

Tefal®

OptiGrill™+ XL



www.tefal.com

Tefal®

OptiGrill™+ XL



Tefal OptiGrill™+ XL

2100119700



SUMMARY
INHALT
INHOUD
СУММАРНЫЙ

ЗМІСТ
STRESZCZENIE
SHRNUTÍ
ZHRNUTIE

REZIME
REZUMAT



EN

ITALIAN MEATBALL BURGER
GRILLED RIB EYE STEAKS WITH CHIMICHURRI SAUCE
SPICY GRILLED VEGETABLE ITALIAN
APPLE CHEDDAR STUFFED SAUSAGES
SALMON WITH DILL CREAM SAUCE

1
2
3
4
5

GRILLED BUFFALO CHICKEN WINGS
GRILLED LOBSTER TAILS WITH WHITE WINE BUTTER SAUCE
SWEET CHILLI PINEAPPLE PORK CHOPS
CAESAR SALAD WITH GRILLED BACON
GRILLED POTATOES

6
7
8
9
10

DE

DER KLASSISCHE HAUSGEMACHTE HAMBURGER
GEGRILLTE ENTRECÔTES MIT CHIMICHURRI
PIKANTES ITALIENISCHES PANINI MIT GEGRILTEM GEMÜSE
GEFÜLLTE WÜRSTCHEN MIT ÄPFELN UND CHEDDARKÄSE
LACHS IN DILL-SAHNESOSSE

11
12
13
14
15

GEGRILLTE HÄHNCHENFLÜGEL IM BUFFALO-STIL
GEGRILLTER HUMMERSCHWANZ AN BUTTER UND WEISSWEIN
SCHWEINERIPPCHEN MIT ANANAS UND GERÄUCHERTEN JALAPEÑOS
CAESAR-SALAT MIT GEGRILTEM SPECK
GEGRILLTE BRATKARTOFFELN

16
17
18
19
20

NL

DE KLASSIEKE HUISGEMAAKTE HAMBURGER
GEGRILDE CHIMICHURRI ENTRECOTES
PITTTIGE ITALIAANSEPANINI MET GEROOSTERDE GROENTEN
WORSTEN GEVULD MET APPELS EN CHEDDAR
ZALM EN ZIJN SAUS MET ROOM EN DILLE

21
22
23
24
25

GEGRILDE KIPPENVLEUGELTJES IN BUFFALOSTIJL
GEGRILDE KREEFT MET BOTER EN WITTE WIJN
VARKENSKOTELETTEN MET ANANAS
CAESARSALADE MET GEGRILDE BACON
GEGRILDE AARDAPPELEN

26
27
28
29
30

RU

ИТАЛЬЯНСКИЙ ГАМБУРГЕР
РИБАЙ СТЕЙК С СОУСОМ ЧИМИЧУРРИ
ИТАЛЬЯНСКИЕ ОСТРЫЕ ПАНИНИ С ОВОЩАМИ НА ГРИЛЕ
СОСИСКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ЯБЛОКАМИ И СЫРОМ ЧЕДДЕР
ЛОСОСЬ В СМЕТАННОМ СОУСЕ С УКРОПОМ

31
32
33
34
35

КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ НА ГРИЛЕ В СТИЛЕ БУФФАЛО
ЖАРЕННЫЕ ХВОСТЫ ОМАРОВ В МАСЛЕ И БЕЛОМ ВИНЕ
СВИНЫЕ ОТБИВНЫЕ С АНАНАСОМ И ПЕРЦЕМ ЧИПОТЛЕ
САЛАТ ЦЕЗАРЬ С ЖАРЕННЫМ БЕКОНОМ
КАРТОФЕЛЬ НА ГРИЛЕ

36
37
38
39
40

UK

ІТАЛІЙСЬКИЙ ГАМБУРГЕР
СТЕЙК РИБАЙ ІЗ СОУСОМ ЧІМІЧУРІ
ІТАЛІЙСЬКІ ГОСТРІ ПАНИНІ З ОВОЧАМИ НА ГРИЛІ
СОСІСКИ, ФАРШИРОВАНІ ЯБЛУКАМИ І СИРОМ ЧЕДДЕР
ЛОСОСЬ У СМЕТАННОМУ СОУСІ З КРОПОМ

41
42
43
44
45

КУРЯЧІ КРИЛЬЦЯ НА ГРИЛІ В СТИЛІ БУФФАЛО
СМАЖЕНІ ХВОСТИ ОМАРІВ В ОЛІЇ ТА БІЛОМУ ВИНІ
СВИНЯЧІ ВІДБИВНІ З АНАНАСОМ І ПЕРЦЕМ ЧИПОТЛЕ
САЛАТ ЦЕЗАР З СМАЖЕНИМ БЕКОНОМ
КАРТОПЛЯ НА ГРИЛІ

46
47
48
49
50

PL

KLASYCZNY DOMOWY HAMBURGER
GRILLOWANY ANTRYKOT CHIMICHURRI
WŁOSKIE PANINI NA OSTRO Z GRILLOWANYMI WARZYWAMI
KIEŁBASKI FASZEROWANE JABŁKAMI I CHEDDAREM
ŁOSOŚ W SOSIE ŚMIETANOWO-KOPERKOWYM

51
52
53
54
55

SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA GRILLOWANE W STYLU BUFFALO
GRILLOWANE OGONY HOMARA W MASŁE I BIAŁYM WINIE
KOTLETY WIEPRZOWE Z ANANASEM I PAPRYCZKAMI CHIPOTLE
SAŁATKA CEZAR Z GRILLOWANYM BEKONEM
GRILLOWANE ZIEMIANKI

56
57
58
59
60

CS

KLASICKÝ DOMÁČÍ HAMBURGER
GRILOVANÉ ‚RIB EYE‘ STEAKY CHIMICHURRI
ITALSKÉ PANINI S GRILOVANOU ZELENINOU
PÁRKY PLNĚNÉ JABLKY A ČEDAREM
LOSOS SE SMETANOVOU OMÁČKOU S KOPREM

61
62
63
64
65

GRILOVANÁ KUŘECÍ KŘÍDLA BUFFALO
GRILOVANÉ HUMŘÍ OCÁSKY S OMÁČKOU Z MÁSLA A BÍLEHO VÍNA
VEPŘOVÉ KOTLETY S ANANASEM A PAPRIČKAMI CHIPOTLE
SALÁT CAESAR S GRILOVANOU SLANINOU
GRILOVANÉ BRAMBORY

