



COSORI®

DUAL BLAZE™ 6.4-LITRE SMART AIR FRYER

Recipes

ES

NL

Índice

Desayunos

- 5 Pizza de desayuno
- 6 Tazas de beicon y huevo
- 7 Torrijas rellenas

Aperitivos

- 9 Alitas de pollo secas condimentadas
- 10 Alitas de pollo con ajo y parmesano
- 11 Gambas rebozadas con coco
- 12 Espárragos enrollados con jamón curado
- 13 Cóctel de «albóndigas» veganas
- 15 Rollitos de primavera de aguacate y mango

Entrantes

- 17 Salchicha alemana con pimientos
- 19 Hamburguesas de quinoa y judías negras especiadas al estilo cubano
- 21 Pollo al limón Whole30® con pesto de espinacas
- 22 Filetes de pollo ahumados
- 23 Tacos de gambas troceadas
- 24 Pollo a las 5 especias
- 25 Salmón con mantequilla y limón
- 26 Nuggets de pescado «fritos» crujientes
- 27 Sándwich de atún y chipotle derretido
- 28 Santa María Ribeye
- 29 Parmesana de pollo
- 31 Albóndigas de pollo con salsa búfalo Whole30®

Guarniciones

- 33 Calabaza de bellota con parmesano y tomillo
- 34 Patatas fritas crujientes de boniato
- 35 Patatas fritas crujientes sazonadas
- 36 Nachos caseros de tortas de maíz
- 37 Salteado de berenjena y champiñones
- 38 Chips de aguacate

Postres

- 41 Tartas pequeñas de manzana
- 43 Magdalenas de streusel y café
- 44 Churros con salsa mexicana de chocolate

Inhoud

Ontbijt

- 49 Pizza voor het ontbijt
- 50 Cups met bacon en ei
- 51 Gevulde wentelteefjes

Voorgerechten

- 53 Gekruide kippenvleugels
- 54 Kippenvleugeltjes met knoflook en Parmezaanse kaas
- 55 Kokosgarnalen
- 56 In prosciutto gewikkelde asperges
- 57 Veganistische cocktail "Gehaktballen"
- 59 Loempia's met avocado en mango

Voorafjes

- 61 Braadworst met paprika
- 63 Cubaans gekruide zwarte bonen en quinoaburgers
- 65 Whole30® Kip met citroen en spinaziepesto
- 66 Zwarte kippenborst
- 67 Taco's met popcorn-garnalen
- 69 5-Gekruide sticky kip
- 70 Zalm met citroen-botersaus
- 71 Krokant "gefrituurde" visnuggets
- 72 Tuna melt met chipotle
- 73 Santa Maria Ribeye
- 75 Parmezaanse kip
- 77 Whole30® Gehaktballen met Buffalo-kip

Bijgerechten

- 79 Parmezaan-tijm eikelpompoen
- 80 Krokante friet van zoete aardappel
- 81 Krokante gekruide friet
- 82 Zelfgemaakte tortilla-chips
- 83 Roergebakken aubergine en champignons
- 84 Frietjes van avocado

Desserts

- 87 Mini-appeltaartjes
- 89 Kruidelmuffins
- 90 Churros met Mexicaanse chocoladesaus



¡Gracias por tu compra!



(Esperamos que tu nueva freidora por aire te guste tanto como a nosotros)



únete

a la Comunidad COSORI Cooks en Facebook
facebook.com/groups/cosoricooks



explora

nuestra galería de recetas
www.cosori.com/recipes



disfruta

las recetas destacadas de cada semana
exclusivamente preparadas por nuestros chefs



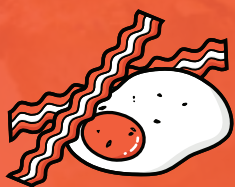
CONTACTA CON NUESTROS CHEFS

Nuestros chefs te ayudarán con cualquier duda que puedas tener.

Correo electrónico: recipes@cosori.com

El equipo de COSORI te desea

¡que disfrutes cocinando!



desayunos



PIZZA DE DESAYUNO

CANTIDAD

TIEMPO DE PREPARACIÓN

TIEMPO DE COCCIÓN

1–2 raciones

5 minutos

9 minutos

9 mililitros de aceite de oliva

1 masa ya preparada para pizza
(18 cm)

28 gramos de queso de mozzarella
de baja humedad

2 rodajas de jamón ahumado

1 huevo

21 gramos de hojas de cilantro
picadas para guarnición

1. **Untar** la superficie superior de la masa de pizza preparada con aceite de oliva.
2. **Añadir** queso mozzarella y jamón ahumado sobre la masa.
3. **Colocar** la pizza directamente en la cesta de la freidora por aire inteligente de COSORI, sin el plato escurridor.
4. **Seleccionar** la función de Air Fry (Freír por aire), ajustar la temperatura a 200 °C y el tiempo a 5 minutos y pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).
5. **Sacar** cuando finalice el temporizador y cascar un huevo en la pizza.
6. **Volver** a colocar la cesta en la freidora por aire.
7. **Seleccionar** la función de Asar a la parrilla, ajustar el tiempo a 4 minutos y pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).
8. **Sacar** cuando esté lista, adornar con cilantro picado y servir.



TAZAS DE BEICON Y HUEVO

CANTIDAD

6 raciones

TIEMPO DE PREPARACIÓN

5 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

8 minutos

6 tiras de beicon

6 huevos

Sal y pimienta al gusto

2 cebolletas en láminas finas para
guarnición

Utensilios necesarios

6 moldes metálicos individuales para
magdalenas

1. **Enrollar** una tira de beicon alrededor del interior de cada molde de magdalenas para crear anillos.
2. **Cascar** un huevo en el centro de cada anillo de beicon. Sazonar cada huevo con una pizca de sal y pimienta.
3. **Colocar** el plato escurridor en la cesta de la freidora por aire inteligente de COSORI y colocar los moldes de magdalenas en el plato escurridor.
4. **Seleccionar** la función de Air Fry (Freír por aire), ajustar el tiempo a 8 minutos y pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).
5. **Sacar** cuando estén hechas, adornar las tazas de beicon y huevo con cebolleta troceada y servir.



TORRIJAS RELLENAS

CANTIDAD

TIEMPO DE PREPARACIÓN

TIEMPO DE COCCIÓN

1 ración

4 minutos

8 minutos

1 rebanada de pan de leche
(con un grosor de 6,5 cm),
preferiblemente duro

113 gramos de crema de queso

2 huevos

30 mililitros de leche

30 mililitros de nata montada

42 gramos de azúcar

5 gramos de canela

2 gramos de extracto de vainilla

Espray de aceite

Pistachos troceados como
condimento

Sirope de arce para servir

1. **Hacer** un corte en el centro de la rebanada del pan de leche.
2. **Rellenar** el interior del corte con crema de queso. Reservar.
3. **Batir** juntos los huevos, la leche, la nata montada, el azúcar, la canela y el extracto de vainilla.
4. **Mojar** la torrija en la mezcla de huevo durante 10 segundos en cada lado.
5. **Rociar** cada lado de la torrija con aceite.
6. **Colocar** la torrija directamente en la cesta de la freidora por aire inteligente de COSORI, sin el plato escurridor.
7. **Seleccionar** la función de Air Fry (Freír por aire), ajustar el tiempo a 8 minutos y pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).
8. **Dar** la vuelta a la torrija a mitad del proceso de cocción.
9. **Sacar** cuando estén listas.
10. **Servir** con pistachos troceados y sirope de arce.



aperitivos



ALITAS DE POLLO SECAS CONDIMENTADAS

CANTIDAD

TIEMPO DE PREPARACIÓN

TIEMPO DE COCCIÓN

4 raciones

5 minutos

20 minutos

9 gramos de ajo en polvo
1 cubo de caldo para pollo con
contenido reducido de sodio
5 gramos de sal
3 gramos de pimienta negra
2 gramos de pimentón ahumado
1 gramo de pimienta de cayena
3 gramos de condimento Old Bay®
con contenido reducido de sodio
3 gramos de cebolla en polvo
1 gramo de orégano seco
453 gramos de alitas de pollo
Spray de aceite
Salsa ranchera para servir

1. **Poner** todas las especias en un bol y mezclarlas bien.
2. **Reservar** la mitad de la mezcla en otro bol para añadir sobre las alitas de pollo cocinadas.
3. **Sazonar** las alitas de pollo con la mitad de la mezcla de condimentos y rociar generosamente con spray de aceite.
4. **Colocar** el plato escurridor en la cesta de la freidora por aire inteligente de COSORI y colocar las alitas de pollo en el plato escurridor.
5. **Seleccionar** la función de Pollo y pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).
6. **Sacar** cuando estén listas, pasar las alitas a un bol y espolvorear con la otra mitad de la mezcla de condimentos hasta que estén bien sazonadas.
7. **Servir** con salsa ranchera aparte.



ALITAS DE POLLO CON AJO Y PARMESANO

CANTIDAD

TIEMPO DE PREPARACIÓN

TIEMPO DE COCCIÓN

3 raciones

5 minutos

20 minutos

25 gramos de maicena

28 gramos de queso parmesano
rallado

9 gramos de ajo en polvo

Sal y pimienta al gusto

680 gramos de alitas de pollo

Espray de aceite

1. **Mezclar** la maicena, el queso parmesano, el ajo en polvo, la sal y la pimienta en un bol.
2. **Reservar** la mitad de la mezcla del queso parmesano en otro bol para añadir sobre las alitas de pollo cocinadas.
3. **Añadir** las alitas de pollo al bol y cubrir hasta que las alitas estén bien condimentadas.
4. **Colocar** el plato escurridor en la cesta de la freidora por aire inteligente de COSORI y colocar las alitas de pollo en el plato escurridor.
5. **Rociar** también la parte superior de las alitas de pollo con espray de aceite.
6. **Seleccionar** la función de Pollo y pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).
7. **Sacar** cuando estén listas.
8. **Espolvorear** con la mezcla del queso parmesano reservada y servir.



GAMBAS REBOZADAS CON COCO

CANTIDAD

TIEMPO DE PREPARACIÓN

TIEMPO DE COCCIÓN

3 raciones

8 minutos

6 minutos

27 gramos de harina común
5 gramos de sal, dividida
1 gramo de pimienta negra, dividida
1 gramo de ajo en polvo, dividido
2 gramos de pimentón, dividido
2 huevos grandes batidos
15 mililitros de leche
28 gramos de panko
40 gramos de virutas de coco sin
azúcar
227 gramos de gambas grandes
peladas (con la cola) y sin vena
Espray de aceite

1. **Mezclar** la harina y la mitad de los condimentos y especias en un bol.
2. **Batir** los huevos y la leche en otro bol.
3. **Mezclar** el panko, el coco y la otra mitad de condimentos y especias en un tercer bol.
4. **Rebozar** las gambas en harina, luego pasar por el huevo y volver a rebozar en pan rallado y coco. Volver a pasar por huevo y pan rallado y reservar.
5. **Colocar** el plato escurridor en la cesta de la freidora por aire inteligente de COSORI y colocar las gambas en el plato escurridor.
6. **Rociar** las gambas con espray de aceite.
7. **Seleccionar** la función de Seafood (Marisco), ajustar el tiempo a 6 minutos y pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).
8. **Sacar** cuando estén hechos y servir.



ESPÁRRAGOS ENROLLADOS CON JAMÓN CURADO

CANTIDAD

TIEMPO DE PREPARACIÓN

TIEMPO DE COCCIÓN

3 raciones

5 minutos

8 minutos

12 espárragos

10 mililitros de aceite de oliva

Sal y pimienta al gusto

12 rodajas de jamón curado

1. **Cortar** los extremos más gruesos de los espárragos y desechar.
2. **Rociar** los espárragos con aceite.
3. **Sazonar** con sal y pimienta al gusto.
4. **Enrollar** una rodaja de jamón curado en cada espárrago de arriba a abajo.
5. **Colocar** el plato escurridor en la cesta de la freidora por aire inteligente de COSORI y colocar los espárragos en el plato escurridor.
6. **Seleccionar** la función de Veggies (Verduras), ajustar el tiempo a 8 minutos y pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).
7. **Sacar** cuando estén hechos y servir.



