

Please make sure to read the enclosed Ninja® Foodi® Instructions prior to using your unit.
Bitte lesen Sie unbedingt die beiliegende Ninja® Foodi® Bedienungsanleitung, bevor Sie Ihr Gerät verwenden.
Veuillez à prendre connaissance des instructions Ninja® Foodi® incluses avant d'utiliser votre appareil.



NINJA Foodi®

10-IN-1 MULTIFUNCTION OVEN
10-IN-1 XL MULTIFUNKTIONSOVEN
MINI FOUR MULTIFONCTION 10-EN-1

QUICK START & RECIPE GUIDE
SCHNELLSTART- UND REZEPTANLEITUNG
GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE
ET DE RECETTES





Contents

Using the control panel	4	Tuscan Roast Pork And Vegetables	48
Cooking on different levels	4	Spicy Pork Kebabs With Pitta Bread	50
Understanding each function	5	Chorizo, Feta, Olive And Red Pepper Bake	52
Using the racks	6	Greek Style Leg Of Lamb With Onions, Potatoes And Courgettes	54
Tips & Tricks	7	Thai Salmon And Green Bean Curry With Baked Jasmine Rice	56
Minimising smoke	7	Vegetable Tian	58
Cooking Charts	8	Fish And Chips	60
Complete Meals: Whole Roast	8	Ham And Pineapple Individual Pizza	62
Complete Meals: Roast	9	Goat's Cheese, Roasted Onion And Mushroom Pizza	64
Complete Meals: Air Fry	10	Aubergine And Pesto Calzones With Roasted Cherry Tomato Sauce	66
Air Fry Chart	11	Cheese And Spring Onion Quiche	68
Pizza Chart	13	Baked Gnocchi With Lemon, Sage And Parmesan	70
Main Meals	38	Spinach And Ricotta Cannelloni	72
Lemon-Herb Roast Chicken & Roasted Potatoes	38	Desserts	74
Chicken Schnitzel With Red Cabbage Slaw	40	Honey and Almond Loaf Cake	74
Hunters Chicken With Herby Hasselback Potatoes	42	Chocolate Chip Cookies	76
Mediterranean Chicken Skewers With Pitta And Tzatziki	44		
Spanish Chicken Traybake With Potatoes	46		

Recipe Key

We've tagged recipes with these icons to help find the right one for you.

Vegetarian

Gluten-free

Keto

Your guide to cooking like a Foodi®

Welcome to the Ninja® Foodi® 10-in-1 Multifunction Oven quick start & recipe guide. From here, you're just a few pages away from recipes, tips and tricks and helpful hints that will give you the confidence to be creative in the kitchen without having to use numerous appliances.

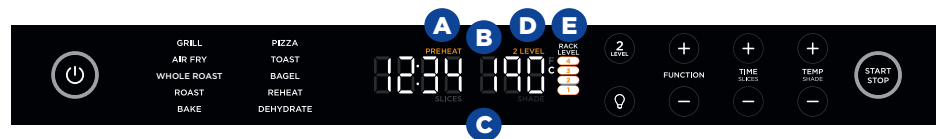
We recognise that ingredients and tastes vary from country to country so we have adapted recipes where needed. This is why you might not always find that the recipe in your language matches the other languages.

Cooking
Circle.com

SCAN FOR
MORE
RECIPES

Using the control panel

See your Instruction Booklet for complete instruction



- A PREHEAT** will appear during 90-second preheat.
- B TIME** and **TEMP** displays.
- C SLICES** and **SHADE** will illuminate here when the Toast or Bagel function is selected.
- D 2 LEVEL** will illuminate here when 2 LEVEL button is pressed. Use 2 LEVEL to enable RACK LEVEL for more even results when cooking on 2 rack positions.
- E RACK LEVEL** recommended positions show where to place accessories for more even results.

- To turn on the unit, press the **(POWER)** button.
- Press the **(LIGHT)** button to turn the interior light on or off while cooking.
- To select a cook function, press the **FUNCTION +/-** buttons.
- Press the **2 LEVEL** button to cook on 2 layers during convection functions.
- To select a cook time, press the **TIME/SLICES +/-** buttons. When using the Toast or Bagel function, these buttons will adjust the number of slices instead of the time.
- To adjust temperature, press the **TEMP/SHADE +/-** buttons. When using the Toast or Bagel function, these buttons will adjust the shade instead of the temperature.
- Press the **(START/STOP)** button to start or stop cooking.
- Cook time will automatically start once preheat has completed.

Cooking on different levels

Multiple rack positions give you the ability to cook family-sized meals on two levels. For guidance on where to place your food, refer to the digital display rack guide.

Digital display rack guide

Select a function and the display illuminates optimal rack position. When cooking on two levels, press the 2 LEVEL button for additional guidance. Rack levels correspond to the engraved numbers on the inside of the unit.

Cook two 30cm frozen pizzas

Select PIZZA function
Press 2 LEVEL button
Use Levels 1 and 3

Roast a whole chicken and vegetables

Select WHOLE ROAST function
Press 2 LEVEL button
Use Levels 1 and 4

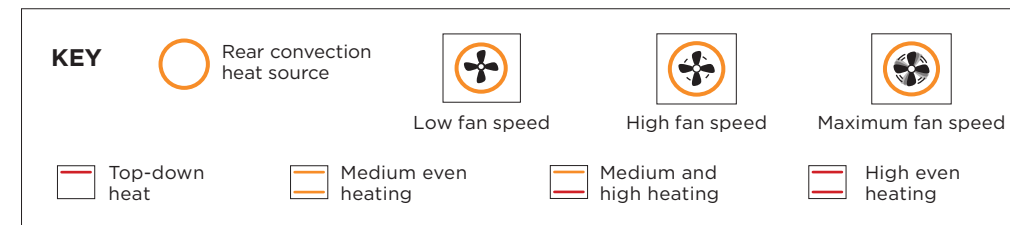
Air fry chicken goujons and French fries

Select AIR FRY function
Press 2 LEVEL button
Use Levels 2 and 4



Understanding each function

Depending on which function you choose to make your next dish, the Ninja® Foodi® 10-in-1 Multifunction Oven will activate the appropriate number of heating elements and distribute the right of amount of airflow to deliver delicious, perfectly cooked results.



NOTE: The power of higher fan speeds allows for faster cook times and crispier results.

True Surround Convection						TOP & BOTTOM HEAT SOURCE				
FUNCTION	WHOLE ROAST	ROAST	AIR FRY	PIZZA	BAKE	DEHYDRATE	GRILL	TOAST	BAGEL	REHEAT
										
	 High fan speed	 Maximum fan speed	 Maximum fan speed	 Low fan speed	 Low fan speed	 Low fan speed				
BEST FOR	Fast, crispy, even results in less time. Whole chicken Prime rib roast Pork fillet <i>See page 8 for detailed guidelines</i>	Crispy outside, juicy inside. Chicken thighs & vegetables Asparagus <i>See page 9 for detailed guidelines</i>	Fast, extra-crispy results with little to no oil. French fries (frozen or hand cut) Chicken wings or nuggets Breaded foods <i>See pages 10-12 for detailed guidelines</i>	Cook frozen or fresh pizzas. Homemade pizza Frozen pizza	Traditional baking with overall even cooking and light browning. Cakes Cookies	Removes moisture to make jerky and dried fruit. Beef jerky Dried Fruit	Top-down heat for a crispy finish. Kebabs Nachos Casseroles and gratins	Quick and even browning on both sides. Bread Tea cakes, crumpets and muffins Frozen waffles	Fast heating with a crunchy outside. Bagels Artisan breads NOTE: Place bagel slices, cut-side up, on the middle of the wire rack.	Reheat meals. Leftovers Reduce below 80°C to use as a warmer until food is ready to serve. To keep in moisture when reheating, cover food with foil.

Using the Racks

Use recommended accessories for each cook function and remove extras from the oven.

We designed this oven to help you get meals on the table faster.
FOR BEST RESULTS, KEEP AN EYE ON YOUR FOOD WHILE COOKING.

Rack Levels		Accessories				
KEY	4 3 2 1	Level in use				
	}	Levels not in use				
			Wire Rack	Air Fry Basket	Oven Tray on Wire Rack	Roast Tray on Oven Tray on Wire Rack

		WHOLE ROAST	ROAST	AIR FRY	PIZZA	BAKE	DEHYDRATE	GRILL	TOAST	BAGEL	REHEAT
DIGITAL RACK GUIDE ACCESSORY PLACEMENT	1 LEVEL COOKING	4 3 2 1	4 3 2 1	4 3 2 1	4 3 2 1	4 3 2 1	4 3 2 1	4 3 2 1	4 3 2 1	4 3 2 1	4 3 2 1
	2 LEVEL COOKING	4 3 2 1	4 3 2 1	4 3 2 1	4 3 2 1	4 3 2 1	4 3 2 1	4 3 2 1	4 3 2 1	4 3 2 1	4 3 2 1

Tips & Tricks

Best Results



For oven tray meals, cut ingredients to the same size.



When cooking on 2 levels, press the 2 LEVEL button on the display to illuminate the optimal rack positions to use.



The unit preheats quickly, so prep all ingredients before preheating.



When using Toast or Bagel function, select the exact number of bread or bagel slices.



Due to the power of the fan speed, food cooks faster in this oven, so refer to the cook charts in the Inspiration Guide for more guidance on cook times and temperatures.



When cooking 2 frozen pizzas on 2 levels, select Pizza function and set temperature to the one recommended on the pizza packaging.

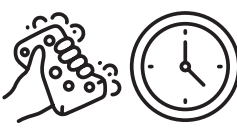
Easy Cleanup



Spray air fry basket with non-stick cooking spray or brush with oil to minimise sticking.



For easy clean up, line the oven tray with baking parchment, silicone liner or aluminum foil. When using the roast tray on the oven tray, make sure the baking parchment, silicone liner or aluminum foil is flush against the bottom of the inside of the oven tray.



For deep cleaning, let accessories soak in warm, soapy water overnight and clean with a non-abrasive brush or sponge.

How to minimise smoke



Cook large, fatty meats at or below 190° C and clean accessories and inside of unit regularly.



For marinades containing sugar, honey or other sweeteners, brush onto meat or fish halfway through cooking to avoid burning.

Always use the recommended oil or fat



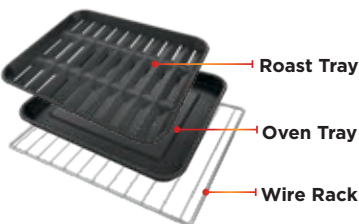
Recommended:
Vegetable
Sunflower
Rapeseed
Refined coconut
Avocado
Grapeseed



Not recommended:
Olive oil
Butter
Margarine

Always use recommended oils

For less smoke, use oils with a high smoke point—like vegetable, sunflower, rapeseed, refined coconut, avocado and grapeseed oil—instead of olive oil. If you choose to cook ingredients at a higher temperature than recommended, it may result in more smoke and food having a burnt, acrid flavour.



Use roast tray on oven tray when cooking on convection functions (such as Whole Roast, Roast and Air Fry) or with fatty foods like whole duck, chicken wings, bacon, marinated meats or oiled vegetables.

Complete Meals: Whole Roast

Using the Whole Roast function is perfect for **cooking large, whole proteins and vegetables**. With the guidelines below, you're on your way to creating your own masterpieces in the Foodi® 10-in-1 Multifunction Oven.

STEP 1	STEP 2		STEP 3	STEP 4	STEP 5	STEP 6
Pick a protein	Marinate the meat (OPTIONAL)		Set time, temp, and funtion TIME AND TEMP BASED ON PROTEIN. USE WHOLE ROAST FUNCTION.	Add protein and start cooking	Pick any veggie	Add veggie
1.5-2kg Chicken, trussed	Brush with oil, or melted butter. Pick a flavouring or two. Lemon, orange, tarragon, rosemary, thyme,oregano, garlic, salt and pepper		Whole Chicken 190 °C 50-60 minutes	Insert wire rack on rack Level 1. Press START/ STOP to begin preheating. Nest roast tray on oven tray and place protein on top. After preheated, place all contents on wire rack on Level 1.	1kg Potatoes Cut in uniform pieces. Toss with 2 Tbsp oil. Season with salt and pepper as desired.	With 15 minutes remaining, add veggies to air fry basket and insert on Level 4.
1.5kg Beef topside			Beef Roast 190 °C 50-60 minutes		1kg Mixed root vegetables, potatoes, carrots, parsnips	
1kg Pork Loin Joint			Pork Loin 180 °C 60-70 minutes		4 Whole potatoes (175-200g ea.) Brush potatoes with oil, pierce potatoes with a fork	
2kg Leg of lamb			Leg of lamb 160 °C 1 hour 30 minutes		1kg Butternut squash/sweet potato, new potatoes, peppers Cut in 5cm uniform pieces. Toss with 2 Tbsp oil. Season with salt and pepper as desired.	

See page 6 for using the racks.

Complete Meals: Roast

Using the Roast function is perfect for **cooking complete meals**. Follow the guide below to create delicious family meals.

STEP 1	STEP 2		STEP 3	STEP 4	STEP 5	STEP 6
Pick a protein	Marinate the meat (OPTIONAL)		Set time, temp, and funtion TIME AND TEMP BASED ON PROTEIN. USE ROAST FUNCTION.	Add protein and start cooking	Pick veggie - place side by side in basket TOSS WITH 2 TBSP OIL. SEASON WITH SALT AND PEPPER AS DESIRED.	Add veggie
12 sausages, 800g	Brush with 60ml barbecue sauce	Brush with oil, 40ml chipotle sauce and juice of 1 lime	Sausages 190 °C 16-22 minutes	Insert wire rack on rack Level 1. Press START/ STOP to begin preheating. Nest roast tray on oven tray and place protein on top. After preheated, place all contents on wire rack on Level 1.	300g green beans (add after 5 minutes) 4 corn on cob, cut in 3	Add veggies to air fry basket and insert on Level 4.
4 pork chops, 1kg			Pork chops 190 °C 24-26 minutes		300g hand cut potato wedges 500g thick asparagus spears (add after 10 minutes)	
4 chicken breasts, 200-250g each			Chicken breasts 200 °C 25-35 minutes		2 large bell peppers cut in quarters 500g sweet potato cut into 3cm chunks	
4 sirloin steaks, 230g each			Sirloin steaks 200 °C 25-30 minutes		4 large whole portobello mushrooms 2 large peppers cut into quarters	
4 chicken legs, 1kg	Brush lean meat with oil. Sprinkle with 1-2 Tbsp steak seasoning	Brush with oil. Sprinkle with 1-2 Tbsp chicken seasoning	Chicken legs 200 °C 25-30 minutes		500g parsnips cut into 3cm pieces 500g hand cut potato wedges	

See page 6 for using the racks.

Complete Meals: Air Fry

Using the Air Fry function is perfect for **frozen ingredients**.
Follow the guide below to create delicious family meals.

STEP 1	STEP2	STEP 3	STEP 4	STEP 5
Pick your frozen food	Set time, temp and funtion TIME AND TEMP BASED ON PROTEIN. USE AIR FRY FUNCTION.	Add protein and start cooking	Pick veggie	Add veggie
4 fish fillets in batter, 440g	Fish fillets 180 °C 18 minutes	Insert wire rack on rack Level 2. Place frozen food on oven tray. After preheated, place all contents on wire rack on Level 2.	500g French fries	Add veggies to air fry basket and insert on Level 4.
Chicken nuggets, 400g	Chicken nuggets 190 °C 18 minutes		500g French fries	
4 individual chicken pies, 640g	Chicken pies 180 °C 35 minutes		800g roast potatoes	
8 Pork sausages, 450g	Sausages 200 °C 25-26 minutes		500g chunky chips	
4 Veggie burgers, 560g	Veggie burgers 210 °C 27-28 minutes		650g potato wedges	
4 Chicken Kiev, 400g	Chicken Kiev 180 °C 20-22 minutes		500g sweet potato fries	

See page 6 for using the racks.

Air Fry Cooking Chart

NOTE Use these cook times as a guide, adjusting to your preference.

INGREDIENT	AMOUNT	PREPARATION	OIL	TEMP	ONE-LEVEL COOK TIME
FROZEN FOOD					
Chicken nuggets	400g	None	None	200°C	10 mins
Chunky chips	500g	None	None	180°C	24 mins
Fish fillets (breaded)	4 (440g)	None	None	180°C	20 mins
Fish fingers (breaded)	10 (280g)	None	None	200 °C	10 mins
French fries	500g	None	None	190 °C	18 mins
Garlic bread	1 (170g)	None	None	190 °C	10-12 mins
Hash browns	625g	None	None	200 °C	10 mins
Onion rings	300g	None	None	200 °C	14 mins
Potato croquettes	550g	None	None	200°C	18 mins
Potato waffles	570g	None	None	200°C	10 mins
Potato wedges	650g	None	None	200°C	18-20 mins
Quiche	1 (400g)	None	None	180°C	25 mins
Roast potatoes	600g	None	None	210°C	25 mins
Scampi	280g	None	None	200°C	10 mins
Sweet potato fries	500g	None	None	180°C	18-20 mins
Veggie burgers	4 (450g)	None	None	200°C	18 mins
Vegetarian sausages	6 (270g)	None	None	200°C	10 mins
MEAT, POULTRY, FISH					
Burgers	4 (115g each)	None	None	190°C	18 mins
Chicken thighs, with bone	6 (1kg)	Pat dry	Brush with oil	190 °C	24 mins
Chicken legs	6 legs (750g)	Pat dry	Brush with oil	190 °C	18-25 mins
Chicken wings	1kg	Pat dry	Brush with oil	200°C	20 mins
Cod fillets	4 (140g each)	None	Brush with oil	200 °C	13-15 mins

You can air fry on 2 levels using an air fry basket on Level 4 and oven tray with roast tray on wire rack on Level 2. For best results, we recommend purchasing a second air fry basket at ninjakitchen.eu

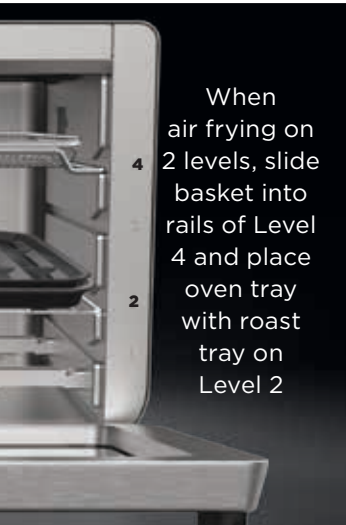


Air Fry Cooking Chart – Continued

NOTE Use these cook times as a guide, adjusting to your preference.

INGREDIENT	AMOUNT	PREPARATION	OIL	TEMP	ONE-LEVEL COOK TIME
Fish cakes	4 (145g each)	None	None	200 °C	18 mins
Gammon steaks	2 (450g)	Pat dry	Brush with oil	200°C	10-12 mins
Lamb chops	4 (300g)	None	Brush with oil	200°C	9-10 mins
Pork chops	4 (250g each)	None	Brush with oil	190°C	20 mins
Pork Loin steaks	6 600g	None	Brush with oil	200 °C	13-14 mins
Sirloin steak	4 (225g each)	None	Brush with oil	200 °C	12 mins
Salmon fillets	4 (120g each)	Pat dry	Brush with oil	200 °C	12 mins
VEGETABLES					
Asparagus	500g	Trim stems	Brush with oil	200°C	10 mins
Aubergine	500g	Cut in 3cm chunks	Brush with oil	200°C	12 mins
Beetroot	800g	Peel, cut in half or quarters or eights if large	1 Tbsp	200°C	20-25 mins
Bell peppers	4	Cut in quarters, remove seeds	1 Tbsp	200°C	14 mins
Broccoli	500g	Cut into 5cm florets	2 Tbsp	200°C	12 mins
Brussels sprouts	400g	Trim	1 Tbsp	200°C	12 mins
Butternut squash	1kg	Peel, deseed and cut into 3cm chunks	1 Tbsp	200°C	23-24 mins
Carrots	500g	Peel, cut in 1.25cm rounds	1 Tbsp	200°C	14 mins
Cauliflower	1 head (500g)	Cut in 2.5-5cm florets	1 Tbsp	190 °C	13-16 mins
Courgette	500g	Cut in quarters lengthwise, then cut in 2.5cm pieces	1 Tbsp	200 °C	15 mins
Mushrooms	300g	Wipe, quarter	2 Tbsp	200°C	8 mins
Parsnip	500g	Peel, cut into eights, approx. 9cm lengths	1 Tbsp	200 °C	13 mins
Potatoes, King Edward, Maris Piper or russet	1kg	Cut in 2.5cm wedges	1-3 Tbsp	200 °C	24 mins
Potatoes, King Edward, Maris Piper or russet	700g	Hand-cut fries, soak 30 mins in cold water, rinse then pat dry	1-3 Tbsp	200 °C	20-22 mins
Potatoes, sweet	500g-1kg	Cut into 2.5cm wedges	1-3 Tbsp	200 °C	20-24 mins
Tofu (firm)	400g	Press dry and cut into 2.5 cm cubes	1 Tbsp	200°C	10 mins

You can air fry on 2 levels using an air fry basket on Level 4 and oven tray with roast tray on wire rack on Level 2. For best results, we recommend purchasing a second air fry basket at ninjakitchen.eu

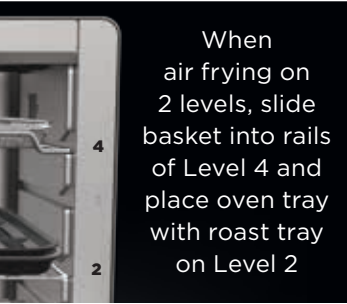


Pizza Chart

NOTE Use these cook times as a guide, adjusting to your preference.

INGREDIENT	AMOUNT	PREPARATION	TEMP	ONE-LEVEL COOK TIME	TWO-LEVEL COOK TIME
FROZEN PIZZA			FOR SAME FOOD LOAD		
Deep pan pizza, 26cm	1 (380g)	Place on wire rack	170 °C	22 mins	22 mins
Pizza subs	2 (250g)	Place on wire rack	180 °C	14 mins	14-15 mins
Thin crust pizza, 29-30cm	1 (420g)	Place on wire rack	180°C	10-15 mins	10-15 mins
Stuffed crust pizza, 30cm	1 (630g)	Place on oven tray	180°C	18 mins	20 mins
Mini pizza, 12cm	1 (90g)	Place on wire rack	180°C	9 mins	12-13 mins
FRESH PIZZA			FOR SAME FOOD LOAD		
Classic crust pizza, 25cm	1 (280g)	Place on wire rack	200 °C	10 mins	11 mins
Thick crust pizza, 22cm	1 (415g)	Place on wire rack	200 °C	17 mins	17 mins
Stuffed crust, 28-30cm	1 (600g)	Place on wire rack	200°C	11 mins	11 mins
Thin crust pizza, 25cm	1 (260g)	Place on wire rack	200 °C	10 mins	10 mins

You can air fry on 2 levels using an air fry basket on Level 4 and oven tray with roast tray on wire rack on Level 2. For best results, we recommend purchasing a second air fry basket at ninjakitchen.eu



Dehydrate Chart

INGREDIENT	PREPARATION	TEMP	DEHYDRATE TIME
FRUITS & VEGETABLES			
Apples	Cut in 3mm slices, remove core, rinse in lemon water, pat dry	60°C	7-8 hrs
Aubergine	Peel, cut in 3mm slices, blanch	60°C	6-8 hrs
Bananas	Peel, cut in 1cm slices	60°C	8-10 hrs
Fresh Herbs	Rinse, pat dry, remove stems	60°C	4-6 hrs
Ginger Root	Cut in 3mm slices	60°C	6 hrs
Mangoes	Peel, cut in 3mm slices, remove pit	60°C	6-8 hrs
Mushrooms	Cleaned with soft brush or wipe with damp kitchen paper	60°C	6-8 hrs
Pineapple	Peel, cut in 3mm-6mm slices, remove core	60°C	6-8 hrs
Strawberries	Cut in half or in 3mm slices	60°C	6-8 hrs
Tomatoes	Cut in 3mm slices	60°C	6-8 hrs
MEAT, POULTRY, FISH			
Beef Jerky	Cut in 4mm slices, remove all fat, marinate 8-24 hours	70°C	5-7 hrs
Chicken Jerky	Cut in 4mm slices, marinate overnight	70°C	5-7 hrs



Inhalt

Das Bedienfeld kennenlernen	16	Spanischer Hähnchenauflauf	
Mehrere Ebenen	16	Mit Kartoffeln	46
Es werden nicht alle Speisen auf die gleiche Weise erhitzt	17	Toskanischer Schweinebraten (Porchetta) Mit Röstgemüse	48
Verwendung der Roste	18	Pikante Schweinespieße Mit Pitta-brot	50
Tipps und Tricks	19	Herzhafter Auflauf Mit Chorizo, Feta, Oliven Und Paprika	52
Wie man die Rauchentwicklung minimiert	19	Lammkeule Nach Griechischer Art Mit Zwiebeln, Kartoffeln Und Zucchini	54
Kochtabellen	20	Thai-Lachs Und Grünes Bohnencurry Mit Jasmin-Reis	56
Eine komplette Mahlzeit kochen: Braten XL	20	Gemüseauflauf Tian	58
Eine komplette Mahlzeit kochen: Braten	21	Fish And Chips	60
Eine komplette Mahlzeit kochen: Heißluft-frittieren	22	Individuelle Schinkenanas- Pizzas	62
Gartabelle für Air Fry	23	Pizza Mit Ziegenkäse, Röstzwiebeln Und Funghi	64
Gartabelle für Pizza	25	Auberginen-Pesto-Calzones & Gerösteter Tomatensauce	66
Hauptgerichte	38	Käse-Frühlingszwiebelquiche	68
Brathähnchen Mit Zitrone Und Kräutern Sowie Röstkartoffeln	38	Gebackene Gnocchi Mit Zitrone, Salbei Und Parmesan	70
Hähnchenschnitzel Mit Rotkohlsalat	40	Spinat-Ricotta-Cannelloni	72
Hähnchenbrust Jägerart & Gewürztem Kartoffeln	42		
Mediterrane Hähnchenspiesse Mit Pitta Und Tsatsiki	44	Desserts	74
		Honig-Mandelkastenkuchen	74
		Chocolate Chip Cookies	76

Rezeptschlüssel

Wir haben die Rezepte mit folgenden Symbolen gekennzeichnet, damit Sie das für Sie geeignete finden können.

Vegetarisch

Glutenfrei

Keto

Ihre Anleitung, wie ein Foodi® zu kochen

Willkommen beim Rezeptbuch für den Ninja® Foodi® 10-in-1 XL-Multifunktionsofen. Von hier aus sind Sie nur ein paar Seiten von Rezepten, Tipps & Tricks und hilfreichen Hinweisen entfernt, die Ihnen das nötige Selbstvertrauen geben. Werden Sie kreativ in der Küche, ohne zahlreiche verschiedene Geräte verwenden zu müssen.

Wir wissen, dass Zutaten und Geschmäcker von Land zu Land variieren. Daher haben wir die Rezepte bei Bedarf angepasst. Es ist möglich, dass ein Rezept in Ihrer Sprache nicht immer mit den anderen Sprachen übereinstimmt.

Cooking Circle.com

SCANNEN FÜR WEITERE REZEPTE

Das Bedienfeld kennenlernen

Eine komplette Anleitung finden Sie in der Bedienungsanleitung.



A PREHEAT wird während der 90-sekündigen Vorheizzeit angezeigt.

B TIME und **TEMP** werden angezeigt.

C SLICES und **SHADE** leuchten hier auf, wenn die TOAST- oder BAGEL-Funktion ausgewählt wurde.

D 2 LEVEL leuchtet auf, wenn die Taste LEVEL 2 gedrückt wird. Verwenden Sie LEVEL 2, um RACK LEVEL zu aktivieren und beim Garen auf 2 Ebenen noch bessere Ergebnisse zu erzielen.