66
67
68
69
70

SK

KLASICKÝ DOMÁČÍ HAMBURGER
GRILOVANÉ STEAKY ENTRECÔTES S CHIMICHURRI
TALIANSKE PANINI S KORENIM A GRILOVANOU ZELENINOU
KLOBÁSKY PLNENÉ JABLKAMI A ČEDAROM
LOSOS SO SMOTANOVOU OMÁČKOU A KOPROM

71
72
73
74
75

GRILOVANÉ KURACIE KRÍDLA BUFFALO
HOMÁROVÉ CHVOSTY S OMÁČKOU Z MASLA A BIELEHO VÍNA
BRAVČOVÉ KOTLETY NA ANANÁSE A SLADKÝCH ČILI PAPRIČKÁCH
CÉZAROV ŠALÁT S GRILOVANOU SLANINOU
GRILOVANÉ ZEMIAKY

76
77
78
79
80

HR

KLASIČNI DOMAĆI HAMBURGER
ENTRECÔTE ODRĚSCI S GRILA U UMAKU CHIMICHURRI
ZAČINJENI TALIJANSKI PANINI SENDVIČ S POVRĆEM S GRILA
PUNJENE KOBASICE S JABUKAMA I CHEDDAR SIROM
LOSOS S UMAKOM OD VRHNJA I KOPRA

81
82
83
84
85

PILEĆA KRILCA S GRILA, BUFFALO STYLE
REPOVI JASTOGA S GRILA S MASLACEM I BIJELIM VINOM
SVINJSKI KOTLETI S ANANASOM I CHIPOTLE ČILI PAPRIČICAMA
CEZAR SALATA SA SLANINOM S GRILA
KRUMPIRI S GRILA

86
87
88
89
90

RO

CLASICUL HAMBURGER DE CASA
ANTRICOT LA GRĂȚAR CU SOS CHIMICHURRI
PANINI PICANTE CU LEGUME LA GRĂȚAR
CĂRNAȚI UMPLUȚI CU MERE ȘI BRÂNZĂ CHEDDAR
SOMON CU SOS DE SMÂNTĂNĂ ȘI MĂRAR

91
92
93
94
95

ARIPI DE PUI LA GRĂȚAR ÎN STIL BUFFALO
COZI DE HOMAR LA GRĂȚAR CU UNT ȘI VIN ALB
COTLETE DE PORC CU ANANAS ȘI ARDEI AFUMAȚI
SALATĂ CEZAR CU BACON LA GRĂȚAR
CARTOFI LA GRĂȚAR

96
97
98
99
100

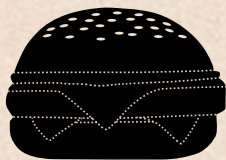




ITALIAN MEATBALL BURGER



6 Servings / Preparation Time: 15 min.

Program:



Ingredients

- 50 g breadcrumbs
- 75 ml milk
- Herbes de Provence, salt and pepper
- 3 beaten eggs
- 75 g grated cheese
- 2 cloves of garlic, chopped
- 350 g minced beef
- 6 hamburger buns, cut in half
- Gherkins
- Dijon mustard, mayonnaise

1. Mix the breadcrumbs with the milk, herbs de Provence, salt and pepper, eggs, cheese and garlic. Add the beef. Mix it all together thoroughly. Make 6 beefburgers of the same size.
2. Select the programme  and press . Lightly oil the plates. When the purple light stops flashing, put the burgers on the grill and close the lid.
3. Cook until the light turns red. Spread the sauces or seasonings of your choice on the open buns and place a burger on each bun. Add the toppings of your choice and place the other half of the bun on top of the beefburger.

Tips

- Add fried mushrooms, onions and peppers for a tastier beefburger.
- Serve the burgers with an appetising Caesar salad.
- You don't have to use beef, you can make a mixture of beef, veal and pork if you want an equally delicious burger!



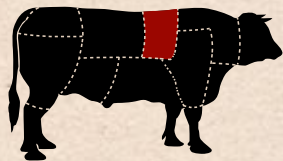
WELL DONE



GRILLED RIB EYE STEAK WITH CHIMICHURRI SAUCE



3 Servings / Preparation Time: 15 min.

Program:



Ingredients

- 3 rib eye steaks, about 6 oz (175 g) each
- 3 tbsp red wine vinegar
- 2 tbsp fresh lemon juice
- 6 garlic cloves, very finely chopped
- 1 tsp each salt and pepper, divided
- 1 tsp hot pepper flakes
- 2 bay leaf
- 4 tbsp olive oil
- 1 cup very finely chopped fresh parsley

1. Stir the vinegar with the lemon juice, garlic, half of the salt and pepper, the hot pepper flakes and bay leaf. Whisk in the olive oil until well combined; stir in the parsley. Let stand for at least 15 minutes; discard the bay leaf.
2. Meanwhile, pat the steaks dry with a paper towel. Sprinkle the remaining salt and pepper over both sides of each steak.
3. Turn the grill on. Select the  program and press . Lightly grease the cooking plates with cooking spray. Once the purple indicator light has stopped flashing, place the steaks on the grill and close the lid.
4. Cook until the indicator light has changed to the color of desired doneness; yellow for rare, orange for medium or red for well done. Transfer the steaks to a plate and tent with foil. Rest for 5 minutes. Serve the steaks with the chimichurri sauce on the side or drizzled over the top.

Tips

- Enjoy a late summer harvest inspired supper by serving the steaks with corn on the cob and sliced fresh tomatoes.
- Substitute any premium beef such as strip loin for the rib eye steaks if preferred.



RARE



MEDIUM



WELL DONE



SPICY GRILLED VEGETABLE ITALIAN

6 Servings / Preparation Time: 15 min.

Program:



Ingredients





- 6 slices fresh Italian bread, about 1/2-inch (1 cm) thick
- 5 tbsp olive oil
- 3 tbsp balsamic vinegar
- 1 teaspoon of salt and pepper
- 4 garlic cloves, minced
- 1½ zucchini, sliced into 1/2-inch thick rounds
- 1 half diced red pepper
- 1 small diced red onion
- 5 tbsp pesto such as artichoke, basil or sundried tomato
- 1/4 cup pickled chillis
- 1 cup shredded cheese such as bocconcini, parmesan or mozzarella



MEDIUM



WELL DONE

1. Whisk the oil with the vinegar, salt, pepper and garlic. Add the zucchini, red capsicum and onion; toss to coat.
2. Turn the grill on. Select the  program and press . Lightly grease the cooking plates with cooking spray. Once the purple indicator light has stopped flashing, place the vegetables on the grill and close the lid.
3. Cook the vegetables, in batches, for 3 to 5 minutes or until well marked and tender. Spread the pesto over 4 slices of bread. Top with vegetables, pickled chillis and cheese. Top the sandwiches with remaining slices of bread.
4. Select the  program and press . Lightly grease the cooking plates with cooking spray. Once the purple indicator light has stopped flashing, place two sandwiches on the grill and close the lid. Cook until the indicator light has changed to red. Repeat with the remaining two sandwiches.