CÓCTEL DE «ALBÓNDIGAS» VEGANAS

CANTIDAD

6 raciones

TIEMPO DE PREPARACIÓN

15 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

12 minutos

340 gramos de «ternera» picada de origen vegetal
Media chalota, cortada en dados pequeños
3 gramos de ajo en polvo
2 gramos de pimienta negra
3 gramos de sal
2 gramos de mostaza seca
Una pizca de cayena
Una pizca de pimentón ahumado
15 gramos de perejil fresco, en láminas finas
3 mililitros de salsa inglesa (Worcestershire) (vegana)
43 gramos de harina de almendra
Espray de aceite
64 mililitros de salsa barbacoa vegana, y más para servir
Cebollino troceado para guarnición

1. **Mezclar** bien la «ternera» picada con la chalota, el ajo en polvo, la pimienta, la sal, la mostaza seca, la cayena, el pimentón, el perejil, la salsa inglesa (Worcestershire) y la harina de almendra en un bol grande.
2. **Dividir** la mezcla en 12 raciones y moldear en forma de bolas. Dejar refrigerar al menos 10 minutos.
3. **Colocar** las albóndigas directamente en la cesta de la freidora por aire inteligente de COSORI, sin el plato escurridor.
4. **Rociar** las albóndigas con espray de aceite.
5. **Seleccionar** la función de Air Fry (Freír por aire), ajustar la temperatura a 200 °C y el tiempo a 12 minutos y pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).
6. **Sacar** cuando estén listos.
7. **Calentar** la salsa barbacoa en una sartén mediana hasta que hierva y añadir las albóndigas.
8. **Remover** para cubrir las albóndigas.
9. **Retirar** de la freidora, adornar con cebollino y servir.



ROLLITOS DE PRIMAVERA DE AGUACATE Y MANGO

CANTIDAD

TIEMPO DE PREPARACIÓN

TIEMPO DE COCCIÓN

3 raciones

15 minutos

10 minutos

60 mililitros de aceite de coco líquido
30 mililitros de aceite de sésamo
12 obleas de huevo
1 mango maduro, pelado y cortado en
tiras de 6 ml
2 aguacates maduros medianos,
cortados en tiras de 6 ml
11 gramos de sal kosher
14 gramos de condimento de tajín
28 gramos de cilantro fresco
troceado
2 cebolletas troceadas
Escamas de sal, para espolvorear

Salsa

128 gramos de mango cortado en
dados
43 mililitros de crema de coco
Zumo de 1 lima
7 mililitros de sirope de ágave
7 mililitros de salsa picante
5 mililitros de aminoácidos de coco
3 gramos de condimento de tajín
3 gramos de sal kosher

Utensilios necesarios

Batidora o procesador de alimentos

1. **Mezclar** el aceite de coco y el aceite de sésamo en un bol mediano.
2. **Untar** cada oblea de huevo con la mezcla de aceite, colocar una segunda masa sobre esta y volver a untar con aceite.
3. **Colocar** varios trozos de mango y aguacate en el centro de cada oblea de huevo.
4. **Rociar** el mango y el aguacate con sal, tajín y cilantro.
5. **Envolver** la fruta con la parte inferior de la oblea de huevo y después envolver los laterales.
6. **Mojarse** los dedos con agua y humedecer el lateral abierto restante y después enrollar las obleas de huevo firmemente.
7. **Untar** el exterior de las obleas con la mezcla de coco y aceite de sésamo.
8. **Mezclar** todos los ingredientes de la salsa en el bol de un procesador pequeño de alimentos o una batidora y procesar hasta que la mezcla tenga una textura suave. Reservar.
9. **Colocar** el plato escurridor en la cesta de la freidora por aire inteligente de COSORI y colocar las obleas de huevo en el plato escurridor.
10. **Seleccionar** la función de Air Fry (Freír por aire), ajustar la temperatura a 185 °C y pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).
11. **Sacar** cuando estén listos y espolvorear con escamas de sal.
12. **Dejar** enfriar durante 10 minutos y servir con las salsas.



entrantes



SALCHICHA ALEMANA CON PIMIENTOS

CANTIDAD

TIEMPO DE PREPARACIÓN

TIEMPO DE COCCIÓN

2 raciones

5 minutos

7 minutos

2 pimientos rojos, sin el corazón y
cortados en tiras de
2,5 centímetros de ancho
7 mililitros de aceite de oliva
Sal y pimienta al gusto
2 salchichas alemanas, pinchadas
con un cuchillo

1. **Colocar** el plato escurridor en la cesta de la freidora por aire inteligente de COSORI y colocar las tiras de pimiento morrón en el plato escurridor.
2. **Untar** las tiras del pimiento morrón con aceite de oliva, sazonar con sal y pimienta y añadir las salchichas alemanas.
3. **Seleccionar** la función de Roast (Asar), ajustar el tiempo a 7 minutos y pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).
4. **Sacar** cuando estén hechos y servir.



HAMBURGUESAS DE QUINOA Y JUDÍAS NEGRAS ESPECIADAS AL ESTILO CUBANO

CANTIDAD

4 raciones

TIEMPO DE PREPARACIÓN

20 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

8 minutos

Media cebolla cortada en trozos grandes
2 dientes de ajo
32 gramos de hojas de cilantro
1 lata de judías negras, escurridas y enjuagadas
128 gramos de quinua, cocinada según las instrucciones del envase
1 lima, rallada y exprimida
15 gramos de puré de tomate
10 gramos de sal kosher
5 gramos de orégano seco
3 gramos de pimienta negra recién molida
3 gramos de semillas de cilantro molido
3 gramos de comino molido
15 mililitros de aceite de oliva
Espray de aceite

Para servir

4 panes de hamburguesa
32 gramos de hojas frescas de cilantro
Mayonesa vegana
Un cuarto de cebolla roja cortada en trozos pequeños
Lechuga troceada, lavada y secada
1 tomate Roma, en láminas finas

Utensilios necesarios

Procesador de alimentos con un complemento de cuchilla

1. **Colocar** la cebolla, el ajo y las hojas de cilantro en el bol de un procesador de alimentos equipado con un complemento de cuchilla.
2. **Procesar** varias veces hasta que la mezcla esté bien cortada y añadir las judías negras; volver a procesar más veces hasta que se forme una pasta con una textura suave. Pasar la mezcla a un bol mediano.
3. **Añadir** la quinua, la ralladura y el zumo de lima, el puré de tomate, la sal, el orégano, la pimienta, las semillas picadas de cilantro, el comino y el aceite de oliva y la mezcla de judías negras.
4. **Remover** hasta que quede mezclado de forma uniforme.
5. **Moldear** la mezcla de las judías negras en forma de 4 hamburguesas del mismo tamaño haciendo presión para que conserven su consistencia durante la cocción.
6. **Rociar** las hamburguesas con espray de aceite en ambos lados.
7. **Colocar** las hamburguesas directamente en la cesta de la freidora por aire inteligente de COSORI, sin el plato escurridor.
8. **Seleccionar** la función de Air Fry (Freír por aire), ajustar la temperatura a 195 °C y el tiempo a 8 minutos y pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).
9. **Dar** la vuelta a las hamburguesas a mitad del proceso de cocción.
10. **Sacar** cuando estén listas y servir en pan de hamburguesa con cilantro, mayonesa vegana, rodajas de cebolla, lechuga y rodajas de tomate.



POLLO AL LIMÓN

WHOLE30® CON

PESTO DE ESPINACAS

CANTIDAD

4 raciones

TIEMPO DE PREPARACIÓN

2 horas

TIEMPO DE COCCIÓN

18 minutos

Pollo

6 muslos de pollo con hueso y piel
2 limones, rallados y exprimidos
60 mililitros de aceite de oliva
2 dientes de ajo machacados
2 ramas de tomillo fresco
5 gramos de sal kosher
3 gramos de pimienta negra

Pesto

60 gramos de hojas pequeñas de espinaca
15 gramos de hojas frescas de albahaca
15 gramos de hojas frescas de menta
32 gramos de piñones tostados
1 diente de ajo
78 mililitros de aceite de oliva, y más según sea necesario
1 limón exprimido
15 gramos de levadura nutricional
5 gramos de sal kosher, más sal al gusto
3 gramos de pimienta negra

Utensilios necesarios

Batidora o procesador de alimentos

1. **Colocar** todos los ingredientes del pollo en una bolsa de plástico que se pueda sella o en un bol y mezclarlos bien.
2. **Marinar** en el frigorífico durante 2 horas.
3. **Verter** el líquido y desechar el marinado.
4. **Colocar** el plato escurridor en la cesta de la freidora por aire inteligente de COSORI y colocar el pollo en el plato escurridor.
5. **Seleccionar** la función de Chicken (Pollo), ajustar el tiempo a 18 minutos y pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).
6. **Mezclar** las espinacas, la albahaca, la menta, los piñones, el ajo, el aceite de oliva y el zumo de limón en un procesador de alimentos o una batidora para mezclarlos.
7. **Añadir** la levadura nutricional, la sal y la pimienta, y mezclar hasta que el pesto esté suave, pero siga teniendo un poco de textura. Añadir más aceite de oliva si fuera necesario para que la textura del pesto sea más suave.
8. **Sacar** cuando esté listo, rociar con pesto y servir.



FILETES DE POLLO AHUMADOS

CANTIDAD

TIEMPO DE PREPARACIÓN

TIEMPO DE COCCIÓN

4 raciones

10 minutos

12 minutos

9 gramos de pimentón ahumado

6 gramos de ajo en polvo

6 gramos de cebolla en polvo

2 gramos de pimienta de cayena

5 gramos de pimienta negra

4 gramos de sal

454 gramos de pechugas de pollo sin
hueso en láminas finas

Espray de aceite

2 limas cortadas por la mitad para
servir

1. **Mezclar** el pimentón, el ajo en polvo, la cebolla en polvo, la cayena, la pimienta negra y la sal en un bol pequeño.
2. **Sazonar** los dos lados del pollo con la mezcla hasta que esté completamente cubierto.
3. **Rociar** ambos lados con espray de aceite.
4. **Colocar** el plato escurridor en la cesta de la freidora por aire inteligente de COSORI y colocar el pollo en el plato escurridor.
5. **Seleccionar** la función de Chicken (Pollo), ajustar el tiempo a 12 minutos y pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).
6. **Sacar** cuando estén listas.
7. **Servir** tras exprimir las limas sobre el pollo.



TACOS DE GAMBAS TROCEADAS

CANTIDAD

4 raciones

TIEMPO DE PREPARACIÓN

10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

6 minutos

Gambas troceadas

43 gramos de harina común

5 gramos de azúcar

5 gramos de pimentón

5 gramos de sal kosher

3 gramos de pimienta negra

1 huevo

14 mililitros de leche

128 gramos de panko

230 gramos de gambas peladas y sin
venas

Espray de aceite

Tacos

Tortillas de maíz calentadas

Lechuga troceada

Rábano cortado en láminas finas

Crema agria

Lima

1 aguacate, cortado en tiras

1. **Colocar** la harina, el ajo, el pimentón, la sal y la pimienta en un bol y remover para mezclar.
2. **Batir** el huevo y la leche en otro bol.
3. **Poner** el panko en un tercer bol.
4. **Mojar** la gamba en la mezcla de harina, después pasar por la mezcla de huevo y por último por la de panko.
5. **Rociar** ambos lados de la gamba con espray de aceite.
6. **Colocar** el plato escurridor en la cesta de la freidora por aire inteligente de COSORI y colocar las gambas en el plato escurridor.
7. **Seleccionar** la función de Seafood (Marisco), ajustar el tiempo a 6 minutos y pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).
8. **Sacar** cuando estén listas.
9. **Montar** los tacos colocando los trozos de gamba en las tortillas de maíz calentadas.
10. **Aderezar** con lechuga cortada, rábano, crema agria, lima y tiras de aguacate, y servir.



