suosittelemme käyttämään mandoliinia (1,5 mm:n terä).
- 3 **LIOTA** perunoita suolavedessä 30 minuuttia.
- 4 **VALUTA** perunat ja taputtele ne kuivaksi.
- 5 **VALITSE** Esilämmitä Cosori -kiertoilmakypsenteimessä, säädä 165 °C:seen ja paina Aloita/Keskeytä.
- 6 **LISÄÄ** perunoihin oliiviöljyä.
- 7 **KERROSTA** öljyllä peitetty perunat esilämmitettyyn kiertoilmakypsenteimeen.
- 8 **PAISTA** perunoita 165 °C:ssa 25 minuuttia. Ravista koreja paiston puolessa välissä.
- 9 **MAUSTA** perunat suolalla ja pippurilla paiston valmistuttua.



EN Onion Rings

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 10 min

COOK TIME: 20 min

1 small white onion, cut into 13-mm thick rounds & separated into rings

84 grams panko breadcrumbs

2 grams smoked paprika

5 grams salt

2 eggs

224 millilitres buttermilk

60 grams all-purpose flour

Nonstick cooking spray

- 1 SLICE** the onion into 13-mm thick rounds and separate the layers into rings.
- 2 COMBINE** the breadcrumbs, paprika, and salt in a bowl. Set aside.
- 3 WHISK** the eggs and buttermilk together until fully mixed.
- 4 DREDGE** each onion ring into the flour, then dip in the beaten eggs, and then the breadcrumb mixture.
- 5 SELECT** *Preheat* on the Cosori Air Fryer, adjust to 190°C, and press *Start/Pause*.
- 6 SPRAY** the onion rings liberally with cooking spray.
- 7 PLACE** onion rings in a single layer in the *preheated* air fryer baskets, and cook in batches at 190°C for 10 minutes until golden brown. Be sure to use cooking spray in between to make sure they are uniformly cooked.
- 8 SERVE** with your favorite dipping sauce.

FORBEREDELSE:10 min

STEKETID:20 min

INGREDIENSER

1 liten løk, skåret i 1 centimeters
tykke ringer

120 gram Panko brødsmluler

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** brødsmluler, 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 brødsmlublandingen.
- 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.

FÖRBEREDELSE:10 min

TILLAGNINGSTID:20 min

INGREDIENSER

1 liten løk, skuren i 1 centimeter
tjocka ringar

120 gram Panko ströbröd

1 tsk paprika

1 ts salt

2 ägg

2,5 dl kärnmjölk

65 gram mjöl

Matlagingspray / olja

- 1 **SKÄR** löken i 1 cm tjocka ringar.
- 2 **BLANDA** brödsmlulorna, paprika och salt i en skål. Lägg åt sidan.
- 3 **VISPA** ägg och kärnmjölk tills det är ordentligt blandat.
- 4 **BLANDA** varje lökring med mjöl, doppa sedan i de vispade äggen och sedan i brödsmlulningsblandningen.
- 5 **VÄLJ** Förvärmning på din Cosori airfryer, justera temperaturen till 190 °C, och tryck på Start/Paus.
- 6 **SPRAYA** lökringarna med lite matlagingspray.
- 7 **PLACERA** lökringarna i korgen och tillaga i flera omgångar på 190 °C i 10 minuter tills de är gyllenbruna. Var noga med att använda matlagingspray mellan varje sats för att säkerställa att de är jämnt tillagade.
- 8 **SERVERA** med din favoritsås/dressing.

FORBEREDELSE:10 min

STEGETID:20 minutter

INGREDIENSER

1 løg
120 gram pankorasp
1 tsk. paprikakrydder
1 tsk. salt
2 æg
2,5 dl kærnemælk
65 gram hvedemel
Smør/rapsole spray eller olie

- 1 **SKÆR** løget i 1 centimeter tykke ringer.
- 2 **BLAND** pankorasp, paprika og salt i en skål. Sæt til side.
- 3 **PISK** æg og kærnemælk sammen til det er godt blandet.
- 4 **VEND** hver løgring i mel, dyp derefter i de piskede æg, og derefter i pankorasp-blandingen.
- 5 **VÆLG** Forvarme på Cosori airfryer, sæt temperaturen på 190°C og tryk på Start/Pause.
- 6 **SPRAY** løgringene med lidt smør/rapsole spray.
- 7 **LÆG** løgringene i madkurven til airfryeren og steg over flere omgange ved 190°C i 10 minutter indtil de er gyldenbrune. Sørg for at spraye med smør/rapsole, når du tager madkurven ud for at ryste, for at få en jævn stegning.
- 8 **SERVER** med din yndlingssauce eller dip.

FI Sipulirenkaat

2 ANNOSTA

VALMISTUSAIKA:10 minuuttia

PAISTOAIKA:20 minuuttia

1 pieni keltainen sipuli, leikkaa
1 cm:n paksuisiksi viipaleiksi &
erittele renkaiksi
85 g panko-korppujauhoja
1 tl savustettua paprikaa
1 tl suolaa
2 kananmunaa
2,5 dl ml piimää
60 g vehnäjauhoa
Ruoanlaittosuihke

- 1 **VIIPALOI** sipuli 1 cm:n paksuisiksi viipaleiksi ja erottele kerrokset renkaiksi.
- 2 **SEKOITA** korppujauhot, paprika ja suola kulhossa. Laita syrjään.
- 3 **VATKAA** kananmuna ja piimä hyvin.
- 4 **PYÖRITTELE** sipulirenkaita jauhossa, kasta vatattuun kananmunaan ja sitten pyörittele korppujauhoseoksessa.
- 5 **VALITSE** Esilämmitä Cosori -kiertoilmakypsentimessä, säädä 190 °C:seen ja paina Aloita/Keskeytä.
- 6 **SUIHKUTA** sipulirenkaat runsaasti ruoanlaittosuihkeella.
- 7 **ASETA** sipulirenkaat yhtenä kerroksena esilämmitettyyn kiertoilmakypsentimeen ja paista erissä 190 °C:ssa 10 minuuttia. Kunnes ne ovat kullannuskeita. Käytä ruoanlaittosuihketta paistamisen välillä varmistaaksesi, että ne paistuvat tasaisesti.
- 8 **TARJOILE** suosikkidippikastikkeesi kera.