E Die empfohlenen **ROSTPOSITIONEN** (RACK LEVEL) zeigen an, wo das Zubehör platziert werden sollte, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

- Die Taste **(POWER)** drücken, um das Gerät einzuschalten.
- Die Taste **(LIGHT)** drücken, um das Innenlicht während des Garvorgangs ein- oder auszuschalten.
- Die Tasten **FUNCTION** +/- drücken, um eine Garfunktion auszuwählen.
- Die Taste **LEVEL 2** drücken, um während der Verwendung von Umluft auf 2 Ebenen zu garen.
- Auf die Tasten **TIME/SLICES** +/- drücken, um eine Garzeit auszuwählen. Bei Verwendung der TOAST- oder BAGEL-Funktion passen diese Tasten die Anzahl der Scheiben statt der Zeit an.
- Auf die Tasten **TEMP/SHADE** +/- drücken, um die Temperatur anzupassen. Bei Verwendung der TOAST- oder BAGEL-Funktion passen diese Tasten den Bräunungsgrad statt der Temperatur an.
- Die Taste **(START/STOP)** drücken, um den Garvorgang zu starten oder zu stoppen.
- Die Garzeit beginnt automatisch, sobald das Vorheizen abgeschlossen ist.

Mehrere Ebenen

Die verschiedenen Rostpositionen geben Ihnen die Möglichkeit, Mahlzeiten für die ganze Familie auf zwei Ebenen zuzubereiten. Anweisungen dazu, wo Sie Ihre Speisen platzieren sollten, finden Sie in der auf dem Display angezeigten Hilfe zu Rostpositionen.

Ideale Rostpositionen werden auf dem Display angezeigt

Wählen Sie eine Funktion aus und das Display zeigt die optimale Rostposition an. Für zusätzliche Hilfe beim Garen auf zwei Ebenen einfach auf die Taste LEVEL 2 drücken. Die Rostpositionen entsprechen den auf der Innenseite des Geräts eingravierten Zahlen.

Zwei gefrorene Pizzas mit 30 cm Durchmesser backen

Die Funktion PIZZA auswählen
Die Taste LEVEL 2 drücken
Ebene 1 und 3 verwenden

Ein ganzes Hähnchen mit Gemüse Braten XL

Die Funktion WHOLE ROAST (BRATEN XL) auswählen
Die Taste LEVEL 2 drücken
Ebene 1 und 4 verwenden

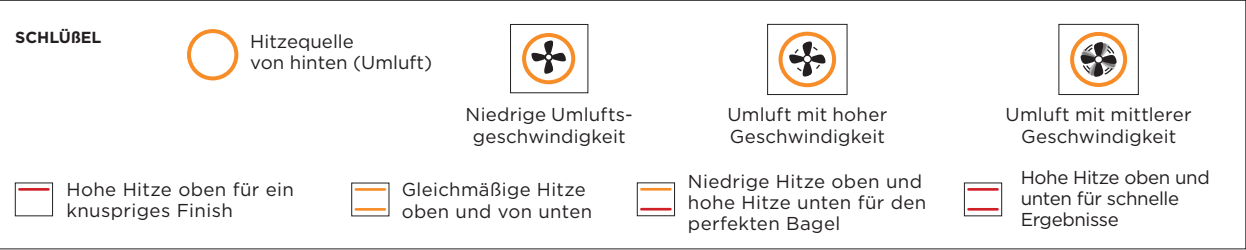
Hähnchennuggets und Pommes heißluftfrittieren

Die Funktion AIR ROAST (BRATEN XL) auswählen
Die Taste LEVEL 2 drücken
Ebene 2 und 4 verwenden



Es werden nicht alle Speisen auf die gleiche Weise erhitzt

Je nachdem, welche Funktion Sie auswählen, um Ihr nächstes Gericht zuzubereiten, aktiviert der Ninja® Foodi® 10-in-1 XL-Multifunktionsofen die passende Anzahl an Heizelementen und stellt den richtigen Luftstrom ein, um köstliche, perfekt gegarte Ergebnisse zu liefern.



HINWEIS: Die Leistungsfähigkeit höherer Gebläsegeschwindigkeiten ermöglicht schnellere Garzeiten und knusprigere Ergebnisse.

Echte umschließende Umluft						HITZEQUELLE VON OBEN UND UNTEN			
WHOLE ROAST (BRATEN XL)	ROAST (BRATEN)	AIR FRY (HEIßLUFT-FRITTIEREN)	PIZZA	BAKE (BACKEN)	DEHYDRATE (DÖRREN)	GRILL (GRILLEN)	TOAST	BAGEL	REHEAT (AUFWÄRMEN)
									
									
Umluft mit hoher Geschwindigkeit	Umluft mit mittlerer Geschwindigkeit	Umluft mit maximaler Geschwindigkeit	Umluft mit maximaler Geschwindigkeit	Niedrige Umluftgeschwindigkeit	Niedrige Umluftgeschwindigkeit	Hohe Hitze oben für ein knuspriges Finish	Gleichmäßige Hitze oben und von unten	Niedrige Hitze oben und hohe Hitze unten für den perfekten Bagel	Hohe Hitze oben und unten für schnelle Ergebnisse
Schnelle, knusprige und gleichmäßige Ergebnisse. Ganzes Hähnchen Prime Rib Braten XL Schweinefilet <i>Siehe Seite 20 für detaillierte Anweisungen</i>	Außen knusprig, innen saftig. Hähnchenschenkel und Gemüse Spargel <i>Siehe Seite 21 für detaillierte Anweisungen</i>	Schnelle, extraknusprige Ergebnisse mit wenig bis keinem Öl. Pommes (gefroren oder frisch geschnitten) Hähnchenflügel oder -nuggets Panierte Speisen <i>Siehe Seite 22-24 für detaillierte Anweisungen</i>	Gefrorene oder frische Pizzas backen. Hausgemachte Pizza Gefrorene Pizza	Traditionelles Backen mit gleichmäßigem Garen und leichter Bräunung. Kuchen Kekse	Entfernt Feuchtigkeit, um Jerky und getrocknete Früchte zuzubereiten. Beef Jerky (Rind-Trockenfleisch) Getrocknete Früchte	Hitze von oben für ein knuspriges Finish. Fleischspieße Nachos Aufläufe und Gratins	Schneller und gleichmäßiger Bräunungsvorgang auf beiden Seiten. Brot Gebäck und Muffins Gefrorene Waffeln	Schnelles Erhitzen mit knuspriger Außenseite. Bagel Rustikales Brot HINWEIS: Bagelscheiben mit der aufgeschnittenen Seite nach oben in die Mitte des Grillrost legen.	Mahlzeiten wieder aufwärmen. Speisereste Temperatur auf unter 80 °C reduzieren, um Speisen warmzuhalten, bis sie serviert werden sollen. „Um die Feuchtigkeit beim Aufwärmen zu bewahren, decken Sie die Lebensmittel mit einer Folie ab.“

Verwendung der Roste

Verwenden Sie jeweils das für die einzelnen Garfunktionen empfohlene Zubehör und nehmen Sie überflüssige Teile aus dem Ofen.

Wir haben diesen Ofen entwickelt, um Ihnen dabei zu helfen, Mahlzeiten schneller zuzubereiten. UM DAS BESTE ERGEBNIS ZU ERZIELEN, SOLLTEN SIE DAS ESSEN WÄHREND DES GARVORGANGS IM AUGE BEHALTEN.

Rostpositionen	Zubehörteile
SCHLÜßEL 4 3 2 1 Verwendete Ebene Nicht verwendete Ebenen	Grillrost Heißluft-Frittieren-Korb Backblech auf Grillrost Bratenblech auf Grillrost

	WHOLE ROAST (BRATEN XL)	ROAST (ANBRATEN)	AIR FRY (HEIßLUFT-FRITTIEREN)	PIZZA	BAKE (BACKEN)	DEHYDRATE (DÖRREN)	GRILL (GRILLEN)	TOAST	BAGEL	REHEAT (AUFWÄRMEN)
DIGITALE HILFE ZU ROSTPOSITIONEN PLATZIERUNG VON ZUBEHÖR	GAREN AUF 1 EBENE 4 3 2 1	4 3 2 1	4 3 2 1 Für Gemüse und Stärkehaltiges * ODER Für mit Öl beträufeltes Gemüse und Proteinquellen	4 3 2 1 *	4 3 2 1 + Zubehör	4 3 2 1	4 3 2 1	4 3 2 1 + Zubehör	4 3 2 1	4 3 2 1
	GAREN AUF 2 EBENEN 4 3 2 1	4 3 2 1	4 3 2 1	4 3 2 1	4 3 2 1 + Zubehör	4 3 2 1			HINWEIS: Bagelscheiben mit der aufgeschnittenen Seite nach oben in die Mitte des Grillrost legen.	

*Beim Zubereiten von fetthaltigen, tropfenden Speisen auf einer Ebene das Ofenblech auf dem Grillrost darunter platzieren, um Fett und Saft aufzufangen. Alternativ kann das Bratenblech auf dem Ofenblech verwendet werden.

Tipps und Tricks

Für die besten Ergebnisse



Für Mahlzeiten auf dem Backblech die Zutaten in gleich große Stücke schneiden.



Beim Kochen auf 2 Ebenen die Taste LEVEL 2 auf dem Display drücken, um die optimalen Rostpositionen anzuzeigen.



Das Gerät heizt schnell vor, daher sollten alle Zutaten bereits vor dem Vorheizen vorbereitet werden.



Beim Verwenden der TOAST- oder BAGEL-Funktion die genaue Anzahl der Toast- oder Bagelscheiben auswählen.



Aufgrund der hohen Gebläsegeschwindigkeit werden Speisen in diesem Ofen schneller gar. Schauen Sie sich deshalb die Inspirationsbrochüre an, um weitere Anleitungen zu Garzeiten und Temperaturen zu erhalten.

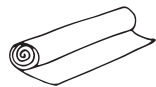


Beim Zubereiten von 2 gefrorenen Pizzas auf 2 Ebenen die PIZZA-Funktion auswählen und die Temperatur so einstellen wie auf der Pizzaverpackung empfohlen. Je nach Dicke der Pizza und gewünschtem Bräunungsgrad 4-6 Minuten mehr Zeit einstellen.

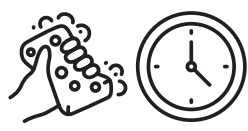
Einfache Reinigung



Den Heißluft-Frittieren-Korb mit Antihaft-Kochspray einsprühen oder mit Öl bepinseln, um das Anhaften zu minimieren.



Für ein einfaches Reinigen das Backblech mit Backpapier, Silikon- oder Alufolie auslegen. Achten Sie bei Verwendung des Bratenblechs auf dem Ofenblech darauf, dass das Backpapier bzw. die Silikon- oder Alufolie eng am Boden der Innenseite des Ofenblechs anliegen.



Weichen Sie die Zubehörteile für eine Tiefenreinigung über Nacht in warmem Seifenwasser ein und reinigen Sie sie danach mit einer nicht scheuernden Bürste oder einem nicht scheuernden Schwamm.

Wie man die Rauchentwicklung minimiert



Große, fettige Proteinquellen bei 190 °C oder niedriger garen und das Zubehör und das Ofeninnere regelmäßig reinigen.



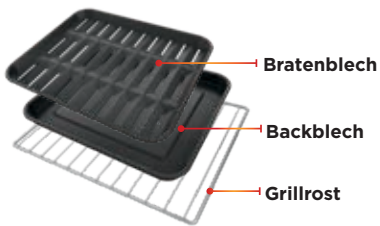
Bei Marinaden, die Zucker, Honig oder andere Süßungsmittel enthalten, die Proteinquelle nach der Hälfte der Grillzeit bepinseln, um ein Anbrennen zu vermeiden.

Immer das empfohlene Öl oder Fett verwenden



Empfohlen:
Rapsöl
Raffiniertes Kokosöl
Avocado
Pflanzenöl
Traubenkernöl

Nicht empfohlen:
Olivenöl
Butter
Margarine



Das Bratenblech auf dem Backblech verwenden, wenn Umluftgarfunktionen benutzt werden (wie WHOLE ROAST, ROAST und AIR FRY) oder bei fetthaltigen Speisen wie Ente, Hähnchenflügeln, Speck, mariniertem Fleisch und mit Öl beträufeltem Gemüse.

Verwenden Sie immer das empfohlene Öl

Um Rauch zu minimieren, verwenden Sie statt Olivenöl Öle mit hohem Rauchpunkt wie Pflanzen-, Raps-, Avocado- oder Traubenkernöl. Wenn Sie sich entscheiden, Zutaten bei höheren Temperaturen als empfohlen zuzubereiten, kann eine stärkere Rauchentwicklung auftreten und die Speisen haben möglicherweise einen verbrannten, bitteren Geschmack.

Eine komplette Mahlzeit kochen: Braten XL

Die Verwendung der Funktion WHOLE ROAST (BRATEN XL) ist perfekt, um **große Proteinquellen und Gemüse zuzubereiten**. Die Anweisungen weiter unten helfen Ihnen dabei, im Foodi® 10-in-1 XL-Multifunktionsofen Ihre eigenen Meisterwerke zu kreieren.

1. SCHRITT	2. SCHRITT		3. SCHRITT	4. SCHRITT	5. SCHRITT	6. SCHRITT
Eine Proteinquelle auswählen	Das Fleisch marinieren (WAHLWEISE)		Zeit, Temperatur und Funktion einstellen ZEIT UND TEMPERATUR BASIEREND AUF PROTEINQUELLE. FUNKTION WHOLE ROAST VERWENDEN.	Fügen Sie die Proteinquelle hinzu und beginnen Sie mit dem Garen	Ein beliebiges Gemüse auswählen	Gemüse hinzufügen
1,5-2 kg Hähnchen, gebunden	Mit Öl oder geschmolzener Butter bestreichen. Ein oder zwei Gewürze auswählen. Zitrone, Orange, Estragon, Rosmarin, Thymian, Oregano, Knoblauch, Senfpulver, Thymianblätter, Salz und Pfeffer	Mit Öl bestreichen. Ein oder zwei Gewürze auswählen. Knoblauch, Senfpulver, Thymianblätter, Salz und Pfeffer	Ganzes Hähnchen 190 °C 50-60 Minuten	Platzieren Sie den Grillrost auf Rostebene 1. Zum Vorheizen auf START/STOP drücken.	1 kg Kartoffeln In gleich große Stücke schneiden. In 2 EL Rapsöl schwenken. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.	Wenn noch 15 Minuten verbleiben, geben Sie das Gemüse in den Heißluft-Frittieren-Korb und schieben Sie ihn auf Ebene 4.
1,5 kg Oberschinken vom Rind			Rinderbraten 190 °C 50-60 Minuten		1 kg gemischtes Wurzelgemüse, Kartoffeln, Karotten, Pastinaken	
1 kg Schweinelende	Das magere Fleisch mit Öl bestreichen. Ein oder zwei Gewürze auswählen. Knoblauch, Salbei, Fenchelsamen, Paprika, Salz und Pfeffer	Mit Öl bestreichen. Ein oder zwei Gewürze auswählen. Knoblauch, Rosmarin, Thymian, Minze, Sardellen, Johannisbeergelee, Salz und Pfeffer	Schweinelende 180 °C 60-70 Minuten	Stellen Sie das Bratenblech auf das Ofenblech und legen Sie die Proteinquelle darauf. Platzieren Sie nach dem Vorheizen alle Zutaten auf dem Grillrost auf Ebene 1.	4 Maiskolben, 4 ganze Kartoffeln (je 175-200 g) Den Mais mit Öl bestreichen, die Kartoffeln mit einer Gabel einstechen.	Schweinefleisch und Kartoffeln gleichzeitig garen.
2 kg Lammkeule			Lammkeule 160 °C 1 Stunde 30 Minuten		1 kg Butternusskürbis/ Süßkartoffeln, Frühkartoffeln, Paprikaschoten In gleich große Stücke schneiden. In 2 EL Rapsöl schwenken. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.	

Siehe Seite 18 für Verwendung der Roste

Eine komplette Mahlzeit kochen: Braten

Die Funktion ROAST (Braten) ist ideal für **das Zubereiten kompletter Mahlzeiten**. Halten Sie sich an die folgende Anleitung, um leckere Familienmahlzeiten zu zaubern.

1. SCHRITT	2. SCHRITT		3. SCHRITT	4. SCHRITT	5. SCHRITT	6. SCHRITT
Eine Proteinquelle auswählen	Das Fleisch marinieren (OPTIONAL)		Zeit, Temperatur und Funktion einstellen ZEIT UND TEMPERATUR BASIEREND AUF PROTEINQUELLE. FUNKTION ROAST VERWENDEN.	Proteinquelle hinzufügen und mit dem Garen beginnen	Gemüse der Wahl nebeneinander in den Korb legen IN 2 ESSLÖFFELN ÖL SCHWENKEN. NACH GESCHMACK MIT SALZ UND PFEFFER WÜRZEN.	Gemüse hinzufügen
12 Würstchen, 800 g	Mit 60 ml Barbecue-Sauce bestreichen	Mit Öl, 40 ml Chipotle-Sauce und dem Saft von 1 Limette bestreichen	Würstchen 190 °C 16–22 Minuten	Den Grillrost auf Rostebene 1 platzieren. Zum Vorheizen auf START/STOP drücken.	300 g grüne Bohnen (nach 5 Minuten dazugeben) 4 Maiskolben, in 3 Teile geschnitten	Das Gemüse in den Luftfrittierkorb geben und auf Ebene 4 einschieben.
4 Schweinekoteletts, 1 kg			Schweinekoteletts 190 °C 24–26 Minuten		300 g handgeschnittene Kartoffelecken 500 g dicke Spargelstangen (nach 10 Minuten dazugeben)	
4 Hähnchenfilets, je 200–250 g			Hähnchenbrüste 200 °C 25–35 Minuten		2 große Paprikaschoten, geviertelt 500 g Süßkartoffeln, in 3 cm große Stücke geschnitten	
4 Sirloin-Steaks, je 230 g	Sirloin-Steaks 200 °C 25–30 Minuten	4 große, ganze Portobello Pilze 2 große Paprikaschoten, geviertelt				
4 Hähnchenkeulen, 1 kg	Das magere Fleisch mit Öl bestreichen. Mit 1–2 EL Steakgewürz bestreuen	Mit Öl bestreichen. Mit 1–2 EL Hähnchengewürz bestreuen	Hähnchenkeulen 200 °C 25–30 Minuten	500 g Pastinake, in 3 cm große Stücke geschnitten 500 g handgeschnittene Kartoffelecken		

Zur Verwendung der Roste siehe Seite 18.

Eine komplette Mahlzeit kochen: Heißluft-frittieren

Die Verwendung der Funktion AIR FRY (Heißluft-frittieren) ist ideal für **Fertigmahlzeiten**. Halten Sie sich an die folgende Anleitung, um leckere Familienmahlzeiten zu zaubern.

1. SCHRITT	2. SCHRITT	3. SCHRITT	4. SCHRITT	5. SCHRITT
Tiefkühlessen aussuchen	Zeit, Temperatur und Funktion einstellen ZEIT UND TEMPERATUR BASIEREND AUF PROTEINQUELLE. FUNKTION AIR FRY VERWENDEN.	Proteinquelle hinzufügen und mit dem Garen beginnen	Gemüse auswählen	Gemüse hinzufügen
4 Fischfilets in Backteig, 440 g	Fischfilets 180 °C 18 Minuten	Den Grillrost auf Rostebene 2 platzieren. Tiefkühlessen auf das Ofenblech geben. Nach dem Vorheizen alle Zutaten auf dem Grillrost auf Ebene 1 platzieren.	500 g Pommes frites	Das Gemüse in den Luftfrittierkorb geben und auf Ebene 4 schieben.
Hähnchennuggets, 400 g	Hähnchennuggets 190 °C 18 Minuten		500 g Pommes frites	
4 einzelne Hühnerpasteten	Hühnerpasteten 180 °C 35 Minuten		800 g Bratkartoffeln	
8 Schweinewürstchen, 450 g	Würstchen 200 °C 25-26 Minuten		500 g dicke Pommes frites	
4 vegetarische Burger, 560 g	Vegetarische Burger 210 °C 27-28 Minuten		650 g Kartoffelecken	
4 Kiewer Schnitzel, 400 g	Kiewer Schnitzel 180 °C 20-22 Minuten		500 g Pommes frites aus Süßkartoffeln	

Zur Verwendung der Roste siehe Seite 18.

Gartabelle für Air Fry (Heißluft-Frittieren)

ZUTAT	MENGE	VORBEREITUNG	ÖL	TEMPERATUR	GARZEIT EINE EBENE
TIEFGEFRORENE LEBENSMITTEL					
Hähnchennuggets	400 g	Kein	Kein Öl	200 °C	10 Minuten
Fischfilets (paniert)	4 (440 g)	Kein	Kein Öl	180 °C	20 Minuten
Fischstabchen (paniert)	10 (280 g)	Kein	Kein Öl	200 °C	10 Minuten
Pommes frites	500 g	Kein	Kein Öl	190 °C	18 Minuten
Pommes frites (grobe Stücke)	500 g	Kein	Kein Öl	200 °C	24 Minuten
Knoblauchbrot	1 (170 g)	Kein	Kein Öl	190 °C	10-12 Minuten
Zwiebelringe	300 g	Kein	Kein Öl	200 °C	14 Minuten
Kartoffelkroketten	550 g	Kein	Kein Öl	200 °C	18 Minuten
Kartoffelwaffeln	570 g	Kein	Kein Öl	200 °C	10 Minuten
Kartoffelecken	650 g	Kein	Kein Öl	200 °C	18-20 Minuten
Quiche	1 (400 g)	Kein	Kein Öl	180 °C	25 Minuten
Röstkartoffeln	600 g	Kein	Kein Öl	210 °C	25 Minuten
Chips aus Süßkartoffeln	500 g	Kein	Kein Öl	180 °C	18-20 Minuten
Vegetarische Burger	4 (450 g)	Kein	Kein Öl	200 °C	18 Minuten
FLEISCH, GEFLÜGEL, FISCH					
Burger	4 (je 115 g)	Kein	Kein Öl	190 °C	18 Minuten
Hähnchenschenkel, mit Knochen	6 (1 kg)	Trocken tupfen	Mit Öl bestreichen	190 °C	24 Minuten
Hähnchenkeulen	6 Keulen (750 g)	Trocken tupfen	Mit Öl bestreichen	190 °C	18-25 Minuten
Kabeljaufilets	4 (je 140 g)	Kein	Mit Öl bestreichen	200 °C	13-15 Minuten
Fischfrikadelle	4 (je 145 g)	Kein	Kein Öl	200 °C	18 Minuten
Wurst	8 Wurst (450 g)	Kein	Kein Öl	200 °C	11-12 Minuten
Hahnchenflügel	1 kg	Trocken tupfen	Mit Öl bestreichen	200 °C	14-18 Minuten
Hähnchenschenkel, mit Knochen	4 (300 g)	Keine	Mit Öl bestreichen	200 °C	9-10 Minuten
Schinkensteak	2 (225 g jeder)	Keine	Kein Öl	200 °C	10-12 Minuten

HINWEIS Verwenden Sie diese Garzeiten als Orientierungshilfe und passen Sie sie nach Wunsch an.

Sie können auf 2 Ebenen luftfrittieren, indem Sie einen Air-Fry-Frittierkorb auf Ebene 4 und das Backblech mit Bratenblech auf dem Grillrost auf Ebene 2 verwenden. Für die besten Ergebnisse empfehlen wir, auf ninjakitchen.eu einen zweiten Air-Fry-Fittierkorb zu kaufen.



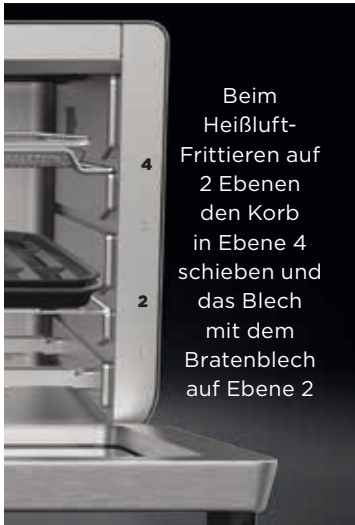
Beim Heißluft-Frittieren auf 2 Ebenen den Korb in Ebene 4 schieben und das Blech mit dem Bratenblech auf Ebene 2

Gartabelle für Air Fry (Heißluft-Frittieren)

ZUTAT	MENGE	VORBEREITUNG	ÖL	TEMPERATUR	GARZEIT EINE EBENE
Schweinelendensteaks	6 (600 g)	Kein	Mit Öl bestreichen	200 °C	13-14 Minuten
Schweinekoteletts	4 (250 g jeder)	Kein	Mit Öl bestreichen	200 °C	20 Minuten
Sirloin-Steak	4 (225 g jeder)	Kein	Mit Öl bestreichen	200 °C	12 Minuten
Lachsfilets	4 Filets (120 g jeder)	Trocken tupfen	Mit Öl bestreichen	200 °C	12 Minuten
Lammkoteletts	4 (300 g)	Kein	Mit Öl bestreichen	200 °C	9-10 Minuten
GEMÜSE					
Aubergine	500 g	In 3cm Stücke schneiden	Mit Öl bestreichen	200 °C	12 Minuten
Spargel	500 g	Stangen stutzen	Mit Öl bestreichen	200 °C	10 Minuten
Rote Bete	800 g	Schälen, halbieren, vierteln oder achteln, falls zu groß	Mit Öl bestreichen	200 °C	20-25 Minuten
Paprikaschoten	4	In Viertel schneiden, Samen entfernen	1 EL	200 °C	14 Minuten
Brokkoli	500 g	In 2,5–5 cm große Roschen schneiden	2 EL	200 °C	12 Minuten
Butternusskürbis	1 kg	Schälen, entkernen und in 3 cm große Stücke schneiden	1 EL	200 °C	23-24 Minuten
Karotten	500 g	Schälen, in 1,25 cm dicke Scheiben schneiden	1 EL	200 °C	14 Minuten
Blumenkohl	1 Kopf (500 g)	In 2,5–5 cm große Röschen schneiden	1 EL	190 °C	13-16 Minuten
Zucchini	500 g	Der Länge nach vierteln, dann in 2,5 cm große Stücke schneiden	1 EL	200 °C	15 Minuten
Pilze	300 g	Geputzt, geviertelt	2 EL	200 °C	8 Minuten
Pastinaken	500 g	Schälen, achteln, die Stücke sollten ca. 9 cm lang sein	1 EL	200 °C	13 Minuten
Rosenkohl	400 g	Halbieren, Strunke entfernen	1 EL	200 °C	12 Minuten
Kartoffeln, King Edward, Maris Piper oder Russet	1 kg	In 2,5 cm große Spalten schneiden	1-3 EL	200 °C	24 Minuten
Kartoffeln, King Edward, Maris Piper oder Russet	700 g	Von Hand geschnittene Pommes frites, 30 Minuten in kaltem Wasser einweichen, abspülen, dann trocken tupfen	1-3 EL	200 °C	20-22 Minuten
Süßkartoffeln	500 g-1 kg	In 2,5 cm große Spalten geschnitte	1-3 EL	200 °C	20-24 Minuten
Tofu (fest)	400 g	Trocken tupfen und in 2,5 cm große Würfel schneiden	1 EL	200 °C	10 Minuten

HINWEIS Verwenden Sie diese Garzeiten als Orientierungshilfe und passen Sie sie nach Wunsch an.

Sie können auf 2 Ebenen luftfrittieren, indem Sie einen Air-Fry-Frittierkorb auf Ebene 4 und das Backblech mit Bratenblech auf dem Grillrost auf Ebene 2 verwenden. Für die besten Ergebnisse empfehlen wir, auf ninjakitchen.eu einen zweiten Air-Fry-Fittierkorb zu kaufen.



Gartabelle für Pizza

HINWEIS Verwenden Sie diese Garzeiten als Orientierungshilfe und passen Sie sie nach Wunsch an.



Sie können auf 2 Ebenen luftfrittieren, indem Sie einen Air-Fry-Frittierkorb auf Ebene 4 und das Backblech mit Bratenblech auf dem Grillrost auf Ebene 2 verwenden. Für die besten Ergebnisse empfehlen wir, auf ninjakitchen.eu einen zweiten Air-Fry-Fittierkorb zu kaufen.