Tips

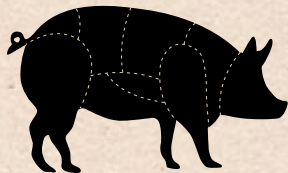
- Kick up the heat by adding more hot chillis or a few slices of hot Italian salami. Or, omit the chillis for a tamer sandwich.
- Make this sandwich a new flavor experience every time by changing the cheese. Try Swiss cheese, or Gorgonzola.



APPLE CHEDDAR STUFFED SAUSAGES



6 Servings / Preparation Time: 15 min.

Program:



Ingredients

- 6 bratwurst sausages
- 3/4 cup (175 ml) coarse homemade breadcrumbs
- 1/2 cup (125 ml) chopped tart apple
- 1 1/2 fresh onions, finely chopped
- 1 and a half tablespoons of Dijon mustard
- 1 tablespoon (15 ml) barbecue sauce
- 3/4 cup (175 ml) shredded Cheddar cheese

1. Toss the breadcrumbs with the apple, shallots, mustard and barbecue sauce until well combined. Slice the sausages almost all the way through so they lay flat and open like a book. Divide the breadcrumb mixture evenly between the sausages.
2. Turn the grill on. Select the  program and press . Generously grease the cooking plates with cooking spray. Once the violet light stops flashing, open the grill, put the sausages on and lower the lid.
3. Cook until the indicator light has changed to red. Carefully remove the sausages from the grill and sprinkle with cheese. Serve with additional mustard on the side.

Tips

- Serve sausages with crunchy coleslaw.



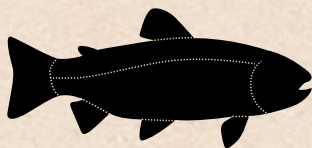
WELL DONE



SALMON WITH DILL CREAM SAUCE



6 Servings / Preparation Time: 15 min.

Program:



Ingredients

- 6 salmon fillets, about 4 oz (125 g) each
- 1/2 a bunch of dill
- 3/4 white onion, chopped
- 4 tbsp (30 ml) fresh lemon juice
- 2 teaspoon of lemon peel
- 1 garlic clove, minced
- 2 teaspoons of salt and pepper
- 1/4 cup (60 ml) olive oil
- 1/2 cup (125 ml) light sour cream

1. Place the dill, green onion, lemon juice, lemon zest, garlic and 1/2 tsp (2 ml) each salt and pepper in a food processor. Pulse until finely chopped. With the motor running, slowly pour in the oil until well combined. Divide the mixture in half. Stir one portion with the sour cream; set aside. Season the salmon with the remaining salt and pepper. Brush the remaining dill mixture over the salmon.
2. Turn the grill on. Select the  program and press . Lightly grease the cooking plates with cooking spray. Once the violet light stops flashing, open the grill, put the salmon under the grill and lower the lid.
3. Cook until the indicator light has changed to yellow. Serve the salmon with the reserved sour cream mixture on the side.

Tips

- Removing the salmon during the yellow stage of cooking results in a restaurant quality salmon fillet with a slightly coral and moist center.
- For an elegant dinner, serve the salmon with steamed baby potatoes and wilted leafy greens such as Swiss chard or spinach.



RARE



GRILLED BUFFALO CHICKEN WINGS



750 g / Preparation Time: 5 min.

Program:



Ingredients

- 1 lb (500 g) chicken wings
- 1/2 cup (125 ml) plain flour
- 1 tbsp (15 ml) paprika
- 2 tsp of salt and pepper
- 1 tbsp (30 ml) canola oil
- 2 tbsp (30 ml) melted butter
- 2 tbsp (30 ml) chilli sauce
- Tabasco

1. Combine the flour with the paprika, salt and pepper in a large resealable plastic bag. Add the chicken wings and shake until well coated. Transfer the wings to a large bowl and drizzle with oil; toss until evenly coated. Discard excess flour mixture.
2. Turn the grill on. Select the  program and press . Lightly grease the cooking plates with cooking spray. Once the violet light stops flashing, open the grill, put the chicken under the grill and lower the lid, pressing firmly so that the wings are in close contact with the trays.
3. Cook, rotating and flipping the wings occasionally, until the indicator light has changed to red coated. Meanwhile, stir the melted butter and chilli sauce in a large bowl. Add the hot, cooked wings and toss until evenly coated.

Tips

- Serve the wings with carrot and celery sticks.
- For a sweeter chicken wing, omit the butter and chilli sauce, and toss the wings in barbecue sauce, honey garlic sauce or serve the wings dry with lemon wedges on the side.

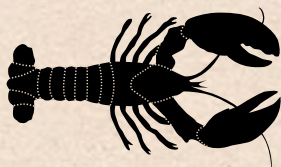


WELL DONE

GRILLED LOBSTER TAILS WITH WHITE WINE BUTTER SAUCE



4-6 Servings / Preparation Time: 10 min.

Program:



Ingredients

- 6 lobster tails, about 3 oz (90 g) each
- 1/4 cup (60 ml) white wine
- 2 tbsp (45 ml) fresh lemon juice
- 2 shallot, finely chopped
- 3 garlic cloves, minced
- 1 tsp of salt and pepper
- 1/2 cup (170 ml) cold butter, cubed
- Lemon wedges

1. Combine the wine, lemon juice, shallot, garlic and half of the salt and pepper in a small saucepan set over medium-high heat. Bring to a boil and simmer until reduced to about 2 tbsp (30 ml). Remove from the heat and cool for 1 minute. Whisk the cold butter into the wine mixture, a few cubes at a time, until well combined; set aside and keep warm.
2. Lay each lobster tail on its flat side; insert the tip of a heavy chef's knife at the base of the tail. Firmly press down to cut through the shell and three-quarters of the way through the meat. Spread the tails open like a book. Season the lobster meat with the remaining salt and pepper.
3. Turn the grill on. Select the  program and press . Lightly grease the cooking plates with cooking spray. Once the violet light stops flashing, open the grill, put the lobster under the grill and lower the lid.
4. Cook until the indicator light has changed to yellow. Serve the lobster with the warm butter sauce and lemon wedges on the side.

