

ULTIMATE FRY



Tefal

FR SOMMAIRE

04 INTRODUCTION PRODUIT

06 ENTRÉES & STARTERS

- | Tacos au bœuf
- | Chicken Wings
- | Pizza pita aux légumes grillés
- | Crevettes croustillantes au curry
- | Nems de poulet

16 PLATS

- | Samossas de légumes
- | Hamburger Deluxe

| Papillotes de saumon à l'estragon et aux champignons

| Brochettes de bœuf, sauce Teriyaki

| Gratin de courgettes et tomates

| Frites maison au paprika

| Lasagnes saumon épinards

| Pommes de terres gratinées au fromage

| Fish & Chips maison

| Poulet rôti du dimanche

| Pasta cake

| à la bolognaise

| Enchiladas au poulet et cheddar

40 DESSERTS

| Brownie fondant aux noix de Pécan

| Tarte Tatin

| Cheesecake

46 INFO RECETTES

48 TABLEAU CUISSON



NOMBRE DE PERSONNES



NOMBRE DE SNACKS



TEMPS DE PRÉPARATION



TEMPS D'ATTENTE



TEMPS DE MARINADE



TEMPS DE CUISSON

TIPS

LES ASTUCES

VEGGIE

RECETTE VÉGÉTARIENNE

3

INGRÉDIENTS

3

FACILE

HEALTH

RECETTE SANTÉ

NL OVERZICHT

05 INLEIDING OVER HET PRODUCT

06 VOORGERECHTEN

- | Rindvleestaco's
- | Kippenvleugels
- | Pita pizza met gegrilde groenten
- | Krokante kerrie garnalen

16 HOOFDGERECHTEN

- | Kip loempia's
- | Samosa's met groente
- | Deluxe hamburger

| Zalmpakketjes met dragon en champignons

| Rundvlees-kebab in teriyakisaus

| Courgette en tomatengratin

| Zelfgemaakte paprika-frietjes

| Zalm en spinazie lasagne

| Kazige aardappelgratin

| Zelfgemaakte vis met patat

| Gebraden zondagse kip

| Pasta bolognese-cakez

| Kip en cheddar enchiladas

40 NAGERECHTEN

| Pecan fondant brownies

| Tarte tatin

| Kaastaart

47 INFO OVER HET RECEPTENBOEK

50 KOOKTABEL



AANTAL PERSONEN



AANTAL SNACKS



BEREIDINGSTUD



RUSTTUD



MARINADETUD



BAKTUD

TIPS

TIPS

VEGGIE

VEGETARISCH RECEPT

3

INGRÉDIENTS

3

INGREDIËNTEN

HEALTH

GEZOND RECEPT

EN CONTENTS

04 PRODUCT INTRODUCTION

06 FIRST COURSES & STARTERS

- | Beef Tacos
- | Pita Pizza with Grilled Vegetables
- | Crispy Curry Prawns
- | Chicken Spring Rolls

16 DISHES

- | Vegetable Samosas
- | Deluxe Hamburger

| Salmon Parcels with Tarragon and Mushrooms

| Beef Kebabs in Teriyaki Sauce

| Courgette and Tomato Gratin

| Home-Made Paprika Fries

| Salmon and Spinach Lasagne

| Cheesy Potato Gratin

| Home-Made Fish and Chips

| Sunday Roast Chicken

| Bolognese Pasta Bake

| Chicken and Cheddar Enchiladas

40 DESSERTS

| Pecan Fondant Brownies

| Tarte Tatin

| Cheesecake

46 RECIPE BOOK INFORMATION

49 COOKING CHART



NUMBER OF PEOPLE



NUMBER OF SNACKS



PREPARATION TIME



WAIT TIME



MARINADE TIME



COOKING TIME

TIPS

TIPS

VEGGIE

VEGETARIAN RECIPE

3

INGREDIENTS

3

INGREDIENTS

HEALTH

HEALTHY RECIPE

DE INHALTSVERZEICHNIS

05 PRODUKTINFORMATIONEN

06 VORSPEISEN

- | Rindfleisch-Tacos
- | Hähnchenflügel
- | Fladenbrot-Pizza mit gegrilltem Gemüse
- | Knusprige Curry-Garnelen
- | Frühlingsrollen mit Hähnchenfleisch

16 HAUPTGERICHTE

- | Gemüse-Samosas
- | Hamburger de luxe

| Lachs-Taschen mit Estragon und Pilzen

| Rindfleisch-Kebabs in Teriyakisauce

| Zucchini- und Tomatengratin

| Hausgemachte Paprika-Pommes frites

| Lachs- und Spinatlasagne

| Käse-Kartoffel-Gratin

| Hausgemachte „Fish and Chips“

| Brathähnchen

| Bolognese-Pasta-Pastete

| Huhn- und Cheddar-Enchiladas

40 DESSERTS

| Pekan-Fondantbrownies

| Tarte Tatin

| Käsekuchen

47 INFOS ZUM KOCHBUCH

51 KOCHTABELLE



ANZAHL DER PERSONEN



ANZAHL DER SNACKS



VORBEREITUNGSZEIT



WARTEZEIT



MARINIERZEIT



GARZEIT

TIPS

TIPS

VEGGIE

VEGETARISCHES REZEPT

3

INGREDIENTS

3

ZUTATEN

HEALTH

GESUNDHEITSREZEPT

FR ULTIMATE FRY

DÉCOUVREZ UN MONDE DE DÉLICIEUX REPAS FRITS ET SAINS !

RÉSULTATS GARANTIS

Savourez tous vos aliments frits préférés avec peu ou sans huile ! Grâce à la technologie Air Boost qui optimise le flux d'air, les résultats sont parfaitement croustillants et cuits uniformément à chaque fois.



PARFAIT POUR RECEVOIR VOS AMIS ET TOUTE VOTRE FAMILLE !

Grâce au système du bol 2-en-1, la cuisson peut également être effectuée directement dans la cuve, maximisant la capacité jusqu'à 6 portions (1,2 kg).



8 MENUS AUTOMATIQUES

Un choix de 8 menus prédéfinis vous permet de frire, rôtir, griller, cuire et même décongeler. Le système de bol 2-en-1 fournit un large éventail de recettes sans accessoire supplémentaire requis.

Préparez simplement des gratins irrésistibles, des lasagnes ou des gâteaux directement dans la cuve XL et ne soyez jamais à court d'idées avec les 100 différentes recettes disponibles en ligne !



Frites



Snacks



Poulet



Grillades



Poissons



Légumes



Four



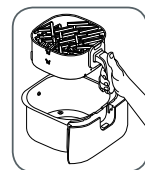
Décongélation

NL ULTIMATE FRY

ONTDEK EEN WERELD VAN LEKKERE EN GEZONDE FRITUURGERECHTEN!

GEWAARBORGDE RESULTATEN

Geniet van al je favoriete frituurgerechten met weinig of geen olie! De Air Boost-technologie zorgt voor een optimale luchtstroom om de etenswaren telkens opnieuw knapperig en gelijkmatig te frituren.



PERFECT VOOR JE VRIENDEN EN JE HELE FAMILIE!

Met het 2-in-1 kuipsysteem kan je tevens direct in de lade bakken om de capaciteit te maximaliseren tot 6 porties (1,2 kg).



8 AUTOMATISCHE MENU'S

Keuze uit 8 vooraf ingestelde menu's om te frituren, roosteren, grillen, bakken en zelfs te ontdooien. Het 2-in-1 kuipsysteem is geschikt voor het bereiden van vele verschillende gerechten zonder gebruik van extra toebehoren.

Bereid overheerlijke gratins, lasagne of cakes direct in de XL-lade en kom nooit zonder ideeën te zitten met 100 verschillende online recepten!



Frietjes



Snacks



Kip



Grillen



Vis



Groeten



Oven



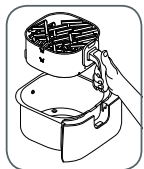
Ontdooien

EN ULTIMATE FRY

UNLOCK A WORLD OF DELICIOUS HEALTHY FRIED MEALS!

SUPERB RESULTS

Enjoy all your favourite fried foods with little to no oil! Thanks to the Air Boost technology which optimizes airflow, results are crispy and evenly cooked every time.



PERFECT FOR YOUR FRIENDS AND YOUR WHOLE FAMILY!

Thanks to the 2-in-1 bowl system, cooking can also be done directly in the drawer, maximizing the capacity up to 6 portions (1.2 kg).



8 AUTOMATIC MENUS

A choice of 8 preset menus enables you to fry, roast, grill, bake and even defrost, while the 2-in-1 bowl system provides a large array of recipes with no additional accessory required.

Directly prepare irresistible gratins, lasagna or cakes directly in the XL drawer and never run out of ideas with the 100 different recipes available online!



french fries



Snacks



Chicken



Grill



Fish



Vegetables



Oven



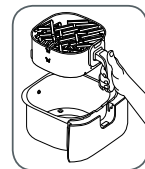
Defrost

DE ULTIMATE FRY

ENTDECKEN SIE EINE WELT VOLLER LECKERER, GESUNDER FRITTIERGECHTEN!

GARANTIERTE ERGEBNISSE

Genießen Sie alle Ihre Lieblingsgerichte mit wenig oder sogar ohne Öl! Dank der Air Boost-Technologie, die den Luftstrom optimiert, sind die Ergebnisse jedes Mal perfekt knusprig und gleichmäßig gegart.



PERFEKT FÜR FREUNDE UND DIE GANZE FAMILIE!

Dank des 2-in-1-Schüsselsystems kann auch direkt im Einschub gekocht werden, wodurch die Kapazität für bis zu 6 Portionen (1,2 kg) maximiert wird.



8 AUTOMATISCHE MENÜS

8 voreingestellte Menüs ermöglichen das Frittieren, Braten, Grillen, Backen und sogar Auftauen. Mit dem 2-in-1-Schüsselsystem lässt sich eine große Auswahl an Rezepten ohne zusätzliches Zubehör zubereiten.

Bereiten Sie unwiderstehliche Gratins, Lasagne oder Kuchen direkt in dem großen Einschub zu und sorgen Sie mit den 100 verschiedenen Rezepten, die online verfügbar sind, dafür, dass Ihnen nie wieder die Ideen ausgehen!



Französisch frites



Snack



Hähnchen



Grill



Fisch





Gemüse



Backofen



Auftauen

FR TACOS AU BŒUF 12  15 min.  25 min.  

INGREDIENTS

12 tortillas de blé
500 g de bœuf haché
4 tomates
20 cl de coulis de tomates
1 oignon jaune
1 gousse d'ail
1 petite boîte de haricots rouges

3 poignées de fromage râpé
1 bouquet de coriandre fraîche
1 cuil. à soupe de cumin
1 cuil. à café d'origan
1 cuil. à soupe d'huile d'olive
Sel, poivre

RECETTE

- 1 Plongez les tomates dans de l'eau bouillante pendant 2 minutes, épluchez-les et découpez-les en petits dés. Hachez l'oignon et l'ail.
- 2 Dans la cuve de votre Ultimate Fry, faites revenir l'oignon et l'ail avec la cuil. à soupe d'huile d'olive en MODE GRILL, pendant 5 minutes. Ajoutez les dés de tomates, faites cuire 5 minutes puis ajoutez la viande, le coulis,

les épices et les haricots rouges égouttés. Salez, poivrez. Faites cuire en MODE GRILL, pendant 12 à 15 minutes, en remuant régulièrement.

- 3 Deux minutes avant la fin, placez 6 tortillas dans le panier de votre Ultimate Fry, en les pliant en deux. Servez-les chauds garnis de viande, de fromage râpé et de coriandre ciselée. Recommencez avec le reste des ingrédients.



Préparez des variantes au poisson avec des filets de poissons blancs : cabillaud ou colin, à servir avec des pommes de terre écrasées, une pointe d'ail, un trait de jus de citron vert et d'huile d'olive.

EN BEEF TACOS 12  15 min.  25 min.  

INGREDIENTS

12 wheat tortillas
500 g minced beef
4 tomatoes
200 ml tomato sauce
1 yellow onion
1 clove of garlic
1 small tin of kidney beans

3 handfuls of grated cheese
1 bunch of fresh coriander
1 tablespoon of cumin
1 teaspoon of oregano
1 tablespoon of olive oil
Salt, Pepper

RECIPE

- 1 Submerge the tomatoes in boiling water for 2 minutes, peel them and dice finely. Chop the onion and garlic.
- 2 In your Ultimate Fry container, brown the onion and garlic with a tablespoon of olive oil in GRILL MODE for 5 minutes. Add the diced tomatoes, cook them for 5 minutes then add the meat, sauce, spices and drained kidney beans. Season.

Cook in GRILL MODE for 12 to 15 minutes, stirring frequently.

- 3 Two minutes before the end, place 6 tortillas in your Ultimate Fry basket, folding them in two. Serve them hot and filled with meat, grated cheese and chopped coriander. Repeat with the remaining ingredients.



You can also make this using various white fish fillets, such as cod or hake, served with crushed potatoes, a little garlic, and a sprinkling of lime juice and olive oil.

NL RUNDVLEESTACO'S

12  15 min.  25 min.  