ZUTAT	MENGE	VORBEREITUNG	TEMPERATUR	GARZEIT EINE EBENE	GARZEIT ZWEI EBENEN
TIEFKÜHLPIZZA AUF BACKBLECH PLATZIEREN			FÜR DIE GLEICHE MENGE		
Pizza-Subs	2 (250 g)	Auf Grillrost platzieren	180 °C	14 Minuten	14-15 Minuten
American Pizza 26 cm	1 (380 g)	Auf Grillrost platzieren	170 °C	22 Minuten	22 Minuten
Pizza mit dünnem Boden, 29-30 cm	1 (420 g)	Auf Grillrost platzieren	180 °C	10-15 Minuten	10-15 Minuten
Pizza mit gefülltem Rand 30 cm	1 (630 g)	Auf Grillrost platzieren	180 °C	18 Minuten	20 Minuten
Mini-Pizza 12 cm	1 (90 g)	Auf Grillrost platzieren	180 °C	9 Minuten	12-13 Minuten
FRISCHE PIZZA			FÜR DIE GLEICHE MENGE		
Pizza mit klassischem Boden 25cm	1 (280 g)	Auf Grillrost platzieren	200 °C	10 Minuten	11 Minuten
Pizza mit dickem Boden 22 cm	1 (415 g)	Auf Grillrost platzieren	200 °C	17 Minuten	17 Minuten
Gefüllter Rand 28-30 cm	1 (600 g)	Auf Grillrost platzieren	200 °C	11 Minuten	11 Minuten
Pizza mit dünnem Boden 25 cm	1 (260 g)	Auf Grillrost platzieren	200 °C	10 Minuten	10 Minuten

Dehydrierungstabelle

ZUTATEN	VORBEREITUNG	TEMPERATUR	DEHYDRIERUNGSZEIT
OBST UND GEMÜSE			
Ananas	Schälen, in 3–6 mm dicke Scheiben geschnitten, Mittelstück entfernen	60 °C	6–8 Stunden
Äpfel	Kerngehäuse entfernen, in 3 mm dicke Scheiben schneiden, in Zitronensaft tauchen, trocken tupfen	60 °C	7–8 Stunden
Aubergine	Schälen, in 3 mm dicke Scheiben schneiden, blanchieren	60 °C	6–8 Stunden
Bananen	Schälen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden	60 °C	8-10 Stunden
Erdbeeren	Halbieren oder in 3 mm dicke Scheiben geschnitten	60 °C	6–8 Stunden
FrISChe Kräuter	Waschen, trocken tupfen, Stiele entfernen	60 °C	4–6 Stunden
Ingwerwurzel	In 3 mm dicke Scheiben schneiden	60 °C	6 Stunden
Mango	Schälen, in 3 mm dicke Scheiben schneiden, Kern entfernen	60 °C	6–8 Stunden
Pilze	Mit weicher Bürste gereinigt (nicht waschen)	60 °C	6–8 Stunden
Tomaten	In 3 mm dicke Scheiben schneiden	60 °C	6–8 Stunden
FLEISCH, GEFLÜGEL, FISCH			
Beef Jerky (Rind-Trockenfleisch)	In 4 mm dicke Scheiben schneiden, alles Fett entfernen, 8–24 Stunden marinieren lassen	70 °C	5–7 Stunden
Chicken Jerky (Hähnchen-Trockenfleisch)	In 4 mm dicke Scheiben schneiden, über Nacht marinieren lassen	70 °C	5–7 Stunden



Sommaire

Apprendre à connaître le panneau de commande	28	Rôti De Porc Toscan (Porchetta) Avec Légumes Rôtis	48
Plus de possibilités	28	Brochettes De Porc Épicées Avec Pain Pita	50
Cuisson différente en fonction des aliments	29	Gratin De Chorizo, Feta, Olives Et Poivrons Rouges	52
Utilisation des grilles	30	Gigot D'agneau À La Grecque Et Ses Oignons, Pommes De Terre Et Courgettes	54
Conseils et astuces	31	Curry Thaïlandais De Saumon Et Haricots Verts Avec Riz Jasmin	56
Limiter la fumée	31	Tian De Légumes	58
Tableaux de cuisson	32	Fish And Chips	60
Cuisson d'un repas complet : Rôtir XL	32	Mini Pizzas Au Jambon Et À L'ananas	62
Cuisson d'un repas complet : Rôtir	33	Pizza Au Fromage De Chèvre, Oignon Rôti Et Champignons	64
Cuisson d'un repas complet : Frire sans huile	34	Calzones Aubergine Et Pesto, Sauce Aux Tomates Cerises Rôties	66
Tableau de cuisson Air Fry	35	Quiche Au Fromage Et À L'oignon	68
Tableau de cuisson Pizza	37	Gnocchi Au Four Avec Citron, Sauge Et Parmesan	70
Hauptgerichte	38	Cannelloni Ricotta Épinards	72
Poulet Rôti Au Citron Et Aux Herbes Et Pommes De Terre Rôties	38	Desserts	74
Escalopes De Poulet Panées Avec Salade De Chou Rouge	40	Cake Aux Amandes Et Au Miel	74
Poulet Chasseur Avec Pommes De Terre Hasselback Aux Herbes	42	Cookies Aux Pépites De Chocolat	76
Brochettes De Poulet À La Méditerranéenne Avec Pita Et Tzatziki	44		
Poulet À L'espagnol Cuit Au Four Avec Des Pommes De Terre	46		

Caractéristiques des recettes

Nous avons ajouté ces icônes aux recettes afin de vous aider à trouver celles qui vous conviennent.



Végétarien



Sans gluten



Keto

Votre guide pour cuisiner comme un Foodi®

Bienvenue dans le livre de recettes du Mini Four Multifonction 10-en-1 Ninja® Foodi®. Vous n'êtes plus qu'à quelques pages de recettes, conseils et astuces qui vous aideront à libérer votre créativité en cuisine sans avoir à utiliser d'innombrables appareils.

Nous savons que les ingrédients et les goûts varient d'un pays à l'autre, et avons adapté les recettes lorsque cela était nécessaire. Voilà pourquoi vous constaterez que certaines recettes dans votre langue ne correspondent pas tout à fait aux recettes dans d'autres langues.



NINJA



SCANNEZ POUR PLUS DE RECETTES

Cooking Circle.com

Apprendre à connaître le
panneau de commande

Consultez votre livret d'instructions pour obtenir des
instructions complètes



- A PREHEAT (PRECHAUFFAGE) apparaît pendant le préchauffage de 90 secondes.
- B TIME (TEMPS) et TEMP (TEMPÉRATURE) s'affichent.
- C SLICES (NOMBRE DE TRANCHES) et SHADE (NIVEAU DE BRUNISSAGE) s'allument ici lorsque la fonction Toast ou Bagel est sélectionnée.
- D 2 LEVEL (2 NIVEAUX) s'allume ici lorsque le bouton 2 LEVEL est utilisé. Utilisez 2 LEVEL pour activer la fonction RACK LEVEL et obtenir des résultats plus homogènes lorsque vous cuisez sur 2 positions de grille.
- E RACK LEVEL (POSITIONNEMENT DES GRILLES) Les positions recommandées s'affichent pour montrer où placer les accessoires afin d'obtenir des résultats plus homogènes.

- Appuyez sur le bouton (ALIMENTATION) pour allumer l'appareil.
- Appuyez sur le bouton (LUMIÈRE) pour allumer ou éteindre la lumière intérieure pendant la cuisson.
- Appuyez sur les boutons +/- FUNCTION pour sélectionner une fonction de cuisson.
- Appuyez sur le bouton 2 LEVEL pour cuire sur 2 niveaux avec les fonctions de cuisson par chaleur tournante.
- Appuyez sur les boutons +/- TIME/ SLICES pour sélectionner une durée de cuisson. Lorsque vous utilisez la fonction Toast ou Bagel, ces boutons ajustent le niveau de brunissage au lieu de la température.
- Appuyez sur les boutons +/- TEMP/ SHADE pour régler la température. Lorsque vous utilisez la fonction Toast ou Bagel, ces boutons ajustent le niveau de brunissage au lieu de la température.
- Appuyez sur le bouton (START/ STOP) (Marche/Arrêt) pour démarrer ou arrêter la cuisson.
- Le temps de cuisson démarre automatiquement une fois le préchauffage terminé.

Plus de possibilités

Les différentes positions de grille vous permettent de cuire des repas
familiaux sur deux niveaux. Pour savoir comment positionner vos
aliments, consultez le guide de l'affichage digital.

Guide de l'affichage digital

Lorsque vous sélectionnez
une fonction, l'écran indique
la position de grille optimale.
Lorsque vous cuisinez sur deux
niveaux, appuyez sur le bouton
2 LEVEL pour obtenir d'autres
indications. Les niveaux
de grille correspondent
aux chiffres indiqués dans
l'enceinte de l'appareil.

Cuire deux pizzas surgelées de
30 cm

Sélectionnez la fonction PIZZA
Appuyez sur le bouton 2 LEVEL
Utilisez les niveaux 1 et 3

Cuire un poulet entier et des
légumes

Sélectionnez la fonction
WHOLE ROAST (RÔTIR XL)
Appuyez sur le bouton 2 LEVEL
Utilisez les niveaux 1 et 4

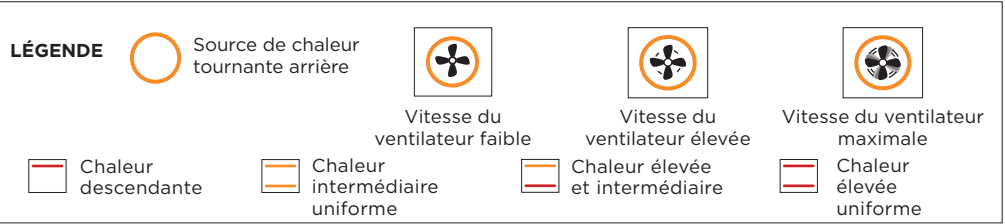
Frire à l'air chaud des
bâtonnets de poulet et des
frites

Sélectionnez la fonction AIR
(FRIRE SANS HUILE)
Appuyez sur le bouton 2 LEVEL
Utilisez les niveaux 2 et 4



Cuisson différente en fonction des aliments

Selon la fonction sélectionnée pour préparer votre repas, le Mini Four 10-en-1 Ninja® Foodi®
active le nombre adéquat d'éléments chauffants et répartit le flux d'air de façon optimale pour
obtenir des résultats de cuisson parfaits.



REMARQUE : La vitesse élevée des ventilateurs assure des temps de cuisson plus rapides et des résultats plus croustillants.

True Surround Convection (chaleur tournante à 360°)						SOURCE DE CHALEUR SUPÉRIEURE ET INFÉRIEURE				
WHOLE ROAST (RÔTIR XL)	ROAST (RÔTIR)	AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)	PIZZA	BAKE (CUIRE AU FOUR)	DEHYDRATE (DÉSHYDRATER)	GRILL (GRILLER)	TOAST (PAIN GRILLÉ)	BAGEL	REHEAT (RÉCHAUFFER)	
										
										
Vitesse du ventilateur élevée	Vitesse du ventilateur maximale	Vitesse du ventilateur maximale	Vitesse du ventilateur faible	Vitesse du ventilateur faible	Vitesse du ventilateur faible					
Cuisson rapides, croustillants et homogènes. Poulet entier Côte de bœuf rôtie Filet de porc <i>Voir la page 32 pour plus d'instructions</i>	Croustillant à l'extérieur, fondant à l'intérieur. Hauts de cuisse de poulet et légumes Asperges <i>Voir la page 33 pour plus d'instructions</i>	Résultats rapides et ultra-croustillants avec peu ou pas d'huile. Frites (surgelées ou fraîches) Ailes de poulet ou nuggets Aliments panés <i>Voir les pages 34-36 pour plus d'instructions</i>	Cuisson de pizzas surgelées ou fraîches. Pizza maison Pizza surgelée <i>Voir la page 37 pour plus d'instructions</i>	Cuisson traditionnelle avec résultat global homogène et brunissage léger. Gâteaux Cookies <i>Voir la page 38 pour plus d'instructions</i>	Élimine l'humidité pour préparer de la viande séchée et des fruits secs. Boeuf jerky (boeuf séché) Fruits secs <i>Voir la page 39 pour plus d'instructions</i>	Chaleur descendante pour une finition croustillante. Brochettes Nachos Cocottes et gratins <i>Voir la page 40 pour plus d'instructions</i>	Brunissement rapide et uniforme des deux côtés. Pain Petits gâteaux, crumpets et muffins Gaufres surgelées <i>Voir la page 41 pour plus d'instructions</i>	Réchauffage rapide qui préserve le croustillant. Bagels Pains artisanaux REMARQUE : Placez les tranches de bagel, côté coupé vers le haut, au milieu de la grille métallique. <i>Voir la page 42 pour plus d'instructions</i>	Réchauffage des repas. Restes Réduire la température à moins de 80 °C pour maintenir les aliments chauds. Pour éviter le dessèchement lors du réchauffage, recouvrez les aliments d'une feuille de papier d'aluminium. <i>Voir la page 43 pour plus d'instructions</i>	

Utilisation des grilles

Utilisez les accessoires recommandés pour chaque fonction de cuisson et retirez les autres accessoires du four.

Nous avons conçu ce four afin de vous aider à préparer les repas plus rapidement.
POUR OBTENIR DE MEILLEURS RÉSULTATS, GARDEZ UN ŒIL SUR VOS ALIMENTS PENDANT LA CUISSON.

Niveaux des grilles

LÉGENDE

4

3

2

1

Niveau utilisé

Niveaux non utilisés

Accessoires

Grille métallique

Panier pour friture sans huile

Plateau de four sur Grille métallique

Plaque à rôtir sur Plateau de four

	WHOLE ROAST (RÔTIR XL)	ROAST (RÔTIR)	AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)	PIZZA	BAKE (CUIRE AU FOUR)	DEHYDRATE (DÉSHYDRATER)	GRILL (GRILLER)	TOAST (PAIN GRILLÉ)	BAGEL	REHEAT (RÉCHAUFFER)
CUISSON SUR 1 NIVEAU	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
	3	3	* ou *	3	3	3	3	3	3	3
	2	2		2	2	2	2	2	2	
	1	1		1	1	1	1	1	1	
CUISSON SUR 2 NIVEAUX	4	4	4	4	4	4			REMARQUE : Placez les tranches de bagel, côté coupé vers le haut, au milieu de la grille métallique.	
	3	3	3	3	3	3				
	2	2	2	2	2	2				
	1	1	1	1	1	1				

* Lorsque vous cuisez des aliments gras qui ont tendance à couler sur un niveau, positionnez le plateau de four sur la grille métallique en dessous afin de récupérer le liquide. Vous pouvez également mettre la plaque à rôtir au-dessus du plateau de four.

Conseils et astuces

Résultats optimaux



Pour les repas cuits au four, coupez les ingrédients à la même taille.



Lorsque vous cuisez sur 2 niveaux, appuyez sur le bouton 2 LEVEL sur l'affichage pour éclairer les positions de grille optimales à utiliser.



L'appareil préchauffe rapidement, nous conseillons donc de préparer tous les ingrédients avant de préchauffer.



Lorsque vous utilisez la fonction Toast ou Bagel, sélectionnez le nombre exact de tranches de pain ou de bagels.



En raison de la vitesse importante du ventilateur, les aliments cuisent plus rapidement dans ce four. Référez-vous donc aux tableaux de cuisson du Guide d'inspiration pour en savoir plus sur les temps et températures de cuisson.

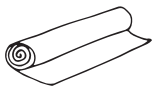


Lorsque vous cuisez 2 pizzas surgelées sur 2 niveaux, sélectionnez la fonction Pizza et définissez la température en suivant les indications de l'emballage.

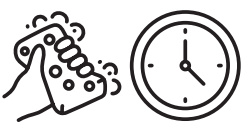
Entretien facile



Vaporisez le Panier pour friture sans huile avec du spray de cuisson antiadhésif ou badigeonnez avec de l'huile ou du beurre pour éviter que les aliments ne collent.



Pour un nettoyage facile, recouvrez le plateau de four de papier cuisson, d'un tapis en silicone ou d'une feuille d'aluminium. Lorsque vous utilisez la plaque à rôtir sur le plateau de four, assurez-vous que le papier cuisson, le tapis en silicone ou la feuille d'aluminium est bien aligné avec le fond de l'intérieur du plateau de four.



Pour un nettoyage en profondeur, laissez tremper les accessoires dans de l'eau chaude et savonneuse pendant une nuit, puis nettoyez-les à l'aide d'une brosse non abrasive ou d'une éponge.

Limiter la fumée



Faites cuire les grandes pièces de viande grasses à 190 °C maximum et nettoyez régulièrement les accessoires et l'intérieur de l'appareil.

Utilisez toujours l'huile ou la matière grasse recommandée



Recommandé :
Colza
Noix de coco raffinée
Avocat
Végétal
Pépin de raisin

Déconseillé :
Huile d'olive
Beurre
Margarine

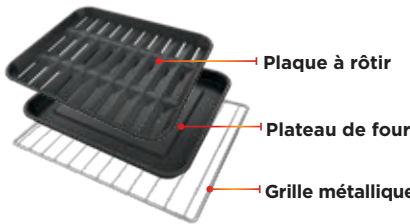
Optez pour les huiles recommandées

Afin de générer moins de fumée, utilisez des huiles présentant un point de fumée élevé, comme les huiles végétales, de noix de coco raffinée, de pépin de raisin ou d'avocat, et évitez l'huile d'olive. Si vous définissez une température supérieure à celle recommandée, la cuisson est susceptible de générer plus de fumée et de conférer un goût brûlé et âcre aux aliments.



Pour les marinades contenant du sucre, du miel ou d'autres édulcorants, brossez les protéines à la moitié du temps de cuisson pour éviter de les brûler.

Quand utiliser la plaque à rôtir



Utilisez la plaque à rôtir ou le plateau de four lorsque vous définissez les fonctions à chaleur tournante (Whole Roast, Roast ou Air Fry) ou cuisez des aliments gras comme des canards entiers, ailes de poulet, bacon, viandes marinées ou légumes graissés.

Cuisson d'un repas complet : Rôtir XL

La fonction WHOLE ROAST (Rôtir XL) est idéale pour cuire de grandes pièces de viande entières et des légumes. Aidez-vous des indications ci-dessous pour créer vos propres délices dans le Mini Four 10-en-1 Foodi®.

ÉTAPE 1	ÉTAPE 2		ÉTAPE 3	ÉTAPE 4	ÉTAPE 5	ÉTAPE 6
Choisir une protéine	Faire mariner la viande (FACULTATIF)		Définir la durée, la température LA DURÉE ET LA TEMPÉRATURE DÉPENDENT DE LA PROTÉINE. UTILISEZ LA FONCTION WHOLE ROAST.	Ajouter la protéine et lancer la cuisson	Choisir des légumes	Ajouter les légumes
1,5-2 kg Poulet, ficelé	Badigeonnez la viande d'huile ou de beurre fondu Choisissez un ou deux assaisonnements : citron, orange, estragon, romarin, thym, origan, ail, sel et poivre.		Poulet entier 190 °C 50 à 60 minutes	Insérez la grille au niveau 1. Appuyez sur START/STOP pour démarrer le préchauffage. Positionnez la plaque à rôtir sur le plateau de four, et déposez la viande dessus. Après le préchauffage, placez l'ensemble sur la grille au niveau 1.	1 kg de pommes de terre Coupées en morceaux réguliers. Badigeonnées de 2 cuillères à soupe d'huile. Assaisonnées avec du sel et du poivre, au goût.	Lorsqu'il reste 15 minutes, ajoutez les légumes dans le Panier pour friture sans huile et insérez le tout au niveau 4.
1,5 kg Gîte de bœuf			Rôti de bœuf 190 °C 50 à 60 minutes		1 kg de mélange de légumes racines, pommes de terre, carottes, panais	
1 kg Longe de porc			Longe de porc 180 °C 60 à 70 minutes		4 pommes de terre entières (175-200 g chacune) Badigeonnez les pommes de terre d'huile, percez-les avec une fourchette.	
2 kg Gigot d'agneau			Gigot 160 °C 1h30		1 kg de courge butternut/ patates douces, pommes de terre nouvelles, poivrons Coupés en morceaux réguliers de 5 cm. Badigeonnés de 2 cuillères à soupe d'huile. Assaisonnés avec du sel et du poivre, au goût.	

Voir la page 30 pour savoir comment utiliser les grilles.

Cuisson d'un repas complet : Rôtir

La fonction ROAST (Rôtir) est idéale pour cuire des repas complets. Suivez le guide ci-dessous pour confectionner de délicieux plats familiaux.

ÉTAPE 1	ÉTAPE 2		ÉTAPE 3	ÉTAPE 4	ÉTAPE 5	ÉTAPE 6
Choisir une protéine	Faire mariner la viande (FACULTATIF)		Définir la durée, la température et la fonction LA DURÉE ET LA TEMPÉRATURE DÉPENDENT DE LA PROTÉINE. UTILISEZ LA FONCTION ROAST.	Ajouter la protéine et lancer la cuisson	Choisir des légumes, les répartir dans le panier BADIGEONNÉS DE 2 CUILLÈRES À SOUPE D'HUILE. ASSAISONNÉS AVEC DU SEL ET DU POIVRE, AU GOÛT.	Ajouter les légumes
12 saucisses, 800 g	Badigeonnez de 60 ml de sauce barbecue		Saucisses 190 °C 16 à 22 minutes	Insérez la grille au niveau 1. Appuyez sur START/STOP pour démarrer le préchauffage. Positionnez la plaque à rôtir sur le plateau de four, et déposez la viande dessus. Après le préchauffage, placez l'ensemble sur la grille au niveau 1.	300 g de haricots verts (à ajouter après 5 minutes) 4 épis de maïs, coupés en 3	Ajoutez les légumes dans le Panier pour friture sans huile et insérez le tout au niveau 4.
4 côtes de porc, 1 kg			Côtes de porc 190 °C 24 à 26 minutes		300 g de pommes de terre fraîches coupées en quartiers 500 g de pointes d'asperges épaisses (à ajouter après 10 minutes)	
4 blancs de poulet, 200-250 g chacun			Blancs de poulet 200 °C 25 à 35 minutes		2 gros poivrons coupés en quartiers 500 g de patates douces coupées en dés de 3 cm	
4 faux-filets, 230 g chacun			Faux-filets 200 °C 25 à 30 minutes		4 gros champignons portobello 2 gros poivrons coupés en quartiers	
4 cuisses de poulet, 1 kg	Badigeonnez la viande maigre d'huile. Saupoudrez d'1 à 2 cuillères à soupe d'assaisonnement pour steak.		Cuisses de poulet 200 °C 25 à 30 minutes		500 g de panais coupés en dés de 3 cm 500 g de pommes de terre fraîches coupées en quartiers	

Voir la page 30 pour savoir comment utiliser les grilles.

Cuisson d'un repas complet : Frire sans huile

La fonction AIR FRY (Frire sans huile) est idéale pour préparer **des repas pratiques**.
Suivez le guide ci-dessous pour confectionner de délicieux plats familiaux.

ÉTAPE 1	ÉTAPE 2	ÉTAPE 3	ÉTAPE 4	ÉTAPE 5
Choisir l'aliment surgelé	Définir la durée, la température	Ajouter la protéine et lancer la cuisson	Choisir des légumes	Ajouter les légumes
LA DURÉE ET LA TEMPÉRATURE DÉPENDENT DE LA PROTÉINE. UTILISEZ LA FONCTION AIR FRY.				
4 filets de poisson panés, 440 g	Filets de poisson 180 °C 18 minutes	Insérez la grille au niveau 2. Déposez les aliments surgelés sur le plateau de four. Après le préchauffage, placez l'ensemble sur la grille au niveau 2.	500 g de frites	Ajoutez les légumes dans le Panier pour friture sans huile et insérez le tout au niveau 4.
Nuggets de poulet, 400 g	Nuggets de poulet 190 °C 18 minutes		500 g de frites	
4 tourtes au poulet individuelles, 640 g	Tourtes au poulet 180 °C 35 minutes		800 g de pommes de terre rôties	
8 saucisses de porc, 450 g	Saucisses 200 °C 25 à 26 minutes		500 g de frites épaisses	
4 hamburgers végétariens, 560 g	Hamburgers végétariens 210 °C 27 à 28 minutes		650 g de frites rustiques	
4 morceaux de poulet à la Kiev, 400 g	Poulet à la Kiev 180 °C 20 à 22 minutes		500 g de frites de patates douces	

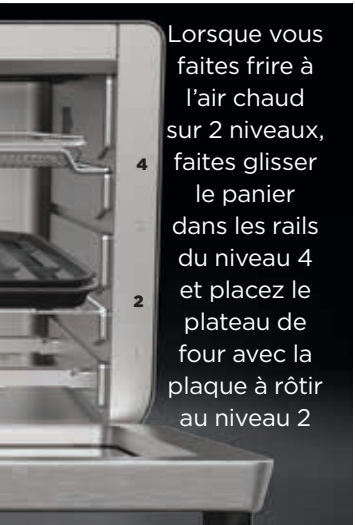
Voir la page 30 pour savoir comment utiliser les grilles.

Tableau de cuisson Air Fry (Frire sans huile)

INGRÉDIENT	QUANTITÉ	PRÉPARATION	HUILE	TEMPÉRATURE	DURÉE DE CUISSON SUR 1 NIVEAU
ALIMENTS SURGELÉS					
Nuggets de poulet	400 g	Non	Sans huile	200 °C	10 min
Frites épaisses	500 g	Non	Sans huile	180 °C	24 min
Filets de poisson (panés)	4 (440 g)	Non	Sans huile	180 °C	20 min
Bâtonnets de poisson (panés)	10 (280 g)	Non	Sans huile	200 °C	10 min
Frites	500 g	Non	Sans huile	190 °C	18 min
Pain à l'ail	1 (170 g)	Non	Sans huile	190 °C	10 à 12 min
Beignets d'oignons frits	300 g	Non	Sans huile	200 °C	14 min
Croquettes de pommes de terre	550 g	Non	Sans huile	200 °C	18 min
Gaufres de pommes de terre	570 g	Non	Sans huile	200 °C	10 min
Frites rustiques	650 g	Non	Sans huile	200 °C	18 à 20 min
Quiche	1 (400 g)	Non	Sans huile	180 °C	25 min
Pommes de terre rôties	600 g	Non	Sans huile	210 °C	25 min
Frites de patates douces	500 g	Non	Sans huile	180 °C	18 à 20 min
Hamburgers végétariens	4 (450 g)	Non	Sans huile	200 °C	18 min
Galettes de pomme de terre	625 g	Non	Sans huile	200 °C	10 min
Scampis	280 g	Non	Sans huile	200 °C	10 min
Saucisses végétariennes 6	270 g	Non	Sans huile	200 °C	10 min
VIANDE, VOLAILLE, POISSON					
Hamburgers	4 (115 g chacun)	Non	Sans huile	190 °C	18 min
Cuisses de poulet avec l'os	6 (1 kg)	Sécher en tamponnant avec un essuie-tout	Badigeonner d'huile	190 °C	24 min
Cuisses de poulet	6 cuisses (750 g)	Sécher en tamponnant avec un essuie-tout	Badigeonner d'huile	190 °C	18 à 25 min
Saucisses	8 saucisses (450 g)	Non	Sans huile	200 °C	11 à 12 min
Filets de cabillaud	4 (140 g chacun)	Non	Badigeonner d'huile	200 °C	13 à 15 min
Galettes de poisson	4 (145 g chacune)	Non	Sans huile	200 °C	18 min
Ailes de poulet	1 kg	Sécher en tamponnant avec un essuie-tout	Étaler de l'huile au pinceau	200 °C	14 à 18 min

REMARQUE Utilisez ces temps de cuisson comme guide, en les ajustant à votre convenance.