Tips

- You can make the butter sauce a little creamier.



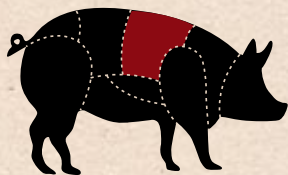
RARE



SWEET CHILLI PINEAPPLE PORK CHOPS





6 Servings / Preparation Time: 10 min.

Program:



Ingredients

- 6 pork chops (175g each and 2.5 cm thick)
- 9 tbsp (75 ml) ketchup
- 3 tbsp (30 ml) brown sugar
- 2 tbsp (15 ml) Worcestershire sauce
- 2 tsp (5 ml) ground cumin
- 2 garlic cloves, minced
- 1 teaspoon of salt and pepper
- 6 pineapple rings
- Chopped fresh coriander leaves
- Lime wedges
- 1 tbsp (15 ml) chopped chipotle peppers

1. Whisk the ketchup with the brown sugar, sweet chilli sauce, Worcestershire sauce, cumin and garlic. Cook in the microwave, on high, for 2 minutes or until hot and bubbling. Sprinkle the salt and pepper over both sides of each pork chop. Brush some of the sauce mixture over the pork chops, reserving some for later.
2. Turn the grill on. Select the  program and press . Lightly grease the cooking plates with cooking spray. Once the violet light stops flashing, open the grill, put the chops under the grill and lower the lid.
3. Cook until the indicator light has changed to orange. Transfer the pork chops to a plate and cover with foil. Rest for 5 minutes. Meanwhile, brush some of the remaining ketchup mixture over the pineapple rings.
4. Select the  program and press . Lightly grease the cooking plates with cooking spray. Once the violet light stops flashing, open the grill, put the pineapple under the grill and lower the lid.
5. Cook for 3 to 5 minutes or until well marked. Place the pineapple rings on the pork chops and brush with any remaining sauce. Sprinkle with coriander and serve with lime wedges on the side.

Tips

- Fresh or canned pineapple work equally well in this recipe.



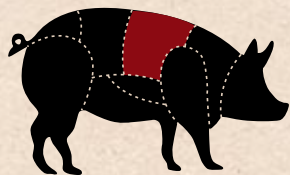
MEDIUM WELL DONE



CAESAR SALAD WITH GRILLED BACON

6 Servings / Preparation Time: 15 min.

Program:



Ingredients

- 2 heads of Romaine lettuce, washed and chopped
- For the croutons
- 2 cups of hearty bread
- 2 tbsp (30 ml) of olive oil
- 1 clove of minced garlic
- For the dressing
- 1 egg yolk
- 2 tbsp (30 ml) of lemon juice
- 2 tbsp (30 ml) of Worcestershire sauce
- 2 tbsp (30 ml) of canola oil
- 4 tbsp (60 ml) of grated Parmesan cheese
- Salt and pepper
- To finish
- 8 ¼ inch thickness strips of bacon
- 6 tbsp (90 ml) of fresh Parmesan cheese



RARE



MEDIUM





WELL DONE

1. Make the croutons

Turn the grill on. Select the  program and press .

Mix olive oil and garlic together. Press it out through a fine strainer. Keep the garlic for the sauce (optional). Spread the bread with the olive oil flavored with garlic. Once the purple indicator light has stopped flashing, open the grill, place the bread and close the lid. Cook until the light has changed to orange.

2. Cook the bacon

Select the  program and press .

Once the purple indicator light has stopped flashing, open the grill, place the bacon strips and close the lid. Cook until the light has changed to orange. Keep aside on a cooling rack.

3. Make the dressing

Combine the egg yolk, the grated Parmesan, the lemon juice, the garlic (optional) and Worcestershire sauce all together in a bowl. Whisking constantly, drizzle in the olive and canola oil. When the dressing is done, check the seasoning.

4. To serve

Combine the fresh lettuce with some croutons and dressing. Place the salad in a bowl. Top the salad with the bacon and sprinkle some fresh Parmesan on top. Enjoy.

Tips

- You can substitute the bacon by some chicken breast or add both of them to the Caesar salad.



GRILLED POTATOES

6 Servings / Preparation Time: 10 min.

Program:





*i'm
the chef!*

Ingredients

- Just boiled Yukon potatoes (one or two potatoes by person)
- 4 tbsp of olive oil
- 1 crushed garlic clove
- 2 tbsp of Cajun spices
- 1 1/2 sliced onion

Optional: some fresh coriander
Salt and pepper to taste
Sour cream to top the potatoes

1. When the potatoes are just blanched (few minutes) chill and strain them. Cut in half; keep the skins on.
2. Turn the grill on. Select the  program, select the yellow color setting and press . Mix gently all together the potatoes, garlic, salt and pepper, Cajun spices, onion and oil.
3. When grill is done preheating, open it up and place the potatoes, flat side down on the grill. Close the grill and start to cook during 10 to 15 minutes.
4. When the potatoes are well cooked and have grill marks, remove them from the grill.

Tips

- During the cooking you can change to orange cooking steps to have more marks on the potatoes.
- Top potatoes with a dollop of sour cream for added flavor.

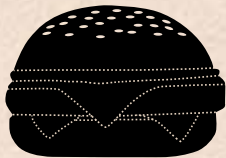


RARE





DER KLASSISCHE HAUSGEMACHTE HAMBURGER

6 Personen / Zubereitungszeit: 15 Min.
Programm:



Zutaten

- 50 g Paniermehl
- 75 ml Milch
- Kräuter der Provence, Salz und Pfeffer
- 3 Eier, verquirlt
- 75 g geriebener Käse
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 350 g Hackfleisch vom Rind
- 6 Hamburgerbrötchen, halbiert
- Gewürzgurken
- Dijonsenf, Mayonnaise

1. Das Paniermehl mit der Milch, Kräutern der Provence, Salz, Pfeffer, Eiern, Käse und Knoblauch vermengen. Das Rindfleisch hinzugeben. So lange vermengen, bis eine einheitliche Mischung entsteht. Anschließend 6 gleich große Hamburger formen.
2. Das Programm  auswählen und auf  drücken. Die Grillplatten leicht ölen. Sobald die violette Kontrolllampe nicht mehr blinkt, den Grill öffnen, die Steaks auf den Grill legen und den Deckel absenken.
3. Garen lassen, bis die Kontrolllampe rot leuchtet. Verteilen Sie die Soßen oder Gewürze Ihrer Wahl auf den unteren Hälften der Hamburgerbrötchen und legen Sie jeweils ein Hacksteak darauf. Garnieren Sie die Hamburger nach Belieben und legen Sie zum Abschluss die obere Brötchenhälfte darauf.