INGREDIËNTEN

12 tarwe-tortilla's
500 g rundergehakt
4 tomaten
20 cl tomatensaus
1 gele ui
1 teentje knoflook
1 klein blikje bruine bonen

3 handenvol geraspte kaas
1 bosje verse koriander
1 eetlepel komijn
1 theelepel oregano
1 eetlepel olijfolie
Peper, zout

RECEPT

- 1 Dompel de tomaten 2 minuten onder in kokend water, pel ze en snijd ze in fijne blokjes. Hak de ui en knoflook fijn.
- 2 Bak de ui en knoflook met een eetlepel olijfolie goudbruin in uw Ultimate Fry-container gedurende 5 minuten in GRILL MODUS. Voeg de in blokjes gesneden tomaten toe, kook ze gedurende 5 minuten en voeg het vlees, de saus, kruiden en uitgelekte bruine bonen toe.

Op smaak brengen. Bak in GRILL MODUS nog eens gedurende 12 tot 15 minuten, onder regelmatig roeren.

- 3 Twee minuten voor het einde, plaatst u 6 tortilla's in uw Ultimate Fry-mandje, vouw ze dubbel. Serveer ze warm en gevuld met vlees, geraspte kaas en gehakte koriander. Herhaal dit met de resterende ingrediënten.



U kunt dit recept ook met verschillende soorten witte visfilets koken, zoals bijvoorbeeld kabeljauw of heek, geserveerd met aardappelpuree, een beetje knoflook en een vleugje limoensap en olijfolie.



Sie können die Tortillas auch mit verschiedenen weißen Fischfilets, wie zum Beispiel Kabeljau oder Seehecht, zubereiten und mit gestampften Kartoffeln, etwas Knoblauch und mit etwas Limettensaft und Olivenöl beträufelt servieren.



DE RINDFLEISCH-TACOS

12  15 min.  25 min.  

ZUTATEN

12 Weizentortillas
500 g Rinderhackfleisch
4 Tomaten
20 cl Tomatensauce
1 gelbe Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 kleine Dose Kidneybohnen

3 Hände voll geriebenem Käse
1 Bund frischer Koriander
1 EL Kreuzkümmel
1 TL Oregano
1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

REZEPT

- 1 Tomaten zwei Minuten lang in kochendes Wasser tauchen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch hacken.
- 2 Zwiebel und Knoblauch in Ihrem Ultimate Fry Behälter mit einem Esslöffel Olivenöl fünf Minuten lang im GRILL-MODUS bräunen. Die gewürfelten Tomaten dazugeben, fünf Minuten lang kochen lassen, dann Fleisch, Sauce, Gewürze und die abgetropften Kidneybohnen

dazugeben. Würzen. 12 bis 15 Minuten im GRILL-MODUS unter häufigem Umrühren garen.

- 3 Zwei Minuten vor Ablauf der Garzeit sechs Tortillas in Ihren Ultimate Fry Korbeinsatz geben, in der Mitte falten. Mit Fleisch, geriebenem Käse und gehacktem Koriander heiß servieren. Die oben beschriebenen Schritte mit den restlichen Zutaten wiederholen.

FR CHICKEN WINGS



INGRÉDIENTS

- 1 kg d'ailes de poulet
- 1 cuil. à soupe de ketchup
- 1 cuil. à soupe de moutarde
- 1 cuil. à soupe de paprika

- 1 cuil. à soupe de sauce soja sucrée
- 1 cuil. à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre

RECETTE

- Découpez les ailes de poulet en deux, en les séparant au niveau des jointures.
- Rassemblez tous les ingrédients dans un grand saladier et placez-y les ailes de poulet. Remuez bien pour les enrober de toutes parts. Recouvrez de film et laissez mariner pendant 12 heures.
- Disposez la moitié du poulet dans le panier de votre Ultimate Fry, elles peuvent se chevaucher légèrement, et faites cuire en MODE POULET, pendant 12 minutes. Recommencez avec la deuxième fournée. Servez aussitôt avec des frites et une salade de tomates cerises.



Variez les marinades selon votre goût : sauce barbecue, épices, piment, ail, etc.

EN CHICKEN WINGS



INGREDIENTS

- 1 kg chicken wings
- 1 tablespoon of ketchup
- 1 tablespoon of mustard
- 1 tablespoon of paprika

- 1 tablespoon of sweet soy sauce
- 1 tablespoon of olive oil
- Salt, Pepper

RECIPE

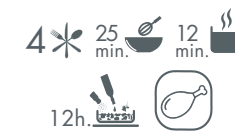
- Cut the chicken wings in half, separating them at the joint.
- Place all of the ingredients in a large bowl and add the chicken wings. Mix well to coat all of the wings. Cover with cling film and leave to marinate for 12 hours.
- Add half of the chicken to your Ultimate Fry basket (they can

overlap slightly) and cook in CHICKEN MODE for 12 minutes. Repeat with the second batch. Serve immediately with fries and a cherry tomato salad.



You can mix up the marinades depending on your mood: barbecue sauce, spices, chilli, garlic, etc.

NL KIPPENVLEUGELS



INGREDIËNTEN

- 1 kg kippenvleugels
- 1 eetlepel ketchup
- 1 eetlepel mosterd
- 1 eetlepel paprikapoeder

- 1 eetlepel zoete sojasaus
- 1 eetlepel olijfolie
- Peper, zout

RECEPT

- Snij de kippenvleugels doormidden, scheid ze bij het gewicht.
- Plaats alle ingrediënten in een grote kom en voeg de kippenvleugels toe. Meng goed zodat alle vleugels worden bedekt. Dek af met huishoudfolie en laat het geheel 2 uur marinieren.
- Plaats de helft van de kip in uw Ultimate Fry-mand (ze mogen elkaar lichtjes overlappen) en bak ze gedurende 12 minuten in de CHICKEN MODUS. Herhaal dit met de tweede helft. Serveer onmiddellijk met friet en een kerstomatensalade



U kunt de marinade helemaal volgens uw eigen smaak mengen: barbecuesaus, specerijen, chili, knoflook, etc.

DE HÄHNCHENFLÜGEL



INGREDIËNTEN

- 1 kg Hähnchenflügel
- 1 EL Ketchup
- 1 EL Senf
- 1 EL Paprikapulver

- 1 EL süße Sojasauce
- 1 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer

REZEPT

- Hähnchenflügel halbieren, am Gelenk teilen.
- Alle Zutaten in eine große Schüssel geben und die Hähnchenflügel hinzufügen. Gut vermischen, um die Flügel komplett mit der Marinade zu bedecken. Mit Frischhaltefolie abdecken und 12 Stunden lang marinieren lassen.
- Die Hälfte der Hähnchenflügel in Ihren Ultimate Fry Korbeinsatz geben (sie können teilweise übereinanderliegen) und 12 Minuten im CHICKEN-MODUS garen. Ebenso mit der zweiten Hälfte der Hähnchenflügel vorgehen. Sofort mit Pommes frites und einem Kirschtomaten-Salat servieren.



Sie können die Marinade nach Belieben variieren: Grillsauce, Gewürze, Chili, Knoblauch usw.





VEGGIE

FR PIZZA PITA
AUX LÉGUMES GRILLÉS

4 10 min. 06 min.



INGREDIENTS

- 4 pains pita
- 1 courgette
- 8 champignons
- 8 tomates cerises

- 1 boule de mozzarella (facultatif)
- 4 feuilles de basilic
- 1 cuil. à café d'huile d'olive
- sel, poivre

RECETTE

- 1 | Lavez la courgette et détaillez-les en fines rondelles. Emincez les champignons. Placez-les dans le panier de votre Ultimate Fry, salez, poivrez et faites cuire en MODE GRILL, pendant 8 minutes.
- 2 | Placez les pains pita sur le plan de travail. Coupez les tomates cerises en 2 et la mozzarella en dés. Répartissez sur les pains pita les rondelles de courgettes, les champignons, les tomates et la mozzarella.
- 3 | Arrosez d'huile d'olive (facultatif). Faites cuire dans la cuve de votre Ultimate Fry en mode SNACK, pendant 6 minutes. Décorez avec une feuille de basilic frais sur chaque pita-pizza et servez.

TIPS Pour une version sans gluten, utilisez des pains pita sans gluten et une version 100% Veggie, retirez la mozzarella.

DE FLADENBROT-PIZZA
MIT GEGRILTEM GEMÜSE

4 10 min. 06 min.



ZUTATEN

- 4 Fladenbrote
- 1 Zucchini
- 8 Pilze
- 8 Kirschtomaten

- 1 Mozzarella-Kugel (optional)
- 4 Basilikumblätter
- 1 TL Olivenöl
- Salz, Pfeffer

REZEPT

- 1 | Zucchini waschen und in dünne Scheiben schneiden. Pilze in kleine Stücke schneiden. In Ihren Ultimate Fry Korbeinsatz geben, würzen und acht Minuten im GRILL-MODUS garen. Fladenbrote verteilen.
- 2 | Fladenbrot auf die Arbeitsfläche legen, die Kirschtomaten halbieren und Mozzarella in Würfel schneiden. Zucchini-scheiben, Pilze, Tomaten und Mozzarella auf die
- 3 | Mit etwas Olivenöl beträufeln (optional). Sechs Minuten lang in Ihrem Ultimate Fry Behälter im SNACK-MODUS garen. Jede Fladenbrot-Pizza mit Basilikumblättern garnieren und servieren.

TIPS Verwenden Sie für die glutenfreie Variante glutenfreie Fladenbrote und lassen Sie für Veganer den Mozzarella weg.

EN PITTA PIZZA
WITH GRILLED VEGETABLES

4 10 min. 06 min.



INGREDIENTS

- 4 pitta breads
- 1 courgette
- 8 mushrooms
- 8 cherry tomatoes
- 1 mozzarella ball (optional)
- 4 basil leaves
- 1 teaspoon of olive oil
- Salt, Pepper

RECIPE

- 1 | Wash the courgette and cut it into fine discs. Chop the mushrooms. Place them in your Ultimate Fry basket, season and cook in GRILL MODE for 8 minutes.
- 2 | Place the pitta breads on the worktop Cut the cherry tomatoes in half and dice the mozzarella. Divide the slices of courgette, mushrooms, tomatoes and mozzarella among the pitta breads.
- 3 | Drizzle with olive oil (optional). Cook in your Ultimate Fry container in SNACK MODE for 6 minutes. Garnish each pitta pizza with a basil leaf and serve.

TIPS To make it gluten free, use gluten-free pitta breads, and to make it vegan, remove the mozzarella.

NL PITA PIZZA
MET GEGRILDE
GROENTEN

4 10 min. 06 min.



INGREDIËNTEN

- 4 pitabroodjes
- 1 courgette
- 8 champignons
- 8 kerstomaten
- 1 balletje mozzarella (optioneel)
- 4 blaadjes basilicum
- 1 theelepel olijfolie
- Peper, zout

RECEPT

- 1 | Was de courgette en snijd hem in dunne schijven. Hak de champignons. Plaats ze in uw Ultimate Fry-mandje, breng op smaak en kook ze gedurende 8 minuten in de GRILL MODUS.
- 2 | Plaats de pitabroodjes op het aanrecht. Snijd de kerstomaatjes doormidden en snijd de mozzarella in blokjes. Verdeel de plakjes courgette, champignons, tomaten en mozzarella over de pitabroodjes.
- 3 | Besprenkel met olijfolie (optioneel). Kook het geheel gedurende 6 minuten in de SNACK MODUS in uw Ultimate Fry-container. Garneer elke pita pizza met een blaadje basilicum en serveer.

TIPS Om het glutenvrij te maken, kunt u glutenvrije pita-broodjes gebruiken en om het vegetarisch te maken laat u de mozzarella la achterwege.

FR CREVETTES CROUTILANTES

AU CURRY



INGREDIENTS

250 g (crues et décortiquées)
de queues de crevettes
2 œufs
6 cuil. à soupe de farine de blé
6 cuil. à soupe de farine de maïs

1 cuil. à soupe de curry
1 cuil. à café de poivre noir
fraîchement moulu
2 cuil. à soupe d'huile d'olive
Sel

RECETTE

- Mettez la farine de blé, le curry, une belle pincée de sel et de poivre dans un sac de congélation, versez la farine de maïs dans une autre assiette creuse et battez les œufs dans une troisième assiette creuse.
- Glissez les crevettes dans le sac, tenez-le bien fermé et secouez-le fermement pour bien les enrober.

Retirez-les du sac, trempez-les une par une dans les œufs battus puis roulez-les dans la farine de maïs. Badigeonnez-les avec l'huile d'olive (facultatif).

- Faites cuire la moitié des crevettes dans le panier de votre Ultimate Fry sur le mode SNACK, pendant 6 minutes. Recommencez jusqu'à épuisement des crevettes.



Servez à l'apéritif avec une mayonnaise relevée d'une pointe de citron et de curry.