Vous pouvez frire à l'air chaud sur 2 niveaux en positionnant un Panier pour friture sans huile au niveau 4 et un plateau de four avec une plaque à rôtir sur la grille au niveau 2.
Pour obtenir de meilleurs résultats, nous vous recommandons d'acheter un second Panier pour friture sans huile sur ninjakitchen.eu



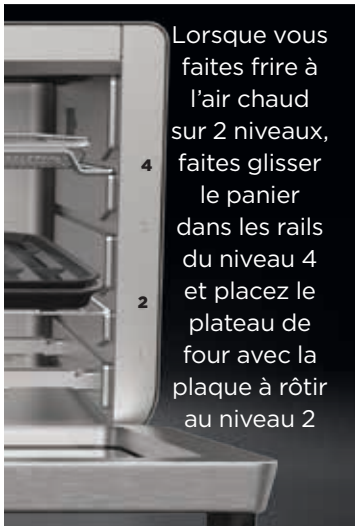
Lorsque vous faites frire à l'air chaud sur 2 niveaux, faites glisser le panier dans les rails du niveau 4 et placez le plateau de four avec la plaque à rôtir au niveau 2

Tableau de cuisson Air Fry (Frire sans huile) – Suite

INGRÉDIENT	QUANTITÉ	PRÉPARATION	HUILE	TEMPÉRATURE	CUISSON SUR 1 NIVEAU
Steaks de jambon fumé	2 (450 g)	Sécher en tamponnant avec un essuie-tout	Étaler de l'huile au pinceau	200 °C	10 à 12 min
Côtelettes d'agneau	4 (300 g)	Sans huile	Étaler de l'huile au pinceau	200 °C	9 à 10 min
Côtes de porc	4 (250 g chacun)	Sans huile	Étaler de l'huile au pinceau	190 °C	20 min
Steaks de porc	(6 steaks) 600 g	Sans huile	Étaler de l'huile au pinceau	200 °C	13 à 14 min
Sirloin Steak	4 (225 g chacun)	Sans huile	Étaler de l'huile au pinceau	200 °C	12 min
Filets de saumon	4 (120 g chacun)	Sécher en tamponnant avec un essuie-tout	Étaler de l'huile au pinceau	200 °C	12 min
LÉGUMES					
Asperges	500 g	Extrémités coupées	Étaler de l'huile au pinceau	200 °C	10 min
Aubergine	500 g	Coupée en morceaux de 3 cm	Étaler de l'huile au pinceau	200 °C	12 min
Betteraves	800 g	Pelez, coupez en deux, en quatre ou en huit selon la taille désirée	1 cuillère à soupe	200 °C	20 à 25 min
Poivrons	4	Coupez en quartiers, retirez les pépins	1 cuillère à soupe	200 °C	14 min
Brocoli	500 g	Coupé en fleurettes de 2,5 à 5 cm	2 cuillères à soupe	200 °C	12 min
Choux de Bruxelles	400 g	Coupés en deux, tiges retirées	1 cuillère à soupe	200 °C	12 min
Courge musquée	1 kg	Pelée, égrenée et coupée en morceaux de 3 cm	1 cuillère à soupe	200 °C	23 à 24 min
Carottes	500 g	Pelées, coupées en rondelles de 1,25 cm	1 cuillère à soupe	200 °C	14 min
Chou-fleur	1 tête (500 g)	Coupé en fleurettes de 2,5 à 5 cm	1 cuillère à soupe	190 °C	13 à 16 min
Courgettes	500 g	Coupées en quartiers dans la longueur, puis en morceaux de 2,5 cm	1 cuillère à soupe	200 °C	15 min
Champignons	300 g	Essuyés, coupés en quartiers	2 cuillères à soupe	200 °C	8 min
Panais	500 g	Pelés, coupés en 8, environ 9 cm de long	1 cuillère à soupe	200 °C	13 min
Pommes de terre King Edward, Maris Piper ou Russet	1 kg	Coupées en frites rustiques de 2,5 cm	1 à 3 cuillères à soupe	200 °C	24 min
Pommes de terre King Edward, Maris Piper ou Russet	700 g	Frites coupées à la main, trempées 30 minutes dans de l'eau froide, puis rincées et séchées	1 à 3 cuillères à soupe	200 °C	20 à 22 min
Patates douces	500 g-1 kg	Coupées en frites rustiques de 2,5 cm	1 à 3 cuillères à soupe	200 °C	20 à 24 min
Tofu (ferme)	400 g	Presser pour éliminer l'excédent d'eau et couper en cubes de 2,5 cm	1 cuillère à soupe	200 °C	10 min

REMARQUE Utilisez ces temps de cuisson comme guide, en les ajustant à votre convenance.

Vous pouvez frire à l'air chaud sur 2 niveaux en positionnant un Panier pour friture sans huile au niveau 4 et un plateau de four avec une plaque à rôtir sur la grille au niveau 2. Pour obtenir de meilleurs résultats, nous vous recommandons d'acheter un second Panier pour friture sans huile sur ninjakitchen.eu



Lorsque vous faites frire à l'air chaud sur 2 niveaux, faites glisser le panier dans les rails du niveau 4 et placez le plateau de four avec la plaque à rôtir au niveau 2

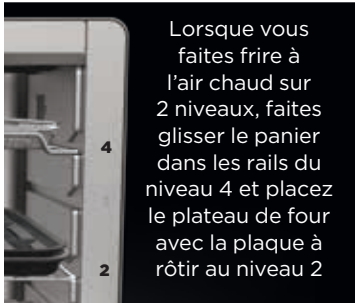
Tableau de cuisson Pizza

REMARQUE Utilisez ces temps de cuisson comme guide, en les ajustant à votre convenance.



INGRÉDIENT	QUANTITÉ	PRÉPARATION	TEMPÉRATURE	CUISSON SUR 1 NIVEAU	CUISSON SUR 2 NIVEAUX
PIZZA SURGELÉE			POUR LA MÊME QUANTITÉ D'ALIMENT		
Pizza baguette	2 (250 g)	Déposer sur la grille	180 °C	14 min	14 à 15 min
Pizza à pâte épaisse 26 cm	1 (380 g)	Déposer sur la grille	170 °C	22 min	22 min
Pizza à pâte fine, 29-30 cm	1 (420 g)	Déposer sur la grille	180 °C	10 à 15 min	10 à 15 min
Pizza avec croûte fourrée, 30 cm	1 (630 g)	Déposer sur le plateau de four	180 °C	18 min	20 min
Mini pizza, 12 cm	1 (90 g)	Déposer sur la grille	180 °C	9 min	12 à 13 min
PIZZA FRAÎCHE			POUR LA MÊME QUANTITÉ D'ALIMENT		
Pizza à pâte classique, 25 cm	1 (280 g)	Déposer sur la grille	200 °C	10 min	11 min
Pizza à pâte épaisse, 22 cm	1 (415 g)	Déposer sur la grille	200 °C	17 min	17 min
Croûte fourrée, 28-30 cm	1 (600 g)	Déposer sur la grille	200 °C	11 min	11 min
Pizza à pâte fine, 25 cm	1 (260 g)	Déposer sur la grille	200 °C	10 min	10 min

Vous pouvez frire à l'air chaud sur 2 niveaux en positionnant un Panier pour friture sans huile au niveau 4 et un plateau de four avec une plaque à rôtir sur la grille au niveau 2. Pour obtenir de meilleurs résultats, nous vous recommandons d'acheter un second Panier pour friture sans huile sur ninjakitchen.eu



Lorsque vous faites frire à l'air chaud sur 2 niveaux, faites glisser le panier dans les rails du niveau 4 et placez le plateau de four avec la plaque à rôtir au niveau 2

Tableau de déshydratation

INGRÉDIENTS	PRÉPARATION	TEMPÉRATURE	TEMPS DE DÉSHYDRATATION
FRUITS ET LÉGUMES			
Ananas	Peler, couper en tranches de 3 à 6 mm, retirer le trognon	60 °C	6 à 8 h
Aubergine	Peler, couper en tranches de 3 mm, blanchir	60 °C	6 à 8 h
Bananes	Peler, couper en tranches de 1 cm	60 °C	8 à 10 h
Champignons	Nettoyer avec une brosse douce (ne pas laver)	60 °C	6 à 8 h
Fraises	Couper en deux ou en tranches de 3 mm	60 °C	6 à 8 h
Herbes fraîches	Rincer, sécher à sec, retirer les tiges	60 °C	4 à 6 h
Mangues	Peler, couper en tranches de 3 mm, retirer le noyau	60 °C	6 à 8 h
Pommes	Couper en tranches de 3 mm, retirer le trognon, rincer à l'eau citronnée, sécher à sec	60 °C	7 à 8 h
Racines de gingembre	Couper en tranches de 3 mm	60 °C	6 h
Tomates	Couper en tranches de 3 mm ou râper ; faire cuire à la vapeur si une réhydratation est prévue	60 °C	6 à 8 h
VIANDE, VOLAILLE, POISSON			
Bœuf séché	Couper en tranches de 4 mm, retirer toutes les matières grasses, faire mariner 8 à 24 heures	70 °C	5 à 7 h
Poulet séché	Couper en tranches de 4 mm, faire mariner toute la nuit	70 °C	5 à 7 h

LEMON-HERB ROAST CHICKEN & ROASTED POTATOES

BRATHÄHNCHEN MIT ZITRONE UND KRÄUTERN SOWIE RÖSTKARTOFFELN

POULET RÔTI AU CITRON ET AUX HERBES ET POMMES DE TERRE RÔTIES



PREP: 20 MINUTES | WHOLE ROAST: 50-55 MINUTES | MAKES: 4-6 SERVINGS

INGREDIENTS

2kg whole chicken (remove from fridge up to 1 hour prior to cooking)
Sea salt and pepper, to taste
1 small lemon, zested then cut into quarters
4 garlic cloves, 3 unpeeled and bashed & 1 peeled and crushed
3 sprigs rosemary, 2 left whole & 1 chopped finely
3 sprigs thyme, 2 left whole & 1 chopped finely
5 tablespoons oil, divided
1.5kg Maris Piper or King Edward potatoes, peeled & cut into roughly 4cm chunks
Spray oil

DIRECTIONS

- Season inside of chicken cavity. Place half the lemon zest, three bashed garlic cloves, rosemary, thyme sprigs, lemon quarters inside cavity. Truss chicken. Mix remaining lemon zest, chopped herbs and crushed garlic with 1½ tablespoons oil and set aside.
- Nest the roast tray in the oven tray, then place chicken on tray. Use 1½ tablespoons oil to brush chicken and season with salt and pepper.
- Install the wire rack on Level 1. Select WHOLE ROAST, select 2 LEVEL, set temperature to 190 °C and set time to 55 minutes. Press START/STOP to begin preheating.
- When the unit has preheated, place oven tray on wire rack on Level 1. Close oven door to begin cooking.
- Place potatoes in a mixing bowl and mix with remaining 2 tablespoons oil and salt and pepper, to taste. Spray Air Fry Basket with oil and place potatoes in basket spaced apart.
- After 30 minutes, slide chicken out and baste all over with the lemon, garlic and herb oil and return to oven. Slide basket with potatoes into the rails of Level 4. Close oven and continue cooking.
- After 50 minutes, check chicken for doneness. Cooking of the chicken is complete when an instant read thermometer reads 75°C. Return to oven for another 5 minutes, if necessary. Potatoes will take approximately 25 minutes in total. Rest chicken 5-10 minutes before carving and serving with potatoes sprinkled with sea salt.

TIP
Leave chicken uncovered in fridge overnight to achieve crispier skin.

ZUBEREITUNG: 20 MINUTEN | BRATEN XL: 50-55 MINUTEN | ERGIBT: 4-6 PORTIONEN

ZUTATEN

2 kg schweres, ganzes Hähnchen (1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Ofen nehmen)
Meersalz und Pfeffer nach Geschmack
1 kleine Zitrone, geschält und dann geviertelt
4 Knoblauchzehen, 3 ungeschält und zerdrückt und 1 geschält und zerdrückt
3 Zweige Rosmarin, 2 am Stück und 1 fein gehackt
3 Zweige Thymian, 2 am Stück und 1 fein gehackt
5 Esslöffel Öl, aufgeteilt
1,5 kg Kartoffeln, geschält und in ca. 4 cm große Stückchen geschnitten
Öl-Spray

ANLEITUNG

- Das Hähncheninnere würzen. Die Hälfte der Zitronenzeste, drei zerdrückte Knoblauchzehen, Rosmarin- und Thymianzweige und Zitronenviertel ins Hähncheninnere geben. Das Hähnchen binden. Die verbleibende Zitronenzeste, die gehackten Kräuter und den zerdrückten Knoblauch mit 1½ Esslöffeln Öl mischen und beiseite stellen.
- Das Bratenblech in das Backblech stellen und dann das Hähnchen auf das Blech legen. Das Hähnchen mit 1½ Esslöffeln Öl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Den Grillrost auf Ebene 1 schieben. WHOLE ROAST auswählen, LEVEL 2 auswählen, die Temperatur auf 190 °C und die Zeit auf 55 Minuten einstellen. Zum Vorheizen auf START/STOP drücken.
- Wenn das Gerät vorgeheizt ist, das Backblech auf den Grillrost auf Ebene 1 stellen. Die Ofentür schließen, um mit dem Garen zu beginnen.
- Die Kartoffeln in eine Rührschüssel geben, mit den verbleibenden 2 Esslöffeln Öl mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Air-Fry-Frittierkorb mit Öl besprühen und die Kartoffeln mit Abstand in den Korb geben.
- Nach 30 Minuten das Hähnchen herausziehen, vollständig mit dem Zitronen-, Knoblauch- und Kräuteröl begießen und zurück in den Ofen schieben. Den Korb mit den Kartoffeln in die Schienen von Ebene 4 schieben. Die Ofentür schließen und das Garen fortsetzen.
- Nach 50 Minuten prüfen, ob das Hähnchen fertig gegart ist. Das Hähnchen ist gar, wenn das sofort ablesbare Thermometer 75 °C anzeigt. Für weitere 5 Minuten in den Ofen stellen, falls nötig. Die Kartoffeln benötigen ungefähr eine Garzeit von insgesamt 25 Minuten. Das Hühnchen 5-10 Minuten ruhen lassen, dann tranchieren und mit den mit Meersalz bestreuten Kartoffeln servieren.

TIPP
Das Hähnchen über Nacht unbedeckt im Kühlschrank lassen, damit die Haut knuspriger wird.

PRÉPARATION : 20 MINUTES | RÔTIR XL : 50 À 55 MINUTES | QUANTITÉ : 4 À 6 PORTIONS

INGRÉDIENTS

2 kg de poulet entier (sortir du réfrigérateur jusqu'à 1 heure avant la cuisson)
Sel de mer et poivre, au goût
1 petit citron, zesté puis coupé en quartiers
4 gousses d'ail, dont 3 non pelées et écrasées, et 1 pelée et écrasée
3 brins de romarin, 2 laissés en entier et 1 finement haché
3 brins de thym, 2 laissés entiers et 1 finement haché
5 cuillères à soupe d'huile, à ajouter séparément
1,5 kg de pommes de terre, épluchées et coupées en morceaux d'environ 4 cm
Spray de cuisson

PRÉPARATION

- Assaisonnez l'intérieur du poulet. Placez la moitié du zeste de citron, trois gousses d'ail écrasées, le romarin, les brins de thym et les quartiers de citron à l'intérieur du poulet. Ficelez le poulet. Mélangez le reste du zeste de citron, les herbes hachées et l'ail écrasé avec 1½ cuillère à soupe d'huile et mettez de côté.
- Installez la plaque de rôtissage Ninja® dans la plaque de cuisson Ninja, puis déposez-y le poulet. Utilisez 1½ cuillère à soupe d'huile pour badigeonner le poulet et assaisonnez de sel et de poivre.
- Installez la grille au niveau 1. Appuyez sur WHOLE ROAST, puis NIVEAU 2, réglez la température sur 190 °C et la durée sur 55 minutes. Appuyez sur START/STOP pour démarrer le préchauffage.
- Quand l'appareil est chaud, placez la plaque de cuisson r sur la grille au niveau 1. Fermez la porte du four pour commencer la cuisson.
- Placez les pommes de terre dans un bol et mélangez-les avec les 2 cuillères à soupe d'huile restantes, le sel et le poivre, selon votre goût. Vaporisez le panier pour friture sans huile d'huile et placez-y les pommes de terre en les espaçant.
- Après 30 minutes, sortez le poulet et badigeonnez-le du mélange d'huile au citron, à l'ail et aux herbes, puis remettez-le au four. Glissez le panier avec les pommes de terre dans les rails du niveau 4. Fermez la porte du four pour poursuivre la cuisson.
- Après 50 minutes, vérifiez la cuisson du poulet. La cuisson du poulet est terminée lorsque le thermomètre indique 75 °C. Remettez-le au four pendant 5 minutes supplémentaires, si nécessaire. Les pommes de terre nécessiteront environ 25 minutes de cuisson au total. Laissez reposer le poulet 5 à 10 minutes avant de le découper et de le servir avec des pommes de terre saupoudrées de sel marin.

CONSEIL
laissez le poulet à découvert dans le réfrigérateur pendant la nuit pour obtenir une peau plus croustillante.

CHICKEN SCHNITZEL WITH RED CABBAGE SLAW

HÄHNCHENSCHNITZEL MIT ROTKOHLSALAT

ESCALOPES DE POULET PANÉES AVEC SALADE DE CHOU ROUGE



PREP: 20 MINUTES | AIR FRY: 15 MINUTES | MAKES: 4 SERVINGS

INGREDIENTS

- 4 chicken breasts weighing 150g each
- 100g plain flour
- Salt and black pepper
- 2 eggs
- 2 tablespoons Dijon mustard
- 140g dried breadcrumbs
- ½ tablespoon oil

RED CABBAGE SLAW

- ½ onion, thinly sliced
- 400g red cabbage, shredded
- 1 apple, peeled, cored, cut in slices
- 30ml apple cider vinegar
- 2 tablespoons honey
- 1 tablespoon wholegrain mustard or Dijon mustard
- Lemon wedges, for serving

DIRECTIONS

- Place chicken breasts between cling film and bash with a rolling pin or meat tenderizer until they are 5mm thick.
- Place flour and seasoning in a shallow bowl. Place egg and Dijon in another bowl, whisk together. Place breadcrumbs in a third bowl. Coat chicken in flour, then egg mixture, and then breadcrumbs. Brush air fry basket with oil. Place chicken in air fry basket. Brush with oil.
- Select AIR FRY, set temperature to 190°C and set time to 15 minutes. Press START/STOP to begin preheating.
- When the unit has preheated, slide air fry basket on Level 4. Close oven door to begin cooking.
- While the chicken is cooking make the slaw. In a bowl place the onion, cabbage and apple, mix together. Put vinegar, honey, seasoning and mustard into a clean jar and shake together until emulsified. Pour over cabbage and mix in. Refrigerate until required.
- When cooking is complete, serve with slaw and lemon wedges.

ZUBEREITUNG: 20 MINUTEN | HEIßLUFT-FRITTIEREN: 15 MINUTEN
ERGIBT: 4 PORTIONEN

ZUTATEN

- 4 Hähnchenbrüste (je 150 g)
- 100 g Mehl
- Salz und schwarzer Pfeffer
- 2 Eier
- 2 Esslöffel Dijon-Senf
- 140 g Paniermehl
- ½ Esslöffel Öl

ROTKOHLSALAT

- ½ Zwiebel, dünn geschnitten
- 400 g Rotkohl, geraspelt
- 1 Apfel, geschält und entkernt, in Scheiben geschnitten
- 30 ml Apfelweinessig
- 2 Esslöffel Honig
- 1 Esslöffel körniger Senf oder Dijon-Senf
- Zitronenspalten zum Servieren

ANLEITUNG

- Die Hähnchenbrüste in Klarsichtfolie einwickeln und mit einem Nudelholz oder Fleischklopfer weich klopfen, bis sie 5 mm dick sind.
- Das Mehl mit den Gewürzen in eine flache Schüssel geben. Ei und Dijon in eine zweite Schüssel geben und miteinander verquirlen. Paniermehl in eine dritte Schüssel geben. Die Hähnchenschnitzel in Mehl, dann in der Eiermischung und dann in den Semmelbröseln wenden. Heißluft-Frittieren Korb mit Öl bestreichen. Hähnchenbrüste in den Heißluft-Frittieren Korb geben. Mit Öl bestreichen.
- AIR FRY auswählen, die Temperatur auf 190 °C und die Zeit auf 15 Minuten einstellen. Auf START/STOP drücken, um mit dem Vorheizen zu beginnen. Wenn das Gerät vorgeheizt ist, den Korb mit den auf die Schienen von Ebene 4 schieben. Die Ofentür schließen, um den Garvorgang zu starten.
- Während das Hähnchen gart, den Krautsalat zubereiten. Zwiebel, Kohl und Apfel in eine Schüssel geben und miteinander vermischen. Essig, Honig, Gewürze und Senf in ein sauberes Glas geben und schütteln, bis alles vermischt ist. Über den Salat gießen und untermischen. Bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.
- Nach Abschluss der Garzeit mit Krautsalat und Zitronenspalten servieren.

PRÉPARATION: 20 MINUTES | FRIRE SANS HUILE : 15 MINUTES | QUANTITÉ : 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

- 4 blancs de poulet pesant 150 g chacun
- 100 g de farine
- Sel et poivre noir
- 2 œufs
- 2 cuillères à soupe de moutarde de Dijon
- 140 g de chapelure
- ½ cuillère à soupe d'huile

SALADE DE CHOU ROUGE

- ½ oignon, finement émincé
- 400 g de chou rouge, râpé
- 1 pomme pelée, centre retiré, coupée en tranches
- 30 ml de vinaigre de cidre de pomme
- 2 cuillères à soupe de miel
- 1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne ou de Dijon
- Quartiers de citron, pour servir

PRÉPARATION

- Placer les blancs de poulet dans du film alimentaire et les taper avec un rouleau à pâtisserie ou un attendrisseur à viande jusqu'à ce qu'ils fassent 5 mm d'épaisseur.
- Placer la farine et les assaisonnements dans un bol peu profond. Placer l'œuf et la moutarde dans un autre bol et mélanger au fouet. Disposer la chapelure dans un troisième bol. Recouvrir les escalopes de farine, puis du mélange d'œuf et enfin de chapelure. Badigeonner le panier pour friture sans huile d'huile et y placer le poulet. Badigeonner la viande d'huile.
- Sélectionner AIR FRY et régler la température à 190 °C et le temps de cuisson sur 15 minutes. Appuyer sur START/STOP pour commencer le préchauffage.
- Lorsque l'appareil a fini de préchauffer, glisser le panier dans les rails du niveau 4. Fermer la porte avant de commencer la cuisson.
- Pendant que le poulet cuit, préparer la salade de chou. Dans un bol, placer l'oignon, le chou et la pomme et bien mélanger. Placer le vinaigre, le miel, l'assaisonnement et la moutarde dans un bocal propre, le fermer et l'agiter jusqu'à ce qu'ils soient émulsifiés. Verser sur le chou et mélanger. Placez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.
- Une fois la cuisson terminée, servir le poulet avec le chou et des quartiers de citron.

HUNTER’S CHICKEN WITH
HERBY HASSELBACK POTATOES

HÄHNCHENBRUST JÄGERART &
GEWÜRZTEM KARTOFFLEN

POULET CHASSEUR AVEC
POMMES DE TERRE
HASSELBACK AUX HERBES



PREP: 15 MINUTES | AIR FRY: 30 MINUTES | MAKES: 4 SERVINGS

INGREDIENTS

- 700g new potatoes
- 2 tablespoons oil
- 1 teaspoon garlic powder
- 1 teaspoon dried mixed herbs
- Salt and freshly ground black pepper
- 125g chestnut mushrooms, sliced
- 4 skinless chicken breasts (175g each)
- 1 teaspoon smoked paprika
- 4 rashers of smoked back bacon
- 200ml BBQ sauce
- 75g grated Cheddar cheese
- 25g grated mozzarella cheese

DIRECTIONS

- 1 Prepare potatoes by placing in a large wooden spoon and using a sharp knife to cut even slices every ½ cm all the way along, ensuring the knife hits the spoon rather than cutting all the way through the potato.
- 2 In a small bowl, mix oil, garlic, herbs and season to taste. Brush this mixture over potatoes. Place potatoes in an even layer in the air fry basket.
- 3 Grease oven tray. Place sliced mushrooms in the centre of tray. Sprinkle chicken breasts with paprika and wrap/top with bacon. Place chicken on top of mushrooms and pour over BBQ sauce. Top with cheeses.
- 4 Install the wire rack on level 2. Select AIR FRY, select 2 LEVEL, set temperature to 180°C, and set time to 30 minutes. Press START/STOP to begin preheating.
- 5 When the unit has preheated, slide air fry basket into rails of Level 4. Close oven door to begin cooking. After 5 minutes, place oven tray on Level 2 on wire rack. Close oven door and continue cooking.
- 6 Cooking of the chicken is complete when an instant-read thermometer inserted in chicken reads 75°C.
- 7 Serve chicken and potatoes hot with green vegetables.

TIP
For easy cleaning, line oven tray with baking parchment.

NOTE
Potatoes may take 5 minutes longer if larger.

ZUBEREITUNG: 15 MINUTEN | HEIßLUFT-FRITTIEREN: 30 MINUTEN
ERGIBT: 4 PORTIONEN

ZUTATEN

- 700 g Frühkartoffeln
- 2 Esslöffel Öl
- 1 Teelöffel Knoblauchpulver
- 1 Teelöffel getrocknete gemischte Kräuter
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 125 g Champignons, in Scheiben geschnitten
- 4 x Hähnchenbrust ohne Haut (je 175 g)
- 1 Teelöffel geräuchertes Paprikapulver
- 4 Streifen geräucherter Speck
- 200 ml BBQ-Sauce
- 75 g geriebener Cheddar-Käse
- 25 g geriebener Mozzarella

ANLEITUNG

- 1 Die Kartoffeln in einen großen Holzlöffel legen, sie mit einem scharfen Messer gleichmäßig alle ½ cm einschneiden und dabei sicherstellen, dass das Messer den Löffel berührt, anstatt die Kartoffel ganz zu durchschneiden.
- 2 Öl, Knoblauch und Kräuter in einer kleinen Schale mischen und abschmecken. Die Mischung mit einem Pinsel auf die Kartoffeln geben. Die Kartoffeln in einer gleichmäßigen Schicht in den Air-Fry-Frittierkorb geben.
- 3 Das Backblech einfetten. Die geschnittenen Pilze in der Mitte des Blechs platzieren. Die Hühnerbrüste mit Paprika bestreuen und mit Speck umwickeln/bedecken. Das Hähnchen auf den Pilzen platzieren und BBQ-Soße darüber gießen. Mit den Käsesorten bestreuen.
- 4 Den Grillrost auf Ebene 2 schieben. AIR FRY auswählen, LEVEL 2 auswählen, die Temperatur auf 180 °C und die Zeit auf 30 Minuten einstellen. Zum Vorheizen auf START/STOP drücken.
- 5 Wenn das Gerät vorgeheizt ist, den Air-Fry-Frittierkorb in die Schienen von Ebene 4 schieben. Die Ofentür schließen, um mit dem Garen zu beginnen. Das Backblech nach 5 Minuten auf Ebene 2 platzieren. Die Ofentür schließen und weiter garen.
- 6 Das Hähnchen ist gar, wenn das sofort ablesbare Thermometer im Fleisch 75 °C anzeigt.
- 7 Das Hähnchen und die Kartoffeln heiß mit grünem Gemüse servieren.

TIPP
Die Kartoffeln können 5 Minuten länger benötigen, wenn sie größer sind.

HINWEIS
Die Kartoffeln können 5 Minuten länger benötigen, wenn sie größer sind.