POLLO A LAS 5 ESPECIAS

CANTIDAD

TIEMPO DE PREPARACIÓN

TIEMPO DE COCCIÓN

2 raciones

2 horas

5 minutos

18 minutos

45 mililitros de salsa hoisin
15 mililitros de salsa de ostra
3 dientes de ajo bien rallados
10 gramos de polvo de 5 especias
chinas
60 gramos de miel dividida
30 mililitros de salsa de soja oscura
dividida
4 muslos de pollo, con hueso y piel
Brócoli chino cocinado al vapor para
servir
Arroz cocinado para servir

1. **Mezclar** la salsa hoisin, la salsa de ostra, el ajo, el polvo de 5 especias chinas, 30 gramos de miel y 15 gramos de salsa de soja oscura en un bol grande.
2. **Añadir** los muslos de pollo y mezclar hasta que queden bien cubiertos.
3. **Marinar** en el frigorífico durante al menos 2 horas.
4. **Colocar** el plato escurridor en la cesta de la freidora por aire inteligente de COSORI y colocar los muslos de pollo con la piel hacia abajo en el plato escurridor.
5. **Seleccionar** la función de Chicken (Pollo), ajustar el tiempo a 18 minutos y pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).
6. **Mezclar** el resto de la miel y la salsa de soja en un bol pequeño.
7. **Dar** la vuelta al pollo a mitad del proceso de cocción.
8. **Untar** la parte superior del pollo con la salsa de soja y miel tras 14 minutos de cocción, volver a meter en la freidora por aire y dejar que termine la cocción durante 4 minutos.
9. **Sacar** cuando esté listo y servir con arroz y brócoli chino cocinado al vapor.



SALMÓN CON MANTEQUILLA Y LIMÓN

CANTIDAD

TIEMPO DE PREPARACIÓN

TIEMPO DE COCCIÓN

2 raciones

3 minutos

8 minutos

2 filetes de salmón (170 gramos cada uno)

Sal y pimienta para sazonar al gusto

Espray de aceite

30 gramos de mantequilla

30 mililitros de zumo fresco de limón

1 diente de ajo picado

6 mililitros de salsa inglesa (Worcestershire)

1. **Sazonar** el salmón con sal y pimienta al gusto.
2. **Colocar** el plato escurridor en la cesta de la freidora por aire inteligente de COSORI y colocar el salmón en el plato escurridor.
3. **Rociar** la parte superior del salmón con espray de aceite.
4. **Seleccionar** la función de Seafood (Marisco) y pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).
5. **Incorporar** la mantequilla, el jugo de limón, el ajo y la salsa inglesa (Worcestershire) en una olla pequeña y derretir a temperatura baja durante alrededor de 1 minuto.
6. **Sacar** cuando estén listas.
7. **Servir** los filetes de salmón con arroz y verter por encima la salsa de mantequilla y limón.



NUGGETS DE PESCADO «FRITOS» CRUJIENTES

CANTIDAD

TIEMPO DE PREPARACIÓN

TIEMPO DE COCCIÓN

4 raciones

6 minutos

6 minutos

32 gramos de harina común

15 gramos de condimento Old Bay®

2 huevos batidos

400 gramos de panko

454 gramos de pescado blanco u otro
pescado suave, cortado en tiras de
3,5 x 1,5 cm de largo

Espray de aceite

Salsa tártara para servir

1. **Mezclar** la harina y el condimento Old Bay® en un bol mediano, colocar los huevos batidos en otro bol y colocar el pan rallado en un tercer bol.
2. **Cubrir** cada trozo de pescado con la harina condimentada, bañar en huevo y rebozar en pan rallado.
3. **Colocar** el plato escurridor en la cesta de la freidora por aire inteligente de COSORI y colocar el pescado en el plato escurridor.
4. **Rociar** ambos lados del pescado con espray de aceite.
5. **Seleccionar** la función de Seafood (Marisco), ajustar el tiempo a 6 minutos y pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).
6. **Sacar** cuando esté hecho y servir con la salsa tártara.



SÁNDWICH DE ATÚN Y CHIPOTLE DERRETIDO

CANTIDAD

TIEMPO DE PREPARACIÓN

TIEMPO DE COCCIÓN

2 raciones

5 minutos

8 minutos

1 lata de atún (142 gramos)

42 gramos de salsa chipotle La Costeña®

4 rebanadas de pan blanco

2 rodajas de queso Monterey Jack

1. **Mezclar** bien el atún y la salsa de chipotle.
2. **Untar** la mitad de la mezcla en cada rebanada de pan.
3. **Añadir** una rodaja de queso Monterey Jack en cada una y poner encima las otras 2 rebanadas de pan, montando 2 sándwiches.
4. **Colocar** los sándwiches directamente en la cesta de la freidora por aire inteligente de COSORI, sin el plato escurridor.
5. **Seleccionar** la función de Air Fry (Freír por aire), ajustar el tiempo a 8 minutos y pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).
6. **Dar** la vuelta a los sándwiches a mitad del proceso de cocción.
7. **Sacar** cuando estén listos, cortar de manera diagonal y servir.



SANTA MARÍA RIBEYE

CANTIDAD

TIEMPO DE PREPARACIÓN

TIEMPO DE COCCIÓN

2 raciones

30 minutos

10 minutos

1 chuletón sin hueso (450 g)
5 gramos de sal kosher
2 gramos de pimienta negra molida
2 gramos de ajo en polvo
2 gramos de cebolla en polvo
2 gramos de orégano seco
Una pizca de romero seco
Una pizca de pimienta de cayena
Una pizca de salvia seca
15 mililitros de aceite de oliva

1. **Sacar** el filete del frigorífico 30 minutos antes de cocinar.
2. **Secar** el filete con papel de cocina y sazonar ambos lados con sal y pimienta.
3. **Mezclar** los condimentos espolvorear sobre el filete de forma uniforme.
4. **Rociar** el filete con aceite de oliva.
5. **Colocar** el filete directamente en la cesta de la freidora por aire inteligente de COSORI, sin el plato escurridor.
6. **Seleccionar** la función de Steak (Filete), ajustar el tiempo a 10 minutos y pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar). De esta forma, estará medio hecho.
7. **Sacar** cuando estén listas.
8. **Dejar** reposar el filete durante 5 minutos antes de cortar y servir.



PARMESANA DE POLLO

CANTIDAD

TIEMPO DE PREPARACIÓN

TIEMPO DE COCCIÓN

2 raciones

10 minutos

12 minutos

56 gramos de pan rallado al estilo italiano

20 gramos de queso parmesano rallado

1 huevo batido

60 gramos de harina común

2 gramos de pechugas de pollo sin hueso ni piel (en láminas finas)

Espray de aceite

2 rodajas de queso mozzarella

Salsa marinara para servir

2 ramas de perejil recién troceadas para guarnición

1. **Mezclar** el pan rallado y el queso parmesano en un bol mediano, colocar los huevos batidos en otro bol y colocar la harina en un tercer bol.
2. **Pasar** cada pechuga de pollo por harina, después por el huevo batido y, por último, cubrir en la mezcla del pan rallado.
3. **Rociar** ambos lados del pollo con espray de aceite.
4. **Colocar** el plato escurridor en la cesta de la freidora por aire inteligente de COSORI y colocar el pollo en el plato escurridor.
5. **Seleccionar** la función de Air Fry (Freír por aire), ajustar el tiempo a 12 minutos y pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).
6. **Colocar** una rodaja de queso mozzarella en cada pechuga tras 10 minutos.
7. **Sacar** el pollo cuando esté hecho.
8. **Servir** con salsa marinara y adornar con perejil recién troceado.



ALBÓNDIGAS DE POLLO CON SALSA BÚFALO WHOLE30®

CANTIDAD

TIEMPO DE PREPARACIÓN

TIEMPO DE COCCIÓN

2 raciones

15 minutos

14 minutos

Albóndigas

454 gramos de pollo picado

43 gramos de zanahoria rallada

2 cebollas verdes bien cortadas de forma transversal

1 rama de apio cortada en trozos pequeños

32 mililitros de salsa búfalo para alitas de Frank's RedHot®

32 gramos de harina de almendra

1 huevo batido

30 gramos de mayonesa Whole30® o similar

7 mililitros de vinagre de manzana

10 gramos de ajo en polvo

10 gramos de cebolla en polvo

5 gramos de sal kosher

5 gramos de pimienta negra

Espray de aceite de oliva

Salsa

118 mililitros de leche de coco

30 gramos de mayonesa Whole30® o similar

15 mililitros de vinagre de manzana

15 gramos de cebollino fresco troceado

15 gramos de eneldo fresco troceado

15 gramos de hojas frescas de perejil italiano troceado

5 gramos de ajo en polvo

2 gramos de cebolla en polvo

2 gramos de sal kosher

2 gramos de pimienta negra

1. **Colocar** todos los ingredientes de las albóndigas, salvo el espray de aceite, en un bol grande y mezclar, prestando atención en no remover el pollo en exceso.
2. **Formar** 12 albóndigas con la mezcla.
3. **Colocar** el plato escurridor en la cesta de la freidora por aire inteligente de COSORI y colocar las albóndigas en el plato escurridor.
4. **Rociar** las albóndigas con espray de aceite de oliva.
5. **Seleccionar** la función de Air Fry (Freír por aire), ajustar el tiempo a 14 minutos y pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).
6. **Batir** y mezclar los ingredientes de la salsa en un bol mediano.
7. **Sacar** las albóndigas cuando estén listas y servir con la salsa.

Aviso legal: Whole30 es la marca comercial registrada de Thirty & Co., LLC. Thirty & Co., LLC. no se asocia, patrocina ni promociona a COSORI. El uso de la marca tiene la finalidad exclusiva de su identificación.



guarniciones



CALABAZA DE BELLOTA CON PARMESANO Y TOMILLO

CANTIDAD

TIEMPO DE PREPARACIÓN

TIEMPO DE COCCIÓN

3 raciones

10 minutos

16 minutos

- 1 calabaza de bellota pequeña
- 15 gramos de hojas de tomillo frescas
- 15 mililitros de aceite de oliva
- 5 gramos de sal kosher
- 5 gramos de pimienta negra recién molida
- 15 gramos de queso parmesano recién rallado

1. **Cortar** la calabaza de bellota por la mitad y quitar los piñones con una cuchara. Cortar ambas mitades de la calabaza en gajos de 2,5 centímetros de grosor.
2. **Mezclar** los gajos de calabaza, el tomillo, el aceite de oliva, la sal y la pimienta en un bol mediano y remover para cubrir los gajos de calabaza.
3. **Colocar** el plato escurridor en la cesta de la freidora por aire inteligente de COSORI y colocar la calabaza de bellota en el plato escurridor.
4. **Seleccionar** la función de Roast (Asar), ajustar el tiempo a 16 minutos y pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).
5. **Sacar** la calabaza cuando esté lista, espolvorear con el queso parmesano y servir.