NL KROKANTE KERRIE GARNALEN



INGREDIËNTEN

250 g (rauwe en gepelde)
garnalenstaarten
2 eieren
6 eetlepels tarwemeel
6 eetlepels maïsmeel

1 eetlepel kerrie
1 theelepel versgemalen
zwarte peper
2 eetlepels olijfolie
Zout

RECEPT

- Leg het tarwemeel, de kerrie en een grote snuf zout en peper in een diepvrieszak, giet het maïsmeel in een andere ondiepe kom en klop de eieren in een derde ondiepe kom.
- Plaats de garnalen in de zak, laat deze goed en schud krachtig om ervoor te zorgen dat ze goed worden ommanteld. Haal ze

uit de zak, dip ze een voor een in de geklopte eieren en rol ze vervolgens door het maïsmeel. Bedruppel ze met olijfolie (optioneel).

- Bak de helft van de garnalen 1 minuten lang in de SNACK MODUS in uw Ultimate Fry-mandje. Herhaal totdat alle garnalen gebakken zijn.



Serveer als voorafje met mayonaise die op smaak is gebracht met een vleugje citroen en kerrie.



Als Vorspeise mit Mayonnaise, die mit etwas Zitrone und Curry gewürzt ist, servieren.



EN CRISPY CURRY

PRAWNS



INGREDIENTS

250 g (raw and peeled) prawn tails
2 eggs
6 tablespoons of wheat flour
6 tablespoons of maize flour
1 tablespoon of curry

1 teaspoon of freshly
ground black pepper
2 tablespoons of olive oil
Salt

RECIPE

- Put the wheat flour, curry and a large pinch of salt and pepper into a freezer bag, pour the maize flour into another shallow bowl and beat the eggs in a third shallow bowl.
- Slide the prawns into the bag, close it securely and shake it vigorously to ensure they are well coated. Remove them from the

bag, dip them one by one in the beaten eggs then roll them in the maize flour. Baste them with olive oil (optional).

- Cook half of the prawns in your Ultimate Fry basket in SNACK MODE for 6 minutes. Repeat until the prawns are finished.



Serve as an appetizer with mayonnaise seasoned with a little lemon and curry.

DE KNUSPRIGE CURRY-GARNELEN



ZUTATEN

250 g (rohe und geschälte) Garne-
lenschwänze
2 Eier
6 EL Weizenmehl
6 EL Maismehl

1 EL Currypulver
1 TL frisch gemahlener Pfeffer
2 EL Olivenöl
Salz

REZEPT

- Weizenmehl, Curry und eine große Prise Salz und Pfeffer in einen Gefrierbeutel geben; Maismehl in eine flache Schüssel geben und die Eier in einer anderen flachen Schüssel schlagen.
- Garnelen in den Beutel stecken, gut verschließen und kräftig schütteln, um sicherzustellen, dass die Garnelen gut bedeckt sind.

Aus dem Beutel nehmen, nacheinander in die geschlagenen Eier tauchen, dann in Maismehl rollen. Mit Olivenöl beträufeln (optional).

- Die Hälfte der Garnelen sechs Minuten lang in Ihrem Ultimate Fry Korbeinsatz im SNACK-MODUS frittieren. Wiederholen, bis alle Garnelen frittiert sind

FR NEMS DE POULET 12    

INGREDIENTS

- 12 feuilles de riz
- 2 blancs de poulet (120g)
- 200 g de légumes mélangés pour wok
- 4 champignons de Paris
- 50 g de vermicelles de riz
- 1 gousse d'ail
- 1 cuil. à café d'huile végétale

RECETTE

- 1 | Réhydratez les vermicelles de riz selon les indications du paquet. Egouttez-les soigneusement entre vos mains. A l'aide d'un ciseau, coupez-les grossièrement et laissez refroidir.
- 2 | Dans le même temps, faites cuire le poulet dans une petite casserole d'eau bouillante salée, pendant 10 minutes. Egouttez, émincez-le finement en petits dés et laissez refroidir.
- 3 | Faites sauter les légumes pour wok et les champignons finement émincés dans une petite poêle, pendant 5 minutes. Egouttez-les. Mélangez-les avec les vermicelles de riz, le poulet et l'ail pressé.
- 4 | Trempez une galette de riz dans de l'eau puis placez-la sur un torchon propre. Déposez 1 cuillère à soupe de farce au centre, en bas de la feuille de riz, rabattez les bords et enroulez le nem en serrant. Recommencez pour les 12 nems.
- 5 | Badigeonnez-les d'huile et faites cuire 4 par 4 en MODE POULET, en les retournant à mi-cuisson.



Egouttez bien tous les ingrédients, et surtout les galettes de riz, avant de rouler les nems pour qu'ils soient très croustillants.

NL KIP LOEMPIA'S

12    

INGREDIËNTEN

- 12 vellen rijstpapier
- 2 kipfilets (120 g)
- 200 g gewokte groenten
- 4 champignons
- 50 g rijstvermicelli
- 1 teentje knoflook
- 1 theelepel plantaardige olie

RECEPT

- 2 | Rehydrateer de rijstvermicelli volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet ze voorzichtig tussen uw handen af. Gebruik een schaar om de rijstvermicelli grof in stukken te knippen en laat hem afkoelen.
- 2 | Kook de kip tegelijkertijd gedurende 10 minuten in een kleine steelpan met gezouten kokend water. Afgieten, in kleine blokjes snijden en laten afkoelen.
- 3 | Sauteer de gewokte groenten en fijngehakte champignons gedurende 5 minuten in een kleine pan. Giet het geheel af. Meng het met de rijstvermicelli, kip en gehakte knoflook.
- 4 | Week een velletje rijstpapier in water en leg het vervolgens op een schone doek. Schep 1 eetlepel vulling in het midden. Vouw beneden aan het rijstpapier de hoeken om en rol de loempia op en druk hem aan. Voldoende voor 12 loempia's.
- 5 | Bestrijk ze met olie en kook ze met 4 tegelijk in de CHICKEN MODUS. Draai ze halverwege om.



Zorg ervoor dat alle ingrediënten goed zijn uitgelekt, vooral het rijstpapier, voordat u de loempia's rolt, zodat ze lekker knapperig zijn.

EN CHICKEN SPRING ROLLS 12    

INGREDIENTS

- 12 sheets of rice paper
- 2 chicken breasts (120 g)
- 200 g wok-cooked vegetables
- 4 button mushrooms
- 50 g rice vermicelli
- 1 clove of garlic
- 1 teaspoon of vegetable

RECIPE

- 1 | Rehydrate the rice vermicelli according to the instructions on the packet. Drain them carefully between your hands. Using scissors, cut them coarsely and leave them to cool.
- 2 | At the same time, cook the chicken in a small saucepan of salted boiling water for 10 minutes. Drain, dice finely and leave to cool.
- 3 | Sauté the wok-cooked vegetables and finely chopped mushrooms in a small pan for 5 minutes. Drain them. Mix them with the rice vermicelli, chicken and crushed garlic.
- 4 | Soak a rice cake in water then place it on a clean cloth. Scoop 1 tablespoon of filling into the centre, at the bottom of the rice paper, fold in the edges, roll the spring roll and pinch it. Provides enough for 12 spring rolls.
- 5 | Baste them with oil and cook them 4 by 4 in CHICKEN MODE, turning them mid-way through.



Make sure all of the ingredients are well drained, especially the rice cakes, before rolling the spring rolls, so that they are nice and crispy.

DE FRÜHLINGSROLLEN MIT HÄHNCHENFLEISCH

12    

ZUTATEN

- 12 Blätter Reispapier
- 2 Hähnchenbrustfilets (120 g)
- 200 g Wok-Gemüse
- 4 Champignons
- 50 g Vermicelli-Reisnudeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Pflanzenöl

REZEPT

- 1 | Vermicelli-Reisnudeln wie auf der Verpackung beschrieben rehydrieren. Vorsichtig in den Händen abtropfen lassen. Mit einer Schere grob schneiden und abkühlen lassen.
- 2 | Zur gleichen Zeit das Hähnchenfleisch zehn Minuten lang in einem kleinen Topf mit kochendem Salzwasser garen. Abtropfen lassen, in kleine Würfel schneiden und abkühlen lassen.
- 3 | Das Wok-Gemüse und die in kleine Stücke geschnittenen Pilze fünf Minuten lang in einer kleinen Pfanne braten. Abtropfen lassen. Mit Vermicelli-Reisnudeln, Hähnchenfleisch und zerdrücktem Knoblauch mischen.
- 4 | Ein Reisblatt in Wasser einweichen, dann auf ein sauberes Tuch legen. Einen Esslöffel Füllung in die Mitte geben. Am unteren Teil des Reispapiers den Rand nach innen falten und das Reispapier zu einer Rolle rollen und zusammendrücken. Reicht für 12 Frühlingsrollen.
- 5 | Mit Öl bestreichen und in Portionen von jeweils vier Rollen im CHICKEN-MODUS garen, nach der Hälfte der Zeit wenden.



Achten Sie darauf, dass alle Zutaten gut abgetropft sind, insbesondere das Reispapier, bevor Sie die Frühlingsrollen rollen, damit sie schön knusprig werden.



FR SAMOSSAS

DE LÉGUMES 16  15 min.  20 min.   

INGREDIENTS

8 feuilles de brick
200 g de feta
400 g de chou-fleur cuit
200 g de petits pois cuits

1 cuil. à soupe de curry
1 filet d'huile d'olive
Sel, poivre

RECETTES

- 1 Dans un saladier, écrasez grossièrement le chou-fleur avec le curry. Ajoutez les petits pois et la feta émiettée. Mélangez bien.
- 2 Découpez les feuilles de brick en 2 bandes. Répartissez une cuillère à soupe de farce au bout de chaque bande et repliez en formant un triangle.
- 3 Disposez 8 samossas dans le panier de votre Ultimate Fry, badigeonnez-les d'huile d'olive et faites-les en MODE LEGUMES, pendant 15 minutes. Quand les premiers samossas sont cuits, retirez-les et placez les 8 suivants dans le panier.



Les samossas doivent être bien dorés : n'hésitez pas à prolonger la cuisson quelques minutes si besoin.

EN VEGETABLE SAMOSAS

16  15 min.  20 min.   

INGREDIENTS

8 sheets of brick pastry
200 g feta
400 g cooked cauliflower
200 g cooked peas

1 tablespoon of curry
1 dash of olive oil
Salt, Pepper

RECIPE

- 1 In a bowl, roughly mash the cauliflower with the curry. Add the peas and crumbled feta. Mix well.
- 2 Cut the brick pastry sheets into 2 strips. Scoop one tablespoon of filling onto the edge of each strip and fold it to form a triangle.
- 3 Add 8 samosas to your Ultimate Fry basket, baste them with olive oil and cook them in VEGETABLE MODE for 15 minutes.

When the first samosas are cooked, remove them and place the next 8 in the basket



The samosas should be a golden brown colour: cook them for a few more minutes if needed

NL SAMOSA'S

MET GROENTE

16  15 min.  20 min.   

INGREDIËNTEN

8 vellen bladerdeeg
200 g feta
400 g gekookte bloemkool
200 g gekookte erwten

1 eetlepel kerrie
1 scheutje olijfolie
Peper, zout

RECEPT

- 1 Pureer de bloemkool samen met de kerrie grof in een kom. Voeg de erwten en de verkrumelde feta toe. Goed mengen.
- 2 Snijd de velletjes bladerdeeg in 2 reepjes. Schep een eetlepel vulling op de rand van elke reepje en maak er een driehoek van.
- 3 Plaats 8 samosa's in uw Ultimate Fry-mand, bestrijk ze met olijfolie en kook ze 15 minuten in de



De samosa's moeten goudbruin worden. Laat ze indien nodig nog een paar minuten bakken.

DE GEMÜSE-SAMOSAS

16  15 min.  20 min.   

ZUTATEN

8 Blätter Bricketeig
200 g Schafskäse
400 Blumenkohl, gegart
200 g Erbsen, gegart

1 EL Curry
1 Schuss Olivenöl
Salz, Pfeffer

REZEPT

- 1 Blumenkohl mit dem Curry in einer Schüssel grob stampfen. Erbsen und den zerbröckelten Schafskäse dazugeben. Gut vermengen.
- 2 Die Bricketeig-Blätter in zwei Streifen schneiden. Einen Esslöffel Füllung auf die Ränder jedes Streifens verteilen und die Streifen zu einem Dreieck falten.
- 3 Acht Samosas in Ihren Ultimate Fry Korbeinsatz geben, mit Olivenöl



Die Samosas sollten goldbraun sein: Frittieren Sie sie gegebenenfalls einige Minuten länger.



FR HAMBURGER DELUXE

4* 05 min. 10 min.

INGREDIENTS

600 g de bœuf haché
4 pains à hamburgers
1 tomate
4 feuilles de laitue

1 gousse d'ail
1 cuil. à café de sauce soja
1 cuil. à soupe d'huile d'olive

RECETTE

- Mélangez la viande de bœuf, l'ail pressé, la sauce soja, l'huile d'olive. Salez. Formez 4 steaks en pressant avec vos mains.
- Placez-les dans le panier de votre Ultimate Fry et faites-les cuire en MODE GRILL, pendant 8 minutes, selon la cuisson voulue pour votre viande.
- A mi-cuisson, avec une spatule, retournez-les. Glissez les 4 pains à hamburger dans le Ultimate Fry et prolongez la cuisson de 2 minutes. Composez les hamburgers avec les feuilles de salade et de tomates. Servez.