EN Hasselback Potatoes

YIELDS 4 SERVINGS

PREP TIME: 3 min

COOK TIME: 40 min

4 medium russet potatoes, washed
& scrubbed
30 millilitres olive oil
12 grams salt
1 gram black pepper
1 gram garlic powder
28 grams butter, melted
8 grams freshly chopped parsley,
for garnish

- 1 WASH AND SCRUB** the potatoes. Pat them dry with a paper towel.
- 2 CUT** slits, 6-mm apart, into the potato, stopping just before you cut all the way through, so that the slices stay connected by about 13-mm at the bottom of the potato.
- 3 SELECT** *Preheat* on the Cosori Air Fryer, adjust to 175°C, and press *Start/Pause*.
- 4 COVER** the potatoes with olive oil, and season evenly with the salt, black pepper, and garlic powder.
- 5 ADD** the potatoes into the *preheated* air fryer, and cook for 30 minutes at 175°C.
- 6 BRUSH** the melted butter onto the potatoes and cook for another 10 minutes at 175°C.
- 7 GARNISH** with freshly chopped parsley.

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.

FÖRBEREDELSE: 3 min

TILLAGNINGSTID: 40 min

INGREDIENSER

4 medelstora potatisar

2 msk olivolja

2 tsk salt

1/2 tsk svartpeppar

1/4 tsk vitlökspulver

2 msk smör, smält

2 msk finhackad persilja

- 1 **TVÄTTA** potatisarna i vatten. Klappa dem torra med papper/handduk.
- 2 **SKÄR** tunna skivor, 6 mm från varandra, men stoppa precis innan du skär igenom helt.
- 3 **VÄLJ** Förvärmning på din Cosori airfryer, justera temperaturen till 177 °C, och tryck på Start/Paus.
- 4 **TÄCK** potatisarna med olivolja och krydda jämnt med salt, svartpeppar och vitlökspulver.
- 5 **PLACERA** potatisen i korgen och tillaga i 30 minuter på 177 °C.
- 6 **PENSLA** smält smör på potatisen och tillaga dem i ytterligare 10 minuter på 177 °C.
- 7 **PYNTA** med finhackad persilja.

FORBEREDELSE: 3 min

STEGETID: 40 min

INGREDIENSER

3 middel store kartofler
2 spsk. olivenolie
2 tsk. salt
1/2 tsk. sort peber
1/4 tsk. hvidløgspulver
2 spsk. smør, smeltet
2 spsk. finhakket persille

- 1 **VASK** kartoflerne i vand. Dup dem tørre med køkkenrulle eller et rent viskestykke.
- 2 **SKÆR** tynde skiver med 6 mm mellemrum men skær ikke hele vejen igennem.
- 3 **VÆLG** Forvarme på Cosori airfryer, sæt temperaturen på 177°C og tryk Start/Pause.
- 4 **VEND** kartoflerne i olivenolie og krydre med salt, sort peber og hvidløgspulver.
- 5 **LÆG** kartoflerne i madkurven til airfryeren og steg i 30 minutter ved 177°C.
- 6 **PENSL** smeltet smør på kartoflerne og steg dem yderligere i 10 minutter ved 177°C.
- 7 **PYNT** med finhakket persille.

VALMISTUSAIKA: 3 minuuttia

PAISTOAIKA: 40 minuuttia

4 keskikokoista perunaa, pesty & puhdistettu
2 rkl oliiviöljyä 2 tl suolaa
1/2 tl mustapippuria
1/4 tl valkosipulijauhetta
30 g voita, sulatettu
2 rkl vasta hienonnettua persiljaa koristeluun

- 1 **PESE** perunat. Taputtele kuivaksi talouspaperilla.
- 2 **LEIKKAA** perunaan viiltoja 6 mm:n etäisyydellä toisistaan, mutta älä leikkaa koko perunan läpi niin, että viipaleet pysyvät kiinni noin 1 cm perunan pohjasta.
- 3 **VALITSE** Esilämmitä Cosori-kiertoilmakypsintimessä, säädä 175 °C:seen ja paina Aloita/Keskeytä.
- 4 **VOITELE** perunat oliiviöljyllä ja mausta tasaisesti suolalla, mustapippurilla ja valkosipulijauheella.
- 5 **LISÄÄ** perunat esilämmitettyyn kiertoilmakypsintimeen ja paista 30 minuuttia 175 °C:ssa.
- 6 **VOITELE** perunoita sulatetulla voilla ja paista 10 minuuttia 175 °C:ssa.
- 7 **KORISTELE** vasta hienonnetulla persiljalla.



EN Roasted Potatoes

YIELDS 4 SERVINGS

PREP TIME: 3 min

COOK TIME: 20 min

227 grams small new potatoes,
cleaned & halved
30 millilitres olive oil
3 grams salt
1 gram black pepper
2 grams garlic powder
1 gram dried thyme
1 gram dried rosemary

- 1 SELECT** Preheat on the Cosori Air Fryer, adjust to 195°C, and press *Start/Pause*.
- 2 COAT** the halved potatoes in olive oil and toss with the seasonings.
- 3 PLACE** the potatoes into the *preheated* air fryer.
- 4 SELECT** *French Fries*, set time for 20 minutes, and press *Start/Pause*. Make sure to shake the baskets halfway through cooking (the Shake Reminder function will let you know when!).

NO 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).

SV Stekt potatis

GER 4 PORTIONER

FÖRBEREDELSE: 3 min

TILLAGNINGSTID: 20 min

INGREDIENSER

800 gram småpotatis

2 msk olivolja

1/2 tsk salt

1/4 tsk svartpepper

1/2 tsk vitløkspulver

1/4 tsk torkad timjan

1/4 tsk torkad rosmarin

- 1 VÄLJ** Fövärmning på din Cosori airfryer, justera temperaturen till 195 °C, och tryck på Start/Paus.
- 2 DELA** potatisarna på mitten så att du får 2 lika stora delar.
- 3 HÄLL** olivolja på potatisen och blanda sedan med kryddorna.
- 4 PLACERA** potatisarna i korgen.
- 5 VÄLJ** Pommes, justera tiden till 20 minuter och tryck på Start/Paus. Var noga med att vända runt i korgen halvvägs in i tillagningen (Shake Reminder-funktionen påminner dig när det är dags).

FORBEREDELSE: 3 min

STEGETID: 20 min

INGREDIENSER

800 gram små kartofler

2 spsk. olivenolie

1/2 tsk. salt

1/4 tsk. sort peber

1/2 tsk. hvidløgspulver

1/4 tsk. tørret timian

1/4 tsk. tørret rosmarin

- 1 **VÆLG** Forvarme på Cosori airfryer, sæt temperaturen på 195°C og tryk Start/Pause.
- 2 **DEL** kartoflerne på midten, så at du får 2 lige store halvdele.
- 3 **HÆLD** olivenolie på kartoflerne og bland dem derefter med krydderierne.
- 4 **LÆG** kartoflerne i madkurven til airfryeren.
- 5 **VÆLG** Pommes frites, sæt tiden til 20 minutter og tryk Start/Pause. Sørg for at ryste kurvene, når halvdelen af tiden er gået (Shake Reminder-funktionen vil påminde dig).