PATATAS FRITAS CRUJIENTES DE BONIATO

CANTIDAD

TIEMPO DE PREPARACIÓN

TIEMPO DE COCCIÓN

4 raciones

10 minutos

15 minutos

2 boniatos

10 gramos de maicena, almidón de
patata o almidón de tapioca

15 mililitros de aceite vegetal

10 gramos de sal kosher, dividida

1. **Pelar** los boniatos y cortar los extremos finos.
2. **Cortar** los boniatos por la mitad de forma transversal y cortar cada mitad en tiras de 6 milímetros de grosor.
3. **Cubrir** por completo los boniatos con la maicena, el aceite y una cucharada pequeña de sal kosher.
4. **Colocar** el plato escurridor en la cesta de la freidora por aire inteligente de COSORI y colocar los boniatos en el plato escurridor.
5. **Seleccionar** la función de Air Fry (Freír por aire), ajustar la temperatura a 205 °C y el tiempo a 15 minutos y pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).
6. **Sacar** los boniatos cuando estén listos, espolvorear con el resto de la sal y servir inmediatamente.

Nota: Para volver a hacer que los boniatos estén crujientes, configurar la temperatura a 205 °C durante 2 minutos y pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).



PATATAS FRITAS CRUJIENTES SAZONADAS

CANTIDAD

TIEMPO DE PREPARACIÓN

TIEMPO DE COCCIÓN

3 raciones

10 minutos

17 minutos

2 patatas tipo russet
15 gramos de maicena o almidón de patata
21 mililitros de aceite vegetal
8 gramos de sal kosher y una pizca más para sazonar al gusto
5 gramos de cebolla en polvo
5 gramos de ajo en polvo
5 gramos de pimentón
2 gramos de chile molido
2 gramos de pimienta de cayena

1. **Pelar** las patatas y cortar los extremos finos.
2. **Cortar** las patatas por la mitad de forma transversal y cortar cada mitad en tiras de 6 milímetros de grosor.
3. **Mezclar** las patatas cortadas con el resto de ingredientes en un bol grande hasta que queden bien cubiertas.
4. **Colocar** el plato escurridor en la cesta de la freidora por aire inteligente de COSORI y colocar las patatas en el plato escurridor.
5. **Seleccionar** la función de Fries (Patatas fritas), ajustar el tiempo a 17 minutos y pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).
6. **Sacar** las patatas cuando estén listas, espolvorear con sal al gusto y servir inmediatamente.



NACHOS CASEROS DE TORTAS DE MAÍZ

CANTIDAD

TIEMPO DE PREPARACIÓN

TIEMPO DE COCCIÓN

2 raciones

2 minutos

9 minutos

6 tortillas de maíz (de 15 centímetros de diámetro), cortadas en 6 trozos cada una

30 mililitros de aceite neutral, como aceite de colza o de pepitas de uva

8 gramos de sal

Salsa, para servir

1. **Cubrir** bien las tortillas con aceite y sal.
2. **Colocar** el plato escurridor en la cesta de la freidora por aire inteligente de COSORI y colocar las tortillas en el plato escurridor.
3. **Seleccionar** la función de Air Fry (Freír por aire), ajustar el tiempo a 9 minutos y pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).
4. **Sacar** cuando estén hechos y servir con salsa.



SALTEADO DE BERENJENA Y CHAMPIÑONES

CANTIDAD

TIEMPO DE PREPARACIÓN

TIEMPO DE COCCIÓN

2 raciones

10 minutos

12 minutos

Media berenjena grande cortada en cubos de 25 milímetros

7 champiñones cortados en cuatro trozos

30 mililitros de salsa de soja

15 gramos de salsa hoisin

15 gramos de miel

7 mililitros de vinagre de vino de arroz

1 gramo de aceite de sésamo

Arroz cocinado para servir

1 cebolla verde para guarnición

1. **Combinar** todos los ingredientes, salvo el arroz y la cebolla verde en una bolsa de plástico que se pueda sellar.
2. **Marinar** la berenjena y los champiñones durante 10 minutos a temperatura ambiente.
3. **Ecurrir** el líquido y desechar el marinado.
4. **Colocar** la berenjena y los champiñones directamente en la cesta de la freidora por aire, sin el plato escurridor.
5. **Seleccionar** la función de Veggies (Verduras), ajustar el tiempo a 12 minutos y pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).
6. **Sacar** la berenjena y los champiñones cuando estén listos y servir sobre arroz, adornar con cebolla verde.



CHIPS DE AGUACATE

CANTIDAD

TIEMPO DE PREPARACIÓN

TIEMPO DE COCCIÓN

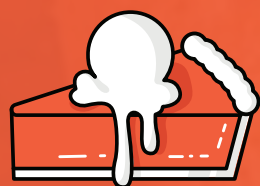
2 raciones

15 minutos

9 minutos

62 gramos de harina común
2 gramos de ajo en polvo
2 gramos de cebolla en polvo
1 gramo de pimentón ahumado
1 gramo de pimienta de cayena
2 huevos batidos
106 gramos de panko
43 gramos de queso parmesano rallado
Sal y pimienta al gusto
2 aguacates pelados, sin piñón y
cortados en gajos de 25 milímetros
de grosor
Espray de aceite
Salsa ranchera o ketchup para servir

1. **Colocar** la harina, el ajo en polvo, la cebolla en polvo, el pimentón ahumado y la pimienta de cayena en un bol pequeño, colocar los huevos batidos en otro bol y añadir la mezcla de panko, queso parmesano, sal y pimienta en un tercer bol pequeño.
2. **Cubrir** los gajos de aguacate rebozándolos primero en harina, luego en huevo y finalmente en el pan rallado, presionando suavemente contra el pan rallado con las manos.
3. **Colocar** los gajos de aguacate rebozados en una bandeja y rociarlos por todas las caras con espray de aceite.
4. **Colocar** el plato escurridor en la cesta de la freidora por aire inteligente de COSORI y colocar los gajos de aguacate en el plato escurridor.
5. **Seleccionar** la función de Air Fry (Freír por aire), ajustar la temperatura a 195 °C y el tiempo a 9 minutos y pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).
6. **Sacar** los gajos de aguacate cuando estén listos y servir con la salsa de su elección.



postres



TARTAS PEQUEÑAS DE MANZANA

CANTIDAD

2 raciones

TIEMPO DE PREPARACIÓN

35 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

10 minutos

- 1 manzana mediana pelada y cortada en dados pequeños
- 18 gramos de azúcar
- 18 gramos de mantequilla sin sal
- 1 gramo de canela molida
- Una pizca de nuez moscada molida
- Una pizca de pimienta de Jamaica molida
- 1 lámina de masa preparada para tarta
- 1 huevo batido
- 5 mililitros de leche

1. **Añadir** la manzana cortada en dados, el azúcar, la mantequilla, la canela, la nuez moscada y la pimienta de Jamaica molida en una olla mediana o sartén y cocinar a temperatura baja-media. Calentar hasta que se empiece a cocinar a fuego lento.
2. **Cocinar** a fuego lento durante 2 minutos y apartar del fuego.
3. **Dejar** que las manzanas se enfríen al descubierto y a temperatura ambiente durante 30 minutos.
4. **Cortar** la masa de tarta en círculos de 127 mm.
5. **Añadir** el relleno al centro de cada tarta y utilizar los dedos para untar los extremos con agua. Sobrará parte del relleno.
6. **Cerrar** la tarta pellizcando la masa y hacer un pequeño corte en la parte superior. Mantener refrigerada hasta que esté lista para cocinar.
7. **Colocar** el plato escurridor en la cesta de la freidora por aire inteligente de COSORI.
8. **Seleccionar** la función de Air Fry (Freír por aire), ajustar la temperatura a 175 °C y el tiempo a 5 minutos y pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar) para precalentar.
9. **Mezclar** el huevo y la leche para untar la parte superior de cada tarta con la mezcla.
10. **Colocar** las tartas de manzana en el plato escurridor.
11. **Seleccionar** la función de Bake (Hornear), ajustar la temperatura a 175 °C y el tiempo a 10 minutos, y luego pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).
12. **Sacar** las tartas cuando estén listas y doradas, dejar reposar durante 5 minutos y servir.



MAGDALENAS DE STREUSEL Y CAFÉ

CANTIDAD

TIEMPO DE PREPARACIÓN

TIEMPO DE COCCIÓN

6 magdalenas

10 minutos

12 minutos

Las migas

13 gramos de azúcar blanco

16 gramos de azúcar moreno

1 gramo de canela

Una pizca de sal

30 gramos de mantequilla sin sal,
fundida

30 gramos de harina común

Bollos

100 gramos de harina común

49 gramos de azúcar moreno

4 gramos de levadura en polvo

1 gramo de bicarbonato de sodio

2 gramos de canela

1 gramo de sal fina

98 gramos de crema agria

44 gramos de mantequilla sin sal,
fundida

1 huevo

5 mililitros de extracto de vainilla

Espray de aceite

Utensilios necesarios

Moldes de magdalena de silicona o 6
moldes individuales metálicos de
magdalenas

1. **Mezclar** todos los ingredientes de las migas hasta que se formen migas gruesas. Reservar.
2. **Mezclar** la harina, el azúcar moreno, la levadura en polvo, la canela y la sal en un bol grande.
3. **Batir** la crema agria, la mantequilla, el huevo y el extracto de vainilla en un bol por separado hasta que se mezclen bien.
4. **Incorporar** los ingredientes líquidos a los secos hasta que quede una mezcla homogénea.
5. **Engrasar** los moldes de las magdalenas con spray de aceite y verter la mezcla hasta llenar tres cuartas partes del molde.
6. **Espolvorear** las magdalenas con la mezcla de las migas.
7. **Colocar** las magdalenas directamente en la cesta de la freidora por aire, sin el plato escurridor.
8. **Seleccionar** la función de Bake (Hornear), ajustar la temperatura a 150 °C y el tiempo a 12 minutos, y luego pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).
9. **Sacar** las magdalenas cuando estén hechas y servir calientes.



CHURROS CON SALSA MEXICANA DE CHOCOLATE

CANTIDAD

12 raciones

TIEMPO DE PREPARACIÓN

30 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

8 minutos

Salsa mexicana de chocolate

118 mililitros de nata montada

170 gramos de chocolate mexicano
troceado (o chocolate semidulce)

10 mililitros de licor de café

2 mililitros de extracto de vainilla

1 gramo de canela

Churros

118 mililitros de agua

43 gramos de mantequilla sin sal

15 gramos de azúcar

Una pizca de sal

68 gramos de harina común

1 huevo grande a temperatura ambiente

2 mililitros de extracto de vainilla

Espray de aceite de coco

Azúcar con canela

100 gramos de azúcar

5 gramos de canela

Utensilios necesarios

Batidora eléctrica o batidora amasadora

Manga pastelera con punta de estrella

- 
1. **Calentar** la nata montada en una sartén mediana a fuego lento hasta que comiencen a salir burbujas.
 2. **Mezclar** el chocolate, el licor de café, la vainilla y la canela en un bol mediano.
 3. **Verter** la nata caliente sobre el chocolate y dejar reposar durante 1 minuto.
 4. **Batir** hasta conseguir una textura suave. Reposar hasta que esté listo para servir.
 5. **Colocar** el plato escurridor en la cesta de la freidora por aire inteligente de COSORI.
 6. **Seleccionar** la función de Air Fry (Freír por aire), ajustar la temperatura a 190 °C y el tiempo a 5 minutos y pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar) para precalentar.
 7. **Mezclar** el agua, la mantequilla, el azúcar y la sal en una sartén a fuego medio.
 8. **Quitar** del fuego una vez que la mantequilla se haya fundido y haya comenzado a hervir, añadir la harina y remover con vigor con una cuchara de madera hasta que la mezcla forme una bola en 2 minutos aproximadamente.
 9. **Pasar** la mezcla al bol de una batidora amasadora y dejar enfriar durante 4 minutos.
 10. **Añadir** el huevo y el extracto de vainilla al bol mientras se bate a alta velocidad durante 3 minutos usando una batidora eléctrica o una batidora amasadora o hasta que el huevo se haya incorporado bien y la mezcla tenga una textura suave.
 11. **Pasar** la mezcla a una manga pastelera con punta de estrella.
 12. **Rociar** el plato escurridor con spray de aceite de coco.
 13. **Formar** tiras de 10 centímetros de longitud directamente en el plato escurridor engrasado y cortar cada tira con tijeras.
 14. **Rociar** la parte superior de los churros ligeramente con spray de aceite de coco.
 15. **Seleccionar** la función de Air Fry (Freír por aire), ajustar la temperatura a 190 °C y el tiempo a 8 minutos y pulsar *Start/Pause* (Iniciar/Pausar).
 16. **Mezclar** el azúcar y la canela en un bol mientras se cocinan los churros.
 17. **Sacar** cuando estén listos y cubrir inmediatamente los churros en la mezcla de azúcar y canela. Repetir el proceso de cocción y de cubrir con la mezcla con el resto de los churros.
 18. **Servir** los churros con la salsa de chocolate para mojar.