TIPS

Préparez une « vraie » sauce Deluxe en mélangeant : 1 cuillère de moutarde à l'ancienne, 2 cuillères de moutarde forte, 1 jaune d'œuf et 1 cuillère d'huile avant d'ajouter 1 cuillère de crème fraîche épaisse

NL DELUXE HAMBURGER

4* 05 min. 10 min.

INGREDIËNTEN

600 g rundgehackt
4 hamburgerbroodjes
1 tomaat
4 slablaadjes

1 teentje knoflook
1 eetlepel sojasaus
1 eetlepel olijfolie

RECEPT

- Meng het rundvlees, fijngehakte knoflook, sojasaus en olijfolie. Op smaak brengen. Maak met uw handen 4 burgers.
- Plaats ze in uw Ultimate Fry-mand en bak ze gedurende 8 minuten in GRILL MODUS, afhankelijk van hoe u vlees graag eet.
- Gebruik een spatel om ze halverwege de kooktijd om te draaien. Schuif de 4 hamburgerbroodjes in de Ultimate Fry en laat ze 2 minuten bakken. Garneer de hamburgers met sla en tomaten. Serveer

TIPS

Bereid een "echte" deluxe-saus door het mengen van: 1 lepel grove mosterd, 2 lepels hete mosterd, 1 eierdooier en 1 lepel olie voor het toevoegen van 1 lepel crème fraîche.

EN HAMBURGER DELUXE

4* 05 min. 10 min.

INGREDIENTS

600 g minced beef
4 hamburger buns
1 tomato
4 lettuce leaves

1 clove of garlic
1 teaspoon of soy sauce
1 tablespoon of olive oil

RECIPE

- Mix the beef, crushed garlic, soy sauce and olive oil. Season. Shape into 4 burger shapes using your hands.
- Place them in your Ultimate Fry basket and cook them on GRILL MODE for 8 minutes, depending on how you like your meat cooked.
- Using a spatula, turn them over midway through cooking. Slide the 4 hamburger buns into the Ultimate Fry and let them cook for 2 minutes. Make up the hamburgers using salad leaves and tomatoes. Serve.

TIPS

Prepare a «true» Deluxe sauce by mixing: 1 spoon of wholegrain mustard, 2 spoons of hot mustard, 1 egg yolk and 1 spoon of oil before adding spoon of thick crème fraîche.



DE HAMBURGER DE LUXE

4* 05 min. 10 min.

ZUTATEN

600 g Rinderhackfleisch
4 Hamburger-Brötchen
1 Tomate
4 Salatblätter

1 Knoblauchzehe
1 TL Sojasauce
1 EL Olivenöl

REZEPT

- Rindfleisch, zerdrückte Knoblauchzehe, Sojasauce und Olivenöl vermischen. Würzen. Mit den Händen zu vier Frikadellen formen.
- In Ihren Ultimate Fry Korbeinsatz geben und acht Minuten lang – oder je nach bevorzugter Fleisch-Garstufe – im GRILL-MODUS garen.
- Mit einem Bratenwender nach der Hälfte der Garzeit wenden. Hamburger-Brötchen in die Ultimate Fry geben und zwei Minuten aufbacken. Salatblätter und Tomaten zu den Hamburgern hinzufügen. Servieren Sie die Hamburger

TIPS

Bereiten Sie eine „echte“ De-luxe-Sauce zu, indem Sie folgende Zutaten mischen: 1 Löffel körniger Senf, 2 Löffel scharfen Senf, 1 Eigelb und 1 Löffel Öl, bevor Sie 1 Löffel frische Sahne dazugeben.

FR PAPILLOTES DE SAUMON

À L'ESTRAGON ET AUX CHAMPIGNONS

**INGREDIENTS**

4 pavés de saumon
20 cl de crème liquide
12 champignons de Paris

4 brins d'estragon
sel, poivre

RECETTE

- 1) Préparez 4 feuilles de papier cuisson coupées en grands rectangles. Lavez et émincez finement les champignons. Hachez-les, avec l'estragon effeuillé, avec un couteau.
- 2) Placez un pavé de saumon au centre de chaque feuille de papier sulfurisée, couvrez de hachis de champignons, arrosez

de 2 cuil. à soupe de crème. Salez et poivrez généreusement et refermez les papillotes. Faites cuire en mode POISSON, pendant 15 minutes. Servez avec des pâtes fraîches.



Pour une version plus festive, ajoutez du curry et quelques crevettes dans les papillotes, prolongez le temps de cuisson de quelques minutes.

**EN** SALMON PARCELS

WITH TARRAGON AND MUSHROOMS

**INGREDIENTS**

4 salmon fillets
200 ml liquid cream
12 button mushrooms

4 sprigs of tarragon
Salt, Pepper

RECIPE

- 1) Prepare the 4 sheets of baking paper by cutting them into large rectangles. Wash and finely slice the mushrooms. Chop the tarragon leaves with a knife.
- 2) Place a salmon fillet in the centre of each sheet of baking paper, cover with the mushroom mixture, and drizzle with 2 tablespoons of cream. Season generously and close the parcels. Cook in FISH MODE for 15 minutes. Serve with fresh pasta.



For a more festive version, add curry and a few prawns to the parcels, and cook for several minutes longer.

NL ZALMPAKKETJES

MET DRAGON EN CHAMPIGNONS

**INGREDIËNTEN**

4 zalmfilets
20 cl vloeibare room
12 champignons

4 takjes dragon
Peper, zout

RECEPT

- 1) Bereid de 4 vellen bakpapier voor door ze in grote rechthoeken te knippen. Was de champignons en snijd ze in dunne schijfjes. Hak de dragonblaadjes fijn met een mes.
- 2) Plaats een zalmfilet in het midden van elk velletje bakpapier, dek hem af met de

champignonmix en besprenkel met 2 eetlepels room. Royaal op smaak brengen en de pakjes dicht maken. Bak gedurende 15 minuten in FISH MODUS. Serveer met verse pasta.



Voeg voor een feestelijkere variant een beetje kerrie en enkele garnalen toe aan elk pakketje en laat het nog een paar minuten langer bakken.

DE LACHS-TASCHEN

MIT ESTRAGON UND PILZEN

**ZUTATEN**

4 Lachsfilets
20 cl Flüssigsahne
12 Champignons

4 Zweige Estragon
Salz, Pfeffer

REZEPT

- 1) Vier Blätter Backpapier in große Rechtecke schneiden. Pilze säubern und in dünne Scheiben schneiden. Estragonblätter mit einem Messer hacken.
- 2) Jeweils ein Lachsfilet in die Mitte jedes Backpapiers legen, mit der Pilzmischung bedecken

und mit zwei Esslöffel Sahne beträufeln. Kräftig würzen und die Taschen schließen. 15 Minuten lang im FISH-MODUS garen. Mit frischer Pasta servieren.



Zu festlichen Anlässen können Sie Curry und ein paar Garnelen zu den Taschen hinzufügen und diese einige Minuten länger garen.

FR BROCHETTES DE BŒUF, SAUCE TERIYAKI

4* 10 min. 06 min. 01h.  

INGREDIENTS

24 tranches de carpaccio de bœuf
400 g de comté ou d'emmental
2 cuil. à soupe de miel liquide

3 cuil. à soupe de sauce soja
Poivre

RECETTE

- 1 | Taillez le fromage en cubes. Piquez-les sur 12 petits piques à brochettes. Entourez chaque brochette avec 2 tranches de viande de carpaccio.
- 2 | Dans un bol, préparez la marinade en mélangeant la sauce soja et le miel. Arrosez les brochettes. Laissez mariner 1h au frais.
- 3 | Disposez 6 brochettes en quinconce dans le panier et faites cuire en MODE GRILL, pendant 6 minutes. Retirez les premières brochettes et disposez les autres, faites cuire à nouveau en mode GRILL. Poivrez et servez aussitôt.



Servez ces brochettes avec une petite coupelle de sauce soja sucrée.

EN BEEF KEBABS IN TERIYAKI SAUCE

4* 10 min. 

INGREDIENTS

24 slices of beef carpaccio
400 g Comté or Emmental
2 tablespoons of liquid honey

RECIPE

- 1 | Cut the cheese into cubes. Slide them onto the 12 small skewers. Add 2 slices of the beef carpaccio to each skewer.
- 2 | In a bowl, make the marinade by mixing the soy sauce and honey. Baste the skewers. Marinate in the refrigerator for 1 hour.
- 3 | In staggered file, put the 6 skewers in the basket and cook in GRILL MODE for 6 minutes.

TERIYAKI SAUCE

06 min.  01h. 

3 tablespoons of soy sauce
Pepper

Remove the first skewers and add the others, and cook in GRILL MODE again. Season with pepper and serve immediately.



Serve these skewers with a little cup of sweet soy sauce.

NL RUNDVLEES-KEBAB IN TERIYAKISAUS

4* 10 min. 06 min. 01h. 

INGREDIËNTEN

24 plakjes rundvlees carpaccio
400 g Comté of emmentaler
2 eetlepels vloeibare honing

3 eetlepels sojasaus
Peper

RECEPT

- 1 | Snijd de kaas in kleine blokjes. Schuif ze op de 12 kleine spiesen. Voeg 2 plakjes rundvlees carpaccio aan elk spiesje toe.
- 2 | Bereid de marinade voor in een kom door de sojasaus en honing te mengen. Bestrijk de spiesen. Marineer gedurende 1 uur in de koelkast.
- 3 | Plaats de 6 spiesjes verspringend op elkaar in de mand en bak ze gedurende 6 minuten in de GRILL MODUS. Verwijder de eerste spiesen en voeg de andere toe en bak deze eveneens in GRILL MODE. Met peper op smaak brengen en onmiddellijk serveren.



Serveer deze spiesjes met een klein kopje zoete sojasaus.



DE RINDFLEISCH-KEBABS IN TERRIYAKISAUCE

4* 10 min. 06 min. 01h. 

ZUTATEN

24 Scheiben Rindercarpaccio
400 g Comté oder Emmentaler
2 EL flüssiger Honig

3 EL Sojasauce
Pfeffer

REZEPT

- 1 | Käse in Würfel schneiden. Auf 12 kleine Spieße stecken. Zwei Scheiben Rindercarpaccio zu jedem Spieß hinzufügen.
- 2 | In einer Schüssel die Marinade aus Sojasauce und Honig mischen. Spieße mit Marinade bestreichen. Eine Stunde lang im Kühlschrank marinieren lassen.
- 3 | Sechs Spieße in den Korbeinsatz versetzt aufeinanderlegen und sechs Minuten lang im GRILL-MODUS garen. Die ersten Spieße entfernen und dann die anderen in den Korb geben, ebenfalls im GRILL-MODUS garen. Mit Pfeffer würzen und sofort servieren



Servieren Sie diese Spieße mit einer kleinen Tasse süßer Sojasauce.

FR GRATIN DE COURGETTES ET TOMATES 6* 15 min. 45 min. 

INGREDIENTS

1 kg de courgettes
6 tomates
30 cl de sauce béchamel

50 g de gruyère râpé
1 gousse d'ail
Sel, poivre

RECETTE

- 1 | Lavez les courgettes. Epluchez-les en laissant la peau une bande sur deux. Coupez-les en rondelles régulières. Faites-les précuire à l'eau bouillante salée pendant 10 min. Egouttez-les soigneusement. Coupez les tomates en rondelles. Pressez l'ail.
- 2 | Répartissez l'ail dans le fond de la cuve de votre Ultimate Fry. Dessus, alternez rondelles de tomates et de courgettes. Salez et poivrez généreusement. Recouvrez de sauce béchamel et faites cuire en MODE LÉGUMES, pendant 20 minutes.
- 3 | Saupoudrez le gratin de gruyère râpé et faites cuire encore 5 minutes en montant le thermostat à 200°C. Servez aussitôt.



N'hésitez pas à ajouter des rondelles de pommes de terre précuites, des lardons ou des tomates cerises.

EN COURGETTE AND TOMATO GRATIN 6* 15 min. 45 min. 

INGREDIENTS

1 kg courgettes
6 tomatoes
300 ml béchamel sauce
50 g grated Gruyère

1 clove of garlic
Salt, Pepper

RECIPE

- 1 | Wash the courgettes. Peel them, leaving stripes on the skin. Cut them into equal-sized discs. Pre-cook them in salted boiling water for 10 mins. Drain them gently. Cut the tomatoes into discs. Crush the garlic.
 - 2 | Spread the garlic along the bottom of your Ultimate Fry container.
 - 3 | Sprinkle the gratin with grated Gruyère and cook for another 5 minutes, raising the thermostat to 200°C. Serve immediately
- On top, alternate the tomato and courgette discs. Season generously. Cover with béchamel sauce and cook in VEGETABLE MODE for 20 minutes.



You can add pre-cooked potato discs, lardons or cherry tomatoes



NL COURGETTE EN TOMATENGRATIN

6* 15 min. 45 min. 