VALMISTUSAIKA: 3 minuuttia

PAISTOAIKA: 20 minuuttia

230 g pieniä uusia perunoita,

puhdistettu & puolitettu

2 rkl oliiviöljyä

1/2 tl suolaa

1/4 tl mustapippuria

1/2 tl valkosipulijauhetta

1/4 tl kuivattua timjamia

1/4 tl kuivattua rosmariinia

- 1 **VALITSE** Esilämmitä Cosori-kiertoilmakypsintimessä, säädä 195 °C:seen ja paina Aloita/Keskeytä.
- 2 **PEITÄ** puolitetut perunat oliiviöljyllä ja pyörittele mausteissa.
- 3 **ASETA** perunat esilämmitettyyn kiertoilmakypsintimeen.
- 4 **VALITSE** Ranskalaiset, aseta aika 20 minuuttiin ja paina Aloita/Keskeytä. Ravista koreja paiston puolella välissä (Ravistusmuistutus kertoo ajankohdan!).



EN Roasted Garlic Broccoli

YIELDS 3 SERVINGS

PREP TIME: 3 min

COOK TIME: 10 min

1 large head broccoli, cut into
florets

15 millilitres olive oil

3 grams garlic powder

3 grams salt

1 gram black pepper

- 1 **SELECT** Preheat on the Cosori Air Fryer, adjust to 150°C, and press *Start/Pause*.
- 2 **DRIZZLE** the broccoli with olive oil and toss together until evenly coated.
- 3 **TOSS** the broccoli with the seasonings.
- 4 **ADD** the broccoli to the *preheated* air fryer.
- 5 **SELECT** *Vegetables* and press *Start/Pause*.

NO Stekt brokkoli med hvitløk

GIR 3 PORSJONER

FÖRBEREDELSE: 5 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.

SV Stekt broccoli med vitlök

GER 3 PORTIONER

FÖRBEREDELSE: 5 min

TILLAGNINGSTID: 10 min

INGREDIENSER

1 stort broccolihuvud,
skuren i bitar
1 msk olivolja
1 tsk vitlökspulver
1/2 tsk salt
1/4 tsk svartpeppar

- 1 **VÄLJ** Förvärmning på din Cosori airfryer, justera temperaturen till 150 °C, och tryck på Start/Paus.
- 2 **HÄLL** olivolja över broccolin och se till att den är jämnt fördelad.
- 3 **BLANDA** broccolin med kryddorna.
- 4 **PLACERA** broccolin i korgen.
- 5 **VÄLJ** Grönsaker och tryck på Start/Paus.

FORBEREDELSE: 5 min

STEGETID: 10 min

INGREDIENSER

1 stort brocolihoved,
skåret i små buketter
1 spsk. olivenolie
1 tsk. hvidløgspulver
1/2 tsk. salt
1/4 tsk. sort peber

- 1 **VÆLG** Forvarme på Cosori airfryer, sæt temperaturen på 150°C og tryk Start/Pause.
- 2 **HÆLD** olivenolie over broccolien og sørg for at olien er jævnt fordelt.
- 3 **BLAND** broccolien med krydderierne.
- 4 **LÆG** broccolien i madkurven til airfryeren.
- 5 **VÆLG** Grønsager og tryk Start/Pause.

VALMISTUSAIKA: 3 minuuttia

PAISTOAIKA: 10 minuuttia

1 suuri parsakaali, käytä
kukinnat
1 rkl oliiviöljyä
1 tl valkosipulijauhetta
1/2 tl suolaa
1/4 tl mustapippuria

- 1 **VALITSE** Esilämmitä Cosori -kiertoilmakypsintimessä, säädä 150 °C:seen ja paina Aloita/Keskeytä.
- 2 **RIPOTTELE** parsakaalin päälle oliiviöljyä ja sekoita hyvin.
- 3 **PYÖRITTELE** parsakaalia mausteissa.
- 4 **LISÄÄ** parsakaali esilämmitettyyn kiertoilmakypsintimeen.
- 5 **VALITSE** Vihannekset ja paina Aloita/Keskeytä.



EN Roasted Eggplant

YIELDS 1-2 SERVINGS

PREP TIME: 5 min

COOK TIME: 10 min

1 Japanese eggplant, peeled & cut
into 13-mm thick slices

30 millilitres olive oil

3 grams salt

2 grams garlic powder

1 gram black pepper

1 gram onion powder

1 gram ground cumin

- 1 SELECT** Preheat on the Cosori Air Fryer and press *Start/Pause*.
- 2 CUT** the peeled eggplant into 13-mm thick slices.
- 3 COMBINE** the oil and seasonings in a large bowl until well combined and toss the eggplant until all pieces are well coated.
- 4 PLACE** the eggplant into the *preheated* air fryer and cook at 205°C for 10 minutes.

NO 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.

SV Stekt aubergine

GER 1 - 2 PORTIONER

FÖRBEREDELSE: 5 min

TILLAGNINGSTID: 10 min

INGREDIENSER

1 aubergine, skalad och skuren

i 1 cm tjocka skivor

1 msk olivolja

1/2 tsk salt

1/2 tsk vitlökspulver

1/4 tsk svartpeppar

1/4 tsk lökpulver

1/4 tsk spiskummin

1 VÄLJ Förvärmning på din Cosori airfryer och tryck på Start/Paus.

2 SKÄR den skalade auberginen i 1 cm tjocka skivor.

3 BLANDA oljan och kryddorna i en stor bytta tills den är välblandad. Lägg sedan till skivorna av aubergine i skålen och blanda ordentligt.

4 LÄGG auberginen i korgen och tillaga på 200 °C i 10 minuter.

FORBEREDELSE:5 min

STEGETID:10 min

INGREDIENSER

1 aubergine, skrællet og skåret i
1 cm tykke skiver
1 spsk. olivenolie
1/2 tsk. salt
1/2 tsk. hvidlødspulver
1/4 tsk. sort peber
1/4 tsk. løgpulver
1/4 tsk. spidskommen

- 1 **VÆLG** Forvarme på Cosori airfryer og tryk Start/Pause.
- 2 **SKÆR** den skrællede auberginen i 1 centimeters tykke skiver.
- 3 **BLAND** olien og krydderierne i en stor skål til det er godt blandet. Læg derefter aubergineskiverne ned i skål og bland godt sammen.
- 4 **LÆG** auberginen i madkurven til airfryeren og steg ved 200°C i 10 minutter.