PRÉPARATION: 15 MINUTES | CUIRE AU FOUR : 30 MINUTES | QUANTITÉ : 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

- 700 g de pommes de terre nouvelles
- 2 cuillères à soupe d’huile
- 1 cuillère à café d’ail en poudre
- 1 cuillère à café de mélange d’herbes séchées
- Sel et poivre noir fraîchement moulu
- 125 g de champignons de Paris, émincés
- 4 blancs de poulet, sans la peau (175 g chacun)
- 1 cuillère à café de paprika fumé
- 4 tranches de bacon fumé
- 200 ml de sauce barbecue
- 75 g de cheddar râpé
- 25 g de mozzarella râpée

PRÉPARATION

- 1 Préparez les pommes de terre en les plaçant dans une grande cuillère en bois et en utilisant un couteau aiguisé pour couper des tranches régulières tous les ½ cm tout le long, en veillant à ce que le couteau touche la cuillère plutôt que de traverser la pomme de terre entièrement.
- 2 Dans un petit bol, mélangez l’huile, l’ail, les herbes et assaisonnez selon votre goût. Badigeonnez ce mélange sur les pommes de terre. Placez les pommes de terre en une seule couche dans le panier pour friture sans huile.
- 3 Graissez la plaque de cuisson Ninja. Placez les champignons émincés au centre de la plaque. Saupoudrez les blancs de poulet de paprika et enveloppez-les de bacon. Placez le poulet sur les champignons et versez la sauce barbecue dessus. Recouvrez de fromage.
- 4 Installez la grille au niveau 2. Appuyez sur AIR FRY, puis 2 LEVEL, réglez la température sur 180 °C et la durée sur 30 minutes. Appuyez sur START/STOP pour démarrer le préchauffage.
- 5 Une fois le préchauffage de l’appareil terminé, faites glisser le panier pour friture sans huile dans les rails au niveau 4. Fermez la porte du four pour commencer la cuisson. Après 5 minutes, placez la plaque du four au niveau 2 sur une grille de cuisson. Fermez la porte du four et poursuivez la cuisson.
- 6 La cuisson est terminée lorsqu’un thermomètre inséré dans le poulet indique 75 °C.
- 7 Servez le poulet avec les pommes de terre et des légumes verts.

CONSEIL
pour faciliter le nettoyage, recouvrez la plaque de cuisson de papier cuisson.

REMARQUE
les pommes de terre peuvent cuire 5 minutes de plus si elles sont plus grosses.

MEDITERRANEAN CHICKEN SKEWERS WITH PITTA AND TZATZIKI

MEDITERRANE HÄHNCHENSPIESSE MIT PITTA UND TSATSIKI

BROCHETTES DE POULET À LA MÉDITERRANÉENNE AVEC PITA ET TZATZIKI



PREP: 10 MINUTES | **MARINATE:** 30 MINUTES | **GRILL:** 14 MINUTES
MAKES: 6 SERVINGS

INGREDIENTS

FOR THE SKEWERS

- 120ml olive oil
- 2 teaspoons lemon zest
- 1 teaspoon sea salt
- ½ teaspoon ground black pepper
- ½ teaspoon dried oregano
- ¼ teaspoon chilli flakes

- 680g chicken breast, cut into 3cm chunks
- 6 pitta breads

FOR THE TZATZIKI

- 175g plain Greek yogurt
- 1 tablespoon lemon juice
- 45g cucumber, peeled and finely chopped
- 2 tablespoons finely chopped fresh mint
- 1 small garlic clove, finely minced
- ¼ teaspoon sea salt

DIRECTIONS

- 1 In a large bowl, combine olive oil, lemon zest, salt, pepper, oregano, and chilli flakes. Add chicken and toss to coat evenly. Cover and refrigerate for 30 minutes to marinate.
- 2 While chicken marinates, in a small bowl, mix all tzatziki ingredients, then cover and refrigerate until ready to use.
- 3 Thread marinated chicken onto 6 skewers. Nest roast tray in oven tray, then place skewers on roast tray.
- 4 Install wire racks on Levels 1 and 3. Place tray on Level 3.
- 5 Select GRILL, select HI, and set time to 14 minutes. Close oven door. Press START/STOP to begin cooking.
- 6 After 7 minutes, turn skewers, close oven door to resume cooking.
- 7 After 9 minutes of cooking, place pittas on wire rack on Level 1 to warm. Close oven door to resume cooking. Cooking of the chicken is complete when an instant read thermometer reads 75°C. Serve skewers with the warmed pitta and tzatziki sauce.

ZUBEREITUNG: 10 MINUTEN | **MARINIEREN:** 30 MINUTEN | **GRILLEN:** 14 MINUTEN
ERGIBT: 6 PORTIONEN

ZUTATEN

FÜR DIE SPIESSE

- 120 ml Olivenöl
- 2 Teelöffel Zitronenschale
- 1 Teelöffel Meersalz
- ½ Teelöffel gemahlener schwarzer Pfeffer
- ½ Teelöffel getrockneter Oregano
- ¼ Teelöffel Chiliflocken
- 680 g Hähnchenbrust in 3 cm große Stücke geschnitten
- 6 Pitta-Brote

FÜR DAS TSATSIKI

- 175 g griechischer Naturjoghurt
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 45 g Salatgurke, geschält und fein gehackt
- 2 Esslöffel frische Minze, fein gehackt
- 1 kleine Knoblauchzehe, fein gehackt
- ¼ Teelöffel Meersalz

ANLEITUNG

- 1 Olivenöl, Zitronenzeste, Salz, Pfeffer, Oregano und Chiliflocken in einer großen Schüssel vermengen. Das Hähnchen hinzugeben und wenden, um es gleichmäßig zu bedecken. Abdecken und zum Marinieren für 30 Minuten in den Kühlschrank geben.
- 2 Während das Hähnchen mariniert, alle Zutaten des Tsatsikis in einer kleinen Schüssel vermengen, abdecken und bis zum Verzehr in den Kühlschrank geben.
- 3 Das marinierte Hähnchen auf 6 Spieße verteilen. Das Bratenblech in das Backblech stellen und dann die Spieße auf das Bratenblech legen.
- 4 Die Grillroste auf Ebene 1 und 3 schieben. Das Blech auf Ebene 3 schieben.
- 5 GRILL auswählen, HI auswählen und die Zeit auf 14 Minuten einstellen. Die Ofentür schließen. Auf START/STOP drücken, um den Garvorgang zu starten.
- 6 Nach 7 Minuten die Spieße wenden, die Ofentür schließen und mit dem Garen fortfahren.
- 7 Nach 9 Minuten Garzeit die Pittas auf den Grillrost auf Ebene 1 geben, um sie zu erwärmen. Die Ofentür schließen, um mit dem Garen fortzufahren. Die Zubereitung ist abgeschlossen, wenn das sofort ablesbare Thermometer 75 °C anzeigt. Die Spieße mit dem warmen Pitta und dem Tsatsiki servieren.

PRÉPARATION : 10 MINUTES | **MARINADE :** 30 MINUTES | **GRILLER:** 14 MINUTES
QUANTITÉ : 6 PORTIONS

INGRÉDIENTS

POUR LES BROCHETTES

- 120 ml d'huile d'olive
- 2 cuillères à café de zeste de citron
- 1 cuillère à café de sel de mer
- ½ cuillère à café de poivre noir moulu
- ½ cuillère à café d'origan séché
- ¼ cuillère à café de piment rouge broyé
- 680 g de blancs de poulet, coupés en morceaux de 3 cm
- 6 pains pita

POUR LE TZATZIKI

- 175 g de yaourt grec nature
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 45 g de concombre, pelé et finement coupé
- 2 cuillères à soupe de menthe fraîche finement hachée
- 1 petite gousse d'ail, finement émincée
- ¼ cuillère à café de sel de mer

PRÉPARATION

- 1 Dans un grand bol, mélangez l'huile d'olive, le zeste de citron, le sel, le poivre, l'origan et le piment rouge. Ajoutez le poulet et remuez pour bien imprégner la viande. Couvrez et réfrigérez pendant 30 minutes pour laisser mariner.
- 2 Pendant que le poulet marine, dans un petit bol, mélangez tous les ingrédients du tzatziki, puis couvrez et réfrigérez jusqu'au moment de l'utiliser.
- 3 Enfilez le poulet mariné sur 6 brochettes. Emboîtez la plaque de rôtissage Ninja® dans la plaque de cuisson Ninja, puis placez les brochettes sur la plaque de rôtissage.
- 4 Installez les grilles de cuisson aux niveaux 1 et 3. Placez la plaque sur le niveau 3.
- 5 Appuyez sur GRILL, appuyez sur HI, et réglez la durée sur 14 minutes. Fermez la porte du four. Appuyez sur START/STOP pour démarrer la cuisson.
- 6 Après 7 minutes, retournez les brochettes, fermez la porte du four pour reprendre la cuisson.
- 7 Après 9 minutes de cuisson, placez les pitas sur la grille de cuisson sur le niveau 1 pour les réchauffer. Fermez la porte du four pour continuer la cuisson. La cuisson est terminée lorsqu'un thermomètre indique 75 °C. Servir les brochettes avec les pains pita réchauffés et la sauce tzatziki.

SPANISH CHICKEN TRAYBAKE WITH POTATOES

SPANISCHER HÄHNCHENAU-FLAUF MIT KARTOFFELN

POULET À L'ESPAGNOL CUIT AU FOUR AVEC DES POMMES DE TERRE



PREP: 10 MINUTES | ROAST: 30 MINUTES | MAKES: 4 SERVINGS

INGREDIENTS

- 4 tablespoons oil
- 3 tablespoons red wine vinegar
- 2 teaspoons sweet smoked paprika
- 1 teaspoon dried oregano
- 1 teaspoon dried thyme
- 2 garlic cloves, crushed
- Salt and freshly ground black pepper
- 140g chorizo, cut into 1cm slices
- 1 red and 1 yellow pepper, sliced
- 1 red onion, chopped into large pieces
- 250g cherry tomatoes
- 30g olives, (optional)
- 1kg chicken thighs with bone in
- 500g baby new potatoes
- 5g chopped flat leaf parsley for garnish

DIRECTIONS

- In a jug, whisk 3 tablespoons oil, vinegar, paprika, herbs, garlic, salt and pepper together. Place chorizo slices onto the Ninja oven tray. Sprinkle peppers, onions, tomatoes and olives over chorizo. Place chicken thighs on top. Drizzle oil mixture over chicken and vegetables.
- Install the wire rack on level 1. Select ROAST, select 2 LEVEL, set temperature to 180°C, and set time to 30 minutes. Press START/STOP to begin preheating.
- When the unit has preheated, place oven tray on wire rack on Level 1 for 30 minutes. Close oven door to begin cooking.
- Meanwhile, in a bowl, place baby new potatoes, remaining oil and toss together with salt and pepper. Arrange in an even layer in air fry basket. After 8 minutes, slide air fry basket into Level 3. Close oven door and continue cooking.
- Cooking is complete when an instant-read thermometer inserted in chicken reads 75°C. Remove from oven. Serve chicken vegetables and potatoes together, garnished with chopped flat leaf parsley

TIP

For extra flavour, the chicken can be marinated first in the oil mixture.

ZUBEREITUNG: 10 MINUTEN | BRATEN: 30 MINUTEN | ERGIBT: 4 PORTIONEN

ZUTATEN

- 4 Esslöffel Öl
- 3 Esslöffel Rotweinessig
- 2 Teelöffel geräuchertes süßes Paprikapulver
- 1 Teelöffel getrockneter Oregano
- 1 Teelöffel getrockneter Thymian
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 140 g Chorizo, in 1 cm dicke Scheiben geschnitten
- 1 rote und 1 gelbe Paprikaschote, in Scheiben geschnitten
- 1 rote Zwiebel, grob in Stücke gehackt
- 250 g Cherry-Tomaten
- 30 g Oliven (optional)
- 1 kg Hähnchenschenkel, mit Knochen
- 500 g kleine neue Kartoffeln
- 5 g gehackte, glatte Petersilie zum Garnieren

TIPP

Für einen kräftigeren Geschmack kann das Hähnchen zuerst in der Ölmischung mariniert werden.

ANLEITUNG

- In einem Krug 3 Esslöffel Öl, Essig, Paprika, Kräuter, Knoblauch, Salz und Pfeffer miteinander verquirlen. Die Chorizo-Scheiben auf das Ninja-Backblech legen. Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Oliven über die Chorizo streuen. Die Schenkel darauflegen. Die Ölmischung über Hähnchen und Gemüse träufeln.
- Den Grillrost auf Ebene 1 schieben. ROAST auswählen, LEVEL 2 auswählen, die Temperatur auf 180 °C und die Zeit auf 30 Minuten einstellen. Zum Vorheizen auf START/STOP drücken.
- Wenn das Gerät vorgeheizt ist, das Backblech für 30 Minuten auf den Grillrost auf Ebene 1 stellen. Die Ofentür schließen, um mit dem Garen zu beginnen.
- In der Zwischenzeit Kartoffeln in eine Schüssel geben, das restliche Öl hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einer einzelnen Schicht im Luftfrittierkorb platzieren. Nach 8 Minuten den Luftfrittierkorb auf Ebene 3 schieben. Die Ofentür schließen und weiter garen.
- Das Hähnchen ist gar, wenn das sofort ablesbare Thermometer im Fleisch 75 °C anzeigt. Aus dem Ofen nehmen. Servieren Sie Hähnchen, Gemüse und Kartoffeln zusammen, garniert mit gehackter glatter Petersilie.

PRÉPARATION : 10 MINUTES | RÔTIR : 30 MINUTES | QUANTITÉ : 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

- 4 cuillères à soupe d'huile
- 3 cuillères à soupe de vinaigre de vin rouge
- 2 cuillères à café de paprika doux fumé
- 1 cuillère à café d'origan séché
- 1 cuillère à café de thym séché
- 2 gousses d'ail, écrasées
- Sel et poivre noir fraîchement moulu
- 140 g de chorizo coupé en tranches de 1 cm
- 1 poivron rouge et 1 poivron jaune, coupés en tranches
- 1 oignon rouge, haché en gros morceaux
- 250 g de tomates cerises
- 30 g d'olives (facultatif)
- 1 kg de cuisses de poulet avec l'os
- 500 g de pommes de terre nouvelles
- 5 g de persil plat haché, pour décorer

CONSEIL

pour plus de saveur, vous pouvez faire mariner le poulet dans le mélange d'huile au préalable.

PRÉPARATION

- Dans une carafe, mélangez ensemble 3 cuillères à soupe d'huile, le vinaigre, le paprika, les herbes, l'ail, le sel et le poivre. Disposez les tranches de chorizo sur la plaque de cuisson Ninja. Disposez les poivrons, les oignons, les tomates et les olives par-dessus le chorizo. Disposez les cuisses de poulet dessus. Versez le mélange d'huile sur le poulet et les légumes.
- Installez la grille au niveau 1. Appuyez sur ROAST, puis 2 LEVEL, réglez la température sur 180 °C et la durée sur 30 minutes. Appuyez sur START/STOP pour démarrer le préchauffage.
- Quand l'appareil est chaud, placez la plaque de cuisson sur la grille au niveau 1 pendant 30 minutes. Fermez la porte du four pour commencer la cuisson.
- Entre-temps, dans un bol, ajoutez les pommes de terre nouvelles, le reste d'huile et mélangez le tout avec du sel et du poivre. Disposez en une seule couche dans le panier pour friture sans huile. Après 8 minutes, mettez le panier au niveau 3. Fermez la porte du four et poursuivez la cuisson.
- La cuisson est terminée lorsqu'un thermosonde inséré dans le poulet indique 75 °C. Sortez la plaque du four. Servez le poulet, les légumes et les pommes de terre ensemble, en ajoutant un peu de persil haché sur le dessus.

TUSCAN ROAST PORK
(PORCHETTA) WITH ROAST
VEGETABLES

TOSKANISCHER
SCHWEINEBRATEN (PORCHETTA)
MIT RÖSTGEMÜSE

RÔTI DE PORC TOSCAN
(PORCHETTA) AVEC LÉGUMES
RÔTIS



PREP: 20 MINUTES | WHOLE ROAST: 55 MINUTES | MAKES: 4-6 SERVINGS

INGREDIENTS

- 10g fresh rosemary leaves
- 10g fresh sage leaves
- 3 tablespoons chopped garlic
- 2 teaspoons fennel seed (optional)
- 1 tablespoon fine sea salt
- 700g potatoes, peeled and cut into 2.5cm chunks
- 3 carrots, peeled, halved lengthwise and cut into 2.5cm chunks
- 2 courgettes, trimmed, halved lengthwise and cut into 2.5cm chunks
- 3 tablespoons olive oil, divided
- 1kg boneless, rind-on pork loin joint
- Salt and ground black pepper

TIP
For best results and crispy crackling, remove pork from the refrigerator 30-60 minutes before cooking.

TIP
For faster prep, ask the butcher to score and butterfly the pork first, and use a blender, food processor, or mortar and pestle to make the herb mixture.

DIRECTIONS

- 1 Finely chop the rosemary, sage, garlic, fennel seed, and sea salt together to form an even mixture.
- 2 In a large bowl, toss the vegetable chunks with 2 tablespoons of herb mixture and 2 tablespoons of olive oil to coat evenly. Arrange the vegetables evenly in a single layer in the air fry basket.
- 3 To butterfly the pork: Place the pork on a cutting board, rind-side up with a short end facing you. If the skin is not already scored, score it diagonally at 2.5cm intervals. Using a sharp chef's knife held parallel to the board, make a horizontal cut along one side of the pork, about 2cm above the board. Continue cutting with a series of short strokes, using one hand to unfold the roast, like opening a book, to form a flat piece of even thickness.
- 4 Spread the remaining herb mixture evenly over the pork, then roll it tightly, starting from a short end, and secure with cooking twine at 2.5cm intervals. Nest the roast tray in the oven tray, then place the pork seam-side down on the roast tray. Using a paper towel, pat the skin dry, brush it with the remaining 1 tablespoon of olive oil, and season with salt and pepper to taste.
- 5 Install a wire rack on Level 1. Select WHOLE ROAST, select 2 LEVEL, set temperature to 200°C and set time to 55 minutes. Press START/STOP to begin preheating.
- 6 When the unit has preheated, place tray on wire rack on Level 1. Close oven door to begin cooking.
- 7 After 30 minutes, slide the air fry basket with vegetables into the rails of Level 4, close oven door to resume cooking. Cooking is complete when an instant-read thermometer inserted in the centre of the pork reads 75°C. After removing the roast from the oven, let it rest for 3-5 minutes before serving with the vegetables.

ZUBEREITUNG: 20 MINUTEN | BRATEN XL: 55 MINUTEN | ERGIBT: 4-6 PORTIONEN

ZUTATEN

- 10 g frische Rosmarinblätter
- 10 g frische Salbeiblätter
- 3 Esslöffel gehackter Knoblauch
- 2 Teelöffel Fenchelsamen (optional)
- 1 Esslöffel feines Meersalz
- 700 g Kartoffeln, geschält und in 2,5 cm große Stücke geschnitten
- 3 Karotten, geschält, der Länge nach halbiert und in 2,5 cm große Stücke geschnitten
- 2 Zucchini, Enden abgeschnitten, der Länge nach halbiert und in 2,5 cm große Stücke geschnitten
- 3 Esslöffel Olivenöl, aufgeteilt
- 1 kg knochenloser Schweinebraten mit Schwarte
- Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer

TIPP
Für beste Ergebnisse und eine knusprige Kruste das Schweinefleisch 30-60 Minuten vor dem Zubereiten aus dem Kühlschrank nehmen. Bitten Sie den Metzger, das Schweinefleisch zu schneiden und rautenförmig zu einschneiden.

TIPP
Für eine schnellere Zubereitung einen Mixer, eine Küchenmaschine oder Mörser und Stößel für die Kräutermischung verwenden.

ANLEITUNG

- 1 Rosmarin, Salbei, Knoblauch, Fenchelsamen und Meersalz fein hacken und gleichmäßig vermischen.
- 2 Die Gemüsestückchen mit 2 Esslöffeln Kräutermischung und 2 Esslöffeln Olivenöl in einer großen Schüssel schwenken, um sie gleichmäßig zu bedecken. Das Gemüse gleichmäßig in einer einzigen Lage im Air-Fry-Frittierkorb verteilen.
- 3 Um die Schwarte rautenförmig zu einschneiden: Das Schwein mit der Schwarte nach oben auf ein Schneidebrett geben, wobei das kurze Ende in Ihre Richtung zeigt. Falls die Haut noch nicht eingeschnitten ist, diagonal in Abständen von 2,5 cm einschneiden. Mit einem scharfen Küchenmesser, parallel zum Brett gehalten, einen horizontalen Schnitt auf einer Seite des Schweins durchführen, ca. 2 cm über dem Brett. Mit einer Reihe kurzer Schnitte fortfahren, dabei den Braten mit einer Hand wie ein Buch aufklappen, um ein flaches und gleichmäßig dickes Stück zu erhalten.
- 4 Die verbleibende Kräutermischung gleichmäßig auf dem Schweinefleisch verteilen, dann beginnend am kurzen Ende eng zusammenrollen und mit Küchengarn in Abständen von 2,5 cm zusammenbinden. Das Bratenblech in das Backblech stellen und dann das Schweinefleisch mit der Naht nach unten auf das Bratenblech legen. Die Haut mit einem Papiertuch trockentupfen, gleichmäßig mit dem verbleibenden Esslöffel Olivenöl bestreichen und je nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.
- 5 Den Grillrost auf Ebene 1 schieben. WHOLE ROAST auswählen, LEVEL 2 auswählen, die Temperatur auf 200 °C und die Zeit auf 55 Minuten einstellen. Zum Vorheizen auf START/STOP drücken.
- 6 Wenn das Gerät vorgeheizt ist, das Backblech auf den Grillrost auf Ebene 1 stellen. Die Ofentür schließen, um mit dem Garen zu beginnen.
- 7 Nach 30 Minuten den Air-Fry-Frittierkorb mit dem Gemüse auf die Schienen von Ebene 4 schieben, die Ofentür schließen und mit dem Garen fortfahren. Das Garen ist abgeschlossen, wenn das sofort ablesbare Thermometer in der Mitte des Bratens 75 °C anzeigt. Den Braten nach dem Herausnehmen aus dem Ofen 3-5 Minuten ruhen lassen und dann zusammen mit dem Gemüse servieren.

PRÉPARATION : 20 MINUTES | RÔTIR XL : 55 MINUTES | QUANTITÉ : 4 À 6 PORTIONS

INGRÉDIENTS

- 10 g de feuilles de romarin frais
- 10 g de feuilles de sauge fraîche
- 3 cuillères à soupe d'ail haché
- 2 cuillères à café de graines de fenouil (facultatif)
- 1 cuillère à soupe de sel marin fin
- 700 g de pommes de terre, pelées, coupées en morceaux de 2,5 cm
- 3 carottes, épluchées, coupées en deux dans le sens de la longueur et en morceaux de 2,5 cm de long
- 2 courgettes, parées, divisées en deux dans le sens de la longueur et coupées en morceaux de 2,5 cm
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, à ajouter séparément
- 1 kg de rôti de porc désossée, avec la couenne découpennée
- Sel et poivre noir moulu

CONSEIL
pour obtenir de meilleurs résultats et des craquelures croustillantes, sortez le porc du réfrigérateur 30 à 60 minutes avant la cuisson.

CONSEIL
pour une préparation plus rapide, vous pouvez demander au boucher de préparer la pièce de porc à votre place et vous pouvez utiliser un blender, un robot ou un mortier pour préparer le mélange d'herbes.

PRÉPARATION

- 1 Hachez finement le romarin, la sauge, l'ail, les graines de fenouil et le sel marin pour obtenir un mélange homogène.
- 2 Dans un grand bol, mélangez les morceaux de légumes avec 2 cuillères à soupe du mélange d'herbes et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive pour les enrober uniformément. Disposez les légumes uniformément en une seule couche dans le panier pour friture sans huile.
- 3 Pour fendre le rôti en deux : placez la viande sur une planche à découper, côté couenne vers le haut, l'extrémité la plus courte face à vous. Si la peau n'est pas déjà entaillée, entaillez-la en diagonale à intervalles de 2,5 cm. À l'aide d'un couteau de chef aiguisé tenu parallèlement à la planche, faites une coupe horizontale le long d'un côté, à environ 2 cm au-dessus de la planche. Continuez à couper avec une série d'entailles légères, en utilisant une main pour déplier le rôti, comme pour ouvrir un livre, afin de former une pièce plate d'épaisseur égale.
- 4 Répartissez uniformément le reste du mélange d'herbes sur le porc, puis roulez-le fermement, en commençant par l'extrémité la plus courte, et fixez-le avec de la ficelle de cuisine à intervalles de 2,5 cm. Emboîtez la plaque de rôtissage Ninja® dans la plaque de cuisson Ninja, puis placez le porc, côté couture vers le bas, sur la plaque de rôtissage. À l'aide d'une serviette en papier, séchez la couenne, badigeonnez-la avec la cuillère à soupe d'huile d'olive restante et assaisonnez-la de sel et de poivre selon votre goût.
- 5 Installez une grille au niveau 1. Appuyez sur WHOLE ROAST, puis NIVEAU 2, réglez la température sur 200 °C et la durée sur 55 minutes. Appuyez sur START/STOP pour démarrer le préchauffage.
- 6 Quand l'appareil est chaud, placez la plaque sur la grille du niveau 1. Fermez la porte du four pour commencer la cuisson.
- 7 Après 30 minutes, glissez le panier avec les légumes dans les rails du niveau 4, fermez la porte du four pour reprendre la cuisson. La cuisson est terminée lorsqu'un thermomètre inséré au centre indique 75 °C. Après avoir retiré le rôti du four, laissez-le reposer pendant 3 à 5 minutes avant de le servir avec les légumes.

SPICY PORK KEBABS WITH PITTA BREAD

PIKANTE SCHWEINESPIEßE MIT PITTA-BROT

BROCHETTES DE PORC ÉPICÉES AVEC PAIN PITA



PREP: 10 MINUTES | MARINATE: 30 MINUTES | GRILL: 14 MINUTES
MAKES: 6 SERVINGS

INGREDIENTS

FOR THE KEBABS

- 60ml oil
- 1 unwaxed lemon, zest and juice
- 1 tablespoon Cajun seasoning
- 1 teaspoon dried oregano
- Salt and freshly ground black pepper to taste
- 4 175g thick pork loin steaks, trim off fat and cut into 3cm chunks
- 12 cherry tomatoes
- 1 small red onion, cut into small wedges
- 6 pitta breads
- Salad made with red onions, tomatoes, lettuce to serve
- 6 wooden kebab sticks (soak first for 30 minutes)

DIRECTIONS

- 1 In a large bowl, combine oil, lemon zest, juice, Cajun seasoning, oregano and season to taste. Add pork and toss to coat evenly. Cover and refrigerate for 60 minutes to marinate.
- 2 Thread marinated pork and vegetables onto 6 skewers. Nest Roast Tray in Oven Tray, then place skewers on roast tray. Brush with more marinade.
- 3 Install wire racks on Levels 1 and 3. Place tray on Level 3.
- 4 Select GRILL, select HI and set time to 14 minutes. Close oven door. Press START/STOP to begin cooking.
- 5 After 7 minutes, turn skewers, brush with more marinade, close oven door to resume cooking.
- 6 After 10 minutes, place pittas on wire rack on Level 1 to warm. Close oven door to resume cooking. Cooking is complete when an instant read thermometer reads 75°C. Serve skewers with the warmed pitta and salad.