Tipps

- Für einen Hamburger mit noch köstlicherem Geschmack geben Sie gebratene Champignons, Zwiebeln und Paprika hinzu.
- Die Hamburger zu einem leckeren Caesar-Salat servieren.
- Entweder verwenden Sie nur Rindfleisch oder Sie kombinieren Rind, Kalb, Schwein usw. ganz nach Belieben und werden genauso köstliche Hamburger zubereiten.



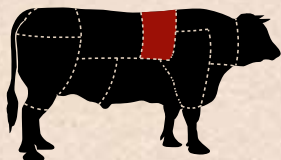
DURCH



GEGRILLTE ENTRECÔTES MIT CHIMICHURRI



3 Personen / Zubereitungszeit: 15 min.

Programm:



Zutaten

- 3 Entrecôtes, jeweils etwa 175 g
- 3 Esslöffel Weinessig
- 2 Esslöffel Zitronensaft
- 6 Knoblauchzehen, sehr fein gehackt
- 2 TL Salz und Pfeffer
- 1 TL Cayennepfeffer
- 2 Lorbeerblätter
- 4 Esslöffel Olivenöl
- 1 Bund glatte Petersilie, fein gehackt

1. Den Essig mit Zitronensaft, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und dem Lorbeerblatt vermengen. Anschließend das Olivenöl einrühren und die Petersilie hinzugeben. Mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen und das Lorbeerblatt herausnehmen.
2. In dieser Zeit die Entrecôtes mit Küchenpapier abtupfen. Beide Entrecôtes beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Das Programm  auswählen und auf  drücken. Die Grillplatten leicht ölen. Sobald die violette Kontrollampe nicht mehr blinkt, den Grill öffnen, das Fleisch auf den Grill legen und den Deckel absenken.
4. Garen lassen, bis die Kontrollampe dem gewünschten Garzustand entspricht: gelb für blutig, orange für medium oder rot für durchgebraten. Das Fleisch auf einen Teller legen und mit Alufolie abdecken. 5 Minuten ruhen lassen. Die Entrecôtes mit seitlich angerichteter Chimichurri-Soße servieren.

Tipps

- Zu einem leckeren Tomaten-Basilikum-Salat servieren.
- Sie können sich statt für Entrecôtes auch für andere Stücke vom Rind entscheiden, zum Beispiel für das falsche Filet (Schulterfilet).



BLUTIG



MEDIUM



DURCH







PIKANTES ITALIENISCHES PANINI MIT GEGRILLTEM GEMÜSE

6 Personen / Zubereitungszeit: 15 min.
Programm:



Zutaten

- 6 Panini, der Länge nach halbiert
- 5 EL Olivenöl
- 3 EL Balsamico-Essig
- 1 TL Salz und Pfeffer
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 ½ Zucchini, in 1 cm dicke Scheiben geschnitten
- 1 ½ rote Paprika, gewürfelt
- 1 kleine rote Zwiebel, gewürfelt
- 5 EL Basilikum-Pesto
- 75 g marinierte Peperoni
- 250 g geriebener Mozzarella

1. Öl, Essig, Salz, Pfeffer und Knoblauch vermengen. Die Zucchini, die Paprika und die Zwiebel hinzugeben und alles gut miteinander vermengen.
2. Den Manuellen Betrieb  auswählen und auf  drücken. Die Grillplatten leicht ölen. Sobald der Grill fertig vorgeheizt ist, diesen öffnen und das Gemüse hineingeben, den Grill schließen.
3. Das Gemüse 3 bis 4 Minuten lang garen, dabei mehrmals wenden, bis es weich und knusprig gegrillt ist. Die 4 Brotscheiben mit dem Pesto bestreichen. Das Gemüse darauf verteilen, dann die Peperoni und den Käse daraufgeben. Mit den restlichen Brotscheiben abdecken. Anschließend die Grillplatten vorsichtig mit Küchenpapier abwischen.
4. Das Programm  auswählen und auf  drücken. Die Grillplatten leicht ölen. Sobald die violette Kontrolllampe nicht mehr blinkt, den Grill öffnen, drei Sandwichs hineingeben und den Deckel absenken. Garen lassen, bis die Kontrolllampe rot leuchtet. Mit den restlichen zwei Sandwichs ebenso verfahren.

Tipps

- Fügen Sie zusätzliche Schärfe hinzu, indem Sie noch mehr Peperoni oder einige Scheiben pikante italienische Salami dazugeben. Wenn Sie keine Schärfe wollen, lassen Sie die Peperoni für eine milde Variante weg.
- Verändern Sie das Rezept immer wieder, indem Sie andere Käsesorten verwenden. Nehmen Sie zum Beispiel Mozzarella in Scheiben, geriebenen Parmesan, Emmentaler, Ziegenkäse oder sogar Gorgonzola.



MEDIUM

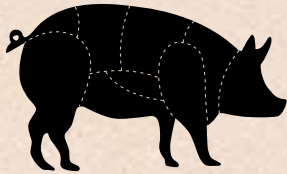


DURCH





GEFÜLLTE WÜRSTCHEN MIT ÄPFELN UND CHEDDARKÄSE

6 Personen / Zubereitungszeit: 15 min.
Programm:



Zutaten

- 6 Bratwürste
- 150 g Paniermehl
- 225 g Äpfel gewürfelt
- 1 ½ frische Zwiebel, fein gehackt
- 1 ½ EL Dijon-Senf
- 1 ½ EL Barbecuesauce
- 120 g geriebener Comté

1. Das Paniermehl mit dem gewürfelten Apfel, den frischen Zwiebeln, Senf und Barbecuesauce vermengen, bis eine homogene Mischung entsteht. Die Würstchen an der Oberseite längs einschneiden. Nun die Mischung gleichmäßig auf den Würstchen verteilen.
2. Das Programm  auswählen und auf  drücken. Die Grillplatten vorsichtig ölen. Sobald die violette Kontrolllampe nicht mehr blinkt, den Grill öffnen, die Würstchen hineingeben und den Deckel absenken.
3. Garen lassen, bis die Kontrolllampe rot leuchtet. Die Würstchen vorsichtig vom Grill nehmen und den geriebenen Cheddar darüberstreuen. Zusammen mit dem Senf servieren.