VALMISTUSAIKA:5 minuuttia

PAISTOAIKA:10 minuuttia

1 munakoiso, kuorittu & leikattu
1 cm:n paksuisiksi viipaleiksi
1 rkl oliiviöljyä
1/2 tl suolaa
1/2 tl valkosipulijauhetta
1/4 tl mustapippuria
1/4 tl sipulijauhetta
1/4 tl jauhettua kuminaa

- 1 **VALITSE** Esilämmitä Cosori -kiertoilmakypsintimessä ja paina Aloita/Keskeytä.
- 2 **LEIKKAA** kuorittu munakoiso 1 cm:n paksuisiksi viipaleiksi.
- 3 **SEKOITA** öljy ja mausteet suuressa kulhossa, sekoita hyvin ja pyörittele munakoisoa seoksessa, kunnes se on hyvin peittynyt.
- 4 **ASETA** munakoiso esilämmitettyyn kiertoilmakypsintimeen ja paista 205 °C:ssa 10 minuuttia.



EN Garlic Bread

YIELDS 4 SERVINGS

PREP TIME: 5 min

COOK TIME: 8 min

1 French baguette (305-mm), cut
lengthwise & widthwise
4 garlic cloves, minced
43 grams butter, room temperature
15 millilitres olive oil
10 grams Parmesan cheese, grated
8 grams parsley, freshly chopped

- 1 **SLICE** the baguette in half lengthwise, then each piece in half widthwise, creating four 152-mm long slices.
- 2 **SELECT** *Preheat* on the Cosori Air Fryer, adjust to 160°C, and press *Start/Pause*.
- 3 **COMBINE** garlic, butter, and olive oil together to form a paste.
- 4 **SPREAD** the paste evenly onto the bread and sprinkle with Parmesan cheese.
- 5 **PLACE** the bread into the *preheated* air fryer.
- 6 **SELECT** *Bread* and press *Start/Pause*.
- 7 **GARNISH** with freshly chopped parsley when done cooking.

FORBEREDELSE: 5 min**STEKETID:** 8 min**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.

FÖRBEREDELSE: 5 min**TILLAGNINGSTID:** 8 min**INGREDIENSER**

1 fransk baguette, 30 centimeter

4 vitlöksklyftor, hackade

3 msk smör, rumtempererad

1 msk olivolja

2 msk parmesanost, riven

2 msk persilja, finhackad

- 1 **SKÄR** baguetten i längdriktningen i två lika stora delar. Skär skivorna på mitten och gör fyra 15 centimeter långa skivor.
- 2 **VÄLJ** Förvärmning på din Cosori airfryer, justera temperaturen till 160 °C, och tryck på Start/Paus.
- 3 **BLANDA** vitlök, smör och olivolja för att skapa en fyllning.
- 4 **SPRID** fyllningen jämnt över de 4 skivorna och strö med parmesanost.
- 5 **LÄGG** skivorna i korgen.
- 6 **VÄLJ** Bröd och tryck på Start/Paus.
- 7 **PYNTA** med finhackad persilja när maten är färdiglagad.

FORBEREDELSE: 5 min

STEGETID: 8 minutter

INGREDIENSER

1 fransk baguette, 30 centimeter
4 fed hvidløg, hakket
3 spsk. smør, stueteremperatur
1 spsk. olivenolie
2 spsk. parmesanost, revet
2 spsk. persille, finhakket

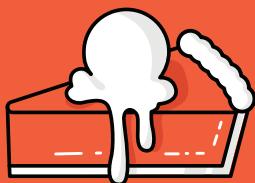
- 1 **SKÆR** baguetten på langs i to lige store halvdele. Skær derefter de to halvdele i to, så du har 4 lige store skiver på i alt på 15 centimeter.
- 2 **VÆLG** Forvarme på Cosori airfryer, sæt temperaturen på 160°C og tryk start/pause.
- 3 **BLAND** hvidløg, smør og olivenolie sammen for at lave fyldet.
- 4 **SMØR** fyldet jævnt på de 4 skiver og kom parmesanost på toppen.
- 5 **LÆG** skiverne i madkurven til airfryeren.
- 6 **VÆLG** Brød og tryk Start/Pause.
- 7 **PYNT** med finhakket persille, når maden er færdig.

VALMISTUSAIKA: 5 minuuttia

PAISTOAIKA: 8 minuuttia

1 ranskalainen patonki (30 cm),
leikkaa pituussuunnassa &
leveyssuunnassa
4 valkosipulinkynttä, hienonnettu
3 rkl voita, huoneenlämpöistä
1 rkl oliiviöljyä
2 rkl parmesaanijuustoa,
raastettu
2 rkl persiljaa, vasta hienonnettu

- 1 **LEIKKAA** patonki puoliksi pituussuunnassa ja sitten kukin palanen puoliksi leveyssuunnassa. Saat neljä 15 cm pitkää viipaletta.
- 2 **VALITSE** Esilämmitä Cosori -kiertoilmakypsentimessä, säädä 160 °C:seen ja paina Aloita/Keskeytä.
- 3 **SEKOITA** valkosipuli, voi ja oliiviöljy muodostaaksesi tahnan.
- 4 **LEVITÄ** tahna tasaisesti leivälle ja pirskottele päälle parmesaanijuustoa.
- 5 **ASETA** leipä esilämmitettyyn kiertoilmakypsentimeen.
- 6 **VALITSE** Leipä ja paina Aloita/Keskeytä.
- 7 **KORISTELE** vasta hienonnetulla persiljalla paiston valmistuttua.