INGREDIËNTEN

1 kg courgettes
6 tomaten
30 cl bechamelsaus
50 g Gruyère, gerasp

1 teentje knoflook
Peper, zout

RECEPT

- 1 | Was de courgettes. Schil ze, maar laat wel nog strepen van de schil achter. Snijd ze in gelijk grote schijven. Kook ze gedurende 10 minuten in gezout kokend water. Giet ze voorzichtig af. Snijd de tomaten in schijven. Hak de knoflook fijn.
- 2 | Verdeel de knoflook op de bodem van uw Ultimate Fry-container. Leg er vervolgens, afwisselend, de tomaten- en courgette-schijfjes op. Royaal op smaak brengen. Bedek met bechamelsaus en kook 20 minuten lang op de VEGETABLE MODUS.
- 3 | Bestrooi de gratin met geraspte Gruyère en bak nog eens 5 minuten. Verhoog hierbij de temperatuur op 200 ° C. Onmiddellijk serveren.



U kunt ook voorgekookte aardappelschijfjes, spekjes of kerstomaten toevoegen.

DE ZUCCHINI- UND TOMATENGRATIN

6* 15 min. 45 min. 

ZUTATEN

1 kg Zucchini
6 Tomaten
30 cl Béchamelsauce
50 g geriebener Gruyère

1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer

REZEPT

- 1 | Zucchini waschen. Schälen und Streifen auf der Haut lassen. In gleich große Scheiben schneiden. Zehn Minuten lang in kochendem Salzwasser vorgaren. Vorsichtig abtropfen lassen. Tomaten in Scheiben schneiden. Knoblauch zerdrücken.
- 2 | Knoblauch auf dem Boden Ihres Ultimate Fry Behälters verteilen.
- 3 | Darauf abwechselnd Tomaten- und Zucchinischeiben schichten. Kräftig würzen mit Béchamelsauce bedecken und 20 Minuten lang im VEGETABLE-MODUS garen. Geriebenen Gruyère auf das Gratin streuen und weitere fünf Minuten garen. Hierzu den Temperaturregler auf 200°C stellen. Sofort servieren.



Sie können vorgegarte Kartoffelscheiben, Speck oder Kirschtomaten dazugeben.

FR FRITES MAISON AU PAPRIKA



INGREDIENTS

800 g de pommes de terre Bintje
3 cuil. à soupe de paprika
1 cuil. à soupe d'huile d'olive

RECETTE

- 1 | Lavez et pelez les pommes de terre. Coupez-les en grosses frites.
- 2 | Versez les frites dans un saladier, mélangez-les avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, une pincée de sel fin et le paprika. Couvrez et laissez mariner 30 minutes.
- 1 | Mettez les frites dans le panier de votre Ultimate Fry et faites cuire en MODE FRITES, 12 à 15 min selon leur taille.



Ajoutez une cuillère à soupe de pâte de curry rouge, c'est délicieux aussi.

EN HOME-MADE PAPRIKA FRIES



INGREDIENTS

800 g Bintje potatoes
3 tablespoons of paprika

RECIPE

- 1 | Wash and peel the potatoes. Cut them into large fries.
- 2 | Put the fries into a bowl, mix them with 1 tablespoon of olive oil, a pinch of fine salt and paprika. Cover and leave to marinade for 30 minutes.
- 3 | Put the fries into your Ultimate Fry basket and cook in FRIES MODE for 12 to 15 minutes depending on their size.



Adding a tablespoon of red curry paste is delicious too



NL ZELFGEMAAKTE PAPRIKA-FRIETJES



INGREDIËNTEN

800 g Bintje aardappelen
3 eetlepel paprikapoeder

1 eetlepel olijfolie
Zout

RECEPT

- 1 | Was en schil de aardappelen. Snijd ze in grote frietjes.
- 2 | Plaats de frietjes in een kom, meng ze met 1 eetlepel olijfolie, een snufje zout en paprika. Afdekken gedurende 30 minuten marineren.
- 3 | Plaats de frietjes in uw Ultimate Fry-mand en bak ze 12 tot 15 lang, afhankelijk van het formaat, in de FRIES MODUS.



Het is ook lekker met een eetlepel rode currypasta!



DE HAUSGEMACHTE PAPRIKA- POMMES FRITES



ZUTATEN

800 g Bintje Kartoffeln
3 EL Paprikapulver
1 EL Olivenöl
Salz

REZEPT

- 1 | Kartoffeln waschen und schälen. In große Stäbchen schneiden.
- 2 | Die Stäbchen in eine Schüssel geben, mit einem Esslöffel Olivenöl, einer Prise feines Salz und Paprika mischen. Bedecken und 30 Minuten lang marinieren lassen.
- 3 | Kartoffelstäbchen in Ihren Ultimate Fry Korbeinsatz geben und je nach ihrer Größe 12 bis 15 Minuten lang im FRIES-MODUS frittieren.



Es ist auch sehr lecker, wenn Sie noch einen Esslöffel rote Currypaste dazugeben!

FR LASAGNES SAUMON ÉPINARDS

4/6 * 15 min. 37 min.



INGREDIENTS

12 feuilles de lasagnes
600 g d'épinards surgelés à la crème
4 pavés de saumon

20 cl de crème liquide
70 g de gruyère râpé
sel, poivre

RECETTE

- 1 | Faites précuire les feuilles de lasagnes selon les indications du paquet. Faites décongeler les épinards. Placez les pavés de saumon sur une feuille de papier cuisson dans le panier de votre Ultimate Fry et faites cuire en MODE POISSON, 12 min.
- 2 | Emiettez le poisson. Versez la moitié de la crème fraîche dans le fond de la cuve de votre Ultimate Fry, couvrez de feuilles de

lasagnes et continuez le montage en alternant épinards, feuilles de lasagnes et saumon. Arrosez du reste de crème fraîche et de la moitié du gruyère. Faites cuire en mode LEGUMES, pendant 20 minutes.

- 3 | Saupoudrez du reste de gruyère et faites dorer en MODE GRILL pendant 5 minutes. Servez aussitôt.



Agrémentez ce gratin de lasagnes de champignons de Paris sautés à la poêle avec un peu d'ail et de persil plat.



EN SALMON AND SPINACH LASAGNE

4/6 * 15 min. 37 min.



INGREDIENTS

12 lasagne sheets
600 g frozen spinach and cream
4 salmon fillets
200 ml liquid cream

70 g grated Gruyère
Salt, Pepper

RECIPE

- 1 | Pre-cook the lasagne sheets as indicated on the packet. Defrost the spinach. Place the salmon fillets on a sheet of baking paper in your Ultimate Fry basket and cook in FISH MODE for 12 minutes.
- 2 | Crumble the fish. Pour half of the crème fraîche into the bottom of the container of your Ultimate Fry, cover with lasagne sheets and

continue to build it up, alternating the spinach, lasagne sheets and salmon. Drizzle on the rest of the liquid cream and half of the Gruyère. Cook in VEGETABLE MODE for 20 minutes.

- 3 | Sprinkle on the rest of the Gruyère and brown in GRILL MODE for 5 minutes. Serve immediately.



Decorate this lasagne gratin with sautéed button mushrooms and a little garlic and flat leaf parsley.

NL ZALM EN SPINAZIE LASAGNE

4/6 * 15 min. 37 min.



INGREDIËNTEN

12 lasagnebladen
600 g bevroren spinazie en room
4 zalmfilets
20 cl vloeibare room

70 g Gruyère, geraspt
Peper, zout

RECEPT

- 1 | Kook de lasagnebladen voor zoals aangegeven op het pakje. Ontdooi de spinazie. Leg de zalmfilets op een vel bakpapier in uw Ultimate Fry-mand en bak de vis 12 minuten in de FISH MODUS.
- 2 | Verkrumel de vis. Giet de helft van de crème fraîche op de bodem van de container van uw Ultimate Fry, bedek met lasagnebladen en maak laagjes,

afwisselend met spanzies, lasagnebladen en zalm. Strooi de rest van de crème fraîche en de helft van de Gruyère. Bak gedurende 20 minuten in VEGETABLE MODUS.

- 3 | Strooi de rest van de Gruyère er overheen en bak nog eens 5 minuten in de GRILL MODUS totdat een goudbruine korst ontstaat. Direct serveren.



Garneer deze lasagnegratin met gesauteerde champignons en een beetje knoflook en bladpeterselie.

DE LACHS- UND SPINATLASAGNE

4/6 * 15 min. 37 min.



ZUTATEN

12 Lasagneplatten
600 g gefrorener Spinat
und Sahne
4 Lachsfilets

20 cl Flüssigsahne
70 g geriebener Gruyère
Salz, Pfeffer

REZEPT

- 1 | Lasagneblätter wie auf der Verpackung angegeben vorkochen. Spinat auftauen. Lachsfilets auf ein Blatt Backpapier in Ihren Ultimate Fry Korbeinsatz legen und 12 Minuten lang im FISH-MODUS garen.
- 2 | Fisch zerbröckeln. Die Hälfte der Creme fraîche auf den Boden des Behälters Ihrer Ultimate Fry gießen, mit Lasagnescheiben bedecken und abwechselnd

Spinat, Lasagneblätter und Lachs aufeinanderschichten. Den Rest der Flüssigsahne und die Hälfte des Gruyères darüber geben. 20 Minuten lang im VEGETABLE-MODUS garen.

- 3 | Mit dem Rest des Gruyères bestreuen und fünf Minuten lang im GRILL-MODUS backen. Sofort servieren



Garnieren Sie diese Lasagne mit gebratenen Champignons und etwas Knoblauch sowie glatter Petersilie.

FR POMMES DE TERRES GRATINÉES AU FROMAGE



INGREDIENTS

1,2 kg de pommes de terre type Bintje
1 gousse d'ail
1/2 reblochon

RECETTE

- 1 Lavez les pommes de terre et épluchez-les. Faites-les précuire pendant 25 minutes. Egouttez et coupez-les en gros morceaux. Pressez la gousse d'ail.
- 2 Versez les pommes de terre dans la cuve de votre Ultimate Fry, mélangez avec l'ail pressé. Recouvrez du reblochon coupé en 2 dans la hauteur.
- 3 Faites gratiner en mode LEGUMES, pendant 10 minutes, puis prolongez la cuisson 5 minutes à 200°C. Servez aussitôt avec une salade verte assaisonnée à l'huile de noix.



Variez les fromages : fourme d'Ambert, fromage à raclette ou plus classiquement comté râpé.



EN CHEESY

POTATO GRATIN



INGREDIENTS

1.2 kg Bintje potatoes
1 clove of garlic
1/2 Reblochon

RECIPE

- 1 Wash the potatoes and peel them. Pre-cook them for 25 minutes. Drain and cut them into large pieces. Crush the garlic clove.
- 2 Set the potatoes in the container of your Ultimate Fry and mix with the crushed garlic. Cut the Reblochon in half vertically.
- 3 Brown in VEGETABLE MODE for 10 minutes, then continue to cook for 5 minutes at 200°C. Serve immediately with a green salad drizzled with nut oil



Vary the cheeses: Fourme d'Ambert, raclette cheese or perhaps the classic grated Comté.

NL KAZIGE AARDAPPELGRATIN



INGREDIËNTEN

1.2 kg Bintje potatoes
1 clove of garlic
1/2 Reblochon

RECEPT

- 1 Wash the potatoes and peel them. Pre-cook them for 25 minutes. Drain and cut them into large pieces. Crush the garlic clove.
- 2 Set the potatoes in the container of your Ultimate Fry and mix with the crushed garlic. Cut the Reblochon in half vertically.
- 3 Brown in VEGETABLE MODE for 10 minutes, then continue to cook for 5 minutes at 200°C. Serve immediately with a green salad drizzled with nut oil



Varieer de kaassoorten: Fourme d'Ambert, raclette-kaas of misschien de klassieker: geraspte Comté.

DE KÄSE-KARTOFFEL-GRATIN



ZUTATEN

1,2 kg Bintje Kartoffeln
1 Knoblauchzehe
1/2 Reblochon

REZEPT

- 1 Kartoffeln waschen und schälen. 25 Minuten lang vorkochen. Abtropfen lassen und in große Stücke schneiden. Knoblauchzehe zerdrücken.
- 2 Kartoffeln in den Behälter Ihrer Ultimate Fry geben und mit dem zerdrückten Knoblauch mischen. Reblochon senkrecht halbieren.
- 3 Zehn Minuten lang im VEGETABLE-MODUS bräunen, dann weitere fünf Minuten bei 200°C garen. Sofort mit einem grünen Salat mit Nussöl beträufelt servieren.



Variieren Sie die Käsesorten: Fourme d'Ambert, Raclettekäse oder vielleicht ein klassischer geliebter Comté.



FR FISH & CHIPS MAISON



INGREDIENTS

4 filets de cabillaud de 100 à 125 g
5 cuil. à soupe de farine
5 cuil. à soupe de chapelure
2 œufs
30 g de beurre
1 bouquet de cerfeuil ou estragon
4 cuil. à soupe de mayonnaise
Sel, poivre

RECETTE

- 1 | Séchez les morceaux de poissons sur du papier absorbant. Salez et poivrez. Battez les œufs dans une assiette creuse.
- 2 | Trempez 2 filets de poisson dans la farine, les œufs puis enrobez de chapelure. Placez-les dans le panier de votre Ultimate Fry.
- 3 | Déposez 2 petites noisettes de beurre dessus et faites cuire en MODE SNACK, pendant 7 minutes.
- 3 | Coupez les herbes avec des ciseaux, mélangez-les avec la mayonnaise et servez avec les beignets.