ZUBEREITUNG: 10 MINUTEN | MARINIEREN: 30 MINUTEN | GRILLEN: 14 MINUTEN
ERGIBT: 6 PORTIONEN

ZUTATEN

FÜR DIE SPIESSE

- 60 ml Öl
- Schale und Saft von 1 ungewachsenen Zitrone
- 1 Esslöffel Cajun-Gewürzmischung
- 1 Teelöffel getrockneter Oregano
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer je nach Geschmack
- 4 175 g dicke Schweinelendensteaks, vom Fett befreit und in 3 cm große Stücke geschnitten
- 12 Kirschtomaten
- 1 kleine rote Zwiebel, in kleine Spalten geschnitten
- 6 Pitta-Brote
- Salat aus roten Zwiebeln, Tomaten, Salatblättern zum Servieren
- 6 Holzspieße (vorher 30 Minuten lang einweichen)

ANLEITUNG

- 1 Öl, Zitronenschale und -saft, Cajun-Gewürzmischung und Oregano in einer großen Schüssel vermischen und nach Geschmack würzen. Das Schweinefleisch hinzugeben und wenden, um es gleichmäßig zu bedecken. Abdecken und zum Marinieren für 60 Minuten in den Kühlschrank geben.
- 2 Das marinierte Schweinefleisch und das Gemüse auf 6 Spieße stecken. Das Ninja® Bratenblech in das Ninja-Backblech stellen und dann die Spieße auf das Bratenblech legen. Erneut mit Marinade bestreichen.
- 3 Die Grillroste auf Ebene 1 und 3 schieben. Das Blech auf Ebene 3 schieben.
- 4 GRILL auswählen, HIGH auswählen und die Zeit auf 14 Minuten einstellen. Die Ofentür schließen. Auf START/STOP drücken, um den Garvorgang zu starten.
- 5 Nach 7 Minuten die Spieße wenden, erneut mit Marinade bestreichen, die Ofentür schließen und mit dem Garen fortfahren.
- 6 Nach 10 Minuten die Pitta-Brote auf den Grillrost auf Ebene 1 geben, um sie zu erwärmen. Die Ofentür schließen, um mit dem Garen fortzufahren. Die Zubereitung ist abgeschlossen, wenn das sofort ablesbare Thermometer 75 °C anzeigt. Die Spieße mit dem warmen Pitta-Brot und dem Salat servieren.

PRÉPARATION : 10 MINUTES | MARINADE : 30 MINUTES | GRILLER: 14 MINUTES
QUANTITÉ : 6 PORTIONS

INGRÉDIENTS

POUR LES BROCHETTES

- 60 ml d'huile
- Zeste et jus de 1 citron non paraffiné
- 1 cuillère à soupe de mélange d'épices cajun pour barbecue
- 1 cuillère à café d'origan séché
- Sel et poivre noir fraîchement moulu, au goût
- 4 175 g steaks épais de longe de porc, sans gras et coupés en morceaux de 3 cm
- 12 tomates cerises
- 1 petit oignon rouge, coupé en petits quartiers
- 6 pains pita
- Une salade composée d'oignons rouges, de tomates et de laitue pour accompagner
- 6 pics à brochette en bois (mettez-les d'abord à tremper 30 minutes)

PRÉPARATION

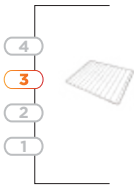
- 1 Dans un grand saladier, mélangez l'huile, le zeste et le jus de citron, les épices cajun, l'origan et assaisonnez au goût. Ajoutez le porc et remuez pour bien imprégner la viande. Couvrez et réfrigérez pendant 60 minutes pour laisser mariner.
- 2 Enfilez le porc mariné et les légumes sur 6 brochettes. Emboîtez la plaque de rôtissage Ninja® dans la plaque de cuisson Ninja, puis placez les brochettes sur la plaque de rôtissage. Badigeonnez-les de marinade.
- 3 Installez les grilles de cuisson aux niveaux 1 et 3. Placez la plaque de cuisson sur le niveau 3.
- 4 Appuyez sur GRILL, appuyez sur HI, et réglez la durée sur 14 minutes. Fermez la porte du four. Appuyez sur START/STOP pour démarrer la cuisson.
- 5 Après 7 minutes, retournez les brochettes, badigeonnez-les à nouveau de marinade, fermez la porte du four pour reprendre la cuisson.
- 6 Après 10 minutes, placez les pitas sur la grille de cuisson sur le niveau 1 pour les réchauffer. Fermez la porte du four pour continuer la cuisson. La cuisson est terminée lorsqu'un thermomètre indique 75 °C. Servir les brochettes avec le pain pita réchauffé et la salade.



CHORIZO, FETA, OLIVE AND RED PEPPER BAKE

HERZHAFTER AUFLAUF MIT CHORIZO, FETA, OLIVEN UND PAPRIKA

GRATIN DE CHORIZO, FETA, OLIVES ET POIVRONS ROUGES



PREP: 20 MINUTES | **BAKE:** 35 MINUTES | **MAKES:** 4 SERVINGS

INGREDIENTS

- 4 eggs
- 200g plain flour
- 13g baking powder
- 200ml milk
- 100ml olive oil
- 120g grated Gruyère
- 1 red pepper, cut into small dices of 1cm
- 65g Greek-style black olives, pitted and halved
- 90g Chorizo, cut into slices 3mm thick
- 100g feta cheese, cut into 1cm cubes
- Pepper to taste

DIRECTIONS

- 1 In a large bowl, mix the eggs with flour and baking powder.
- 2 Then mix in milk and olive oil to the bowl, before adding the grated cheese and all remaining ingredients.
- 3 Pour the mixture into a greased rectangular ovenproof dish. (Ideally 20cm x 25cm x 4cm)
- 4 Install the wire rack on level 3. Select BAKE, set temperature to 180°C, and set time to 30-35 minutes. Press START/STOP to begin preheating.
- 5 When the unit has preheated, place dish on wire rack on Level 3. Close oven door to begin cooking.
- 6 At the end of the cooking time, check if done by using a wooden skewer – if it comes out clean, it's ready. Allow to cool down before serving it with a green salad.

ZUBEREITUNG: 20 MINUTEN | **BAKEN:** 35 MINUTEN | **ERGIBT:** 4 PORTIONEN

ZUTATEN

- 4 Eier
- 200 g Mehl
- 13 g Backpulver
- 200 ml Milch
- 100 ml Olivenöl
- 120 g geriebener Gruyère
- 1 rote Paprika, in 1 cm große Würfel geschnitten
- 65 g schwarze griechische Oliven, entsteint und in Hälften geschnitten
- 90 g Chorizo, in 3 mm dicke, halbierte Scheiben geschnitten
- 100 g Feta-Käse, in 1 cm große Würfel geschnitten
- Pfeffer nach Geschmack

ANLEITUNG

- 1 In einer großen Schüssel Eier, Mehl und Backpulver vermischen.
- 2 Anschließend Milch und Olivenöl in die Schüssel geben, danach den geriebenen Käse und alle anderen Zutaten hinzugeben.
- 3 Die Mischung in eine gefettete rechteckige Auflaufform geben. (Ideal wären 20 cm x 25 cm x 4 cm)
- 4 Den Grillrost auf Ebene 3 schieben. BAKE auswählen, die Temperatur auf 180 °C und die Zeit auf 30–35 Minuten einstellen. Auf START/STOP drücken, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
- 5 Wenn das Gerät vorgeheizt ist, die Auflaufform auf dem Grillrost auf Ebene 3 platzieren, die Ofentür schließen und mit dem Garen beginnen.
- 6 Nach Ablauf der Garzeit mit einem Holzstab prüfen, ob der Kuchen fertig ist – wenn kein Teig auf dem Holzstab hängen bleibt, ist er fertig. Abkühlen lassen und mit grünem Salat servieren.

PRÉPARATION: 20 MINUTES | **CUIRE AU FOUR :** 35 MINUTES | **QUANTITÉ :** 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

- 4 œufs
- 200 g de farine
- 13 g de levure chimique
- 200 ml de lait
- 100 ml d'huile d'olive
- 120 g de Gruyère râpé
- 1 poivron rouge, découpé en petits dés de 1 cm
- 65 g d'olives noires à la grecque, dénoyautées et coupées en deux
- 90 g de chorizo, découpé en rondelles de 3 mm d'épaisseur
- 100 g de feta, découpée en cubes de 1 cm
- Poivre noir, au goût

PRÉPARATION

- 1 Dans un grand bol, mélanger les œufs avec la farine et la levure chimique.
- 2 Puis incorporer le lait et l'huile d'olive, avant d'ajouter le fromage râpé et le reste des ingrédients.
- 3 Verser le mélange dans un plat de cuisson rectangulaire graissé (de préférence de 20 cm x 25 cm x 4 cm).
- 4 Installer la grille au niveau 3. Sélectionner BAKE et régler la température à 180 °C et le temps de cuisson sur 30-35 minutes. Appuyer sur START/STOP pour commencer le préchauffage.
- 5 Quand l'appareil est chaud, placer le plat de cuisson sur la grille de cuisson du niveau 3 et fermer la porte du four pour commencer la cuisson.
- 6 Le gratin est prêt lorsqu'un pic à brochette en bois propre inséré au centre en ressort propre. Laisser refroidir légèrement avant de servir avec une salade verte.

GREEK-STYLE LEG OF LAMB WITH ONIONS, POTATOES AND COURGETTES

LAMMKEULE NACH GRIECHISCHER ART MIT ZWIEBELN, KARTOFFELN UND ZUCCHINI

GIGOT D'AGNEAU À LA GRECQUE ET SES OIGNONS, POMMES DE TERRE ET COURGETTES



PREP: 20 MINUTES | WHOLE ROAST: 60 MINUTES | MAKES: 4-6 SERVINGS

INGREDIENTS

- 2 red onions cut into 2.5cm thick slices
- 1kg potatoes, cut into 5mm thick slices
- 300ml chicken stock
- 1.6kg leg of lamb
- 2 garlic cloves, minced
- 50g pitted Kalamata olives, chopped
- 1 teaspoon dried oregano
- 1 tablespoon olive oil
- Sea salt and freshly ground black pepper
- 750g courgettes
- 1 tablespoon sunflower oil

DIRECTIONS

- Place onions in an even layer in the centre of the oven tray. Cover onions with sliced potatoes and stock.
- In a small bowl, mix the garlic, olives, oregano, oil, salt and pepper together. Rub mixture all over leg of lamb, coating evenly.
- Place lamb on top of potatoes on tray.
- Install the wire rack on Level 1. Select WHOLE ROAST, select 2 LEVEL, set temperature to 190 °C and set time to 60 minutes. Press START/STOP to begin preheating.
- When the unit has preheated, carefully place tray on wire rack on Level 1. Close oven door to begin cooking.
- Prepare courgettes by slicing in half horizontally and then into 5cm chunks. Brush with oil and season to taste. Arrange in a single layer on Air Fry Basket.
- After 35 minutes, baste lamb with juices and rearrange potatoes if they are starting to colour. Slide basket with courgettes into the rails of Level 4, then close oven door to continue cooking.
- Cooking of the lamb is complete when an instant read thermometer reads 70°C. Remove lamb and potatoes from oven. Loosely cover lamb with a large piece of aluminum foil and let rest for 10 minutes before slicing and serving with vegetables.

TIP
If you like your vegetables browner, just cook for a few more minutes whilst the lamb is standing.

ZUBEREITUNG: 20 MINUTEN | BRATEN XL: 60 MINUTEN | ERGIBT: 4-6 PORTIONEN

ZUTATEN

- 2 rote Zwiebeln, in 2,5 cm dicke Scheiben geschnitten
- 1 kg Kartoffeln, in 5 mm dicke Scheiben geschnitten
- 300 ml Hühnerbrühe
- 1,6 kg Lammkeule
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 50 g entsteinte Kalamata-Oliven, gehackt
- 1 Teelöffel getrockneter Oregano
- 1 Esslöffel Olivenöl Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 750 g Zucchini
- 1 Esslöffel Sonnenblumenöl

ANLEITUNG

- Die Zwiebeln in einer gleichmäßigen Schicht in der Mitte des Backblechs verteilen. Die Zwiebeln mit den Kartoffelscheiben bedecken und Brühe darüber gießen.
- Knoblauch, Oliven, Oregano, Öl, Salz und Pfeffer in einer kleinen Schüssel vermengen. Mischung gleichmäßig auf der Lammkeule verreiben.
- Die Lammkeule auf die Kartoffeln auf dem Blech geben.
- Den Grillrost auf Ebene 1 schieben. WHOLE ROAST auswählen, LEVEL 2 auswählen, die Temperatur auf 190 °C und die Zeit auf 60 Minuten einstellen. Zum Vorheizen auf START/STOP drücken.
- Wenn das Gerät vorgeheizt ist, das Backblech vorsichtig auf den Grillrost auf Ebene 1 stellen. Die Ofentür schließen, um mit dem Garen zu beginnen.
- Die Zucchini zunächst horizontal und dann in 5 cm dicke Stücke schneiden. Mit Öl bestreichen und je nach Geschmack würzen. In einer einzelnen Schicht im Air-FryFrittierkorb platzieren.
- Nach 35 Minuten das Lamm mit den Säften begießen und die Kartoffeln neu anordnen, wenn sie sich verfärben. Den Korb mit den Zucchinistückchen auf den Schienen auf Ebene 4 platzieren und dann vor dem Garen die Ofentür schließen.
- Die Garzeit ist abgeschlossen, wenn das sofort ablesbare Thermometer 70 °C anzeigt. Daraufhin das Lamm und die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen. Das Lamm locker mit einem großen Stück Alufolie abdecken und 10 Minuten ruhen lassen, bevor es geschnitten und mit Gemüse serviert wird.

HINWEIS
Wenn Sie brauneres Gemüse wünschen, einfach für ein paar Minuten weiter garen, während das Lamm ruht.

PRÉPARATION : 20 MINUTES | RÔTIR XL : 60 MINUTES | QUANTITÉ : 4 À 6 PORTIONS

INGRÉDIENTS

- 2 oignons rouges coupés en tranches de 2,5 cm d'épaisseur
- 1 kg de pommes de terre, découpées en tranches de 5 mm d'épaisseur
- 300 ml de bouillon de poule
- 1,6 kg de gigot d'agneau
- 2 gousses d'ail, hachées
- 50 g d'olives Kalamata dénoyautées, hachées
- 1 cuillère à café d'origan séché
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre noir fraîchement moulu
- 750 g de courgettes
- 1 cuillère à soupe d'huile de tournesol

PRÉPARATION

- Placez les oignons en une couche uniforme au centre de la plaque de cuisson Ninja. Mettez les pommes de terre sur les oignons et versez le bouillon dessus.
- Dans un petit bol, mélangez l'ail, les olives, l'origan, l'huile, le sel et le poivre. Frottez le mélange sur l'ensemble du gigot, en l'enrobant uniformément.
- Placez l'agneau sur les pommes de terre sur la plaque.
- Installez la grille au niveau 1. Appuyez sur WHOLE ROAST, puis 2 LEVEL, réglez la température sur 190 °C et la durée sur 60 minutes. Appuyez sur START/STOP pour démarrer le préchauffage.
- Quand l'appareil est chaud, placez soigneusement la plaque sur la grille au niveau 1. Fermez la porte du four pour commencer la cuisson.
- Préparez les courgettes en les coupant en deux horizontalement, puis en morceaux de 5 cm. Badigeonnez d'huile et assaisonnez selon les goûts. Disposez en une seule couche dans le panier pour friture sans huile.
- Après 35 minutes, arrosez l'agneau avec le jus de cuisson et réarrangez les pommes de terre si elles commencent à colorer. Glissez le panier avec les courgettes dans les rails du niveau 4, puis fermez la porte du four pour poursuivre la cuisson.
- Lorsque la cuisson est terminée et que le thermomètre indique 70 °C, retirez l'agneau et les pommes de terre du four. Enveloppez sans serrer l'agneau d'une grande feuille d'aluminium et laissez-le reposer pendant 10 minutes avant de le découper en tranches et de le servir avec les légumes.

REMARQUE
si vous aimez vos légumes plus colorés, faites-les cuire quelques minutes de plus pendant que vous laissez reposer l'agneau.

THAI SALMON AND GREEN BEAN CURRY WITH JASMINE RICE

THAI-LACHS UND GRÜNES BOHNENCURRY MIT JASMIN-REIS

CURRY THAÏLANDAIS DE SAUMON ET HARICOTS VERTS AVEC RIZ JASMIN



PREP: 10 MINUTES | BAKE: 30 MINUTES | MAKES: 4 SERVINGS

INGREDIENTS

- 1 can (400ml) coconut milk
- 4 tablespoons Thai red curry paste
- 4 x 120g salmon fillets
- 200g green beans, trimmed and cut in two
- 1 bunch of spring onions, sliced
- 25g fresh coriander leaves and stalks (save some of the leaves for garnish)
- 200g jasmine rice
- 475ml boiling water or stock
- Salt
- 1 lime, cut into wedges, to serve

DIRECTIONS

- 1 In a jug, whisk coconut milk and curry paste together. Place salmon, trimmed beans and spring onions onto the oven tray. Sprinkle over coriander, pour over coconut milk and paste.
- 2 Wash rice and place in a shallow casserole dish, pour over boiling water/stock and add salt if not using stock. Stir together. Cover casserole dish with lid or tightly cover with foil to prevent steam from escaping.
- 3 Install the wire racks on level 3 and 1. Select BAKE, select 2 LEVEL, set temperature to 180°C, and set time to 30 minutes. Press START/STOP to begin preheating.
- 4 When the unit has preheated, place casserole dish on wire rack on Level 3 for 30 minutes. Close oven door to begin cooking. After 5 minutes, place oven tray on Level 1 on wire rack. Close oven door and continue cooking.
- 5 When cooking is complete, remove from oven. Remove foil or lid from rice and with a fork, fluff rice before serving. Garnish salmon with coriander leaves, and lime wedges and serve with the rice.

TIP
Baby corn can be added, if desired.

ZUBEREITUNG: 10 MINUTEN | BAKEN: 30 MINUTEN | ERGIBT: 4 PORTIONEN

ZUTATEN

- 1 Dose (400 ml) Kokosmilch
- 4 Esslöffel rote Thai-Currypaste
- 4 x 120 g Lachsfilets
- 200 g grüne Bohnen, Enden abgeschnitten und halbiert
- 1 Bund Frühlingszwiebeln, in Ringe geschnitten
- 25 g frische Korianderblätter und Stängel (einige Blätter als Garnitur aufbewahren)
- 200 g Jasmin-Reis
- 475 ml kochendes Wasser oder Brühe
- Salz
- 1 Limette, geachtelt, zum Servieren

ANLEITUNG

- 1 Kokosmilch und Currypaste in einem Krug verquirlen. Den Lachs, die geschnittenen Bohnen und die Frühlingszwiebeln auf dem Backblech platzieren. Mit Koriander bestreuen, Kokosmilch und Paste darüber gießen.
- 2 Den Reis waschen und in eine flache Auflaufform geben, kochendes Wasser/Brühe darüber gießen und Salz hinzugeben, wenn keine Brühe verwendet wird. Zusammen umrühren. Die Auflaufform mit dem Deckel verschließen oder eng mit Folie abdecken, damit kein Dampf austreten kann.
- 3 Den Grillrost auf Ebene 3 und 1 schieben. BAKE auswählen, LEVEL 2 auswählen, die Temperatur auf 180 °C und die Zeit auf 30 Minuten einstellen. Zum Vorheizen auf START/STOP drücken.
- 4 Wenn das Gerät vorgeheizt ist, die Auflaufform für 30 Minuten auf den Grillrost auf Ebene 3 stellen. Die Ofentür schließen, um mit dem Garen zu beginnen. Das Backblech nach
- 5 Minuten auf dem Grillrost auf Ebene 1 platzieren. Die Ofentür schließen und weiter backen. 5 Nach dem Garen aus dem Ofen nehmen. Die Folie oder den Deckel vom Reis entfernen und den Reis vor dem Servieren mit einer Gabel auflockern. Den Lachs mit Korianderblättern und Limettenachteln zusammen mit dem Reis servieren.

TIPP
Babymais kann hinzugefügt werden, falls erwünscht.

PRÉPARATION: 10 MINUTES | CUIRE AU FOUR : 30 MINUTES | QUANTITÉ : 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

- 1 boîte (400 ml) de lait de coco
- 4 cuillères à soupe de pâte de curry rouge thaï
- 4 filets de saumon de 120 g chacun
- 200 g de haricots verts, parés et coupés en deux
- 1 botte d'oignons nouveaux (cébettes), émincés
- 25 g de feuilles et de tiges de coriandre fraîche (réservez quelques feuilles pour la garniture)
- 200 g de riz jasmin
- 475 ml d'eau bouillante ou de bouillon
- Sel
- 1 citron vert, coupé en quartiers, pour servir

PRÉPARATION

- 1 Dans un bol, mélangez le lait de coco et la pâte de curry. Placez le saumon, les haricots parés et les oignons nouveaux sur la plaque de cuisson Ninja. Saupoudrez de coriandre, versez le lait de coco et la pâte.
- 2 Lavez le riz et placez-le dans une cocotte peu profonde, versez l'eau bouillante/le bouillon et ajoutez du sel si vous n'utilisez pas de bouillon. Mélangez. Couvrez la cocotte avec un couvercle ou couvrez-la hermétiquement avec du papier d'aluminium pour empêcher la vapeur de s'échapper.
- 3 Installez les grilles aux niveaux 3 et 1. Appuyez sur BAKE, puis 2 LEVEL, réglez la température sur 180 °C et la durée sur 30 minutes. Appuyez sur START/STOP pour démarrer le préchauffage.
- 4 Quand l'appareil est chaud, placez la cocotte sur une grille au niveau 3 pendant 30 minutes. Fermez la porte du four pour commencer la cuisson. Après 5 minutes, placez la plaque de cuisson au niveau 1 sur la grille de cuisson. Fermez la porte du four et poursuivez la cuisson.
- 5 Lorsque la cuisson est terminée, retirez du four. Retirez la feuille d'aluminium ou le couvercle du riz et, à l'aide d'une fourchette, aérez le riz avant de servir. Garnissez le saumon de feuilles de coriandre et de quartiers de citron vert et servez-le avec le riz.

CONSEIL
vous pouvez également ajouter des mini épis de maïs.

VEGETABLE TIAN

GEMÜSEAUFLAUF TIAN

TIAN DE LÉGUMES



PREP: 40 MINUTES | ROAST: 35-40 MINUTES | MAKES: 4-6 SERVINGS

INGREDIENTS

- 500g aubergines, cut into 7 mm slices
- 2 tablespoons salt
- 500g courgettes, cut into 5 mm slices
- 4-5 beefsteak tomatoes, cut into 5 mm slices
- 6 tablespoons olive oil, divided
- Fresh thyme
- 1 tablespoon fresh basil leaves, chopped
- 2 garlic cloves, cut into strips
- 2-3 bay leaves cut in 3

DIRECTIONS

- 1 In a strainer, salt the aubergine slices and let them drain for half an hour.
- 2 Meanwhile rub the bottom of oven tray with a garlic clove and brush with 1 tablespoon olive oil.
- 3 In a small bowl, toss thyme, basil with olive oil and start brushing the courgette and tomato slices.
- 4 Rinse the aubergine slices and pat dry before brushing them with the herb oil
- 5 Assemble Tian by alternating the slices of aubergine, courgette and tomatoes in a slightly lying position and slide a slice of garlic every 4-5 pieces of vegetable. Do this until the whole of tray is covered. Sprinkle with bay leaves and a few sprigs of thyme. Brush with herb oil.
- 6 Install a wire rack on Level 3. Select ROAST, set temperature to 170°C and set time to 40 minutes. Press START / STOP to begin preheating.
- 7 When the unit has preheated, place oven tray on wire rack on Level 3 and close oven door to begin cooking. Halfway through cooking, brush vegetables with any remaining oil.
- 8 Serve Tian with fish or meat.

TIP
Make your dish even more delicious by adding mozzarella or goat's cheese slices.

ZUBEREITUNG: 40 MINUTEN | BRATEN: 35-40 MINUTEN | ERGIBT: 4-6 PORTIONEN

ZUTATEN

- 500 g Auberginen, in 7 mm dicke Scheiben geschnitten
- 2 Essloffel Salz
- 500 g Zucchini, in 5 mm dicke Scheiben geschnitten
- 4-5 Ochsenherztomaten, in 5 mm dicke Scheiben geschnitten
- 6 Essloffel Olivenöl, aufgeteilt
- Frischer Thymian
- 1 Essloffel Basilikum
- 2 Knoblauchzehen, in Streifen geschnitten
- 2-3 Lorbeerblätter, in 3 Stücke geschnitten

ANLEITUNG

- 1 Die Auberginenscheiben in einem Sieb salzen und eine halbe Stunde abtropfen lassen.
- 2 In der Zwischenzeit den Boden des Backblechs mit einer Knoblauchzehe einreiben und 1 Esslöffel Olivenöl hineingeben.
- 3 In einer kleinen Schüssel den frischen Thymian und Basilikum mit Olivenöl verrühren und die Zucchini- und Tomatenscheiben damit einpinseln.
- 4 Die Auberginenscheiben kurz abspülen und trocken tupfen, dann ebenfalls mit der Kräuteröl Mischung einpinseln.
- 5 Für den Tian-Auflauf die Auberginen-, Zucchini- und Tomatenscheiben abwechselnd leicht liegend schichten und alle 4-5 Gemüsestücke eine Knoblauchscheibe einschieben. Wiederholen bis das gesamte Blech ist bedeckt. Mit Lorbeerblättern und ein paar Zweigen Thymian bestreuen. Mit der Kräuteröl Mischung beträufeln.
- 6 Den Grillrost auf Ebene 1 schieben. ROAST auswählen, LEVEL 3 auswählen, die Temperatur auf 180 °C und die Zeit auf 40 Minuten einstellen. Zum Vorheizen auf START/STOP drücken.
- 7 Wenn das Gerät vorgeheizt ist, das Backblech auf den Grillrost auf Ebene 3 stellen. Die Ofentür schließen, um mit dem Garen zu beginnen. Nach der Hälfte der Garzeit das Gemüse mit dem restlichen Öl einpinseln.
- 8 Den Tian zu Fisch oder Fleisch servieren.

TIPP
Mit zusätzlichem Mozzarella oder Ziegenkäse wird das Gericht noch leckerer.

PRÉPARATION : 40 MINUTES | RÔTIR : 35-40 MINUTES | QUANTITÉ : 4-6 PORTIONS

INGRÉDIENTS

- 500 g aubergines coupées en rondelle de 7 mm
- 2 cuillère à soupe de sel fin
- 500 g courgettes coupées en rondelle de 5 mm
- 4-5 tomates bien charnues de type cœur de bœuf coupées en rondelle de 5 mm
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive, à ajouter séparément
- Thym frais
- 1 cuillère à soupe de basilic
- 2 gousses d'ail coupées en lamelles
- 2-3 Feuilles de Laurier coupées en 3

PRÉPARATION

- 1 Dans un écumoire,, salez les rondelles d'aubergine et laissez les dégorger pendant une petite demi-heure.
- 2 Pendant ce temps frottez le fond de votre la plaque de cuisson avec une gousse d'ail et versez-y 1 cuillère à soupe d'huile d'olive.
- 3 Dans un petit bol, mélangez le thym, le basilic avec d'huile d'olive et commencez à badigeonner les rondelles de courgette et de tomates.
- 4 Rincez grossièrement les aubergines et séchez-les avant de les badigeonner, à leur tour, d'huile parfumée aux herbes
- 5 Assemblez le tian en alternant les rondelles d'aubergines, de courgettes et de tomates en position légèrement couchée et en intercalant une lamelle d'ail toutes les 4-5 tranches. Procédez ainsi jusqu'à recouvrir tout la plaque de cuisson. Parsemez de feuilles de laurier et de quelques branches de thym. Versez un léger filet d'huile parfumée aux herbs sur l'ensemble.
- 6 Installez une grille au niveau 3. Appuyez sur ROAST, réglez la température sur 170 °C et la durée sur 40 minutes. Appuyez sur START/STOP pour démarrer le préchauffage.
- 7 Quand l'appareil est chaud, placez la plaque de cuisson Ninja sur la grille au niveau 3. Fermez la porte du four pour commencer la cuisson. À mi-cuisson, badigeonner les légumes avec l'huile restante.
- 8 Servez le tian l en accompagnement d'un poisson ou d'une viande de votre choix.

ASTUCE
Rendez votre plat encore plus gourmand en y ajoutant des rondelles de mozzarella ou de fromage de chèvre.