EN

Desserts

NO

Dessert

SV

Efterrätt

DK

Dessert

FI

Jälkiruoat



EN Cinnamon Rolls

YIELDS 8-10 CINNAMON ROLLS

PREP TIME: 1 hr 20 min

COOK TIME: 12 min

CREAM CHEESE FROSTING

60 grams cream cheese, room temperature

120 grams powdered sugar

114 grams unsalted butter, room temperature

3 millilitres vanilla extract

CINNAMON ROLLS

240 millilitres milk, warm

60 grams unsalted butter, melted

50 grams granulated sugar

½ packet active dry yeast

280 grams all-purpose flour, divided, plus more for dusting

2 grams baking powder

6 grams salt

Canola oil, for greasing the bowl

60 grams unsalted butter, softened

100 grams dark brown sugar

7 grams ground cinnamon

- 1 **MIX** all the frosting ingredients until there are no lumps. Set aside.
- 2 **COMBINE** the milk, butter, sugar, and yeast in a large bowl. Allow to bloom for 1 minute.
- 3 **FOLD** in the flour, baking powder, and salt until just combined. Then place dough into a large oiled bowl, cover with plastic wrap and place in a warm area to proof for 1 hour.
- 4 **KNEAD** the dough on a floured surface and roll out to a 250 g thickness.
- 5 **COMBINE** the butter, dark brown sugar, and cinnamon in a small bowl, then spread the mixture on top of the dough.
- 6 **ROLL** the cinnamon rolls tightly, beginning at the long edge, until a log of dough has been formed.
- 7 **CUT** the dough into 25 to 38-mm thick slices, place onto a parchment paper-lined sheet pan, and cover with a towel for 30 minutes.
- 8 **SELECT** Preheat on the Cosori Air Fryer, adjust to 165°C, and press *Start/Pause*.
- 9 **PLACE** the cinnamon rolls on parchment paper, then place 4 rolls into the *preheated* air fryer. You will need to work in batches.
- 10 **COOK** 4 cinnamon rolls at 165°C for 12 minutes.
- 11 **REMOVE** the cinnamon rolls when done and spread the cream cheese frosting on top, then serve.

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

300 gram mel

1/2 ts bakepulver

1 ts salt

60 gram smør, myknet

100 gram brunt sukker

2 1/2 ts kanel

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

SV Kanelkringlor

FÖRBEREDELSE: 1 timme och 20 min

TILLAGNINGSTID: 12 min

GLASYR

60 gram grädeost

200 gram socker

100 gram smör

1/2 tsk vaniljextrakt

KANELKRINGLOR

2,5 dl mjölk, varm

60 gram smör, smält

50 gram socker

1/2 paket torrjäst

300 gram mjöl

1/2 tsk bakpulver

1 tsk salt

60 gram smör, uppmjukad

100 gram farinsocker

2 1/2 tsk kanel

- BLANDA** alla ingredienser ordentligt och se till att det inte finns några klumpar. Lägg åt sidan.
- BLANDA** varm mjölk, smält smör, vitt socker och torrjäst i en stor skål och låt vila i 1 minutt.
- TILLSÄTT** 300 gram mjöl i skålen och se till att det är välblandat. Täck med en handduk och lämna skålen i ett varmt område i 1 timme.
- BLANDA** resterande mjöl, bakpulver och salt.
- LÄGG** mjöl på en yta och knåda degen. Rulla sedan ut degen till en tjocklek på 6 mm.
- SPRID** det mjuka smöret över degen och strö farinsockret och kanelen på toppen.
- RULLA** degen från ena sidan till den andra.
- SKÄR** degen i 2-3 centimeter tjocka skivor. Lägg dem sedan på en smord panna och täck över med en handduk i 30 minuter.
- VÄLJ** Förvärmning på din Cosori airfryer, justera temperaturen till 165 °C, och tryck på Start/Paus.
- PLACERA** kanelkringlorna på smörpapper och lägg in dem i korgen.
- GRÄDDA** kanelkringlorna på 165 °C i 12 minuter.
- SPRID** glasyren ovanpå varje kanelkringla när de är färdiggräddade.

FORBEREDELSE: 1 time og 20 min

BAGETID: 12 min

GLASUR

60 gram flødeost

200 gram sukker

100 gram smør

1/2 tsk. vanilleekstrakt

KANELSNEGLE

2,5 dl mælk, varm

60 gram smør, smeltet

50 gram sukker

1/2 pakke tørgær

300 gram hvedemel

1/2 tsk. bagepulver

1 tsk. salt

60 gram smør, blødgjort

100 gram brunt sukker

2 1/2 tsk. kanel

- RØR** alle ingredienserne til glasuren godt sammen og sørg for, at der ikke er nogle klumper. Sær til side.
- BLAND** varm mælk, smeltet smør, hvidt sukker og tørgær i en stor skål og lad det hvile i 1 minut.
- TILSÆT** 300 gram mel i samme skål og sørg for at smørret og melet bliver godt blandet. Dæk dejen til med et viskestykke og lad skålen stå ved stuetemperatur i en time.
- ÆLT** den resterende hvedemel, bagepulver og salt i.
- KOM** en smule mel på køkkenbordet til at ælte dejen. Rul den ud, som en pizza, til en tykkelse på 6 millimeter.
- SMØR** det blødgjorte smør på dejen og drys brunt sukker og kanel på dejen.
- RUL** dejen fra den ene siden til den andre.
- SKÆR** dejen i 2-3 centimeters tykke skiver. Læg dem derefter på en smurt pande og dæk til med et viskestykke i 30 minutter.
- VÆLG** Forvarme på Cosori airfryer, sæt temperaturen på 165°C og tryk Start/Pause.
- KOM** kanelsneglene på et stykke bagepapir og sæt dem ned i madkurven til airfryeren.
- STEG** kanelsneglene ved 165°C i 12 minutter.
- SMØR** glasuren på toppen af hver kanelsnegl, når de er bagt færdig.