Une recette qui marche avec toute sorte de poissons frais du marché : merlu, lieu noir, lieu jaune, etc.

EN HOME-MADE

FISH AND CHIPS



INGREDIENTS

4 cod filets: 100 to 125 g
5 tablespoons of flour
5 tablespoons of breadcrumbs
2 eggs

RECIPE

- 1 | Dry the pieces of fish on a paper towel. Season. Beat the eggs in a shallow bowl.
- 2 | Dip the 2 fish fillets in the flour and eggs then in the breadcrumbs. Place them in your Ultimate Fry basket. Top with 2 knobs of butter and cook in SNACK MODE for 7 minutes.
- 3 | Cut the herbs using scissors, mix them with the mayonnaise and serve with the chips.



This is a recipe that works with any sort of fresh fish: hake, saithe, pollack, etc.

NL ZELFGEMAAKTE VIS MET PATAT



INGREDIËNTEN

4 kabeljauwfilets: 100 tot 125 g
5 eetlepels bloem
5 eetlepels paneermeel
2 eieren
30 g boter
1 bosje kervel of dragon
4 eetlepels mayonaise
Peper, zout

RECEPT

- 1 | Droog de stukken vis op een stukje keukenpapier. Op smaak brengen. Klop de eieren in een ondiepe kom.
- 2 | Haal de 2 visfilets door de bloem en de eieren en vervolgens door het paneermeel. Plaats ze in uw Ultimate Fry-mandje.
- 3 | Snijd de kruiden met een schaar, meng ze met de mayonaise en serveer samen met de frietjes.



Dit recept kunt u met elke soort vis bereiden: koolvis, kabeljauw, etc.



DE HAUSGEMACHTE „FISH AND CHIPS“



ZUTATEN

4 Kabeljaufilets 100 bis 125 g
5 EL Mehl
5 EL Semmelbrösel
2 Eier
30 g Butter
1 Bund Kerbel oder Estragon
4 EL Mayonnaise
Salz, Pfeffer

REZEPT

- 1 | Die Fischstücke auf einem Papiertuch abtrocknen. Würzen. Eier in einer flachen Schüssel schlagen.
- 2 | Die vier Fischfilets im Mehl und den Eiern wenden, dann in den Semmelbröseln. Panierte Fischfilets in Ihren Ultimate Fry Korbeinsatz legen. Zwei Flocken Butter darauf geben
- 3 | und sieben Minuten lang im SNACK-MODUS garen.
Kräuter mit einer Schere schneiden, mit der Mayonnaise mischen und mit den „Chips“ servieren.



Dieses Rezept können Sie auch mit anderen frischen Fischarten zubereiten: Seehecht, Seelachs, Köhler usw.

FR POULET RÔTI

DU DIMANCHE

4/6* 05 min. 01h. 

INGREDIENTS

1 poulet de 1,2 kg
5 gousses d'ail
1 oignon
20 g de beurre
huile d'olive

RECETTE

- 1 Pelez et émincez l'oignon. Massez le poulet avec 1 cuil. à soupe d'huile d'olive. Salez-le généreusement.
- 2 Placez le poulet dans la cuve de votre Ultimate Fry avec un petit verre d'eau, l'ail et l'oignon, posez dessus le morceau de beurre.
- 3 Faites cuire en MODE POULET, en prolongeant la cuisson de 40 minutes (temps total : 1 heure). Retournez le poulet plusieurs fois pendant la cuisson.



Le temps de cuisson exact du poulet dépend de son poids. Pour vérifier sa cuisson, piquez un blanc avec la pointe d'un couteau : le jus qui s'écoule doit être clair.



NL GEBRADEN ZONDAGSE KIP

4/6* 05 min. 01h. 

INGREDIËNTEN

1 x 1,2 kg kip
5 teentjes knoflook
1 ui
20 g boter
Olijfolie

RECEPT

- 1 Schil en hak de ui fijn. Wrijf de kip in met 1 eetlepel olijfolie. Rijkelijk van zout voorzien.
- 2 Plaats de kip in de container van uw Ultimate Fry met een klein glas water, knoflook en ui, en leg er nog een klontje boter bovenop.
- 3 Bakken in de CHICKEN MODUS, verleng de kooktijd tot 40 minuten (totale tijd: 1 uur). Draai de kip enkele keren om tijdens het bakken.



De exacte kooktijd voor de kip is afhankelijk van het gewicht. Om te controleren of de kip gaar is, prikt u met de punt van een mes in de borst: het uitredende sap moet helder zijn.

EN SUNDAY ROAST

CHICKEN 4/6* 05 min. 01h. 

INGREDIENTS

1 x 1.2 kg of chicken
5 cloves of garlic
1 onion
20 g butter
Olive oil

RECIPE

- 1 Peel and chop the onion. Rub the chicken with 1 tablespoon of olive oil. Salt generously.
- 2 Place the chicken into the container of your Ultimate Fry with a small glass of water, garlic and onion, and top with a knob of butter.
- 3 Cook in CHICKEN MODE, extending the cooking time to 40 minutes (total time: 1 hour). Turn the chicken several times during cooking.



The exact cooking time for the chicken depends on its weight. To check that it is cooked, prick one of the breasts with the point of a knife: the juice that flows out should be clear.

DE BRATHÄHNCHEN

4/6* 05 min. 01h. 

ZUTATEN

1,2 kg Hähnchen
5 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
20 g Butter
Olivenöl

REZEPT

- 1 Zwiebel schälen und hacken. Hähnchen mit einem Esslöffel Olivenöl einreiben. Kräftig salzen.
- 2 Hähnchen mit einem kleinen Glas Wasser, Knoblauch und Zwiebel in den Behälter Ihrer Ultimate Fry legen und zum Schluss eine Flocke Butter hinzufügen.
- 3 Im CHICKEN-MODUS garen, die Garzeit auf oder um 40 Minuten erhöhen (Gesamtgarzeit: 1 Stunde). Hähnchen während des Garens mehrmals wenden.



Die genaue Garzeit für das Hähnchen hängt von seinem Gewicht ab. Um zu prüfen, ob das Fleisch gar ist, eine der Hähnchenbrüste mit der Spitze eines Messers anstechen: Der herausfließende Saft sollte klar sein.

FR PASTA CAKE À LA BOLOGNAISE**INGRÉDIENTS**

400 g de pâtes Rigatoni
500 g de sauce bolognaise
60 g de parmesan râpé

100 g de gruyère râpé
20 g de beurre
1 bouquet de basilic

RECETTE

1 Faites cuire les pâtes le temps indiqué sur le paquet. Egouttez-les et passez-les sous l'eau froide. Versez-les dans un saladier et mélangez-les avec le parmesan râpé en prenant soin de bien les enrober.

2 Recouvrez le fond du panier de votre Ultimate Fry avec une feuille de papier cuisson en le faisant remonter sur les bords, beurrez le papier

puis disposez dessus les pâtes à la verticale en les serrant légèrement. Versez dessus la sauce bolognaise en la faisant glisser dans les pâtes. Faites cuire en mode LEGUMES, pendant 10 minutes.

3 Saupoudrez de gruyère râpé et poursuivez la cuisson 10 minutes. Servez avec le basilic ciselé et une belle salade verte.



Une recette que vous pouvez faire varier avec de la sauce au fromage ou une ratatouille toute prête.

EN BOLOGNAISE PASTA BAKE**INGREDIENTS**

400 g Rigatoni pasta
500 g bolognaise sauce
60 g grated parmesan

100 g grated Gruyère
20 g butter
1 bunch of basil

RECIPE

1 Cook the pasta according to the instructions on the packet. Drain it and run it under cold water. Pour it into a bowl and mix it with the grated parmesan, ensuring that the pasta is completely coated.

2 Cover the bottom and sides of your Ultimate Fry basin with a sheet of baking paper, grease the paper with butter, then add the pasta vertically, pinching them lightly.

Pour the bolognaise sauce on top, ensuring that it coats all of the pasta. Cook in VEGETABLE MODE for 10 minutes.

3 Sprinkle the grated Gruyère and cook for 10 minutes. Serve with chopped basil and a nice green salad.



You can vary this recipe by using a ready-made cheese sauce or ratatouille.

NL PASTA BOLOGNAISE-CAKE**INGREDIËNTEN**

400 g rigatoni
500 g bolognaisaus
60 g geraspte parmezaan

100 g Gruyère, geraspt
20 g boter
1 bosje basilicum

RECEPT

1 Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet de pasta af en houd hem even onder koud water. Giet het in een kom en meng met de geraspte parmezaan; zorg ervoor dat de pasta volledig is bedekt.

2 Bedek de bodem en zijanten van uw Ultimate Fry-bak met een vel bakpapier, vet het papier in met boter, voeg de pasta dan verticaal

toe en druk hem lichtjes aan. Giet de bolognaisaus er overheen en zorg ervoor dat de pasta compleet bedekt is. Bak gedurende 10 minuten in VEGETABLE MODUS.

3 Verdeel de geraspte Gruyère er overheen en bak nog eens gedurende 10 minuten. Serveer met gehakte basilicum en een lekkere groene salade.



U kunt dit recept variëren door een kanten-klare kaassaus of ratatouille te gebruiken.

DE BOLOGNAISE-PASTA-PASTETE**ZUTATEN**

400 g Rigatoni-Pasta
500 g Bolognaisaus
60 g geriebener Parmesan
100 g geriebener Gruyère

20 g Butter
1 Bund Basilikum

REZEPT

1 Pasta gemäß Anleitung auf der Verpackung kochen. Abtropfen lassen und unter kaltem Wasser abspülen. In eine Schüssel geben und mit dem geriebenen Parmesan mischen. Die Pasta muss komplett bedeckt sein.

2 Boden und Seiten Ihres Ultimate Fry Behälters mit einem Blatt Backpapier auslegen, das Papier mit Butter einfetten, dann die Pasta

senkrecht hinzufügen und leicht zusammendrücken. Bolognaisaus darüber gießen, sodass die gesamte Pasta bedeckt ist. Zehn Minuten lang im VEGETABLE-MODUS garen.

3 Mit geriebenem Gruyère bestreuen und zehn Minuten lang garen. Mit gehacktem Basilikum und einem leckeren grünen Salat servieren.



Sie können das Rezept variieren, indem Sie eine Fertig-Käsesauce oder Ratatouille verwenden.



FR ENCHILADAS AU POULET ET CHEDDAR

4 ✱ 10 min. 25 min. 

INGREDIENTS

8 tortillas de maïs
4 blancs de poulet
3 tomates
2 poivrons verts
1 oignon blanc
100 g de cheddar râpé
1 petit sachet de mélange d'épices mexicaines
1 cuil. à soupe d'huile d'olive
Sel, poivre

RECETTE

1 Lavez, coupez et épépinez les tomates et les poivrons. Détaillez-les en cubes. Ciselez l'oignon. Coupez le poulet en cubes de 3 par 3 cm. Faites revenir l'oignon, les tomates et les poivrons dans une poêle avec l'huile d'olive. Ajoutez le poulet, salez, poivrez et laissez cuire 15 min à feu doux, en remuant.

2 Garnissez les tortillas de ce mélange, ajoutez la moitié du cheddar râpé, puis roulez les tortillas.

3 Couvrez le fond de la cuve de votre Fry Delight avec une feuille de papier cuisson, placez 4 tortillas et saupoudrez de la moitié du fromage restant. Faites cuire en MODE GRILL, 10 min. Servez aussitôt avec du guacamole, de la coriandre fraîche et préparez une seconde fournée.



Pour une version encore plus «cheesy», parsemez ce gratin de tortillas avec de la mozzarella râpé.



EN CHICKEN AND CHEDDAR ENCHILADAS

4 ✱ 10 min. 25 min. 

INGREDIENTS

8 maize tortillas
4 chicken breasts
3 tomatoes
2 green peppers
1 white onion
100 g grated cheddar
1 small sachet of Mexican spice mix
1 tablespoon of olive oil
Salt, Pepper

RECIPE

1 Wash, cut and remove the seeds from the tomatoes and peppers. Cut them into cubes. Chop the onion. Cut the chicken into 3 x 3 cm cubes. Brown the onion, tomatoes and peppers in a pan with the olive oil and spices. Add the chicken, salt, pepper and leave to cook for 15 minutes over a low heat, stirring.

2 Add this mixture to the tortillas, along with half of the grated cheddar, then roll the tortillas.

3 Cover the bottom of your Ultimate Fry container with a sheet of baking paper, add the 4 tortillas and sprinkle with the remaining cheese. Cook in GRILL MODE for 10 minutes. Serve immediately with guacamole and fresh coriander. Make a second batch



For a «cheesier» version, sprinkle the tortillas with grated mozzarella.

NL KIP EN CHEDDAR ENCHILADAS

4 ✱ 10 min. 25 min. 