FISH AND CHIPS



PREP: 30 MINUTES | **AIR FRY:** 35 MINUTES | **MAKES:** 4 SERVINGS

INGREDIENTS

850g Maris Piper or King Edward potatoes, peeled & cut into 1½-2cm thick chips
4 haddock fillets (120g each)
1 medium egg
1 tablespoon milk
30g plain flour
85g dried breadcrumbs
2 tablespoon oil
Cooking oil spray
Salt and pepper, to taste



DIRECTIONS

- 1 In a large bowl, soak the cut chips in cold water for 30 minutes.
- 2 Season haddock fillets. Beat egg with milk. Crumb haddock by dipping each fillet first in flour, then the egg mixture, then the breadcrumbs. Place on a tray and place in fridge to set.
- 3 After 30 minutes, drain, rinse and dry chips well and mix with 2 tablespoons oil. Do not season with salt at this point. Nest the roast tray in the oven tray, then spray with oil. Spread chips evenly on tray.
- 4 Install the wire rack on Level 2. Select AIR FRY, select 2 LEVEL, set temperature to 200°C and set time to 35 minutes. Press START/STOP to begin preheating. When the unit has preheated, place tray on wire rack on Level 2. Close oven door to begin cooking.
- 5 Spray the Air Fry basket with oil. Spray both sides of the crumbed fish with oil and place in Air Fry basket.
- 6 After 15 minutes, slide Air Fry basket on Level 4 and close oven to continue cooking.
- 7 After 25 minutes, turn chips. They may require one more turn before cooking is finished.
- 8 When fish and chips are cooked, season chips with salt and serve hot with mushy peas.

ZUBEREITUNG: 30 MINUTEN | **HEIßLUFT-FRITTIEREN:** 35 MINUTEN
ERGIBT: 4 PORTIONEN

ZUTATEN

850 g Kartoffeln für Pommes
Frites, geschält und in 1½-2
cm dicke Längen geschnitten
4 Schellfischfilets (je 120 g)
1 mittelgroßes Ei
1 Esslöffel Milch
30 g Mehl
85 g Paniermehl
2 Esslöffel Öl
Kochspray
Salz und Pfeffer nach
Geschmack

ANLEITUNG

- 1 Die geschnittenen Pommes frites in einer großen Schüssel mit kaltem Wasser 30 Minuten einweichen lassen.
- 2 Die Schellfischfilets würzen. Ei mit Milch verquirlen. Jedes Schellfischfilet erst in Mehl, dann in die Eiermischung und dann in das Paniermehl tauchen, um es zu panieren. Auf ein Blech geben und im Kühlschrank setzen lassen.
- 3 Nach 30 Minuten das Wasser der Pommes frites abgießen, die Pommes frites abspülen und abtrocknen und dann mit 2 Esslöffeln Öl bestreichen. Zu diesem Zeitpunkt nicht mit Salz würzen. Das Bratenblech in dem Ofen platzieren und mit Öl einsprühen. Die Pommes frites gleichmäßig auf dem Blech verteilen.
- 4 Den Gitterrost auf Ebene 2 schieben. AIR FRY auswählen, LEVEL 2 auswählen, die Temperatur auf 200 °C und die Zeit auf 35 Minuten einstellen. Zum Vorheizen auf START/STOP drücken. Wenn das Gerät vorgeheizt ist, das Backblech auf den Gitterrost auf Ebene 2 stellen. Die Ofentür schließen, um mit dem Garen zu beginnen.
- 5 Den Air-Fry-Frittierkorb mit Öl einsprühen. Beide Seiten des panierten Fisches mit Öl einsprühen und ihn in den Air-FryFrittierkorb geben.
- 6 Den Air-Fry-Frittierkorb nach 15 Minuten auf Ebene 4 stellen und die Ofentür schließen, bevor die Garzeit fortgesetzt wird.
- 7 Die Pommes frites nach 25 Minuten wenden. Das kann u. U. mehrmals nötig sein.
- 8 Wenn der Fisch und die Pommes frites gar sind, die Pommes frites mit Salz würzen und heiß mit Erbsenpüree servieren.

PRÉPARATION: 30 MINUTES | **FRIRE SANS HUILE :** 35 MINUTES | **QUANTITÉ :** 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

850 g de pommes de terre
épluchées et coupées en
frites épaisses de 1½ à 2 cm
d'épaisseur
4 filets de poisson blanc (120
g chacun)
1 œuf moyen
1 cuillère à soupe de lait
30 g de farine
85 g de chapelure
2 cuillères à soupe d'huile
Spray de cuisson
Sel et poivre, au goût

PRÉPARATION

- 1 Dans un grand bol, faites tremper les frites coupées dans de l'eau froide pendant 30 minutes.
- 2 Assaisonnez les filets de poisson. Battez l'œuf avec le lait. Panez le poisson en plongeant chaque filet d'abord dans la farine, puis dans le mélange d'œuf, puis dans la chapelure. Posez-les sur une plaque et mettez-les au réfrigérateur pour les faire prendre.
- 3 Après 30 minutes, égouttez, rincez et séchez bien les frites et mélangez-les avec 2 cuillères à soupe d'huile. Ne salez pas à ce stade. Emboîtez la plaque de rôtissage Ninja® dans la plaque de cuisson Ninja, puis vaporisez-la d'huile. Étalez les frites uniformément sur la plaque.
- 4 Installez la grille au niveau 2. Appuyez sur AIR FRY, puis NIVEAU 2, réglez la température à 200 °C et la durée sur 35 minutes. Appuyez sur START/STOP pour démarrer le préchauffage. Quand l'appareil est chaud, placez la plaque sur la grille de cuisson au niveau 2. Fermez la porte du four pour commencer la cuisson.
- 5 Vaporisez le panier pour friture sans huile avec de l'huile. Vaporisez les deux côtés du poisson pané d'huile et placez-le dans le Panier pour friture sans huile.
- 6 Au bout de 15 minutes, placez le Panier pour friture sans huile au niveau 4 et fermez le four pour poursuivre la cuisson.
- 7 Après 25 minutes, retournez les frites. Il faudra peut-être les retourner encore une fois avant la fin de la cuisson.
- 8 Quand les fish and chips sont cuits, assaisonnez les frites avec du sel et servez-les chaudes avec une purée de petits pois.



HAM AND PINEAPPLE INDIVIDUAL PIZZAS

INDIVIDUELLE SCHINKEN-ANANAS-PIZZAS

MINI PIZZAS AU JAMBON ET À L'ANANAS



PREP: 15 MINUTES | PIZZA: 15-18 MINUTES | MAKES: 4 SERVINGS

INGREDIENTS

- 400g raw pizza dough, ready to use
- Flour, for rolling
- 1 teaspoon cornmeal or semolina
- 6 tablespoons pizza sauce
- 60g grated mozzarella
- 60g grated mature Cheddar cheese
- Dried oregano or basil, to taste
- 1 slice ham, cut into 1½ cm squares
- 70g sliced canned pineapple, drained and cut into 1½ cm chunks

DIRECTIONS

- 1 Divide pizza dough into four and, using a little flour, roll each piece out into roughly 12cm circles.
- 2 Line Oven Tray with baking parchment, dust with cornmeal or semolina and place pizza bases on tray.
- 3 Spread a tablespoon of pizza sauce onto each base. Mix the cheeses together and divide between pizzas. Sprinkle two bases with dried oregano or basil. Roughly spread a tablespoon of pizza sauce on top of each of these. Divide ham then the pineapple onto the other two pizzas.
- 4 Install the wire rack on Level 3. Select PIZZA, set temperature to 200°C and set time to 18 minutes. Press START/STOP to begin preheating.
- 5 When the unit has preheated, place Oven Tray on wire rack on Level 3. Close oven door to begin cooking.
- 6 After 15 minutes, check to see whether pizzas have coloured a little underneath. Leave for few more minutes if necessary.
- 7 When cooked, enjoy straight away.

TIP
Line oven tray with baking parchment for easy removal of pizza.

ZUBEREITUNG: 15 MINUTEN | PIZZA: 15-18 MINUTEN | ERGIBT: 4 PORTIONEN

ZUTATEN

- 400 g roher, fertiger Pizzateig
- Mehl, zum Ausziehen
- 1 Teelöffel Maismehl oder Grieß
- 6 Esslöffel Pizzasauce
- 60 g geriebener Mozzarella
- 60 g geriebener gereifter Cheddar-Käse
- Oregano oder Basilikum, getrocknet, nach Geschmack
- 1 Scheibe Schinken, in 1½ cm große Quadrate geschnitten
- 70 g geschnittene Dosenananas, abgetropft und in 1½ cm große Stückchen geschnitten

ANLEITUNG

- 1 Den Pizzateig in vier Portionen aufteilen und jede mit etwas Mehl zu runden, etwa 12 cm großen Teiglingen ausziehen.
- 2 Das Backblech mit Backpapier auslegen, mit Maismehl oder Grieß bestäuben und die Pizzaböden auf dem Blech platzieren.
- 3 Auf jedem Boden einen Esslöffel Pizzasauce verteilen. Die Käsesorten vermengen und auf die Pizzas aufteilen. Zwei Böden mit dem getrockneten Oregano oder Basilikum bestreuen. Auf jedem dieser Böden ungefähr einen Esslöffel Pizzasauce verteilen. Den Schinken und dann die Ananas auf die beiden anderen Pizzas verteilen.
- 4 Den Grillrost auf Ebene 3 schieben. PIZZA auswählen, die Temperatur auf 200 °C und die Zeit auf 18 Minuten einstellen. Zum Vorheizen auf START/STOP drücken.
- 5 Wenn das Gerät vorgeheizt ist, das Backblech auf den Grillrost auf Ebene 3 stellen. Die Ofentür schließen, um mit dem Garen zu beginnen.
- 6 Nach 15 Minuten nachsehen, ob die Pizzas auf der Unterseite Farbe annehmen. Für einige weitere Minuten im Ofen lassen, falls notwendig.
- 7 Nach dem Kochen sofort servieren.

TIPP
Zum einfachen Herausnehmen der Pizza das Backblech mit Backpapier auslegen.

PRÉPARATION: 15 MINUTES | PIZZA : 15-18 MINUTES | QUANTITÉ : 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

- 400 g de pâte à pizza prête à l'emploi
- Farine pour le pétrissage
- 1 cuillère à café de semoule de maïs ou de semoule de blé
- 6 cuillères à soupe de sauce à pizza
- 60 g de mozzarella râpée
- 60 g de cheddar ou gouda râpé
- Origan ou basilic séché, selon les goûts
- 1 tranche de jambon, coupée en carrés de 1½ cm
- 70 g d'ananas en conserve en tranches, égoutté et coupé en morceaux de 1½ cm

PRÉPARATION

- 1 Divisez la pâte à pizza en quatre et, avec un peu de farine, étalez chaque morceau en cercles d'environ 12 cm.
- 2 Recouvrez la plaque de cuisson de papier cuisson, saupoudrez de semoule de maïs ou de semoule de blé et placez les bases de pizza sur la plaque.
- 3 Répartissez une cuillère à soupe de sauce à pizza sur chaque base. Mélangez les fromages et répartissez-les entre les pizzas. Saupoudrez deux bases d'origan ou de basilic séché. Répartissez grossièrement une cuillère à soupe de sauce à pizza sur chacune d'entre elles. Divisez le jambon et l'ananas en deux et placez-les sur les deux autres pizzas.
- 4 Installez la grille au niveau 3. Appuyez sur PIZZA, réglez la température sur 200 °C et la durée sur 18 minutes. Appuyez sur START/STOP pour démarrer le préchauffage.
- 5 Quand l'appareil est chaud, placez la plaque du four sur la grille au niveau 3. Fermez la porte du four pour commencer la cuisson.
- 6 Après 15 minutes, vérifiez si les pizzas ont coloré légèrement en dessous. Laissez cuire quelques minutes de plus si nécessaire.
- 7 Une fois cuites, mangez-les chaudes.

CONSEIL
Recouvrez la plaque du four de papier cuisson pour sortir facilement la pizza.

GOAT’S CHEESE, ROASTED ONION & MUSHROOM PIZZA

PIZZA MIT ZIEGENKÄSE, RÖSTZWIEBELN UND FUNGHI

PIZZA AU FROMAGE DE CHÈVRE, OIGNON RÔTI ET CHAMPIGNONS



PREP: 25 MINUTES | ROAST: 25 MINUTES | PIZZA: 12-13 MINUTES
MAKES: 4 SERVINGS

INGREDIENTS

- 2 medium onions, cut in half
- 1 tablespoon oil
- 1 large garlic clove, crushed
- Flour, for rolling dough
- 2 teaspoons fine cornmeal
- 330g ready-to-use fresh pizza dough
- 175g goat's cheese with rind, roughly torn into 2-3cm pieces, or vegetarian equivalent
- 85g chestnut mushrooms, thinly sliced
- Sea salt and pepper, to taste
- Extra-virgin olive oil, to drizzle (optional)
- Small handful flat-leaf parsley leaves, roughly chopped

DIRECTIONS

- Brush onions with oil, place on oven tray with garlic. Install the wire rack on Level 3. Select ROAST, set temperature to 180°C and set time to 25 minutes. Press START/STOP to begin preheating. When preheated, place oven tray on wire rack on Level 3 and close oven to begin cooking. Remove onions to a board to cool and then finely slice. Wash tray.
- Sprinkle the cornmeal onto the oven tray - concentrating it on raised central area to prevent any sticking.
- Roll out the pizza dough, using a little flour, to fit the oven tray and place inside. Push dough so it comes just a little up the edges.
- Spread onions onto pizza dough, leaving a 2cm border around edges. Dot with pieces of goat's cheese followed by the mushrooms. Season to taste and drizzle with olive oil.
- Install the wire rack on Level 3. Select PIZZA, set temperature to 220°C and set time to 13 minutes. Press START/STOP to begin preheating.
- When the unit has preheated, place oven tray on wire rack on Level 3. Close oven door to begin cooking.
- After 12 minutes, check to see whether pizza has coloured underneath by lifting a corner with a silicone spatula. Leave for another minute if necessary.
- When cooked, sprinkle with parsley, drizzle with more oil, if desired, and serve hot with a crisp salad.

TIP
Line oven tray with baking parchment for easy removal of pizza.

ZUBEREITUNG: 25 MINUTEN | BRATEN: 25 MINUTEN | PIZZA: 12-13 MINUTEN
ERGIBT: 4 PORTIONEN

ZUTATEN

- 2 mittelgroße Zwiebeln, halbiert
- 1 Esslöffel Öl
- 1 große Knoblauchzehe, zerstoßen
- Mehl, zum Ausziehen des Teigs
- 2 Teelöffel feines Maismehl oder Grieß
- 330 g fertiger, frischer Pizzateig
- 175 g Ziegenkäse mit Rinde, in ca. 2-3 cm große Stücke zerrissen, oder vegetarisches Äquivalent
- 85 g Champignons, in dünne Scheiben geschnitten
- Meersalz und Pfeffer nach Geschmack
- Natives Olivenöl Extra, zum Träufeln (optional)
- Eine kleine Handvoll glatte Blattpetersilie, grob gehackt

ANLEITUNG

- Zwiebeln mit Öl bestreichen und mit Knoblauch auf das Backblech geben. Schieben Sie den Grillrost auf Ebene 3. ROAST auswählen, die Temperatur auf 180 °C und die Zeit auf 25 Minuten einstellen. Zum Vorheizen auf START/STOP drücken. Wenn das Gerät vorgeheizt ist, das Backblech auf dem Grillrost auf Ebene 3 platzieren, die Ofentür schließen und mit dem Garen beginnen. Die Zwiebel auf ein Brett geben, abkühlen lassen und in feine Scheiben schneiden. Blech abwaschen.
- Das Backblech mit Backpapier auslegen. Das Backpapier mit Maismehl oder Grieß bestreuen.
- Den Pizzateig mit wenig Mehl so ausziehen, dass er auf das Backblech passt, und im Ofen platzieren. Den Teig so drücken, dass der Rand etwas hochgeht.
- Die Zwiebeln auf dem Pizzateig verteilen und einen Rand von ca. 2 cm freilassen. Den Ziegenkäse und die Champignons verteilen. Nach Geschmack würzen und mit Olivenöl beträufeln.
- Den Grillrost auf Ebene 3 schieben. PIZZA auswählen, die Temperatur auf 220 °C und die Zeit auf 13 Minuten einstellen. Zum Vorheizen auf START/STOP drücken.
- Wenn das Gerät vorgeheizt ist, das Backblech auf den Grillrost auf Ebene 3 stellen. Die Ofentür schließen, um mit dem Garen zu beginnen.
- Nach 12 Minuten überprüfen, ob die Pizza fertig ist. Dafür die Pizza mit einem Silikonspachtel anheben und nachsehen, ob der Pizzaboden bereits bräunlich ist. Bei Bedarf eine weitere Minute im Ofen lassen. 8 Nach Ende der Garzeit mit Petersilie bestreuen, mit mehr Öl beträufeln, falls gewünscht, und heiß mit einem knackigen Salat servieren.

TIPP
Zum einfachen Herausnehmen der Pizza das Backblech mit Backpapier auslegen.

PRÉPARATION: 25 MINUTES | RÔTIR : 25 MINUTES | PIZZA : 12-13 MINUTES
QUANTITÉ : 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

- 2 oignons moyens, coupés en deux
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 1 grosse gousse d'ail écrasée
- Farine, pour rouler la pâte
- 2 cuillères à café de semoule de maïs ou de semoule de blé
- 330 g de pâte à pizza prête à l'emploi
- 175 g de fromage de chèvre (avec croûte), coupé grossièrement en morceaux de 2 à 3 cm, ou equivalent végétarien
- 85 g de champignons de Paris, finement tranchés
- Sel de mer et poivre, au goût
- Filet d'huile d'olive extra-vierge, pour servir (facultatif)
- Une poignée de persil plat, grossièrement haché

PRÉPARATION

- Badigeonnez les oignons d'huile, placez-les sur la plaque de cuisson Ninja avec l'ail. Installez la grille au niveau 3. Appuyez sur AIR ROAST, réglez la température sur 180 °C et la durée sur 25 minutes. Appuyez sur START/STOP pour démarrer le préchauffage. Une fois préchauffé, placez la plaque de cuisson Ninja sur la grille au niveau 3 et fermez le four pour commencer la cuisson. Retirez les oignons et laissez-les refroidir sur une planche, puis émincez-les finement. Lavez la plaque.
- Recouvrez la plaque de papier cuisson. Saupoudrez la semoule de maïs ou la semoule de blé sur le papier cuisson.
- Étalez la pâte à pizza avec un peu de farine pour l'adapter à la taille de la plaque de cuisson Ninja et placez-la à l'intérieur de celle-ci. Tirez la pâte pour qu'elle remonte un peu sur les bords.
- Étalez les oignons sur la pâte à pizza, en laissant une bordure de 2 cm autour des bords. Parsemez de morceaux de fromage de chèvre, puis de champignons. Assaisonnez au goût et versez un filet d'huile d'olive dessus.
- Installez la grille au niveau 3. Appuyez sur PIZZA, réglez la température sur 220 °C et la durée sur 13 minutes. Appuyez sur START/STOP pour démarrer le préchauffage.
- Quand l'appareil est chaud, placez la plaque de cuisson Ninja sur la grille au niveau 3. Fermez la porte du four pour commencer la cuisson.
- Après 12 minutes, vérifiez la coloration du dessous de la pizza en soulevant un coin avec une spatule en silicone. Laissez cuire une minute supplémentaire si besoin.
- Une fois cuit, saupoudrez de persil, arrosez d'huile supplémentaire, si vous le souhaitez, et servez chaud avec une salade croquante.

CONSEIL
Recouvrez la plaque du four de papier cuisson pour sortir facilement la pizza.

AUBERGINE AND PESTO CALZONES WITH ROASTED CHERRY TOMATO SAUCE

AUBERGINEN-PESTO-CALZONES & GERÖSTETER TOMATENSAUCE

CALZONES AUBERGINE ET PESTO, SAUCE AUX TOMATES CERISES RÔTIES



PREP: 10 MINUTES + 30 MINUTES SOAKING TIME | **AIR FRY:** 25 MINUTES
PIZZA: 12-16 MINUTES | **MAKES:** 2 SERVINGS

INGREDIENTS

FOR THE CALZONES

275g aubergine, sliced into 1cm thick rounds
Oil for brushing
2 tablespoons pesto
Flour, for dusting
2 x 220g balls of pre-made pizza dough, at room temperature
40g grated mozzarella
2 teaspoons grated Parmesan, or vegetarian equivalent
1 egg white

FOR THE SAUCE

300g cherry tomatoes, halved
1 tablespoon oil
½ teaspoon salt
1 small garlic clove, chopped
¼ teaspoon dried oregano
Note: A 2nd baking tray will be required.

DIRECTIONS

- 1 Arrange the aubergine slices evenly in the air fry basket and brush them with oil.
- 2 Install a wire rack on Level 3. Select AIR FRY, set temperature to 200°C and set time to 15 minutes. Press START/STOP to begin preheating.
- 3 When the unit has preheated, place air fry basket on wire rack on Level 3. Close oven door to begin cooking.
- 4 Meanwhile, lightly dust two 31cm x 36cm sheets of baking parchment with flour, then roll or stretch the dough balls out on the sheets to form two 23cm rounds.
- 5 Spread 1 tablespoon pesto evenly over half of each round, leaving a 2cm border around the edge. Top each with half of the aubergine slices, 20g mozzarella, and 1 teaspoon Parmesan, then fold over to form 2 crescent shapes. Press firmly along the edges, then crimp with fork prongs to seal. Using the baking parchment to lift, transfer the calzones to an oven tray, trimming any excess paper with scissors. Brush the top of each calzone with egg white.
- 6 In a large bowl, toss the cherry tomatoes with the oil and salt, then arrange evenly on a baking sheet.
- 7 Install wire racks on Levels 1 and 3. Select PIZZA, select 2 LEVEL, set temperature to 230°C and set time to 12 minutes. Press START/STOP to begin preheating.
- 8 When the unit has preheated, place oven tray with calzones on wire rack on Level 3 and baking sheet with tomatoes on wire rack on Level 1. Close oven door to begin cooking.
- 9 Check calzones after 12 minutes, they may need a few minutes more cooking. Transfer the roasted tomatoes to a blender or food processor, add garlic and oregano, and puree to form a sauce. Serve calzones immediately with the tomato sauce for dipping.

VORBEREITUNG: 10 MINUTEN + 30 MINUTEN EINWEICHZEIT | **HEIßLUFT-FRITTIEREN:** 25 MINUTEN
PIZZA: 12-16 MINUTEN | **ERGIBT:** 2 PORTIONEN

ZUTATEN

FÜR DIE CALZONES

275 g Aubergine, in 1 cm dicke runde Scheiben geschnitten
Öl zum Bestreichen
2 Esslöffel Pesto
Mehl, zum Bemehlen
2 x 220 g Kugeln aus vorbereitetem Pizzateig, bei Raumtemperatur
40 g geriebener Mozzarella
2 Teelöffel geriebener Parmesan oder vegetarisches Äquivalent
1 Eiweiß

FÜR DIE SAUCE

300 g Kirschtomaten, halbiert
1 Esslöffel Öl
½ Teelöffel Salz
1 kleine Knoblauchzehe, gehackt
¼ Teelöffel getrockneter Oregano

Hinweis: Ein zweites Backblech wird benötigt.

ANLEITUNG

- 1 Die Auberginenscheiben gleichmäßig im Air-Fry-Frittierkorb verteilen und mit Öl bestreichen.
- 2 Den Grillrost auf Ebene 3 schieben. AIR FRY auswählen, die Temperatur auf 200 °C und die Zeit auf 15 Minuten einstellen. Zum Vorheizen auf START/STOP drücken.
- 3 Wenn das Gerät vorgeheizt ist, den Heißluft-Frittieren Korb auf Stufe 3 schieben. Die Ofentür schließen, um mit dem Garen zu beginnen.
- 4 Währenddessen zwei 31 cm mal 36 cm große Bögen Backpapier leicht bemehlen, dann die Teigkugeln auf den Bögen zu zwei runden Teiglingen mit 23 cm ausziehen.
- 5 1 Esslöffel Pesto gleichmäßig auf jedem Teigling verteilen und einen Rand von 2 cm freilassen. Beide mit der Hälfte der Auberginenscheiben, 20 g Mozzarella und 1 Teelöffel Parmesan belegen und dann zu 2 Halbmondformen zusammenfallen. Die Kanten fest zusammenpressen und dann mit den Zinken einer Gabel eindrücken. Die Calzones mithilfe des Backpapiers anheben und auf ein Ofenblech geben. Das überschüssige Papier mit einer Schere abschneiden. Die Oberseite jeder Calzone mit Eiweiß bestreichen.
- 6 Die Cherrytomaten mit dem Olivenöl und Salz in einer großen Schüssel schwenken und dann gleichmäßig auf dem Backblech verteilen.
- 7 Die Grillroste auf Ebene 1 und 3 schieben. PIZZA auswählen, LEVEL 2 auswählen, die Temperatur auf 230 °C und die Zeit auf 12 Minuten einstellen. Zum Vorheizen auf START/STOP drücken.
- 8 Wenn das Gerät vorgeheizt ist, das Backblech mit den Calzones auf dem Grillrost auf Ebene 3 und das Backblech mit den Tomaten auf dem Grillrost auf Ebene 1 platzieren. Die Ofentür schließen, um mit dem Garen zu beginnen.
- 9 Überprüfen Sie die Calzone nach 12 Minuten, möglicherweise benötigt diese ein paar Minuten mehr Garzeit. Die gerösteten Tomaten in einen Mixer oder eine Küchenmaschine geben, Knoblauch und Oregano hinzufügen und zu einer Sauce pürieren. Die Calzones sofort mit der Tomatensauce als Dip servieren.

PRÉPARATION : 10 MINUTES + 30 MINUTES D'ATTENTE | **FRIRE SANS HUILE :** 25 MINUTES
PIZZA : 12-16 MINUTES | **QUANTITÉ :** 2 PORTIONS

INGRÉDIENTS

POUR LES CALZONES

275 g d'aubergine, coupée en rondelles de 1 cm d'épaisseur
De l'huile pour badigeonner
2 cuillères à soupe de pesto
Farine pour le saupoudrage
2 boules de 220 g de pâte à pizza déjà prête, à température ambiante
40 g de mozzarella râpée
2 cuillères à café de parmesan râpé , ou équivalent végétarien
1 blanc d'œuf

POUR LA SAUCE

300 g de tomates cerises, coupées en deux
1 cuillère à soupe d'huile
½ cuillère à café de sel
1 petite gousse d'ail, hachée
¼ de cuillère à café d'origan séché

Remarque : Une seconde plaque de cuisson sera nécessaire.

PRÉPARATION

- 1 Disposez les tranches d'aubergine de manière uniforme dans le Panier pour friture sans huile et badigeonnez-les d'huile.
- 2 Installez une grille au niveau 3. Appuyez sur AIR FRY, réglez la température sur 200 °C et la durée sur 15 minutes. Appuyez sur START/STOP pour démarrer le préchauffage.
- 3 Une fois le préchauffage de l'appareil terminé, enfournez le Panier pour friture sans huile au niveau 3. Fermez la porte du four pour commencer la cuisson.
- 4 Pendant ce temps, farinez légèrement deux feuilles de papier cuisson de 31 cm x 36 cm, puis étalez ou étirez les boules de pâte sur les feuilles pour former deux ronds de 23 cm.
- 5 Répartissez uniformément 1 cuillère à soupe de pesto sur la moitié de chaque rond, en laissant une bordure de 2 cm autour du bord. Garnissez-les avec les tranches d'aubergine, 20 g de mozzarella et 1 cuillère à café de parmesan, puis repliez-les pour former deux croissants. Appuyez fermement le long des bords, puis soudez l'ouverture à l'aide d'une fourchette. En utilisant le papier cuisson pour les soulever, transférez les calzones sur une plaque de cuisson, en coupant l'excédent de papier avec des ciseaux. Badigeonnez le dessus de chaque calzone de blanc d'œuf.
- 6 Dans un grand bol, mélangez les tomates cerises avec l'huile et le sel, puis disposez-les uniformément sur une feuille de cuisson.
- 7 Installez les grilles de cuisson aux niveaux 1 et 3. Appuyez sur PIZZA, puis 2 LEVEL (2 NIVEAUX), réglez la température à 230 °C et la durée sur 12 minutes. Appuyez sur START/STOP pour démarrer le préchauffage.
- 8 Quand l'appareil est chaud, placez la plaque du four avec les calzones sur la grille de cuisson du niveau 3 et la plaque avec les tomates sur la grille de cuisson du niveau 1. Fermez la porte du four pour commencer la cuisson.
- 9 Contrôlez les calzones après 12 minutes, ils peuvent nécessiter quelques minutes de cuisson supplémentaires. Quand la cuisson est terminée, transférez les tomates rôties dans un blender ou un robot, ajoutez l'ail et l'origan, et réduisez en purée pour obtenir une sauce. Servez les calzones immédiatement avec la sauce tomate en accompagnement.