FI **Kanelirullat**

8 - 10 KANELIRULLAA

VALMISTUSAIKA: 1 tunti 20 minuuttia

PAISTOAIKA: 12 minuuttia

TUOREJUUSTOKUORRUTE

120 g tuorejuustoa,

huoneenlämpöistä

120 g tomosokeria

100 g suolaamatonta voita,

huoneenlämpöistä

1/2 tl vaniljauutetta

KANELIRULLAT

2,5 dl maitoa, lämmintä

60 g suolaamatonta voita,

sulatettu

50 g valkoista sokeria

1/2 paketti aktiivista kuivahiivaa

300 g vehnäjauhoa, lisää

tomuttamiseen

1/2 tl leivinjauhetta

1 tl suolaa

60 g suolaamatonta voita,

pehmitetty

100 g fariinisokeria

2 1/2 tl kanelia

- SEKOITA** kaikki kuorruteainekset, kunnes seoksessa ei ole paakkuja. Laita syrjään.
- SEKOITA** lämmin maito, sulatettu voi, valkoinen sokeri ja aktiivinen kuivahiiva suuressa kulhossa ja anna turvota minuutin ajan.
- SEKOITA** vehnäjauhot hyvin, peitä pyyhkeellä tunnin ajan ja aseta lämpimään paikkaan.
- SEKOITA** jäljelle jäänyt jauho, leivinjauhe ja suola.
- VAIVAA** taikinaa jauhotetulla alustalla ja kauli 6 mm:n paksuiseksi.
- LEVITÄ** pehmitettyä voita taikinaan ja ripottele päälle fariinisokeria ja kanelia.
- KÄÄRI** kanelirullat tiukasti pitkältä sivulta alkaen, kunnes olet muodostanut pitkän taikanan.
- LEIKKAA** taikina 2-3 cm:n palasiksi, aseta voidellulle uunipellille ja peitä pyyhkeellä 30 minuuttia.
- VALITSE** Esilämmitä Cosori-kiertoilmakypsenninissä, säädä 165 °C:seen ja paina Aloita/Keskeytä.
- ASETA** kanelirullat leivinpaperille ja esilämmitettyyn kiertoilmakypsenninteen.
- PAISTA** kanelirullia 165 °C:ssa 12 minuuttia.
- LEVITÄ** tuorejuustokuorrute päälle paistumisen valmistuttua.



EN Banana Nut Bread

YIELDS 1 MINI LOAF

PREP TIME: 10 min

COOK TIME: 40 min

55 grams unsalted butter, softened

100 grams sugar

1 egg

2 overripe bananas, mashed

2 millilitres vanilla extract

95 grams all-purpose flour

3 grams baking soda

3 grams salt

40 grams chopped walnuts

Vegetable oil spray

ITEMS NEEDED

1 mini loaf pan

- 1 **CREAM** together the butter and sugar.
- 2 **MIX** in the egg, bananas, and vanilla extract until well combined. Set aside.
- 3 **SELECT** *Preheat* on the Cosori Air Fryer, adjust to 150°C, and press *Start/Pause*.
- 4 **SIFT** together the flour, baking soda, and salt.
- 5 **FOLD** the dry ingredients into the wet until combined. Mix in the chopped walnuts.
- 6 **GREASE** the mini loaf pan with the vegetable oil spray, then fill with batter.
- 7 **PLACE** the mini loaf pan into the *preheated* air fryer.
- 8 **SELECT** *Desserts*, adjust time to 40 minutes, and press *Start/Pause*.
- 9 **REMOVE** the banana bread when done and serve.

NO 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.

SV Bananbröd med nötter

GER 1 LITET BRÖD

FÖRBEREDELSE:10 min

TILLAGNINGSTID:40 min

INGREDIENSER

60 gram smör, uppmjukad
100 gram socker
1 ägg, vispat
2 mogna bananer, mosade
1/4 tsk vaniljextrakt
100 gram mjöl
1/2 tsk bikarbonat
1/2 tsk salt
50 gram valnötter, hackade
Matlagingspray / olja

- 1 **BLANDA** smöret och sockret i en skål.
- 2 **TILLSÄTT** ägg, mosade bananer och vanilj. Lägg åt sidan.
- 3 **VÄLJ** Förvärmning på din Cosori airfryer, justera temperaturen till 150 °C, och tryck på Start/Paus.
- 4 **BLANDA** mjöl, bikarbonat och salt.
- 5 **BLANDA** de torra ingredienserna med de våta ingredienserna tills de är välblandade. Rör sedan ner de hackade valnötterna.
- 6 **SMÖRJ** 1 liten brödforn med lite matlagingspray och fyll sedan formen under omrörning.
- 7 **LÄGG** formen i korgen.
- 8 **VÄLJ** Dessert, justera tiden till 40 minuter och tryck på Start/Paus.

FORBEREDELSE:10 min

BAGETID:40 min

INGREDIENSER

60 gram smør, blødgjort
100 gram sukker
1 æg, pisket
2 modne bananer, most
1/4 tsk. vaniljeekstrakt
100 gram hvedemel
1/2 tsk. natron
1/2 tsk. salt
50 gram valnødder, hakkede
Smør/rapsolie spray eller olie

- 1 **BLAND** smør og sukker sammen i en skål.
- 2 **TILSÆT** æg, moste bananer og vanilje. Sæt til side.
- 3 **VÆLG** Forvarme på Cosori airfryer, sæt temperaturen på 150°C og tryk Start/Pause.
- 4 **SIGT** hvedemel, natron og salt ned i en skål.
- 5 **BLAND** de tørre ingredienser sammen med de våde ingredienser til det er godt blandet. Tilsæt derefter de hakkede valnødder og vend dejen.
- 6 **SMØR** 1 lille brødform med lidt smør/rapsolie spray og fyld derefter formen med dejen.
- 7 **LÆG** formen i madkurven til airfryeren.
- 8 **VÆLG** Dessert, sæt tiden til 40 minutter og tryk Start/Pause.

FI **Banaani-pähkinäleipä**

1 MINIVUOKA

VALMISTUSAIKA:10 minuuttia

PAISTOAIKA:40 minuuttia

30 g suolaamatonta voita,
pehmennetty
100 g sokeria
1 kananmuna, vatkattu
2 ylikypsää banaania, murskattu
1/4 tl vaniljauutetta
20 g vehnäjauhoa
1/2 tl ruokasoodaa
1/2 tl suolaa
40 g hienonnettuja
saksanpähkinöitä
Ruoanlaittosuihketta

- 1 **SEKOITA** voi ja sokeri.
- 2 **SEKOITA** kananmuna, murskatut banaanit ja vanilja. Laita syrjään.
- 3 **VALITSE** Esilämmitä Cosori-kiertoilmakypsenteimessä, säädä 150 °C:seen ja paina Aloita/Keskeytä.
- 4 **SIIVILÖI** jauho, ruokasooda ja suola.
- 5 **TAITA** kuivat ainekset märkiin aineksiin hyvin. Sekoita sekaan hienonnetut saksanpähkinät.
- 6 **VOITELE** 1 minivuoka ja täytä taikinalla. Aseta esilämmitettyyn kiertoilmakypsenteimeen.
- 7 **VALITSE** Jälkiruoat, säädä 40 minuuttiin ja paina Aloita/Keskeytä.