¿Buscas más recetas?

Nos comprometemos a ofrecerte una comunidad en la que demostrar las grandes cualidades del chef que llevas dentro. ¡Comparte tus recetas y únete a la conversación! Publicamos continuamente formas divertidas de utilizar todos nuestros productos COSORI.



¡Comparte tus recetas con nosotros!

#ICOOKCOSORI

Nos encantaría ver tus creaciones. Únase a la creciente y apasionada comunidad de cocineros aficionados para conseguir ideas de recetas y una inspiración saludable de manera continua.





Bedankt voor uw aankoop!



(We hopen dat u net zo gek bent op uw nieuwe airfryer als wij zijn)



Word lid

van de COSORI Cooks Community op
Facebook facebook.com/cosoricooks



Bekijk

onze receptengalerij
www.cosori.com/recipes



Geniet

wekelijks van aanbevolen recepten
die exclusief gemaakt zijn door onze interne
chef-koks



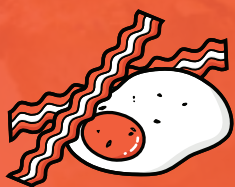
NEEM CONTACT OP MET ONZE CHEF-KOKS

Onze behulpzame interne chef-koks staan
klaar om u te helpen met al uw vragen!

E-Mail: recipes@cosori.com

Namens ons allemaal bij COSORI,

Veel kookplezier!



ontbijt



PIZZA VOOR HET ONTBIJT

HOEEVEELHEID

VOORBEREIDINGSTIJD

KOOKTIJD

1–2 porties

5 minuten

9 minuten

9 milliliter olijfolie

1 kant-en-klaar pizzadeeg
(18 centimeter)

28 gram vochtarme mozzarella kaas

2 plakjes gerookte ham

1 ei

21 gram korianderblaadjes,
fijngesneden, voor de garnering

1. **Bestrijk** olijfolie op het kant-en-klare pizzadeeg.
2. **Voeg** mozzarella kaas en gerookte ham toe aan het deeg.
3. **Plaats** de pizza rechtstreeks in het mandje van de COSORI Smart Air Fryer, zonder de crispplaat.
4. **Selecteer** de functie Air Fry, stel de temperatuur in op 200°C en de tijd op 5 minuten, druk vervolgens op *Start/Pauze*.
5. **Verwijder** wanneer de timer afgaat en leg het ei op de pizza.
6. **Plaats** het mandje terug in de air fryer.
7. **Selecteer** de functie Broil (Grillen), stel de tijd in op 4 minuten en druk vervolgens op *Start/Pauze*.
8. **Verwijder** als het gaar is, garneer met gehakte koriander en dien op.



CUPS MET BACON EN EI

HOEEVEELHEID

VOORBEREIDINGSTIJD

KOOKTIJD

6 porties

5 minuten

8 minuten

6 plakjes bacon

6 eieren

Zout en peper, naar smaak

2 groene uien, dun gesneden,
voor de garnering

Benodigheden

6 muffinvormpjes met individuele
blikjes

1. **Wikkel** 1 stuk spek rond de binnenkant van elk muffinblikje om ringen te maken.
2. **Breek** 1 ei in het midden van elke spekkring. Breng elk ei op smaak met een beetje zout en peper.
3. **Plaats** de crispplaat in het mandje van de COSORI Smart Air Fryer en plaats vervolgens de muffinvormpjes op de crispplaat.
4. **Selecteer** de functie Air Fry, stel de tijd in op 8 minuten en druk vervolgens op *Start/Pauze*.
5. **Garneer** de spek- en eierdopjes met gesneden groene uien en serveer.



GEVULDE WENTELTEEFJES

HOEEVEELHEID
VOORBEREIDINGSTIJD
KOOKTIJD

1 portie
4 minuten
8 minuten

1 sneetje briochebrood
(6½ centimeter dik), bij voorkeur
oudbakken
113 gram roomkaas
2 eieren
30 milliliter melk
30 milliliter volle room
42 gram suiker
5 gram kaneel
2 gram vanille-extract
Oliespray
Pistachenoten, gehakt, voor de topping
Ahornsiroop, om te serveren

1. **Snijd** een snee in het midden van de briocheplak.
2. **Vul** de binnenkant van de snee met roomkaas. Zet opzij.
3. **Klop** de eieren, melk, slagroom, suiker, kaneel en vanille-extract door elkaar.
4. **Week** de gevulde wentelteefjes 10 seconden aan elke kant in het eimengsel.
5. **Bestrijk** elke kant van de wentelteefjes met oliespray.
6. **Plaats** de wentelteefjes rechtstreeks in het mandje van de COSORI Smart Air Fryer, zonder de crispplaat.
7. **Selecteer** de functie Air Fry, stel de tijd in op 8 minuten en druk vervolgens op *Start/Pauze*.
8. **Draai** de wentelteefjes halverwege om.
9. **Verwijder** als ze goed zijn.
10. **Serveer** met daarop gehakte pistachenoten en ahornsiroop.



voorgerechten



GEKRUIDE KIPPENVLEUGELS

HOEEVEELHEID

VOORBEREIDINGSTIJD

KOOKTIJD

4 porties
5 minuten
20 minuten

9 gram knoflookpoeder
1 kipbouillonblokje, zoutarm
5 gram zout
3 gram zwarte peper
2 gram gerookte paprika
1 gram cayennepeper
3 gram Old Bay® kruiden,
minder natrium
3 gram uienpoeder
1 gram gedroogde oregano
453 gram kippenvleugels
Oliespray
Dressing, om te serveren

1. **Combineer** alle kruiden in een kom en meng ze goed.
2. **Bewaar** de helft van het kruidenmengsel in een aparte kom om over de gekookte kippenvleugels te strooien.
3. **Kruid** de kippenvleugels met de helft van het kruidenmengsel en spuit ze rijkelijk in met oliespray.
4. **Plaats** de crispplaat in het COSORI Smart Air Fryer-mandje en leg vervolgens de kippenvleugels op de crispplaat.
5. **Selecteer** de functie Chicken (Kip) en druk op *Start/Pauze*.
6. **Haal ze eruit** wanneer ze gaar zijn, doe ze in een kom en bestrooi ze met de andere helft van het kruidenmengsel totdat ze goed bedekt zijn.
7. **Serveer** met een beetje dressing.



KIPPENVLEUGELTJES MET KNOFLOOK EN PARMEZAANSE KAAS

HOEEVEELHEID

VOORBEREIDINGSTIJD

KOOKTIJD

3 porties

5 minuten

20 minuten

25 gram maïzena

28 gram Parmezaanse kaas, geraspt

9 gram knoflookpoeder

Zout en peper, naar smaak

680 gram kippenvleugels

Oliespray

1. **Meng** maïzena, Parmezaanse kaas, knoflookpoeder, zout en peper in een kom.
2. **Bewaar** de helft van het Parmezaanse mengsel in een aparte kom om over de gekookte kippenvleugels te strooien.
3. **Voeg** de kippenvleugels toe aan de kom en doe ze in de pan tot ze goed bedekt zijn.
4. **Plaats** de crispplaat in het COSORI Smart Air Fryer-mandje en leg vervolgens de kippenvleugels op de crispplaat.
5. **Bespuut** de bovenkant van de kippenvleugels met oliespray.
6. **Selecteer** de Chicken (Kip) functie en druk op *Start/Pauze*.
7. **Verwijder** als u klaar bent.
8. **Besprenkel** met het bewaarde Parmezaanmengsel en serveer.



KOKOSGARNALEN

HOEEVEELHEID

VOORBEREIDINGSTIJD

KOOKTIJD

3 porties

8 minuten

6 minuten

27 gram gewone bloem

5 gram zout, verdeeld

1 gram zwarte peper, verdeeld

1 gram knoflookpoeder, verdeeld

2 gram paprikapoeder, verdeeld

2 grote eieren, geklopt

15 milliliter melk

28 gram paneermeel

40 gram ongezoete kokosvlokken

227 gram grote garnalen, gepeld
(staart eraan laten) en ontdaan
van de ingewanden

Oliespray

1. **Meng** de bloem en de helft van de kruiden en specerijen in 1 kom.
2. **Klop** in een aparte kom de eieren en de melk los.
3. **Meng** in een derde kom het panko-paneermeel, de kokos en de andere helft van de kruiden en specerijen.
4. **Bestrijk** elke garnaal met bloem, doop hem dan in ei en rol hem dan in paneermeel en kokos. Doop opnieuw in ei en kruimels en zet apart.
5. **Plaats** de crispplaat in het mandje van de COSORI Smart Air Fryer en leg vervolgens de garnalen op de crispplaat.
6. **Bespuit** de garnalen met de oliespray.
7. **Selecteer** de functie Seafood (Zeevruchten), stel de tijd in op 6 minuten en druk vervolgens op *Start/Pauze*.
8. **Verwijder** als ze gaar zijn en dien op.



IN PROSCIUTTO GEWIKKELDE ASPERGES

HOEEVEELHEID

VOORBEREIDINGSTIJD

KOOKTIJD

3 porties

5 minuten

8 minuten

12 asperges

10 milliliter olijfolie

Zout en peper, naar smaak

12 plakjes prosciutto-ham

1. **Snij** de houtachtige onderkant van de asperges af en gooi weg.
2. **Besprenkel** de asperges met olie.
3. **Kruid** met zout en peper naar smaak.
4. **Wikkel** 1 plakje prosciutto rond elke asperge, van boven naar beneden.
5. **Plaats** de crispplaat in het mandje van de COSORI Smart Air Fryer en leg vervolgens de asperges op de crispplaat.
6. **Selecteer** de functie Veggies (Groente), stel de tijd in op 8 minuten en druk vervolgens op *Start/Pauze*.
7. **Verwijder** als ze gaar zijn en dien op.



VEGANISTISCHE COCKTAIL "GEHAKTBALLEN"

HOEEVEELHEID

VOORBEREIDINGSTIJD

KOOKTIJD

6 porties

15 minuten

12 minuten

340 gram plantaardig "rundergehakt"

½ middelgrote sjalot, fijn gesneden

3 gram knoflookpoeder

2 gram zwarte peper

3 gram zout

2 gram droge mosterd

Een snuffje cayennepeper

Een snuffje gerookt paprikapoeder

15 gram verse peterselie, fijngehakt

3 milliliter Worcestershiresaus

(veganistisch)

43 gram amandelmeel

Oliespray

64 milliliter veganistische BBQ-saus,
plus meer om te serveren

Bieslook, fijngesneden, voor de
garnering

1. **Meng** het "rundergehakt" met de sjalot, knoflookpoeder, peper, zout, droge mosterd, cayennepeper, paprika, peterselie, Worcestershiresaus en amandelmeel in een grote kom tot het goed gemengd is.
2. **Verdeel** het mengsel in 12 porties en vorm er balletjes van. Koel minstens 10 minuten.
3. **Plaats** de gehaktballen rechtstreeks in het mandje van de COSORI Smart Air Fryer, zonder de crispplaat.
4. **Spuut** de gehaktballen in met oliespray.
5. **Selecteer** de functie Air Fry, stel de temperatuur in op 200°C en de tijd op 12 minuten, druk vervolgens op *Start/Pauze*.
6. **Haal** ze eruit als ze gaar zijn.
7. **Verwarm** de BBQ-saus in een middelgrote pan tot het suddert en voeg dan de gehaktballen toe.
8. **Roer** de gehaktballen erdoor.
9. **Haal** van het vuur, garneer met bieslook en dien op.