CHEESE AND SPRING ONION QUICHE

KÄSE-FRÜHLINGSZWIEBEL-QUICHE

QUICHE AU FROMAGE ET À L'OIGNON



PREP: 20 MINUTES | BAKE: 40 MINUTES | MAKES: 6-8 SERVINGS

INGREDIENTS

- Oil, for greasing tin
- 320g ready-rolled shortcrust pastry sheet, removed from fridge ahead of use
- 4 large eggs
- 200g crème fraîche
- Salt and pepper, to taste
- 2 tablespoons finely chopped chives
- 200g grated mature Cheddar cheese
- Bunch of spring onions, finely chopped

ACCESSORIES REQUIRED

A 25cm X 3.5cm tart tin with removable base is required for this recipe.

DIRECTIONS

- Line tin with the pastry. Use larger overhanging pieces to fill in any missing edges. Press overhanging edges over and all around the tart tin edges. Do not trim off excess pastry. Prick base of pastry with a fork.
- Install the wire rack on Level 3. Select BAKE, set temperature to 180°C and set time to 15 minutes. Press START/STOP to begin preheating.
- When the unit has preheated, place tart tin on wire rack on Level 3. Close oven door to begin cooking.
- While the pastry is baking, whisk eggs with crème fraîche, season to taste and mix in chives and onions.
- When pastry is cooked, remove from oven. Sprinkle over Cheddar cheese then pour over egg and crème fraîche mixture.
- Select BAKE, set temperature to 180°C and set time to 25 minutes. Place quiche on wire rack back onto Level 3 and close door. (The oven will not require preheating as will still be hot). Press START/STOP to begin cooking.
- Check if quiche is cooked at 20 minutes whether done by placing the point of a knife in centre which should come out clean. Cool for 5 to 10 minutes before serving. Trim pastry edges off carefully with a small sharp serrated knife while cooling.

ZUBEREITUNG: 20 MINUTEN | BAKEN: 40 MINUTEN | ERGIBT: 6-8 PORTIONEN

ZUTATEN

- Öl, zum Einfetten der Form
- 320 g fertiger Tortenboden aus Mürbeteig, vor der Verwendung aus dem Kühlschrank entnommen
- 4 große Eier
- 200 g Crème fraîche
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 2 Esslöffel fein gehackter Schnittlauch
- 200 g geriebener gereifter Cheddar-Käse
- 1 Bund Frühlingszwiebeln, fein gehackt

ERFORDERLICHES ZUBEHÖR

Für dieses Rezept ist eine Tortenform (25 cm x 3,5 cm) mit herausnehmbarem Boden erforderlich.

ANLEITUNG

- Quicheform mit dem Teig auslegen. Größere überlappende Partien verwenden, um Lücken auszufüllen. Die überlappenden Kanten um die gesamte Quicheform herum umschlagen. Überschüssigen Teig nicht abschneiden. Den Teigboden mit einer Gabel einstechen.
- Den Grillrost auf Ebene 3 schieben. BAKE auswählen, die Temperatur auf 180 °C und die Zeit auf 10 Minuten einstellen. Zum Vorheizen auf START/STOP drücken.
- Wenn das Gerät vorgeheizt ist, die Quicheform auf den Grillrost auf Ebene 3 stellen. Die Ofentür schließen, um mit dem Garen zu beginnen.
- Während der Teig gebacken wird, eier mit Creme fraiche verquirlen, abschmecken und den Schnittlauch hinzugeben.
- Wenn der Teig fertig ist, aus dem Ofen nehmen. Mit Cheddar-Käse bestreuen und dann über die Eier-CrèmeFraiche-Mischung gießen.
- BAKE auswählen, die Temperatur auf 180 °C und die Zeit auf 25 Minuten einstellen. Die Quiche auf dem Grillrost auf Ebene 3 platzieren und die Tür schließen. (Der Ofen muss nicht vorgeheizt werden, da er immer noch heiß ist). Auf START/STOP drücken, um den Garvorgang zu starten.
- Überprüfen Sie, ob die Quiche nach 20 Minuten gar ist. Die Garzeit ist abgeschlossen, wenn man mit einem Messer in die Mitte sticht und es beim Herausziehen sauber ist. 5 bis 10 Minuten auskühlen lassen und servieren. Die überstehenden Teigkanten während des Abkühlens vorsichtig mit einem Messer abschneiden.

PRÉPARATION: 20 MINUTES | CUIRE AU FOUR : 40 MINUTES | QUANTITÉ : 6 À 8 PORTIONS

INGRÉDIENTS

- Huile, pour graisser le moule
- 320 g de pâte brisée prête à l'emploi, sortie du réfrigérateur avant utilisation
- 1 cuillère à café d'huile
- 1 cuillère à café de beurre doux
- 1 gros oignon, coupé en petits dés
- 4 gros œufs
- 200 g de crème fraîche
- Sel et poivre, au goût
- 2 cuillères à soupe de ciboulette finement hachée
- 200 g de cheddar râpé

USTENSILES NÉCESSAIRES

Un moule à tarte à fond amovible de 25 cm x 3,5 cm est nécessaire pour cette recette.

PRÉPARATION

- Graissez le moule à tarte avec de l'huile. Déroulez la pâte dans le moule. Utilisez les gros morceaux qui dépassent du moule pour combler les bords manquants. Pressez les bords qui dépassent sur et tout autour des bords du moule à tarte. Ne coupez pas l'excédent de pâte. Piquez le fond de la pâte avec une fourchette.
- Installez la grille au niveau 3. Appuyez sur BAKE, réglez la température sur 180 °C et la durée sur 10 minutes. Appuyez sur START/STOP pour démarrer le préchauffage.
- Quand l'appareil est chaud, placez le moule à tarte sur la grille du niveau 3. Fermez la porte du four pour commencer la cuisson.
- Pendant que la pâte cuit, faites chauffer l'huile et le beurre dans une poêle anti-adhésive et faites cuire les oignons jusqu'à ce qu'ils soient tendres, 8-10 minutes, en les assaisonnant selon votre goût.
- Fouettez les œufs avec la crème fraîche, assaisonnez selon votre goût et incorporez la ciboulette.
- Quand la pâte est cuite, retirez-la du four. (Il est plus facile de la retirer lorsqu'elle est encore sur la grille). Répartissez les oignons sur la pâte à tarte. Saupoudrez le cheddar, puis versez le mélange d'œufs et de crème fraîche.
- Appuyez sur BAKE, réglez la température sur 180 °C et la durée sur 20 minutes. Remettez la quiche sur la grille au niveau 3 et fermez la porte. (Le four n'a pas besoin de préchauffage car il est encore chaud). Appuyez sur START/STOP pour démarrer la cuisson.
- Vérifiez la cuisson en plaçant la pointe d'un couteau au centre, qui doit ressortir propre. Laissez refroidir pendant 5 à 10 minutes avant de servir. Coupez soigneusement les bords de la pâte à l'aide d'un petit couteau dentelé tranchant pendant qu'elle refroidit.



BAKED GNOCCHI WITH LEMON, SAGE & PARMESAN

GEBACKENE GNOCCHI MIT ZITRONE, SALBEI UND PARMESAN

GNOCCHI AU FOUR AVEC CITRON, SAUGE ET PARMESAN



PREP: 5 MINUTES | ROAST: 22-25 MINUTES | MAKES: 4 SERVINGS

INGREDIENTS

- 500g ready made fresh potato gnocchi
- 300ml whipping cream
- 125ml water
- Zest of ½ unwaxed lemon
- 1 small garlic clove, crushed
- 1 tablespoon sage leaves, finely sliced
- Pinch of freshly grated nutmeg (optional)
- Salt and pepper, to taste
- 25g Parmesan, grated, or vegetarian equivalent

DIRECTIONS

- 1 Place gnocchi in a shallow 24cm x 18cm dish.
- 2 Pour over the cream and water. Add the lemon zest, garlic, sage and nutmeg, if using, and season to taste.
- 3 Stir gently to mix everything, ensuring the gnocchi are in an even layer.
- 4 Sprinkle over Parmesan.
- 5 Install the wire rack on Level 3. Select ROAST, set temperature to 180°C and set time to 25 minutes. Press START/STOP to begin preheating.
- 6 When the unit has preheated, place baking dish on wire rack on Level 3 and close oven door to begin cooking.
- 7 Check after 22 minutes. It should be golden brown on top with a creamy sauce underneath. Bake a few more minutes, if necessary. Serve hot.

ZUBEREITUNG: 5 MINUTEN | BRATEN: 22-25 MINUTEN | ERGIBT: 4 PORTIONEN

ZUTATEN

- 500 g fertige, frische Kartoffel-Gnocchi
- 300 ml Schlagsahne
- 125 ml Wasser
- Zeste einer ½ ungewachsenen Zitrone
- 1 kleine Knoblauchzehe, zerdrückt
- 1 Esslöffel Salbeiblätter, fein geschnitten
- Eine Prise frisch geriebene Muskatnuss (optional)
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 25 g Parmesan, gerieben, oder vegetarisches Äquivalent

ANLEITUNG

- 1 Die Gnocchi in eine flache Auflaufform (24 cm x 18 cm) geben.
- 2 Die Sahne und Wasser darüber gießen. Zitronenzeste, Knoblauch, Salbei und nach Wunsch Muskatnuss hinzufügen und abschmecken.
- 3 Sanft umrühren, um alles zu vermischen. Darauf achten, dass die Gnocchi eine gleichmäßige Lage bilden.
- 4 Mit Parmesan bestreuen.
- 5 Den Grillrost auf Ebene 3 schieben. ROAST auswählen, die Temperatur auf 180 °C und die Zeit auf 25 Minuten einstellen. Zum Vorheizen auf START/STOP drücken.
- 6 Wenn das Gerät vorgeheizt ist, die Auflaufform auf dem Grillrost auf Ebene 3 platzieren, die Ofentür schließen und mit dem Garen beginnen.
- 7 Nach 22 Minuten überprüfen. Das Gericht sollte oben goldbraun sein, darunter sollte die Sauce cremig sein. Einige Minuten länger backen, falls erforderlich. Heiß servieren.

PRÉPARATION : 5 MINUTES | RÔTIR : 22-25 MINUTES | QUANTITÉ : 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

- 500 g de gnocchi de pommes de terre fraîches, prêts à l'emploi
- 300 ml de crème entière liquide
- 125 ml d'eau
- Zeste d'½ citron non paraffiné
- 1 petite gousse d'ail, écrasée
- 1 cuillère à soupe de feuilles de sauge, tranchées finement
- Une pincée de noix de muscade fraîchement râpée (facultatif)
- Sel et poivre, au goût
- 25 g de parmesan râpé, ou équivalent végétarien

PRÉPARATION

- 1 Placez les gnocchi dans un plat de cuisson peu profond de 24 cm x 18 cm.
- 2 Versez la crème et l'eau par-dessus. Ajoutez le zeste de citron, l'ail, la sauge et la noix de muscade, si vous en utilisez, et assaisonnez selon votre goût.
- 3 Remuez doucement pour mélanger le tout, en veillant à ce que les gnocchi forment une couche uniforme.
- 4 Saupoudrez de parmesan.
- 5 Installez la grille au niveau 3. Appuyez sur ROAST (Rôtir), réglez la température sur 180 °C et la durée sur 25 minutes. Appuyez sur START/STOP pour démarrer le préchauffage.
- 6 Quand l'appareil est chaud, placez le plat de cuisson sur la grille de cuisson du niveau 3 et fermez la porte du four pour commencer la cuisson.
- 7 Vérifiez la cuisson au bout de 22 minutes. Le dessus doit être doré et la sauce en dessous crémeuse. Faites cuire quelques minutes de plus, si nécessaire. Servez chaud.



SPINACH AND RICOTTA CANNELLONI

SPINAT-RICOTTA-CANNELLONI

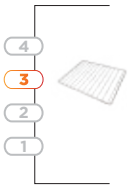
CANNELLONI RICOTTA ÉPINARDS



PREP: 20 MINUTES | BAKE: 20 MINUTES | MAKES: 4-5 SERVINGS

INGREDIENTS

- 750g frozen spinach, defrosted, thoroughly drained of liquid, and finely chopped
- 375g ricotta
- 100g grated Parmesan, or vegetarian equivalent divided
- 1 large egg
- ½ teaspoon salt
- Pinch of freshly grated nutmeg (optional)
- Vegetable oil, for greasing baking dish
- 425g jar white lasagne sauce/ béchamel
- 550g jar tomato and basil sauce
- 18 tubes no-cook cannelloni



DIRECTIONS

- 1 In a large bowl, mix the spinach, ricotta, 80g Parmesan, egg, salt, and nutmeg to combine.
- 2 Grease a 35cm x 23cm baking dish with vegetable oil, then evenly spread half of the white sauce or béchamel over the bottom of the dish. Spread half of the tomato-basil sauce evenly on top of the white sauce.
- 3 Using a small spoon or a piping bag, stuff the cannelloni with the spinach filling and arrange the stuffed cannelloni in a single layer in the baking dish. Cover with the remaining tomato and basil sauce and then the remaining white sauce. Sprinkle evenly with the remaining 20g Parmesan.
- 4 Install a wire rack on Level 3. Select BAKE, set temperature to 215 °C and set time to 20 minutes. Press START/STOP to begin preheating.
- 5 When the unit has preheated, place the baking dish on Level 3. Close oven door to begin cooking.
- 6 When cooking is done, serve immediately.

TIP

In place of no-cook, dried cannelloni, you can use the same number of 10cm x 12cm fresh pasta sheets, each rolled around 2 tablespoons of filling to form a tube 2cm in diameter. Place rolled cannelloni in baking dish seam-side down.

ZUBEREITUNG: 20 MINUTEN | BAKEN: 20 MINUTEN | ERGIBT: 4-5 PORTIONEN

ZUTATEN

- 750 g Tiefkühlspinat, aufgetaut, gründlich abgetropft und fein gehackt
- 375 g Ricotta
- 100 g geriebener Parmesan, oder vegetarisches Äquivalent aufgeteilt
- 1 großes Ei
- ½ Teelöffel Salz
- Eine Prise frisch geriebene Muskatnuss (optional)
- Pflanzenöl zum Einfetten der Auflaufform
- 425 g Weiße Lasagne-Sauce/ Béchamelsoße
- 550 g Tomaten-Basilikum-Sauce
- 18 Cannelloni (ohne Kochen)

ANLEITUNG

- 1 Spinat, Ricotta, 80 g Parmesan, Ei, Salz und Muskatnuss in einer großen Schüssel vermengen.
- 2 Die 35 cm x 23 cm große Auflaufform mit Pflanzenöl einfetten, dann die Hälfte der weißen Sauce oder Béchamelsoße gleichmäßig auf dem Boden der Form verteilen. Die Hälfte der Tomaten-Basilikum-Sauce gleichmäßig auf der weißen Sauce verteilen.
- 3 Die Cannelloni mithilfe eines kleinen Löffels oder eines Spritzbeutels mit der Spinatfüllung füllen und die gefüllten Cannelloni in einer einzigen Lage in die Auflaufform geben. Mit der verbleibenden Tomaten-Basilikum-Sauce und dann mit der verbleibenden weißen Sauce bedecken. Die verbleibenden 20 g Parmesan gleichmäßig verstreuen.
- 4 Den Grillrost auf Ebene 3 schieben. BAKE auswählen, die Temperatur auf 215 °C und die Zeit auf 20 Minuten einstellen. Zum Vorheizen auf START/STOP drücken.
- 5 Wenn das Gerät vorgeheizt ist, die Auflaufform auf Ebene 3 stellen. Die Ofentür schließen, um mit dem Garen zu beginnen.
- 6 Nach dem Garen sofort servieren.

TIPP

Anstatt der trockenen Cannelloni ohne Vorkochen kann man die gleiche Anzahl von 10 cm x 12 cm großen, frischen Lasagneplatten verwenden und um 2 Esslöffel der Füllung wickeln, um ein Röhrchen von 2 cm Durchmesser zu erhalten. Die gerollten Cannelloni mit der Naht nach unten in die Auflaufform geben.

PRÉPARATION: 20 MINUTES | CUIRE AU FOUR : 20 MINUTES | QUANTITÉ : 4 À 5 PORTIONS

INGRÉDIENTS

- 750 g d'épinards surgelés, décongelés, bien égouttés et finement hachés
- 375 g de ricotta
- 100 g de parmesan râpé, ou équivalent végétarien divisé
- 1 gros œuf
- ½ cuillère à café de sel
- Une pincée de noix de muscade fraîchement râpée (facultatif)
- Huile végétale, pour graisser le plat à four
- 425 g de sauce béchamel
- 550 g de sauce tomate et basilic
- 18 cannelloni (sans pré-cuisson nécessaire)

PRÉPARATION

- 1 Dans un grand bol, mélangez les épinards, la ricotta, 80 g de parmesan, l'œuf, le sel et la muscade.
- 2 Graissez un plat à four de 35 cm x 23 cm avec de l'huile végétale, puis répartissez uniformément la moitié de la sauce béchamel au fond du plat. Étalez uniformément la moitié de la sauce tomate-basilic sur la béchamel.
- 3 À l'aide d'une petite cuillère ou d'une poche à douille, farcir les cannelloni avec la garniture aux épinards et disposer les cannelloni farcis en une seule couche dans le plat à four. Versez le reste de la sauce tomate-basilic dessus, puis le reste de béchamel. Saupoudrez uniformément les 20 g de parmesan restants.
- 4 Installez une grille au niveau 3. Appuyez sur BAKE, réglez la température sur 215 °C et la durée sur 20 minutes. Appuyez sur START/STOP pour démarrer le préchauffage.
- 5 Quand l'appareil est chaud, placez le plat à four sur la grille au niveau 3. Fermez la porte du four pour commencer la cuisson.
- 6 Une fois la cuisson terminée, servez immédiatement.

CONSEIL

à la place des cannelloni secs, vous pouvez utiliser le même nombre de feuilles de pâtes fraîches de 10 cm x 12 cm, enroulées chacune autour de 2 cuillères à soupe de farce pour former un tube de 2 cm de diamètre. Déposez les cannelloni roulés dans le plat à four, côté couture vers le bas.

HONEY AND ALMOND LOAF CAKE

HONIG-MANDEL-KASTENKUCHEN

CAKE AUX AMANDES ET AU MIEL



PREP: 10 MINUTES | BAKE: 60 MINUTES | MAKES: 1 LOAF

INGREDIENTS

- 225g butter, softened
- 125g clear honey
- 100g caster sugar
- 4 medium eggs
- 2 teaspoons baking powder
- 100g ground almonds
- 175g self-raising flour
- 25g flaked almonds
- 2 tablespoons honey for drizzling

DIRECTIONS

- 1 Grease the loaf tin and line with a piece of baking parchment.
- 2 In a medium mixing bowl, add all the ingredients except the flaked almonds and honey for drizzling. Beat for 2-3 minutes until smooth.
- 3 Spoon batter into prepared tin and sprinkle cake top with flaked almonds.
- 4 Install the wire rack on level 2. Select BAKE, set temperature to 160°C, and set time to 60 minutes. Select START/STOP to begin preheating.
- 5 When the unit has preheated, place cake on wire rack. Close oven door to begin cooking.
- 6 After 60 minutes, check if cooked. (A cocktail stick inserted in centre should come out clean, if not cook for a few more minutes).
- 7 Whilst cake is in the tin, drizzle over top with honey. Leave in tin for 30 minutes before removing and cooling completely on a wire rack.

ZUBEREITUNG: 10 MINUTEN | BAKEN: 60 MINUTEN | ERGIBT: 1 LOAF

ZUTATEN

- 225 g Butter, weich
- 125 g klarer Honig
- 100 g Streuzucker
- 4 mittelgroße Eier
- 2 Teelöffel Backpulver
- 100 g gemahlene Mandeln
- 175 g Mehl mit Backtriebmittel
- 25 g Mandelblättchen
- 2 Esslöffel Honig zum Beträufeln

ANLEITUNG

- 1 Die Brotbackform einfetten und mit einem Stück Backpapier auslegen.
- 2 Alle Zutaten außer den Mandelplättchen und dem Honig in eine mittelgroße Schüssel geben. Für 2-3 Minuten schlagen, bis der Teig cremig ist.
- 3 Den Teig mit einem Löffel in die vorbereitete Form geben und die Mandelplättchen darüber streuen.
- 4 Den Grillrost auf Ebene 2 schieben. BAKE auswählen, die Temperatur auf 160 °C und die Zeit auf 60 Minuten einstellen. START/STOP auswählen, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
- 5 Wenn das Gerät vorgeheizt ist, den Kuchen auf den Grillrost stellen. Die Ofentür schließen, um mit dem Garen zu beginnen.
- 6 Nach 60 Minuten überprüfen, ob der Kuchen gar ist. (Wenn man einen Cocktailspieß in die Mitte sticht, muss er beim Herausziehen sauber bleiben. Ist dies nicht der Fall, einige Minuten länger backen.) 7 Während sich der Kuchen in der Form befindet, mit Honig beträufeln. Für 30 Minuten in der Form lassen, dann herausnehmen und zum vollständigen Abkühlen auf dem Grillrost platzieren.

PRÉPARATION: 10 MINUTES | CUIRE AU FOUR : 60 MINUTES | QUANTITÉ : 1 CAKE

INGRÉDIENTS

- 225 g de beurre ramolli
- 125 g de miel
- 100 g de sucre semoule
- 4 œufs moyens
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 100 g d'amandes en poudre
- 175 g de farine à gâteaux
- 25 g d'amandes effilées
- 2 cuillères à soupe de miel pour le dessus

PRÉPARATION

- 1 Graissez le moule à cake et recouvrez-le d'une feuille de papier cuisson.
- 2 Dans un bol de taille moyenne, ajoutez tous les ingrédients, sauf les amandes effilées et le miel. Battez pendant 2 à 3 minutes jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
- 3 Déposez la pâte dans le moule préparé et saupoudrez le dessus du gâteau d'amandes effilées.
- 4 Installez la grille au niveau 2. Appuyez sur BAKE, réglez la température sur 160 °C et la durée sur 60 minutes. Appuyez sur START/STOP pour commencer le préchauffage.
- 5 Quand l'appareil est chaud, placez le moule sur la grille de cuisson. Fermez la porte du four pour commencer la cuisson.
- 6 Après 60 minutes, vérifiez la cuisson. (Un cure-dent inséré au centre doit ressortir propre, sinon laissez cuire quelques minutes de plus).
- 7 Pendant que le cake est dans le moule, arrosez le dessus avec du miel. Laissez-le dans le moule pendant 30 minutes avant de le retirer et de le laisser refroidir complètement sur une grille.



CHOCOLATE CHIP COOKIES

CHOCOLATE CHIP COOKIES

COOKIES AUX PÉPITES DE CHOCOLAT



PREP: 10 MINUTES | BAKE: 10-12 MINUTES | MAKES: 18-20 COOKIES

INGREDIENTS

- 75g butter, softened
- 75g caster sugar
- 75g soft brown sugar
- 1 large egg, beaten
- 1 teaspoon vanilla extract
- 175g plain flour
- 1 teaspoon baking powder
- 100g chocolate chips

DIRECTIONS

- 1 In a medium mixing bowl, cream together the butter and sugars until light and fluffy. Beat in the egg a little at a time and stir in the vanilla. Sift flour and baking powder together into bowl. Using a large spoon, fold flour into dough with chocolate chips.
- 2 Line the oven tray with baking parchment. Line another baking tray with baking parchment.
- 3 Place 9-10 large teaspoonfuls of cookie dough evenly spaced onto each tray.
- 4 Install the wire racks on level 1 and 3. Select BAKE, select 2 LEVEL, set temperature to 180°C, and set time to 12 minutes. Press START/STOP to begin preheating.
- 5 When the unit has preheated, place trays on wire racks. Close oven door to begin cooking.
- 6 After 10 minutes, check if ready. (The cookies should be soft in the middle).
- 7 Remove trays from oven and allow cookies to cool on tray for several minutes before serving.

ZUBEREITUNG: 10 MINUTEN | BAKEN: 10-12 MINUTEN | ERGIBT: 18-20 COOKIES

ZUTATEN

- 75 g Butter, weich
- 75 g Streuzucker
- 75 g brauner Zucker
- 1 großes Ei, verquirlt
- 1 Teelöffel Vanille-Extrakt
- 175 g Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver
- 100 g Schokoladentropfen

ANLEITUNG

- 1 In einer mittelgroßen Rührschüssel die Butter und allen Zucker schaumig schlagen, bis die Mischung leicht und luftig ist. Das Ei nach und nach hineinschlagen und die Vanille einrühren. Mehl und Backpulver in einer Schüssel zusammenschieben. Mehl mit einem großen Löffel zu Teig kneten und Schokoladentropfen parallel hinzufügen.
- 2 Das Backblech mit Backpapier auslegen. Ein weiteres Backblech mit Backpapier auslegen.
- 3 9-10 große Teelöffelmengen Cookie-Teig in gleichmäßigen Abständen auf jedem Blech verteilen.
- 4 Die Grillroste auf Ebene 1 und 3 schieben. BAKE auswählen, LEVEL 2 auswählen, die Temperatur auf 180 °C und die Zeit auf 12 Minuten einstellen. Zum Vorheizen auf START/STOP drücken.
- 5 Wenn das Gerät vorgeheizt ist, die Backbleche auf die Grillroste stellen. Die Ofentür schließen, um mit dem Garen zu beginnen.
- 6 Nach 10 Minuten nachsehen, ob die Zubereitung abgeschlossen ist (Die Cookies sollten in der Mitte weich sein).
- 7 Die Bleche aus dem Ofen nehmen, die Cookies mehrere Minuten lang auf dem Blech abkühlen lassen und anschließend servieren.

PRÉPARATION: 10 MINUTES | CUIRE AU FOUR : 10-12 MINUTES | QUANTITÉ : 18 À 20 COOKIES

INGRÉDIENTS

- 75 g de beurre, ramolli
- 75 g de sucre semoule
- 75 g de sucre roux
- 1 gros œuf, battu
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 175 g de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 100 g de pépites de chocolat

PRÉPARATION

- 1 Dans un bol moyen, mélangez le beurre et les sucres jusqu'à obtention d'une crème légère et moelleuse. Ajoutez lentement l'œuf battu, puis la vanille. Tamisez la farine et la levure chimique dans un bol. À l'aide d'une grande cuillère, incorporez la farine à la pâte avec les pépites de chocolat.
- 2 Tapissez la plaque de cuisson Ninja de papier cuisson. Recouvrez une autre plaque de four de papier cuisson.
- 3 Déposez 9 à 10 grandes cuillères à café de pâte à cookies uniformément espacées sur chaque plaque.
- 4 Installez les grilles de cuisson aux niveaux 1 et 3. Appuyez sur BAKE, puis 2 LEVEL, réglez la température sur 180 °C et la durée sur 12 minutes. Appuyez sur START/STOP pour démarrer le préchauffage.
- 5 Une fois l'appareil préchauffé, placez les plaques sur les grilles. Fermez la porte du four pour commencer la cuisson.
- 6 Après 10 minutes, vérifiez si les cookies sont cuits. (Ils doivent être mous au milieu).
- 7 Retirez les plaques du four et laissez les cookies refroidir pendant plusieurs minutes avant de servir.



NOTES

NOTES

[illegible]



FOODI and NINJA are registered trademarks of SharkNinja Operating LLC
FOODI und NINJA sind eingetragene Marken von SharkNinja Operating LLC.
FOODI et NINJA sont des marques déposées de SharkNinja Operating LLC.

DT200EU_IG_MP_285x210mm_210813_Mv2