INGREDIËNTEN

8 maïstortilla's
4 kipfilets
3 tomaten
2 groene paprika's
1 witte ui
100 g geraspte cheddar
1 klein zakje Mexicaanse kruidenmix
1 eetlepel oliïfolie
Peper, zout

RECEPT

1 Was de tomaten en paprika's, snijd ze door en verwijder de zaden. Snijd ze in blokjes. Snijd de ui fijn. Snijd de kip in blokjes van 3 x 3 cm. Bak de ui, tomaten en paprika in een pan met de oliïfolie en kruiden. Voeg de kip, het zout en de peper toe en laat 15 minuten op een zacht vuurtje sudderen, af en toe roeren.

2 Voeg dit mengsel toe aan de tortilla's, samen met de helft van de geraspte cheddar en rol de tortilla's vervolgens op.

3 Bedek de bodem van uw Ultimate Fry-container met een vel bakpapier, leg de 4 tortilla's erop en strooi de resterende kaas erover. Bak 10 minuten lang in GRILL MODUS. Onmiddellijk serveren met guacamole en verse koriander. Maak de tweede portie



Voor een «kaasrijkere» variant kunt u de tortilla's nog met geraspte mozzarella bestrooien.

DE HUH- UND CHEDDAR-ENCHILADAS

4 ✱ 10 min. 25 min. 

ZUTATEN

8 Maïstortillas
4 Hühnerbrustfilets
3 Tomaten
2 grüne Paprika
1 weiÙe Zwiebel
100 g geriebener Cheddar
1 kleiner Beutel mexikanische Gewürzmischung
1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

REZEPT

1 Tomaten und Paprika waschen, schneiden und Samen entfernen. In Würfel schneiden. Zwiebel hacken. Hühnerbrust in 3 x 3 cm große Würfel schneiden. Zwiebel, Tomaten und Paprika in einer Pfanne mit dem Olivenöl und den Gewürzen bräunen. Hühnerbrustfilet, Salz, Pfeffer dazugeben und 15 Minuten auf niedriger Flamme kochen lassen, umrühren.

2 Diese Mischung auf die Tortillas mit der Hälfte des geriebenen

Cheddars geben, dann die Tortillas rollen.

3 Boden Ihres Ultimate Fry Behälters mit einem Blatt Backpapier bedecken, vier Tortillas darauflegen und mit dem restlichen Käse bestreuen. Zehn Minuten lang im GRILL-MODUS garen. Sofort mit Guacamole und frischem Koriander servieren. Die restlichen Tortillas garen.



Bestreuen Sie die Tortillas mit geriebenem Mozzarellakäse, wenn Sie eine «käsigere» Variante bevorzugen.

FR

CHEESECAKE



EN

CHEESECAKE



INGREDIENTS

250 g de fromage frais
type Philadelphia Cream cheese
1 oeuf

3 cuil. à soupe de sucre
4 palets bretons
1 pincée d'extrait de vanille

RECETTE

- 1| Avec un batteur électrique, fouettez énergiquement le sucre, le Cream Cheese et la vanille. Ajoutez l'œuf et mélangez encore.
- 2| Dans 4 moules en papier doublés pour être plus solides, placez les palets bretons. Versez dessus le mélange à la crème.
- 3| Glissez les cheesecakes dans la cuve de votre Ultimate Fry en mode LEGUMES, pendant 20 minutes. Laissez refroidir 1 heure avant de servir.



Remplacez le Cream Cheese par la même quantité de St Môret délayé avec un peu de crème liquide. Servez avec un coulis de framboises.

NL KAASTAART



INGREDIËNTEN

250 g verse kaas zoals
Philadelphia Cream Cheese
1 ei

3 eetlepels suiker
4 zandkoekjes
1 vleugje vanille-extract

RECEPT

- 1| Klop met een elektrische garde de suiker, roomkaas en vanille krachtig door elkaar. Voeg het ei toe en blijf mixen.
- 2| Plaats de zandkoekjes in 4 papieren mallen dubbel om ze stabiel te maken. Giet de kaastaart-mix er overheen.
- 3| Schuif de kaastaart in de container van uw Ultimate Fry en bak gedurende 20 minuten in de VEGETABLE MODUS. Laat het 1 uur afkoelen voordat u de kaastaart serveert.



Vervang de roomkaas door dezelfde hoeveelheid St Môret verdund met een beetje vloeibare room. Serveer met een frambozencoulis.



INGREDIENTS

250 g fromage frais such as
Philadelphia Cream Cheese
1 egg

3 tablespoons of sugar
4 shortbread biscuits
1 dash of vanilla extract

RECIPE

- 1| Using an electric whisk, vigorously whisk the sugar, cream cheese and vanilla. Add the egg and keep mixing.
- 2| Place the shortbread biscuits into 4 paper moulds doubled up to make them more stable. Pour the cheesecake mixture on top.
- 3| Slide the cheesecakes into the container of your Ultimate Fry and cook in VEGETABLE MODE for 20 minutes. Leave to cool for 1 hour before serving.



Replace the cream cheese with the same quantity of St Môret thinned with a little liquid cream. Serve with a raspberry coulis.

DE KÄSEKUCHEN



ZUTATEN

250 g Frischkäse wie zum Beispiel
Philadelphia Frischkäse
1 Ei

3 EL Zucker
4 Mürbeteigkekse
Etwas Vanilleextrakt

REZEPT

- 1| Zucker, Frischkäse und Vanille kräftig mit einem elektrischen Rührgerät verrühren. Ei unter Rühren dazugeben.
- 2| Mürbeteigkekse in vier Papierförmchen (zwei Lagen Papierförmchen für mehr Festigkeit) legen. Käsekuchenmischung darauf geben.
- 3| Die Käsekuchen in den Behälter Ihres Ultimate Fry geben und 20 Minuten im VEGETABLE-MODUS backen. Vor dem Servieren eine Stunde abkühlen lassen.



Ersetzen Sie den Frischkäse durch die gleiche Menge St Môret mit etwas flüssiger Sahne verdünnt. Mit einer Himbeer-Coulis servieren

FR TARTE TATIN



INGREDIENTS

1 pâte feuilletée toute prête
4 pommes Canada
80 g de sucre

RECETTE

- 1| Pelez et coupez les pommes en 4. Disposez une feuille de papier cuisson dans le fond de la cuve de votre Ultimate Fry. Placez les pommes dessus.
- 2| Préparez un caramel : faites fondre le sucre dans une petite casserole à feu moyen, sans jamais remuer, jusqu'à ce qu'il prenne une belle couleur blonde. Versez aussitôt sur les pommes. Faites cuire en MODE FOUR, pendant 10 minutes en retournant les pommes régulièrement.

- 3| Découpez la pâte feuilletée à la taille de la cuve, environ 22x22 cm. Disposez-la sur les pommes en rabattant les bords le long des pommes. Faites cuire en MODE FOUR, pendant 30 minutes. Laissez reposer 5 minutes avant de démouler pour que le caramel durcisse un peu et que les pommes tiennent bien sur la pâte.



Une recette que vous pouvez adapter avec de la mangue, des ananas, des abricots.

EN TARTE TATIN



INGREDIENTS

1 ready-made puff pastry
4 Canadian apples
80 g sugar

RECIPE

- 1| Peel and cut the apples into 4. Place a sheet of baking paper on the bottom of your Ultimate Fry container. Place the apples on top.
- 2| Make a caramel: melt the sugar in a small pan over medium heat, never stirring it, until it turns a lovely golden colour. Pour immediately over the apples. Cook in OVEN MODE for 10 minutes, turning the apples regularly.
- 3| Cut the sheet of pastry to the size of the container, approximately 22 x 22 cm.



This is a recipe that you can adapt to mango, bananas and apricots.

Set it onto the apples, folding the edges along the apples. Cook in OVEN MODE for 30 minutes. Leave to stand for 5 minutes before turning it out, so that the caramel hardens a little and the apples stick to the pastry.

NL TARTE TATIN



INGREDIËNTEN

1 kant-en-klaar bladerdeeg
4 Canadese appels
80 g suiker

RECEPT

- 1| Schil de appels en snijd ze in 4 partjes. Leg een velletje bakpapier op de bodem van uw Ultimate Fry-container. Leg de appels er bovenop.
- 2| Maak karamel: smelt de suiker in een kleine pan op middelhoog vuur, niet roeren, tot een goudkleurige massa ontstaat. Giet de karamel onmiddellijk over de appels. Bak 10 minuten lang in OVEN MODUS; draai de appels regelmatig om.
- 3| Snijd het bladerdeeg op de grootte van de container, ongeveer 22 x 22 cm. Leg het op de appels en vouw de randen omlaag langs de appels. Bak gedurende 30 minuten in OVEN MODUS. Laat het geheel 5 minuten rusten voordat u het eruit haalt, zodat de karamel een beetje hard kan worden en de appels aan het deeg blijven kleven.



Dit is een recept dat u ook met bijvoorbeeld mango's, bananen en abrikozen kunt maken.

DE TARTE TATIN



ZUTATEN

1 Fertig-Blätterteig
4 kanadische Äpfel
80 g Zucker

REZEPT

- 1| Äpfel schälen und vierteln. Boden Ihres Ultimate Fry Behälters mit einem Blatt Backpapier bedecken. Äpfel darauflegen.
- 2| Karamell herstellen: Zucker in einer kleinen Pfanne auf mittlerer Flamme schmelzen, nicht umrühren, bis der Zucker eine schöne goldgelbe Farbe hat. Sofort über die Äpfel gießen. Zehn Minuten im OVEN-MODUS garen, die Äpfel regelmäßig wenden.
- 3| Blätterteig auf die Größe des Behälters (ca. 22 x 22 cm) zuschneiden. Auf die Äpfel legen und die Ränder entlang der Äpfel falten. 30 Minuten lang im OVEN-MODUS backen. Vor dem Herausnehmen fünf Minuten ruhen lassen, sodass das Karamell etwas hart wird und die Äpfel am Teig kleben.



Dies ist ein Rezept, das Sie auch mit Mangos, Bananen und Aprikosen zubereiten können.

3 INGREDIENTS



FR BROWNIE FONDANT AUX NOIX DE PÉCAN



INGREDIENTS

130 g de chocolat noir	225 g de sucre
2 œufs	90 g de farine
90 g + 20 g de beurre	50 g de noix de Pécan concassées

RECETTE

- 1 | Faites fondre le chocolat et le beurre ensemble dans une casserole. Mélangez avec les 2 œufs légèrement battus, le sucre et la farine. Ajoutez les noix de Pécan concassées.
- 2 | Placez une feuille de papier cuisson dans le fond de la cuve de votre Fry Delight en la faisant remonter sur les bords. Beurrez la feuille de papier
- 3 | Faites cuire en MODE FOUR, 30 min. Vérifiez la cuisson avec la pointe du couteau et prolongez-la 2 min avant si vous aimez le gâteau plutôt cuit. Laissez refroidir avant de servir avec un peu de crème fouettée.

cuisson. Versez la pâte à gâteaux dessus.



Remplacez les noix de Pécan par des noix ou des noix de Macadamia.

EN PECAN FONDANT

BROWNIES



INGREDIENTS

130 g dark chocolate	225 g sugar
2 eggs	90 g flour
90 g butter	80 g crushed pecan nuts

RECIPE

- 1 | Melt the chocolate and butter together in a pan. Mix with 2 lightly beaten eggs, sugar and flour. Add the crushed pecan nuts.
- 2 | Place a sheet of baking paper on the bottom and sides of your Ultimate Fry container. Pour the cake mix on top.
- 3 | Cook in OVEN MODE for 30 minutes. Check if it is cooked using the point of a knife and cook for a further 2 minutes if you prefer the cake to be more thoroughly cooked. Leave to cool before serving with a little whipped cream.



Replace the pecan nuts with Macadamia or other nuts.

NL PECAN FONDANT BROWNIES



INGREDIËNTEN

130 g donkere chocolade	225 g suiker
2 eieren	90 g bloem
90 g boter	80 g gehakte pecannoten

RECEPT

- 1 | Smelt de chocolade en boter samen in een pannetje. Meng met 2 lichtgeklopte eieren, suiker en bloem. Voeg de gehakte pecannoten toe.
- 2 | Leg een velletje bakpapier op de bodem en tegen de zijanten van uw Ultimate Fry-container. Giet het cakebeslag op het vel bakpapier.
- 3 | Bak gedurende 30 minuten in de OVEN MODUS. Controleer of de brownies gaar zijn door met de punt van een mes erin te steken. Als u het liever niet zo zacht van binnen wilt hebben, kunt u de brownies nog 2 minuten langer laten bakken. Laat de brownies afkoelen voordat u ze met een beetje slagroom serveert.



Vervang de pecannoten door macadamianoten of andere noten.



DE PEKAN-FONDANTBROWNIES



ZUTATEN

130 g dunkle Schokolade	225 g Zucker
2 Eier	90 g Mehl
90 g Butter	80 g gehackte Pekannüsse

REZEPT

- 1 | Schokolade und Butter zusammen in einer Pfanne schmelzen. Mit den zwei leicht geschlagenen Eiern, Zucker und Mehl vermischen. Gehackte Pekannüsse hinzufügen.
- 2 | Boden und Seiten Ihres Ultimate Fry Behälters mit einem Blatt Backpapier bedecken. Kuchenteig auf das Backpapier gießen.
- 3 | 30 Minuten lang im OVEN-MODUS backen. Mit der Spitze eines Messers prüfen, ob die Brownies gar sind und für weitere zwei Minuten backen, wenn Sie einen durchgebackeneren Kuchen bevorzugen. Abkühlen lassen und dann mit etwas Schlagsahne servieren.