LOEMPIA'S MET AVOCADO EN MANGO

HOEEVEELHEID

VOORBEREIDINGSTIJD

KOOKTIJD

3 porties

15 minuten

10 minuten

60 milliliter vloeibare kokosolie

30 milliliter sesamolie

12 loempia's

1 rijpe mango, geschild en in reepjes
van 6 millimeter gesneden

2 stevige middelgrote avocado's, in
reepjes van 6 millimeter gesneden

11 gram koosjer zout

14 gram tajin-kruiden

28 gram verse koriander,
fijngesneden

2 groene uien, fijngesneden

Zeezout, om te bestrooien

Dipsaus

128 gram in blokjes gesneden mango

43 milliliter kokosroom

1 limoen, uitgeperst

7 milliliter agavesiroop

7 milliliter hot sauce

5 milliliter kokosnootamino's

3 gram tajin-kruiden

3 gram koosjer zout

Benodigheden

Keukenmachine of blender

1. **Roer** de kokosolie en sesamolie in een middelgrote kom door elkaar.
2. **Smeer** elke loempia in met het oliemengsel, leg er een tweede loempia op en smeer er weer olie op.
3. **Leg** meerdere stukjes mango en avocado in het midden van elk loempiavel.
4. **Besprenkel** de mango en avocado met zout, tajin en wat koriander.
5. **Vouw** de onderkant van het loempiavel over het fruit en vouw dan de zijkanten naar binnen over het fruit.
6. **Bevochtig** uw vinger met water en bevochtig de resterende open rand van de wikkel en rol de loempia's vervolgens strak op.
7. **Smeer** de buitenkant van de loempia's in met het kokos- en sesamoliemengsel.
8. **Meng** alle ingrediënten voor de dipsaus in de kom van een kleine keukenmachine of blender en pulseer tot een zeer gladde massa. Zet opzij.
9. **Plaats** de crispplaat in het COSORI Smart Air Fryer-mandje en leg vervolgens de loempia's op de crispplaat.
10. **Selecteer** de functie Air Fry, stel de temperatuur in op 185°C en druk vervolgens op *Start/Pauze*.
11. **Verwijder** als u klaar bent en bestrooi met zeezoutvlokken.
12. **Koel** gedurende 10 minuten en serveer met de dipsaus ernaast.



voorafjes



BRAADWORST MET PAPRIKA

HOEEVEELHEID

VOORBEREIDINGSTIJD

KOOKTIJD

2 porties

5 minuten

7 minuten

2 rode paprika's, ontdaan van
het klokhuis en gesneden in
2½-centimeter brede plakjes

7 milliliter olijfolie

Zout en peper, naar smaak

2 braadworsten, geprikt met een mes

1. **Plaats** de crispplaat in het COSORI Smart Air Fryer-mandje en leg vervolgens de paprika-schijfjes op de crispplaat.
2. **Besprenkel** de plakjes paprika met olijfolie, kruid ze met zout en peper en voeg vervolgens de braadworstjes toe.
3. **Selecteer** de functie Roast (Braden), stel de tijd in op 7 minuten en druk vervolgens op *Start/Pauze*.
4. **Verwijder** als ze gaar zijn en dien op.



CUBAANS GEKRUIDE ZWARTE BONEN EN QUINOABURGERS

HOEEVEELHEID

VOORBEREIDINGSTIJD

KOOKTIJD

4 porties
20 minuten
8 minuten

½ witte ui, grof gehakt
2 teentjes knoflook
32 gram korianderblaadjes
1 blik zwarte bonen, uitgelekt en
gespoeld
128 gram quinoa, gekookt volgens de
aanwijzingen op de verpakking
1 limoen, geschild en geperst
15 gram tomatenpuree
10 gram koosjer zout
5 gram gedroogde oregano
3 gram versgemalen zwarte peper
3 gram gemalen korianderzaad
3 gram gemalen komijn
15 milliliter olijfolie
Oliespray

Voor het serveren

4 hamburgerbroodjes
32 gram verse korianderblaadjes
Plant aardige mayonaise
¼ rode ui, dun gesneden
Sla, gescheurd, gewassen en
gedroogd
1 Roma-tomaat, in dunne plakjes
gesneden

Benodigdheden

Keukenmachine met mesopzetstuk

1. **Doe** de ui, knoflook en korianderblaadjes in de kom van een keukenmachine met een mes.
2. **Pulseer** een paar keer tot het mengsel fijngehakt is, voeg dan de zwarte bonen toe en pulseer nog een paar keer tot er een gladde pasta ontstaat. Breng het mengsel over in een middelgrote kom.
3. **Voeg** de quinoa, limoenrasp en -sap, tomatenpuree, zout, oregano, peper, gemalen korianderzaad, komijn en olijfolie toe aan het zwarte bonenmengsel.
4. **Roer** samen tot een gelijkmatige verdeling.
5. **Vorm** het zwarte bonenmengsel in 4 even grote burgers en druk ze goed aan zodat ze tijdens het bakken niet uitelkaar vallen.
6. **Bespuut** de burgers aan beide kanten met oliespray.
7. **Plaats** de burgers rechtstreeks in het mandje van de COSORI Smart Air Fryer, zonder de crispplaat.
8. **Selecteer** de functie Air Fry, stel de temperatuur in op 195°C en de tijd op 8 minuten, druk vervolgens op *Start/Pauze*.
9. **Draai** de burgers halverwege om.
10. **Verwijder** het vlees wanneer het gaar is en serveer het op hamburgerbroodjes met koriander, plantaardige mayonaise, uisnippers, sla en plakjes tomaat.



WHOLE30® KIP MET CITROEN EN SPINAZIEPESTO

HOEEVEELHEID

VOORBEREIDINGSTIJD

KOOKTIJD

4 porties

2 uur

18 minuten

Kip

6 kipdrumsticks of -dijen met bot
en vel

2 citroenen, geschild en geperst

60 milliliter olijfolie

2 teentjes knoflook, geperst

2 takjes verse tijm

5 gram koosjer zout

3 gram zwarte peper

Pesto

60 gram babyspinazieblaadjes

15 gram verse basilicumblaadjes

15 gram verse muntblaadjes

32 gram geroosterde pijnboompitten

1 teentje knoflook

78 milliliter olijfolie, plus meer naar
behoefte

1 citroen, uitgeperst

15 gram voedingsgist

5 gram koosjer zout, plus meer naar
smaak

3 gram zwarte peper

Benodigheden

Keukenmachine of blender

1. **Doe** alle ingrediënten voor de kip in een hersluitbare plastic zak of kom en meng goed.
2. **Laat** 2 uur in de koelkast marineren.
3. **Laat** de marinade uitlekken en gooi weg.
4. **Plaats** de crispplaat in het COSORI Smart Air Fryer-mandje en leg vervolgens de kip op de crispplaat.
5. **Selecteer** de functie Chicken (Kip), stel de tijd in op 18 minuten en druk vervolgens op *Start/Pauze*.
6. **Doe** de spinazie, basilicum, munt, pijnboompitten, knoflook, olijfolie en citroensap in een keukenmachine of blender en pulseer het geheel.
7. **Voeg** de voedingsgist, zout en peper toe en mix tot de pesto bijna glad is, maar nog een beetje structuur heeft. Voeg zo nodig meer olijfolie toe om de pesto te verdunnen.
8. **Haal** de kip eruit als hij gaar is en serveer met de pesto.

Disclaimer : Whole30 is het geregistreerde handelsmerk van Thirty & Co., LLC. COSORI is niet geassocieerd met, gesponsord of onderschreven door Thirty & Co, LLC. Het gebruik van het merk dient uitsluitend ter identificatie.



ZWARTE KIPPENBORST

HOEEVEELHEID

VOORBEREIDINGSTIJD

KOOKTIJD

4 porties

10 minuten

12 minuten

9 gram gerookt paprikapoeder
6 gram knoflookpoeder
6 gram uienpoeder
2 gram cayennepeper
5 gram zwarte peper
4 gram zout
454 gram kipfilets zonder bot, dun
gesneden
Oliespray
2 limoenen, gehalveerd, om te
serveren

1. **Doe** het paprikapoeder, knoflookpoeder, uienpoeder, cayennepeper, zwarte peper en zout in een kommetje.
2. **Kruid** de kip aan beide kanten met het kruidenmengsel, zodat hij helemaal bedekt is.
3. **Bespuut** beide zijden met olie.
4. **Plaats** de crispplaat in het COSORI Smart Air Fryer-mandje en leg vervolgens de kip op de crispplaat.
5. **Selecteer** de functie Chicken (Kip), stel de tijd in op 12 minuten en druk vervolgens op *Start/Pauze*.
6. **Verwijderen** wanneer ze gaar zijn.
7. **Serveer** nadat u de limoenen over de kip hebt uitgeknepen.



TACO'S MET POPCORN-GARNALEN

HOEEVEELHEID

VOORBEREIDINGSTIJD

KOOKTIJD

4 porties

10 minuten

6 minuten

Popcorn-garnalen

43 gram gewone bloem

5 gram gegranuleerde knoflook

5 gram paprikapoeder

5 gram koosjer zout

3 gram zwarte peper

1 ei

14 milliliter melk

128 gram panko-paneermeel

230 gram reuzegarnalen, gepeld en

schoongemaakt

Oliespray

Tacos

Maïstortilla's, opgewarmd

Versnipperde sla

Radijs, dun gesneden

Sour cream

Limoen

1 avocado, in plakjes gesneden

1. **Doe** de bloem, knoflook, paprikapoeder, zout en peper in een kom en roer alles goed door elkaar.
2. **Klop** in een aparte kom het ei en de melk door elkaar.
3. **Doe** het panko-paneermeel in een derde kom.
4. **Doop** de garnalen in het bloemmengsel, dan het eimengsel, dan het panko-paneermeel.
5. **Bespuit** beide zijden van de garnalen met oliespray.
6. **Plaats** de crispplaat in het mandje van de COSORI Smart Air Fryer en leg vervolgens de garnalen op de crispplaat.
7. **Selecteer** de functie Seafood (Zeevruchten), stel de tijd in op 6 minuten en druk vervolgens op *Start/Pauze*.
8. **Haal** ze eruit als ze gaar zijn.
9. **Beleg** de taco's door de popcorn-garnalen op de opgewarmde maïstortilla's te leggen.
10. **Beleg** met versnipperde sla, radijs, sour cream, limoen en plakjes avocado en serveer.



5-GEKRUIDE STICKY KIP

HOEVEELHEID

VOORBEREIDINGSTIJD

KOOKTIJD

2 porties

2 uur

5 minuten

18 minuten

45 milliliter hoisinsaus

15 milliliter oestersaus

3 teentjes knoflook, fijn geraspt

10 gram Chinees 5-kruidenpoeder

60 gram honing, verdeeld

30 milliliter donkere sojasaus,
verdeeld

4 kippendijen met bot en vel

Chinees broccoli, gestoomd, om te
serveren

Gekookte rijst om te serveren

1. **Doe** de hoisin, oestersaus, knoflook, Chinees 5-kruidenpoeder, 30 gram honing en 15 gram donkere sojasaus in een grote kom.
2. **Voeg** de kippendijen toe en meng tot ze goed bedekt zijn.
3. **Laat** minstens 2 uur in de koelkast marineren.
4. **Plaats** de crispplaat in het mandje van de COSORI Smart Air Fryer en leg de kippendijen met het vel omlaag op de crispplaat.
5. **Selecteer** de functie Chicken (Kip), stel de tijd in op 18 minuten en druk vervolgens op *Start/Pauze*.
6. **Meng** de resterende honing en sojasaus samen in een kleine kom.
7. **Draai** de kip halverwege de bereidingstijd om.
8. **Besprenkel** de bovenkant van de kip met de honing-sojasaus na 14 minuten bakken, doe het dan terug in de air fryer en laat nog 4 minuten bakken.
9. **Verwijder** als het klaar is en serveer met gestoomde Chinese broccoli en rijst.