DURCH

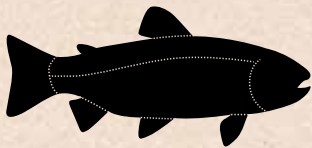
Tipps

- Die Würstchen mit Krautsalat servieren.





LACHS IN DILL-SAHNE-SOSSE

6 Personen / Zubereitungszeit: 15 min.
Programm:



Zutaten

- 6 Lachsfilets à 125 g
- ½ Bund Dill
- ¾ weiße Zwiebel, gehackt
- 4 EL Zitronensaft
- 2 TL Zitronenschale
- 1 gehackte Knoblauchzehe
- 2 TL Salz und Pfeffer
- 60 ml Olivenöl
- 125 ml fettarme saure Sahne

1. Dill, Zwiebel, Zitronensaft, Zitronenschale, Knoblauch und die Hälfte an Salz und Pfeffer (jeweils einen halben TL) in einen Küchenzerkleinerer geben. Solange mixen, bis alles fein zerhackt ist. Während der Zerkleinerer noch angeschaltet ist, vorsichtig das Öl hineingeben, bis eine homogene Mischung entsteht. Die Mischung in zwei Hälften aufteilen. Die erste Hälfte mit der sauren Sahne vermengen und beiseite stellen. Den Lachs mit dem Rest Salz und Pfeffer würzen und mit der anderen Hälfte der Dillsoße bestreichen.
2. Das Programm  auswählen und auf  drücken. Die Grillplatten leicht ölen. Sobald die violette Kontrolllampe nicht mehr blinkt, den Grill öffnen, den Lachs auf den Grill legen und den Deckel absenken.
3. Garen lassen, bis die Kontrolllampe gelb leuchtet. Den Lachs zusammen mit der Soße, die Sie beiseite gestellt haben, servieren.



BLUTIG

Tipps

- Servieren Sie den Lachs mit frischem Spinat.





GEGRILLTE HÄHNCHEN- FLÜGEL IM BUFFALO-STIL

750 g / Zubereitungszeit: 5 min.
Programm:



Zutaten

- 750 g Hähnchenflügel
- 100 g Mehl
- 1 EL Paprikapulver
- Salz und Pfeffer
- 1 EL (15 ml) Pflanzenöl
- 2 EL (30 ml) geschmolzene Butter
- 2 EL (30 ml) Tomatensoße
- Tabasco

1. Das Mehl mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer in einem großen Gefrierbeutel vermengen. Hähnchenflügel hinzugeben und solange vermengen, bis sie vollständig mit der Mehl-Paprika-Mischung bedeckt sind. Hähnchenflügel in eine große Schüssel geben und mit Öl beträufeln. Solange umrühren, bis die Flügel gleichmäßig mit Öl bedeckt sind.
2. Das Programm  auswählen und auf  drücken. Die Grillplatten leicht ölen. Sobald die violette Kontrolllampe nicht mehr blinkt, den Grill öffnen, das Hähnchen auf den Grill legen und den Deckel absenken und fest zudrücken, sodass die Flügel guten Kontakt zu den Platten haben.
3. Garen lassen, dabei die Hähnchenflügel ab und zu wenden, bis die Kontrolllampe rot leuchtet. In der Zwischenzeit geschmolzene Butter, Tomatensoße und Tabasco in einer großen Schüssel vermengen. Die warmen Hähnchenflügel hinzugeben und solange umrühren, bis sie vollständig bedeckt sind.

Tipps

- Die Hähnchenflügel mit Karotten und Selleriestiften servieren.
- Um weniger pikante Hähnchenflügel zu erhalten, die Butter und die pikante Soße weglassen und durch Barbecuesauce, Knoblauchsoße und Honig ersetzen oder die Flügel ohne Soße und nur mit Zitronenvierteln servieren.

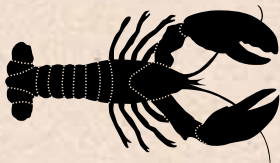


DURCH





GEGRILLTER HUMMER-SCHWANZ AN BUTTER UND WEISSWEIN

4-6 Personen / Zubereitungszeit: 10 min.
Programm:



Zutaten

- 6 Hummerschwänze
- 60 ml Weißwein
- 45 ml Zitronensaft
- 2 fein gehackte Schalotte
- 3 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 TL Salz und Pfeffer
- 170 g frische Butter, gewürfelt
- Geviertelte Zitrone

1. Wein, Zitronensaft, Schalotte, Knoblauch, Salz und Pfeffer zusammen in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze langsam aufkochen. Anschließend auf etwa 2 EL (30 ml) reduzieren. Vom Herd nehmen und 1 Minute lang abkühlen lassen. Nach und nach die Butterwürfel hinzugeben, bis eine homogene Mischung entsteht. Die Soße warmhalten.
2. Jeden Hummerschwanz auf die flache Seite legen und die Spitze eines breiten Küchenmessers in das Schwanzende einführen. Fest hinunterdrücken und den Panzer bis zu dreiviertel tief ins Fleisch einschneiden. Die Schwänze der Länge nach aufklappen. Den Hummer mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Das Programm  auswählen und auf  drücken. Die Grillplatten leicht ölen. Sobald die violette Kontrolllampe nicht mehr blinkt, den Grill öffnen, den Hummer auf den Grill legen und den Deckel absenken.
4. Garen lassen, bis die Kontrolllampe gelb leuchtet. Den Hummer mit der noch warmen Soße und den Zitronenvierteln servieren.



BLUTIG

Tipps

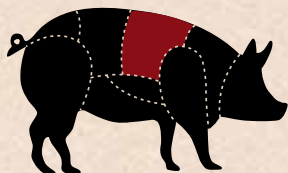
- Sie können die Buttersoße leicht mit Sahne ansetzen.