EN Mini Apple Pies

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 35 min

COOK TIME: 10 min

1 medium apple, peeled & diced
into bite-sized pieces

18 grams granulated sugar

18 grams unsalted butter

2 grams ground cinnamon

1 gram ground nutmeg

1 gram ground allspice

1 sheet pre-made pie dough

1 egg, beaten

5 millilitres milk

- 1 **COMBINE** the diced apples, granulated sugar, butter, cinnamon, nutmeg, and allspice together in a medium saucepan or skillet over low-medium heat. Bring to a simmer.
- 2 **SIMMER** for 2 minutes, then remove from heat.
- 3 **ALLOW** the apples to cool, uncovered at room temperature, for 30 minutes.
- 4 **CUT** the pie dough into 127-mm circles.
- 5 **ADD** the filling to the centre of each pie crust circle and use your finger to apply water to the outer ends. Some filling will be left over.
- 6 **CRIMP** the pie shut and cut a small slit on the top.
- 7 **SELECT** *Preheat* on the Cosori Air Fryer, adjust to 175°C, and press *Start/Press*.
- 8 **MIX** together the egg and milk to make an egg wash and brush the tops of each pie.
- 9 **PLACE** the pies into the *preheated* air fryer and cook at 175°C for 10 minutes, until pies are golden brown.

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 allroundkrydder
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.

FÖRBEREDELSE: 35 min

TILLAGNINGSTID: 10 min

INGREDIENSER

1 äpple, skalad, uppdelad i kuber
2 1/2 msk socker
1 msk smör
1/2 tsk mald kanel
1/8 tsk mald muskot
1/8 tsk mald allroundkrydda
1 färdig pajdeg
1 ägg
1 tsk mjölk

- 1 **BLANDA** äppeltärningar, socker, smör, kanel, muskotnöt och allroundkrydda tillsammans i en kastrull och sätt den på medelvärme.
- 2 **VÄRM** i 2 minuter, ta sedan av kastrullen.
- 3 **LÄT** äpplena svalna i 30 minuter.
- 4 **SKÄR** pajdegen i 12 centimeters cirkclar.
- 5 **LÄGG** påfyllningen i mitten av varje pajdeg och använd fingret för att applicera vatten på degens ändar. Lite fyllning kommer att finnas kvar.
- 6 **FORMA** degen och se till att fyllningen är väl skyddad inuti degen.
- 7 **VÄLJ** Förvärmning på din Cosori airfryer, justera temperaturen till 177 °C, och tryck på Start/Paus.
- 8 **BLANDA** ägg och mjölk och pensla toppen av varje paj med blandingen.
- 9 **LÄGG** pajerna i korgen och grädda på 177 °C i 10 minuter tills pajerna är gyllenbruna.

FORBEREDELSE:35 min

BAGETID:10 min

INGREDIENSER

1 æble, skræillet, skåret i tern
2 1/2 spsk. sukker
1 spsk. smør
1/2 tsk. kanel, stødt
1/8 tsk. muskatnød, stødt
1/8 tsk. allround-krydderi, stødt
1 færdiglavet tærtedej
1 æg
1 tsk. mælk

- 1 **BLAND** æbletern, sukker, smør, kanel, muskatnød, og allroundkrydderi sammen i en gryde sæt på komfuret på middelvarme.
- 2 **VARM** i 2 minutter og fjern derefter gryden.
- 3 **LAD** æbleerne køle ned i 30 minutter.
- 4 **SKÆR** tærtedejen i 12 centimeters cirkler.
- 5 **LÆG** fyld i midten af hver tærtedej og brug fingeren til at smøre lidt vand på enderne af dejen. Der vil være lidt fyld tilbage.
- 6 **PAK** dejen omkring fyldet og sørg for, at fyldet ligger godt inde i dejen.
- 7 **VÆLG** Forvarme på Cosori airfryer, sæt temperaturen på 177°C, og tryk på Start/Pause.
- 8 **BLAND** æg og mælk sammen og pensl toppen af hver tærte.
- 9 **LÆG** tærterne i madkurven til airfryeren og steg ved 177°C i 10 minutter, til tærterne er gyldenbrune.

FI Miniomenapiirakat

2 ANNOSTA

VALMISTUSAIKA:35 minuuttia

PAISTOAIKA:10 minuuttia

1 keskikokoinen omena, kuorittu
& kuutioitu suupalasiksi
2 1/2 rkl hienoa sokeria
1 rkl suolaamatonta voita
1/2 tl kanelia
1/8 tl jauhettua muskottipähkinää
1/8 tl jauhettua maustepippuria
1 esivalmistettu piirakkataikina
1 kananmuna, vatkattu
1 rkl maitoa

- 1 **SEKOITA** kuutioidut omenat, hieno sokeri, voi, kaneli, muskottipähkinä ja maustepippuri keskikokoisessa kattilassa tai paistinpannalla keskikokoisella lämmöllä. Kiehauta.
- 2 **HAUDUTA** 2 minuuttia ja poista tulelta.
- 3 **ANNA** omenoiden jäähtyä ilman kantta huoneenlämmössä 30 minuuttia.
- 4 **LEIKKAA** piirakkataikina 12 cm:n kokoisiksi ympyröiksi.
- 5 **LISÄÄ** täyte kunkin taikinan keskelle ja painele ulkoreunoille vettä sormilla. Hieman täytettä jää yli.
- 6 **RYPYTÄ** piirakka kiinni ja leikkaa pieni lovi taikinaan.
- 7 **VALITSE** Esilämmitä Cosori-kiertoilmakypsenteimessä, säädä 175 °C:seen ja paina Aloita/Keskeytä.
- 8 **SEKOITA** kananmuna ja maito ja voitele kukin taikina.
- 9 **ASETA** piirakat esilämmitettyyn kiertoilmakypsenteimeen ja paista 175 °C:ssa 10 minuuttia, kunnes piirakat ovat kullanruskeita.



EN Blueberry Lemon Muffins

YIELDS 6-8 SERVINGS

PREP TIME: 10 min

COOK TIME: 15 min

5 millilitres lemon juice
112 grams coconut milk or soy milk
120 grams all-purpose flour
4 grams baking powder
2 grams baking soda
1 gram salt
50 grams granulated sugar
60 millilitres coconut oil, liquidated
1 lemon, zested
5 millilitres vanilla extract
75 grams fresh blueberries
Nonstick cooking spray

- 1 COMBINE** lemon juice and coconut milk in a small bowl, then set aside.
- 2 MIX** together flour, baking powder, baking soda, and salt in a separate bowl and set aside.
- 3 BLEND** together sugar, coconut oil, lemon zest, and vanilla extract in an additional bowl. Then, combine with coconut-lemon mixture and stir to combine.
- 4 MIX** your dry mixture into your wet, gradually, until smooth. Gently fold in blueberries.
- 5 SELECT** *Preheat* on the Cosori Air Fryer, adjust to 150°C, and press *Start/Pause*.
- 6 GREASE** muffin cups with cooking spray and pour batter in until cups are $\frac{3}{4}$ full.
- 7 PLACE** the muffin cups carefully into the *preheated* air fryer. Select *Desserts*, adjust time to 15 minutes, then press *Start/Pause*.
- 8 REMOVE** muffins when done cooking and let them cool down for 10 minutes. Then serve.