ZALM MET CITROEN-BOTERSAUS

HOEVEELHEID
VOORBEREIDINGSTIJD
KOOKTIJD

2 porties
3 minuten
8 minuten

2 zalmfilets (elk 170 gram)
Zout en peper, om op smaak te
brengen, naar wens
Oliespray
30 gram boter
30 milliliter vers citroensap
1 teentje knoflook, geraspt
6 milliliter Worcestershiresaus

1. **Breng** de zalm op smaak met zout en peper naar wens.
2. **Plaats** de crispplaat in het mandje van de COSORI Smart Air Fryer en leg vervolgens de zalm op de crisperplaat.
3. **Bespuit** de bovenkant van de zalm met oliespray.
4. **Selecteer** de functie Seafood (Zeevruchten) en druk op *Start/Pauze*.
5. **Doe** de boter, het citroensap, de knoflook en de Worcestershiresaus in een kleine sauspan en verwarm op laag vuur gedurende ongeveer 1 minuut.
6. **Haal** ze eruit als ze gaar zijn.
7. **Serveer** de zalmfilets met rijst overgoten met de citroen-botersaus.



KROKANT "GEFRITUURDE" VISNUGGETS

HOEEVEELHEID

VOORBEREIDINGSTIJD

KOOKTIJD

4 porties

6 minuten

6 minuten

32 gram gewone bloem

15 gram Old Bay®-kruiden

2 eieren, geklopt

400 gram panko-paneermeel

454 gram witvis of andere milde

vis, in 3½ x 1½ centimeter lange

reepjes gesneden

Oliespray

Tartaarsaus, om te serveren

1. **Meng** de bloem en Old Bay®kruiden samen in een middelgrote kom, doe de eieren in een aparte kom, en giet het paneermeel in een derde kom.
2. **Bestrijk** elk stuk vis met de gekruide bloem, doop het in de geklopte eieren en rol het vervolgens in het paneermeel.
3. **Plaats** de crispplaat in het mandje van de COSORI Smart Air Fryer en leg vervolgens de bedekte vis op de krokantplaat.
4. **Bestrijk** de vis met een laagje olie aan beide kanten.
5. **Selecteer** de Seafood (Zeevruchten) functie, stel de tijd in op 6 minuten en druk vervolgens op *Start/Pauze*.
6. **Haal ze eruit** wanneer ze gaar zijn en serveer ze met tartaarsaus.



TUNA MELT MET CHIPOTLE

HOEEVEELHEID
VOORBEREIDINGSTIJD
KOOKTIJD

2 porties
5 minuten
8 minuten

1 blikje tonijn (142 gram)
42 gram La Costeña® chipotle-saus
4 sneetjes wit brood
2 plakjes pepper jack-kaas

1. **Meng** de tonijn en de chipotle-saus tot een goed mengsel.
2. **Verdeel** de helft van het chipotle-tonijnmengsel over elk van de 2 sneetjes brood.
3. **Voeg** een plakje pepper jack-kaas toe aan elk brood en beleg het met de resterende 2 sneetjes brood, zodat er 2 sandwiches ontstaan.
4. **Plaats** de broodjes rechtstreeks in het mandje van de COSORI Smart Air Fryer, zonder de crispplaat.
5. **Selecteer** de functie Air Fry, stel de tijd in op 8 minuten en druk vervolgens op *Start/Pauze*.
6. **Draai** de broodjes halverwege om.
7. **Verwijder** ze als ze goed zijn, snijd diagonaal door en serveer.



SANTA MARIA RIBEYE

HOEEVEELHEID

VOORBEREIDINGSTIJD

KOOKTIJD

2 porties
30 minuten
10 minuten

1 ribeye zonder bot (450 gram)
5 gram koosjer zout
2 gram gemalen zwarte peper
2 gram knoflookpoeder
2 gram uienpoeder
2 gram gedroogde oregano
Een snufje gedroogde rozemarijn
Een snufje cayennepeper
Een snufje gedroogde salie
15 milliliter olijfolie

1. **Haal** het vlees 30 minuten voor het koken uit de koelkast.
2. **Dep** het vlees droog met een papieren handdoek en kruid beide kanten met zout en zwarte peper.
3. **Meng** de kruiden en strooi ze gelijkmatig over het vlees.
4. **Sprenkel** olijfolie over het vlees.
5. **Plaats** het vlees rechtstreeks in het mandje van de COSORI Smart Air Fryer, zonder de crispplaat.
6. **Selecteer** de functie Steak, stel de tijd in op 10 minuten en druk vervolgens op *Start/Pauze*. Dit geeft u medium gaarheid.
7. **Haal** ze eruit als ze gaar zijn.
8. **Laat** het vlees 5 minuten rusten voordat u het in plakken snijdt en serveert.



PARMEZAANSE KIP

HOEEVEELHEID

VOORBEREIDINGSTIJD

KOOKTIJD

2 porties

10 minuten

12 minuten

56 gram paneermeel op Italiaanse wijze

20 gram Parmezaanse kaas, geraspt

1 ei, geklopt

60 gram gewone bloem

2 kippenborsten zonder bot en zonder vel (dun gesneden)

Oliespray

2 plakjes mozzarella kaas

Marinara saus, om te serveren

2 takjes peterselie, vers gehakt, voor de garnering

1. **Meng** het paneermeel en de Parmezaanse kaas in een middelgrote kom, doe het losgeklopte ei in een aparte kom en giet vervolgens de bloem in een derde kom.
2. **Wentel** elke kipfilet in de bloem, dompel vervolgens in het losgeklopte ei en haal dan door het broodkruimelmengsel.
3. **Bespuut** beide zijden van de kip met oliespray.
4. **Plaats** de crispplaat in het COSORI Smart Air Fryer-mandje en leg vervolgens de kip op de crispplaat.
5. **Selecteer** de functie Air Fry, stel de tijd in op 12 minuten en druk vervolgens op *Start/Pauze*.
6. **Leg** na 10 minuten 1 plak mozzarella kaas op elk stuk kip.
7. **Haal** de kip eruit als het gaar is.
8. **Serveer** met marinara saus en gegarneerd met de vers gehakte peterselie.



WHOLE30®

GEHAKTBALLEN MET BUFFALO-KIP

HOEEVEELHEID
VOORBEREIDINGSTIJD
KOOKTIJD

2 porties
15 minuten
14 minuten

Gehaktballen

454 gram kipgehakt
43 gram wortel, geraspt
2 groene uien, kruislings fijngesneden
1 selderij, in kleine blokjes gesneden
32 milliliter Frank's RedHot® Buffalo Wings Sauce
32 gram amandelmeel
1 ei, geklopt
30 gram Whole30®-Friendly mayonaise
7 milliliter appelciderazijn
10 gram knoflookpoeder
10 gram uienpoeder
5 gram koosjer zout
5 gram zwarte peper
Olijfoliespray

Dipsaus

118 milliliter kokosmelk
30 gram Whole30®-Friendly mayonaise
15 milliliter appelciderazijn
15 gram verse bieslook, fijngesneden
15 gram verse dille, fijngesneden
15 gram verse Italiaanse peterselieblaadjes, fijngesneden
5 gram knoflookpoeder
2 gram uienpoeder
2 gram koosjer zout
2 gram zwarte peper

1. **Doe** alle ingrediënten voor de gehaktballen, behalve de olijfoliespray, in een grote kom en roer het geheel door elkaar, let op dat u de kip niet te veel bewerkt.
2. **Maak** van het mengsel 12 balletjes.
3. **Plaats** de crispplaat in het COSORI Smart Air Fryer-mandje en leg vervolgens de gehaktballen op de crispplaat.
4. **Bespuut** de gehaktballen met olijfoliespray.
5. **Selecteer** de functie Air Fry, stel de tijd in op 14 minuten en druk vervolgens op *Start/Pauze*.
6. **Meng** de ingrediënten voor de dipsaus in een middelgrote kom.
7. **Haal** de gehaktballen eruit als ze gaar zijn en serveer ze met de dipsaus ernaast.

Disclaimer : Whole30 is het geregistreerde handelsmerk van Thirty & Co., LLC. COSORI is niet geassocieerd met, gesponsord of onderschreven door Thirty & Co, LLC. Het gebruik van het merk dient uitsluitend ter identificatie.



bijgerechten



PARMEZAAN-TIJM EIKELPOMPOEN

HOEEVEELHEID

VOORBEREIDINGSTIJD

KOOKTIJD

3 porties
10 minuten
16 minuten

1 kleine eikelpompoen
15 gram verse blaadjes tijm
15 milliliter olijfolie
5 gram koosjer zout
5 gram versgemalen zwarte peper
15 gram vers geraspte Parmezaanse kaas

1. **Halveer** de eikelpompoen en schep de zaden eruit en gooi ze weg. Snijd de pompoenhelften in partjes van 2½ centimeter dik.
2. **Meng** de partjes eikelpompoen, tijm, olijfolie, zout en peper in een middelgrote kom en schep de pompoen om.
3. Plaats de crispplaat in het mandje van de COSORI Smart Air Fryer en leg vervolgens de eikelpompoen op de crispplaat.
4. **Selecteer** de functie Roast (Braden), stel de tijd in op 16 minuten en druk vervolgens op *Start/Pauze*.
5. **Haal** de pompoen eruit als hij gaar is, strooi de Parmezaanse kaas erover en serveer.



KROKANTE FRIET VAN ZOETE AARDAPPEL

HOEEVEELHEID
VOORBEREIDINGSTIJD
KOOKTIJD

4 porties
10 minuten
15 minuten

2 zoete aardappelen
10 gram maïszetmeel,
aardappelzetmeel of
tapiocazetmeel
15 milliliter plantaardige olie
10 gram koosjer zout, verdeeld

1. **Schil** de zoete aardappelen en snijd de smalle uiteinden eraf.
2. **Halveer** de zoete aardappelen kruislings en snijd elke helft in staafjes van 6 millimeter breed.
3. **Meng** de gesneden zoete aardappelen met de maïzena, olie en 1 theelepel koosjer zout tot ze volledig bedekt zijn.
4. **Plaats** de crispplaat in het mandje van de COSORI Smart Air Fryer en leg vervolgens de zoete aardappelen op de crispplaat.
5. **Selecteer** de functie Air Fry, stel de temperatuur in op 205°C en de tijd op 15 minuten en druk vervolgens op *Start/Pauze*.
6. **Haal** de zoete-aardappelfrietjes eruit wanneer ze gaar zijn, bestrooi ze met het resterende zout en dien ze onmiddellijk op.

Opmerking : Om uw zoete aardappelfrietjes weer krokant te maken, stelt u de temperatuur in op 205°C en de tijd op 2 minuten, en drukt u vervolgens op *Start/Pauze*.