SCHWEINERIPPCHEN MIT ANANAS UND GERÄUCHERTEN JALAPEÑOS





6 Personen / Zubereitungszeit: 10 min.

Programm:



Zutaten

- 6 Schweinekoteletts (je 175 g und 2,5 cm dick)
- 9 EL Ketchup
- 3 EL Rohrzucker
- 2 EL Worcestershire-Sauce
- 2 TL gemahlene Kreuzkümmel
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 TL Salz und Pfeffer
- 6 Scheiben Ananas
- Frisch gehackter Koriander
- 1 Viertelle Limette
- 1 TL klein gehackte Jalapeños

1. Den Ketchup mit Zucker, geräucherten Jalapeños, Worcestershire-Sauce, Kreuzkümmel und Knoblauch vermengen. Bei höchster Einstellung in der Mikrowelle 2 Minuten lang erhitzen. Die Rippchen von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Sie anschließend mit der Soßenmischung bestreichen.
2. Das Programm  auswählen und auf  drücken. Die Grillplatten leicht ölen. Sobald die violette Kontrolllampe nicht mehr blinkt, den Grill öffnen, die Koteletts auf den Grill legen und den Deckel absenken.
3. Garen lassen, bis die Kontrolllampe orange leuchtet. Die Rippchen auf einen Teller legen und mit Aluminiumfolie abdecken. 5 Minuten lang ruhen lassen. Währenddessen die Ananas mit etwas Ketchup-Soße bestreichen.
4. Den Manuellen Betrieb  auswählen und auf  drücken. Die Grillplatten leicht ölen. Sobald die violette Kontrolllampe nicht mehr blinkt, den Grill öffnen, die Ananas auf den Grill legen und den Deckel absenken.
5. 5 Minuten lang garen lassen, bis sie knusprig gegrillt ist. Die Ananasscheiben auf den Schweinerippchen anrichten und die restliche Soße darüber geben. Den Koriander darüberstreuen und mit den Limettenvierteln servieren.



MEDIUM



DURCH

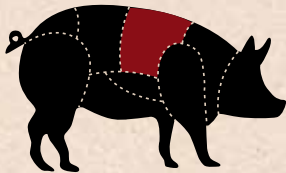
Tipps

- Das Rezept kann sowohl mit frischer Ananas als auch mit Ananas aus der Konserve zubereitet werden.



CAESAR-SALAT MIT GEGRILLEM SPECK



6 Personen / Zubereitungszeit: 15 min.
Programm:





Zutaten

- 2 schöne Köpfe Römersalat, gewaschen und zerkleinert
- So werden die Croûtons zubereitet
- 2 Scheiben Brot
- 2 EL Olivenöl
- 1 gehackte Knoblauchzehe
- Für das Dressing
- 1 Eigelb
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Worcestershire-Sauce
- 2 EL Rapsöl
- 4 EL geriebenen Parmesan
- Salz und Pfeffer
- Zum Schluss
- 8 Scheiben Speck, 0,4 cm dick
- 6 EL frischen Parmesan

1. So werden die Croûtons zubereitet

Den Grill einschalten. Das Programm  auswählen und auf  drücken.
Das Olivenöl mit dem Knoblauch vermengen. Etwas Knoblauch für die Sauce zurückbehalten (optional). Auf dem Brot das mit Knoblauch aromatisierte Olivenöl verstreichen.
Sobald die violette Kontrolllampe nicht mehr blinkt, den Grill öffnen, das Brot hineingeben und den Deckel absenken. Grillen, bis die Kontrolllampe orange ist.

2. Den Speck braten

Das Programm  auswählen und auf  drücken.
Sobald die violette Kontrolllampe nicht mehr blinkt, den Grill öffnen, die Speckscheiben hineingeben und den Deckel absenken. Grillen, bis die Kontrolllampe orange ist.

3. Für das Dressing

Das Eigelb, den geriebenen Parmesan, die Zitronenschale, den Knoblauch (optional) und die Worcestershire-Sauce in einem Gefäß vermengen. Mit ständigem Quirlen vorsichtig das Olivenöl und das Rapsöl unterrühren.

4. Anrichten

Den frischen Blattsalat mit der Vinaigrette und einigen Croûtons vermengen.
Die Speckscheiben auf den Salat geben und diesen mit Parmesan bestreuen.



BLUTIG



MEDIUM



DURCH

Tipps

- Sie können den Speck durch Hähnchenbruststreifen ersetzen oder beides kombinieren.



GEGRILLTE BRATKARTOFFELN

6 Personen / Zubereitungszeit: 10 min.
Programm:





Der
Küchenchef
bin ich!

Zutaten

- Blanchierte Kartoffeln
(1 oder 2 Kartoffeln pro Person)
- 4 EL Olivenöl
- 1 zerdrückte Knoblauchzehe
- 2 EL Cajun-Gewürzmischung
- 1 ½ gehackte Zwiebel
- Salz und Pfeffer

Optional: frischer Koriander oder
Crème fraîche über den Kartoffeln

1. Wenn die Kartoffeln gerade blanchiert sind (ein paar Minuten), diese abkühlen und abtropfen lassen. Anschließend die ungeschälten Kartoffeln halbieren.
2. Den Grill einschalten. Das Programm , auswählen, die Farbe Gelb wählen und auf  drücken. Die Kartoffeln mit dem Knoblauch, Salz, Pfeffer, den Gewürzen, der Zwiebel und dem Olivenöl vermengen.
3. Sobald der Grill fertig vorgeheizt ist, diesen öffnen, die Kartoffeln hineingeben und den Deckel absenken.
4. Wenn die Kartoffeln goldbraun gebraten sind, aus dem Grill herausnehmen.

Tipps

- Für knusprig gebratene Kartoffeln die Farbe Orange wählen.
- Für ein köstlicheres Geschmackserlebnis Crème fraîche zu den Kartoffeln geben.

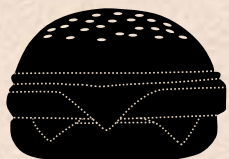


BLUTIG





DE KLASSIEKE HUISGE- MAAKTE HAMBURGER

6 Personen / Bereiding: 15 min.
Programma:



Ingrediënten

- 50 g paneermeel
- 75 ml melk
- Provençaalse kruiden, peper en zout
- 3 losgeklopte eieren
- 75 g geraspte kaas
- 2 fijngehakte teentjes knoflook
- 350 g rundergehakt
- 6 hamburgerbroodjes, in twee gesneden
- Augurken
- Mosterd uit Dijon, mayonaise

1. Meng het paneermeel met de melk, de Provençaalse kruiden, het zout, de peper, de eieren, de kaas en de knoflook. Voeg het rundvlees het rundvlees toe. Roer tot een gelijkmatig geheel. Maak vervolgens 6 hamburgers van gelijke dikte.
2. Kies het programma  en druk op . Vet de platen in met een beetje olie. Zodra het paarse Zodra de gaarheidsindicator, paarse lampje, stopt met knipperen, stopt met knipperen, kunt u de grill openen, de burgers op de bakplaat leggen en dan de grill sluiten.
3. Laat bakken tot de gaarheidsindicator rood is. Bestrijk de onderste helft van de broodjes met de sausjes of smaakmakers naar keuze en leg er een burger op. Leg de garnituur naar keuze op de burgers en leg de bovenste helften van de broodjes erop.