NO 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
Matlagingsspray / 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 matlagingsspray 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.

SV Muffins med blåbär och citron

GER 6 - 8 PORTIONER

FÖRBEREDELSE:10 min

GRÄDDNINGSTID:15 min

INGREDIENSER

1/2 tsk citronsaft
1 1/4 dl kokosmjölk eller
sojamjölk
135 gram mjöl
1 tsk bakpulver
1/4 tsk bikarbonat
1/4 tsk salt
50 gram socker
3 msk kokosolja
1 citron, pressad
1/2 tsk vaniljextrakt
200 gram färska blåbär
Matlagningspray / olja

- 1 BLANDA** citronsaft och kokosmjölk i en liten skål och lägg sedan åt sidan.
- 2 BLANDA** mjöl, bakpulver, bikarbonat och salt i en separat skål och lägg åt sidan.
- 3 BLANDA** socker, kokosolja, zest och vaniljextrakt i en separat skål. Blanda sedan detta med kokos-citronblandningen – rör om väl.
- 4 BLANDA** de torra ingredienserna med den våta blandningen gradvis tills smeten blir jämn. Tillsätt sedan blåbärena till blandningen.
- 5 VÄLJ** Förvärmning på din Cosori airfryer, justera temperaturen till 150 °C, och tryck på Start/Paus.
- 6 SMÖRJ** muffinsformen med matlagningspray och häll smeten i formarna tills de är 3/4 fulla.
- 7 PLACERA** försiktigt muffinsformarna i korgen.
- 8 VÄLJ** Efterrätt, justera tiden till 15 minuter och tryck sedan på Start/Paus.
- 9 TA UR** muffinsen när tillredningen är klar och låt svalna i 10 minuter. Servera sedan.

FORBEREDELSE:10 min

BAGETID:15 min

INGREDIENSER

1/2 tsk. citronsaft
1 1/4 dl kokosmælk eller
sojamælk
135 gram hvedemel
1 tsk. bagepulver
1/4 tsk. natron
1/4 tsk. salt
50 gram sukker
3 spsk. kokosolie
1 citron, presset
1/2 tsk. vaniljeekstrakt
200 gram friske blåbær
Smør/rapsole spray eller olie

- 1 **BLAND** citronsaft og kokosmælk i en lille skål og sæt derefter til side.
- 2 **BLAND** hvedemel, bagepulver, natron og salt sammen i en separat skål og sæt til side.
- 3 **BLAND** sukker, kokosolie, citronskal og vaniljeekstrakt sammen i endnu en skål og rør godt.
- 4 **RØR** gradvist de tørre ingrediensen med de våde, indtil dejen er uden klumper. Kom derefter blåbærrene i og vend dem meget forsigtigt i dejen.
- 5 **VÆLG** Forvarme på Cosori airfryer, sæt temperaturen på 150°C og tryk på Start/Pause.
- 6 **SMØR** muffins formene med smør/rapsole spray og hæld dejen i formene, til de er 3/4 fyldte.
- 7 **LÆG** muffins formene forsigtig ned i madkurven til airfryeren. Vælg Dessert, sæt tiden til 15 minutter og tryk Start/Pause.
- 8 **FJERN** muffins, når bagningen er færdig og lad dem køle ned i 10 minutter. Server derefter.

FI **Mustikka-sitruunamuffinit**

6 - 8 ANNOSTA

VALMISTUSAIKA:10 minuuttia

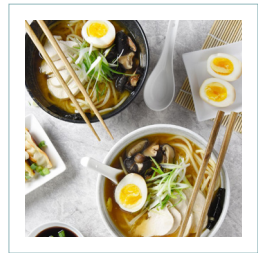
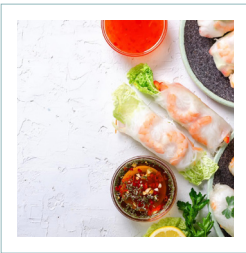
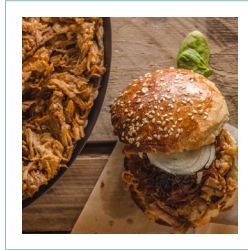
PAISTOAIKA:15 minuuttia

1/2 tl sitruunamehua
1 1/4 dl kookosmaitoa tai
soijamaitoa
120 g vehnä jauhoa
1 tl leivinjauhetta
1/2 tl ruokasoodaa
1/4 tl suolaa
50 g hienoa sokeria
3 rkl kookosöljyä, nesteenä
1 sitruuna, kuori
1/2 tl vaniljauutetta 75 g tuoreita
mustikoita
Ruoanlaittosuihketta

- 1 **SEKOITA** sitruunamehua ja kookosmaito pienessä kulhossa ja laita syrjään.
- 2 **SEKOITA** jauho, leivinjauhe, ruokasooda ja suola erillisessä kulhossa ja laita syrjään.
- 3 **VATKAA** sokeri, kookosöljy, sitruunankuori ja vaniljauute erillisessä kulhossa. Sekoita kookos-sitruunaseos.
- 4 **SEKOITA** kuiva seos märkään asteittain, kunnes seos on tasainen. Sekoita mustikat sekaan varovasti.
- 5 **VALITSE** Esilämmitä Cosori-kiertoilmakypsenninissä, säädä 150 °C:seen ja paina Aloita/Keskeytä.
- 6 **VOITELE** muffinimuotit ruoanlaittosuihkeella ja kaada taikinaa muotteihin, kunnes ne ovat ¾ täynnä.
- 7 **ASETA** muffinimuotit varovasti esilämmitettyyn kiertoilmakypsenninteen. Valitse Jälkiruoat, säädä aika 15 minuuttiin ja paina Aloita/Keskeytä.
- 8 **POISTA** muffinit paistumisen jälkeen ja anna jäähtyä 10 minuuttia ennen tarjoilua.

Looking For More?

We're committed to providing you with a community to bring out the best inner home cooking chef in you. Share your recipes and join the conversation! We're constantly posting fun ways to experience all of our Cosori devices.



Share Your Recipes With Us!

#ICOOKCOSORI

We'd love to see what you create. Join in the growing community of passionate home cooks for recipe ideas and healthy inspiration on the daily.



COSORI

Need help? Talk to us!
support.europe@cosori.com