KROKANTE GEKRUIDE FRIET

HOEEVEELHEID
VOORBEREIDINGSTIJD
KOOKTIJD

3 porties
10 minuten
17 minuten

2 Russet-aardappelen
15 gram maïzena of
aardappelzetmeel
21 milliliter plantaardige olie
8 gram koosjer zout, plus meer naar
smaak om te kruiden
5 gram uienpoeder
5 gram knoflookpoeder
5 gram paprikapoeder
2 gram chilipoeder
2 gram cayennepeper

1. **Schil** de aardappelen en snijd de smalle uiteinden eraf.
2. **Halveer** de aardappelen kruislings en snijd elke helft in staafjes van 6 millimeter breed.
3. **Doe** de gesneden aardappelen met de overige ingrediënten in een grote kom tot ze gelijkmatig bedekt zijn.
4. **Plaats** de crispplaat in het mandje van de COSORI Smart Air Fryer en leg de aardappelen op de crispplaat.
5. **Selecteer** de functie Fries (Friet), stel de tijd in op 17 minuten en druk vervolgens op *Start/Pauze*.
6. **Haal** de frietjes eruit als ze gaar zijn, bestrooi ze desgewenst met extra zout en serveer direct.



ZELFGEMAAKTE TORTILLA-CHIPS

HOEEVEELHEID

VOORBEREIDINGSTIJD

KOOKTIJD

2 porties

2 minuten

9 minuten

6 maïstortilla's (diameter 15 centimeter), elk in 6 stukken gesneden

30 milliliter neutrale olie zoals canola- of druivenpitolie

8 gram zout

Salsa, om te serveren

1. **Wentel** de tortilla's in de olie en het zout tot ze goed bedekt zijn.
2. **Plaats** de crispplaat in het mandje van de COSORI Smart Air Fryer en leg de tortilla's op de crispplaat.
3. **Selecteer** de functie Air Fry, stel de tijd in op 9 minuten en druk vervolgens op *Start/Pauze*.
4. **Verwijder** als het klaar is en serveer met salsa.



ROERGEBAKKEN AUBERGINE EN CHAMPIGNONS

HOEEVEELHEID

VOORBEREIDINGSTIJD

KOOKTIJD

2 porties

10 minuten

12 minuten

½ grote aubergine, in blokjes van 25 millimeter gesneden

7 kastagnechampignons, in vieren gesneden

30 milliliter sojasaus

15 gram hoisinsaus

15 gram honing

7 milliliter rijstwijnazijn

1 gram sesamolie

Gekookte rijst om te serveren

1 groene ui, gesneden, voor de garnering

1. **Breng** alle ingrediënten behalve de rijst en de groene ui samen in een hersluitbare plastic zak.
2. **Marineer** de aubergine en champignons ongeveer 10 minuten op kamertemperatuur.
3. **Laat** de marinade uitlekken en gooi weg.
4. **Doe** de aubergine en champignons rechtstreeks in het mandje van de air fryer, zonder de crispplaat.
5. **Selecteer** de Veggies (Groente) functie, stel de tijd in op 12 minuten en druk vervolgens op *Start/Pauze*.
6. **Haal** de aubergine en champignons eruit wanneer ze gaar zijn en serveer ze over rijst, gegarneerd met de groene uien.



FRIETJES VAN AVOCADO

HOEVEELHEID

VOORBEREIDINGSTIJD

KOOKTIJD

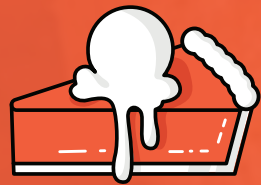
2 porties

15 minuten

9 minuten

62 gram gewone bloem
2 gram knoflookpoeder
2 gram uienpoeder
1 gram gerookt paprikapoeder
1 gram cayennepeper
2 eieren, geklopt
106 gram panko-paneermeel
43 gram Parmezaanse kaas, geraspt
Zout en peper, naar smaak
2 avocado's, geschild, ontpit en in
partjes van 25 millimeter gesneden
Oliespray
Ketchup of dressing, om te serveren

1. **Doe** de bloem, knoflookpoeder, uienpoeder, gerookt paprikapoeder en cayennepeper in een kleine kom, doe de losgeklopte eieren in een aparte kleine kom en meng de panko, Parmezaanse kaas, zout en peper samen in een derde kommetje.
2. **Bestrijk** de avocadopartjes door ze eerst in de bloem, dan in het ei en vervolgens in het paneermeel te wentelen en het paneermeel er voorzichtig met uw handen op te drukken.
3. **Leg** de gepaneerde avocado's op een schaal en bespuit ze aan alle kanten met oliespray.
4. **Plaats** de crispplaat in het mandje van de COSORI Smart Air Fryer en leg de avocadopartjes op de crispplaat.
5. **Selecteer** de functie Air Fry, stel de temperatuur in op 195°C en de tijd op 9 minuten en druk vervolgens op *Start/Pauze*.
6. **Verwijder** de avocadofrietjes als ze klaar zijn en serveer ze met uw favoriete dipsaus.



desserts



MINI-APPELTAARTJES

HOEEVEELHEID

VOORBEREIDINGSTIJD

KOOKTIJD

2 porties

35 minuten

10 minuten

- 1 middelgrote appel, geschild en in blokjes gesneden
- 18 gram kristalsuiker
- 18 gram ongezoeten boter
- 1 gram gemalen kaneel
- Een snufje gemalen nootmuskaat
- Een snufje gemalen piment
- 1 vel kant-en-klaar taartdeeg
- 1 ei, geklopt
- 5 milliliter melk

1. **Doe** de appelblokjes, kristalsuiker, boter, kaneel, nootmuskaat en piment samen in een middelgrote pan of koekenpan op een matig laag vuur. Laat het sudderen.
2. **Sudder** gedurende 2 minuten, haal dan van het vuur.
3. **Laat** de appels onafgedekt op kamertemperatuur gedurende 30 minuten afkoelen.
4. **Snijd** het taartdeeg in cirkels van 127 millimeter.
5. **Doe** de vulling in het midden van elke taartdeegcirkel en gebruik uw vinger om water op de buitenste randen aan te brengen. Er zal wat vulling overblijven.
6. **Knijp** de taartjes dicht met een vork en snijd een klein gleufje in de bovenkant. Bewaar in de koelkast tot de bereiding.
7. **Plaats** de crispplaat in het mandje van de COSORI Smart Air Fryer.
8. **Selecteer** de functie Air Fry, stel de temperatuur in op 175°C en de tijd op 5 minuten en druk vervolgens op *Start/Pauze* om voor te verwarmen.
9. **Meng** het ei en de melk samen om een eimengsel te maken en bestrijk de bovenkant van elk taartje.
10. **Leg** de appeltaartjes op de crispplaat.
11. **Selecteer** de functie Bake (Bakken), stel de temperatuur in op 175°C en de tijd op 10 minuten en druk vervolgens op *Start/Pauze*.
12. **Haal** de taartjes eruit als ze gaar en goudbruin zijn, laat ze 5 minuten afkoelen en dien ze op.



KRUIMELMUFFINS

HOEEVEELHEID

VOORBEREIDINGSTIJD

KOOKTIJD

6 muffins

10 minuten

12 minuten

Kruimeltopping

13 gram witte suiker

16 gram lichte basterdsuiker

1 gram kaneel

Een snufje zout

30 gram ongezouten boter, gesmolten

30 gram gewone bloem

Muffins

100 gram gewone bloem

49 gram lichte basterdsuiker

4 gram bakpoeder

1 gram baksoda

2 gram kaneel

1 gram fijn zeezout

98 gram sour cream

44 gram ongezouten boter, gesmolten

1 ei

5 milliliter vanille-extract

Oliespray

Benodigheden

Siliconen muffinvormpjes of

individuele muffinvormpjes met

6 cups

1. **Meng** alle ingrediënten voor de kruimeltopping tot grove kruimels. Zet opzij.
2. **Meng** de bloem, bruine suiker, bakpoeder, baksoda, kaneel en zout in een grote kom.
3. **Klop** de sour cream, de boter, het ei en het vanille-extract in een aparte kom tot het goed gemengd is.
4. **Meng** de natte ingrediënten door de droge tot het goed gemengd is.
5. **Vet** de muffinvormpjes in met de oliespray en giet het beslag erin tot de vormpjes voor $\frac{3}{4}$ gevuld zijn.
6. **Besprenkel** de bovenkant van de muffins met de kruimeltopping.
7. **Plaats** de muffins rechtstreeks in het mandje van de air fryer, zonder de crisplaat.
8. **Selecteer** de functie Bake (Bakken), stel de temperatuur in op 150°C en de tijd op 12 minuten en druk vervolgens op *Start/Pauze*.
9. **Verwijder** de muffins wanneer ze klaar zijn en serveer ze warm.



CHURROS MET MEXICAANSE CHOCOLADESAUS

HOEVEELHEID

12 porties

VOORBEREIDINGSTIJD

30 minuten

KOOKTIJD

8 minuten

Mexicaanse chocoladesaus

118 milliliter volle room

170 gram gehakte Mexicaanse
chocolade (of halfzoete chocolade)

10 milliliter koffielikeur

2 milliliter vanille-extract

1 gram kaneel

Churros

118 milliliter water

43 gram ongezouten boter

15 gram kristalsuiker

Een snuffje zout

68 gram gewone bloem

1 groot ei, op kamertemperatuur

2 milliliter vanille-extract

Kokosolie-spray

Kaneelsuiker

100 gram kristalsuiker

5 gram kaneel

Benodigdheden

Elektrische handmixer of staande mixer

Spuitzak met grote sterpunt

- 
1. **Verwarm** de zware room in een middelgrote steelpan op matig laag vuur tot het net begint te borrelen.
 2. **Meng** de chocolade, koffielikeur, vanille en kaneel in een middelgrote kom.
 3. **Giet** de hete room over de chocolade en laat 1 minuut staan.
 4. **Klop** tot het glad is. Zet opzij tot u klaar bent om te serveren.
 5. **Plaats** de crisperplaat in het mandje van de COSORI Smart Air Fryer.
 6. **Selecteer** de Air Fry-functie, stel de temperatuur in op 190°C en de tijd op 5 minuten, en druk vervolgens op *Start/Pauze* om voor te verwarmen.
 7. **Doe** water, boter, suiker en zout in een steelpan en breng het op middelhoog vuur.
 8. **Draai** het vuur uit zodra de boter is gesmolten en begint te koken, voeg de bloem toe en roer krachtig met een houten lepel tot het mengsel een bal vormt, ongeveer 2 minuten.
 9. **Breng** het mengsel over naar de kom van een standmixer of een grote mengkom en laat 4 minuten afkoelen.
 10. **Voeg** het ei en vanille-extract toe aan de kom terwijl u met een elektrische handmixer of staande mixer 3 minuten op hoge snelheid klopt, of tot het ei goed is opgenomen en het beslag er glad uitziet.
 11. **Doe** het beslag in een spuitzak met een grote stervormige punt.
 12. **Bespuut** de crispplaat met de kokosoliespray.
 13. **Spuut** het beslag in stroken van 10 centimeter lang direct op de ingevette crispplaat en knip de uiteinden af met een schaar.
 14. **Bespuut** de bovenkant van de churros lichtjes met de kokosoliespray.
 15. **Selecteer** de functie Air Fry, stel de temperatuur in op 190°C en de tijd op 8 minuten en druk vervolgens op *Start/Pauze*.
 16. **Meng** de suiker en kaneel in een kom terwijl de churros worden bereid.
 17. **Haal** de churros eruit als ze klaar zijn en haal ze onmiddellijk door het kaneelsuikermengsel. Herhaal het bereidings- en coatingproces met de resterende churros.
 18. **Serveer** de churros met de chocoladesaus ernaast om in te dippen.

Op zoek naar meer?

Wij willen u een gemeenschap bieden die de beste thuiskok in u naar boven brengt. Deel uw recepten en praat mee! We posten voortdurend leuke manieren om al onze COSORI-producten te ervaren.



Deel uw recepten met ons!

#ICOOKCOSORI

We willen graag zien wat u gemaakt hebt. Word lid van de groeiende gemeenschap van gepassioneerde thuiskoks voor receptideeën en gezonde inspiratie voor elke dag.



[illegible]

COSORI®

Questions or Concerns?

support.eu@cosori.com