Ersetzen Sie die Pekannüsse durch Macadamia oder andere Nüsse.

FR PLUS DE RECETTES EN LIGNE
SUR WWW.TEFAL.COM

PLAT

HAMBURGER DELUXE

4 ✱ 05 min. 10 min.

INGRÉDIENTS
600 g de bœuf haché
4 pains à hamburgers
1 tomate
4 feuilles de laitue
1 gousses d'ail
1 cuill. à café de sauce soja
1 cuill. à soupe d'huile d'olive

RECETTE
1) Mélangez la viande de bœuf, taillez, pressez la sauce soja, l'huile d'olive. Salez. Formez 4 steaks en pressant avec vos mains.
2) Placez-les dans le panier de votre Ultimate Fry et faites-les cuire en MODE GRILL, pendant 8 minutes, selon la cuisson voulue pour votre viande.
3) À mi-cuisson, avec une spatule, retournez-les. Glissez les 4 pains à hamburger dans le Ultimate Fry et prolongez la cuisson de 2 minutes. Composez les hamburgers avec les feuilles de salade et de tomates. Servez.

TIPS Préparez une « vraie » sauce Deluxe en mélangeant : 1 cuillère de moutarde à l'ancienne, 2 cuillères de moutarde forte, 1 jaune d'œuf et 1 cuillère d'huile avant d'ajouter 1 cuillère de crème fraîche épaisse.



VOTRE CARNET DE RECETTES PERSONALISÉ

01 CHOISISSEZ 02 IMPRIMEZ 03 COLLEZ

NL MEER RECEPTEN ONLINE
OP WWW.TEFAL.COM

HOOFDGERECHTEN

DELUXE HAMBURGER

4 ✱ 05 min. 10 min.

INGRÉDIENTEN
500 g rundvleesgehakt
4 hamburgerbroodjes
1 tomaat
4 sla blaadjes
1 teenje knoflook
1 eetlepel sojasaus
1 eetlepel olijfolie

RECEPT
1) Meng het rundvlees, fingshakte knoflook, sojasaus en olijfolie.
Op smaken brengen. Maak met uw handen 4 burgers.
2) Plaats ze in uw Ultimate Fry mand en bak ze gedurende 8 minuten in GRILL MODUS, afhankelijk van hoe u vlees graag eet.
3) Gebruik een spatel om ze halverwege de kooktijd om te draaien. Schuif de 4 hamburgerbroodjes in de Ultimate Fry en laat ze 2 minuten bakken. Garneer de hamburgers met sla en tomaten. Serveer.

TIPS Bereid een "echte" deluxesaus door het mengen van 1 lepel grove mosterd, 2 lepels hete mosterd, 1 eierdooier en 1 lepel olie voor het toevoegen van 1 lepel crème fraîche.



JE EIGEN RECEPTENBOEK

01 KIES 02 DRUK AF 03 PLAK

EN MORE RECIPES ONLINE
AT WWW.TEFAL.COM

DISH

HAMBURGER DELUXE

4 ✱ 05 min. 10 min.

INGREDIENTS
600 g minced beef
4 hamburger buns
1 tomato
4 lettuce leaves
1 clove of garlic
1 teaspoon of soy sauce
1 tablespoon of olive oil

RECIPE
1) Mix the beef, crushed garlic, soy sauce and olive oil. Season. Shape into 4 burger shapes using your hands.
2) Place them in your Ultimate Fry basket and cook them on GRILL MODE for 8 minutes, depending on how your like your meat cooked.
3) Using a spatula, turn them over midway through cooking. Slide the 4 hamburger buns into the Ultimate Fry and let them cook for 2 minutes. Make up the hamburgers using salad leaves and tomatoes. Serve.

TIPS Prepare a «true» Deluxe sauce by mixing: 1 spoon of wholegrain mustard, 2 spoons of hot mustard, 1 egg yolk and 1 spoon of oil before adding 1 spoon of thick crème fraîche.



YOUR PERSONALISED RECIPE BOOK

01 SELECT 02 PRINT 03 PASTE

DE WEITERE REZEPTE FINDEN SIE
ONLINE UNTER WWW.TEFAL.COM

HAUPTGERICHTE

HAMBURGER DE LUXE

4 ✱ 05 min. 10 min.

ZUTATEN
600 g Rinderhackfleisch
4 Hamburger-Brötchen
1 Tomate
4 Salatblätter
1 Knoblauchzehe
1 TL Sojasauce
1 EL Öl

REZEPT
1) Rinderhackfleisch, zerdrückte Knoblauchzehe, Sojasauce und Olivenöl vermischen. Würzen. Mit den Händen zu vier Fleischkugeln formen.
2) In Ihren Ultimate Fry Korbsatz geben und acht Minuten lang – oder je nach bevorzugter Fleisch-Garstufe – im GRILL-MODUS garen.
3) Mit einem Bratenwender nach der Hälfte der Garzeit wenden. Hamburger-Brötchen in die Ultimate Fry geben und zwei Minuten aufbacken. Salatblätter und Tomaten zu den Hamburgern hinzufügen. Servieren Sie die Hamburger.

TIPS Bereiten Sie eine «echte» Deluxe-Sauce zu, indem Sie folgende Zutaten mischen: 1 Löffel körniger Senf, 2 Löffel scharfen Senf, 1 Eigelb und 1 Löffel Öl, bevor Sie 1 Löffel Crème fraîche dazugeben.



IHR PERSÖNLICHES REZEPTBUCH

01 AUSWÄHLEN 02 AUSDRUCKEN 03 EINKLEBEN

	QUANTITES MIN/MAX (G)	(MIN)	TEMPÉRATURES	REMUEZ	INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES
POMMES DE TERRES & FRITE					
Frites surgelées fines	300-700	12-16	200°C	✓	
Frites surgelées épaisses	300-700	12-20	200°C	✓	
Frites maisons (8 x 8 min)	300-800	18-25	180°C	✓	AJOUTEZ 1 C.À S D'HUILE
Quartiers de pommes de terres maison	300-800	18-22	180°C	✓	AJOUTEZ 1 C.À S D'HUILE
Cubes de pommes de terres maison	300-750	15-21	180°C	✓	AJOUTEZ 1 C.À S D'HUILE
Rösti	250	15-18	180°C	✗	

VIANDES & VOLAILLES					
Steak	100-500	7-14	180°C	✗	PRÊT À CUIRE
Côtelettes de porc	100-500	7-14	180°C	✓	
Hamburger	100-500	4-14	180°C	✓	
Boulettes de viande	400	12	180°C	✓	
Roulé à la saucisse	100-500	10-11	200°C	✓	
Pilons	100-500	10-15	180°C	✗	
Blanc de poulet	100-500	10-15	180°C	✗	
Nems	100-500	8-9	200°C	✗	
Nuggets de poulet surgelés	100-500	6-9	200°C	✗	
Poissons panés surgelés	100-300	6-9	200°C	✗	
Calamars frits surgelés	500	6	200°C	✗	
Croquettes surgelées	450	15	200°C	✗	
Légumes farcis	100-400	16-30	170°C	✗	

PÂTISSERIES					
Gâteaux	300	30	160°C	✗	
Quiche	100-300	9-10	180°C	✗	
Muffins	300	15-18	180°C	✗	

	MIN/MAX. QUANTITY (OZ)	TIME (MIN)	TEMPERATURE	STIR	EXTRA INFORMATION
POTATOES & FRIES					
Frozen fries	300-700	12-16	200°C	✓	
Big frozen fries	300-700	12-20	200°C	✓	
Home made fries (8 x 8 min)	300-800	18-25	180°C	✓	ADD 1 TBSP OF OIL
Chopped home potatoes	300-800	18-22	180°C	✓	ADD 1 TBSP OF OIL
Dice potatoes home made	300-750	15-21	180°C	✓	ADD 1 TBSP OF OIL
Rösti	250	15-18	180°C	✗	

MEAT & POULTRY					
Steak	100-500	7-14	180°C	✗	READY TO COOK
Pork chops	100-500	7-14	180°C	✓	
Hamburger	100-500	4-14	180°C	✓	
Meat balls	400	12	180°C	✓	
Sausage roll	100-500	10-11	200°C	✓	
Drumsticks	100-500	10-15	180°C	✗	
Chicken breast	100-500	10-15	180°C	✗	
Spring rolls	100-500	8-9	200°C	✗	
Frozen chicken nuggets	100-500	6-9	200°C	✗	
Frozen breaded fish	100-300	6-9	200°C	✗	
Frozen fried calamari	500	6	200°C	✗	
Frozen croquettes	450	15	200°C	✗	
Stuffed vegetables	100-400	16-30	170°C	✗	

PASTRIES					
Cakes	300	30	160°C	✗	
Quiche	100-300	9-10	180°C	✗	
Muffins	300	15-18	180°C	✗	

	MIN/MAX. HOEVEELHEID (g)	TIJD (MIN)	TEMPERATUUR	ROER	EXTRA INFORMATIE
--	--------------------------	------------	-------------	------	------------------

AARDAPPELEN & FRIET

BEVROREN FIJNE FRIET	300-700	12-16	200°C	✓	
BEVROREN DIKKE FRIET	300-700	12-20	200°C	✓	
ZELFGEMAAKTE FRIET (8 x 8 mm)	300-800	18-25	180°C	✓	VOEG 1 KOFFIELEPEL OLIE TOE
ZELFGEMAAKTE AARDAPPELKWARTJES	300-800	18-22	180°C	✓	VOEG 1 KOFFIELEPEL OLIE TOE
ZELFGEMAAKTE AARDAPPELBLOKJES	300-750	15-21	180°C	✓	VOEG 1 KOFFIELEPEL OLIE TOE
RÖSTIES	250	15-18	180°C	✗	

VLEES & GEVOGELTE

BIEFSTUK	BIEFSTUK	7-14	180°C	✗	KLAAR OM TE BAKKEN
VARKENSKOTELETEN	100-500	7-14	180°C	✓	
HAMBURGER	100-500	4-14	180°C	✓	
GEHAKTBALLEN	400	12	180°C	✓	
WORSTJES	100-500	10-11	200°C	✓	
DRUMSTICKS	100-500	10-15	180°C	✗	
KIPFILET	100-500	10-15	180°C	✗	
LOEMPIA'S	100-500	8-9	200°C	✗	
BEVROREN KIPNUGGETS	100-500	6-9	200°C	✗	
BEVROREN VISSTICKS	100-300	6-9	200°C	✗	
BEVROREN CALAMARES	500	6	200°C	✗	
BEVROREN KROKETTEN	450	15	200°C	✗	
GEVULDE GROENTE	100-400	16-30	170°C	✗	

CAKES

CAKES	300	30	160°C	✗	
QUICHE	100-300	9-10	180°C	✗	
MUFFINS	300	15-18	180°C	✗	

	MENGEN MIN/MAX (g)	ZEIT (MIN)	TEMPERATUREN	UMRÜHREN	WEITERE INFORMATIONEN
--	--------------------	------------	--------------	----------	-----------------------

KARTOFFELN & POMMES FRITES

DÜNNE GEFRORENE POMMES FRITES	300-700	12-16	200°C	✓	
DICKE GEFRORENE POMMES FRITES	300-700	12-20	200°C	✓	
HAUSGEMACHTE POMMES FRITES (8 x 8 min)	300-800	18-25	180°C	✓	1 EL ÖL ZUGEBEN
HAUSGEMACHTE KARTOFFELSPALTEN	300-800	18-22	180°C	✓	1 EL ÖL ZUGEBEN
HAUSGEMACHTE KARTOFFELWÜRFEL	300-750	15-21	180°C	✓	1 EL ÖL ZUGEBEN
RÖSTI	250	15-18	180°C	✗	

FLEISCH & GEFLÜGEL

STEAK	BIEFSTUK	7-14	180°C	✗	KOCHFERTIG
SCHWEINEKOTELETTS	100-500	7-14	180°C	✓	
HAMBURGER	100-500	4-14	180°C	✓	
FLEISCHBÄLLCHEN	400	12	180°C	✓	
WURSTBRÖTCHEN	100-500	10-11	200°C	✓	
GEFLÜGELKEULEN	100-500	10-15	180°C	✗	
HÜHNERBRUST	100-500	10-15	180°C	✗	
FRÜHLINGSROLLEN	100-500	8-9	200°C	✗	
GEFRORENE HÄHNCHENNUGGETS	100-500	6-9	200°C	✗	
GEFRORENE FISCHSTÄBCHEN	100-300	6-9	200°C	✗	
GEFRORENER FRITTIERTER TINTENFISCH	500	6	200°C	✗	
GEFRORENE KROKETTEN	450	15	200°C	✗	
GEFÜLLTES GEMÜSE	100-400	16-30	170°C	✗	

KUCHEN

KUCHEN	300	30	160°C	✗	
QUICHE	100-300	9-10	180°C	✗	
MUFFINS	300	15-18	180°C	✗	



Tefal

www.tefal.fr