Tips

- Met gebakken paddenstoelen, uien en paprika maakt u uw hamburgers nog heerlijker.
- Dien de hamburgers op met een lekkere caesarsalade.
- U kunt ook ander vlees dan rundergehakt gebruiken. Denk maar aan een gehaktmix van rundvlees, kalfsvlees, varkensvlees enz. Uw hamburger zal net zo lekker zijn!

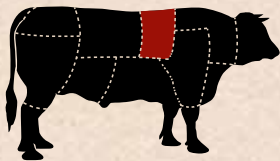


DOORBAKKEN





GEGRILDE CHIMICHURRI ENTRECOTES

3 Personen / Bereiding: 15 min.
Programma:



Ingrediënten

- 3 entrecotes van ongeveer 175 g elk
- 3 el wijnazijn
- 2 el citroensap
- 6 fijngehakte teentjes knoflook
- 2 tl peper en zout
- 1 tl gemalen cayennepeper
- 2 laurierblad
- 4 el olijfolie
- 1 fijngehakte bosje peterselie

1. Meng de azijn met het citroensap, de knoflook, het zout, de peper, de cayennepeper en het laurierblad. Giet er de olijfolie bij, roer om en voeg de peterselie toe. Laat minstens 15 minuten marineren en verwijder dan het laurierbladje.
2. Ondertussen dekt u de entrecotes met keukenpapier. Kruid beide zijden van het vlees met peper en zout.
3. Kies het programma  en druk op . Vet de platen in met een beetje olie. Zodra de gaarheidsindicator, paarse lichtje, stopt met knipperen, kunt u de grill openen, het vlees op de bakplaat leggen en vervolgens de grill sluiten.
4. Laat de grill bakken tot de gewenste gaarheid bereikt is: geel geeft aan dat het vlees rood gebakken is, oranje voor medium of rood voor goed doorbakken vlees. Leg het vlees op een bord en dek af met aluminiumfolie. Laat 5 minuten rusten. Dien de entrecotes op met de chimichurrisaus eraast.



ROOD



MEDIUM



DOORBAKKEN

Tips

- Dien op met een heerlijk tomaten salade met basilicum.
- U kunt de entrecotes eventueel vervangen door andere stukken vlees, zoals een lendenstuk



PITTIGE ITALIAANSE PANINI MET GEROOSTERDE GROENTEN





6 Personen / Bereiding: 15 min.

Programma:



Ingrediënten

- 6 panini's, in de lengte in twee gesneden
- 5 el olijfolie
- 3 el balsamicoazijn
- 1 tl peper en zout
- 4 fijngehakte teentjes knoflook
- 1,5 courgette, in schijfjes van 1 cm dik gesneden
- 1,5 rode paprika, gesneden
- 1 kleine rode ui, gesneden
- 5 el pesto van basilicum
- 75 g gemarineerde paprika's
- 250 g geraspte mozzarella

1. Meng de olie, de azijn, het zout, de peper en de knoflook. Voeg de courgette, paprika en ui toe en roer de groenten om, zodat deze goed vermengen.
2. Kies de manuele functie  en druk op . Vet de platen in met een beetje olie. Open de grill wanneer deze warm is, leg er de groenten op en sluit de grill.
3. Bak de groenten in verschillende porties en telkens ongeveer 5 minuten, tot ze zacht zijn en mooie strepen hebben. Bestrijk 4 sneetjes brood met de pesto. Leg de groenten op het brood, met de paprika's en de kaas. Leg vervolgens de bovenste helften van de broodjes erop. Dep de bakplaten daarna voorzichtig met wat keukenpapier.
4. Kies het programma  en druk op . Vet de platen in met een beetje olie. Zodra de gaarheidsindicator, het paarse lampje, stopt met knipperen, kunt u de grill openen, drie boterhammen op de bakplaat leggen en dan vervolgens de grill weer sluiten. Laat bakken tot de gaarheidsindicator rood oplicht. Doe hetzelfde met de twee resterende broodjes.

Tips

- Geef de broodjes wat meer pit door nog meer paprika's of enkele sneetjes pittige Italiaanse salami toe te voegen. Of laat de paprika's gewoon weg om de broodjes zachter te maken.
- Verander elke keer van smaak door van kaas te veranderen. Probeer ze eens met bocconcini in plakjes, geraspte Parmezaanse kaas, emmentaler, geitenkaas of zelfs gorgonzola.



MEDIUM

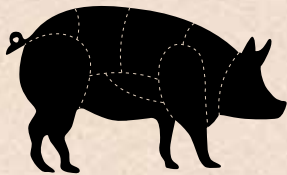


DOORBAKKEN





WORSTEN GEVULD MET APPELS EN CHEDDAR

6 Personen / Bereiding: 15 min.
Programma:



Ingrediënten

- 6 braadworsten
- 150 g paneermeel
- 225 g appels (Golden, ...) in blokjes
- 1,5 verse ui, gesnipperd
- 1,5 el dijon-mosterd
- 1,5 el barbecuesaus
- 120 g geraspte comté

1. Meng het paneermeel, de appelblokjes, de verse uien, de mosterd en de barbecuesaus tot een glad geheel. Snijd de worsten in de lengte in en open ze zoals een bolletje. Strijk het mengsel gelijkmatig over de worsten.
2. Kies het programma  en druk op . Vet de platen rijkelijk in met olie. Zodra de gaarheidsindicator, het paarse lampje, stopt met knipperen, kunt u de grill openen, de worst op de bakplaat leggen en de grill vervolgens weer sluiten.
3. Laat bakken tot de gaarheidsindicator rood oplicht. Neem de worsten voorzichtig van de grill en bestrooi ze met geraspte comté. Serveer met mosterd.

Tips

- Dien de worsten op met een koolslaatje.

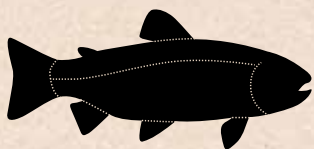


DOORBAKKEN





ZALM MET DILLE ROOMSAUS

6 Personen / Bereiding: 15 min.
Programma:



Ingrediënten

- 6 zalmmoten van 125 g elk
- ½ bosje dille
- ¾ witte ui
- 4 el citroensap
- 2 tl geraspte citroenschil
- 1 fijngehakt teentje knoflook
- 2 tl peper en zout
- 60 ml olijfolie
- 125 ml dikke, vetarme room

1. Doe de dille, de verse ui, het citroensap, de geraspte schil, de knoflook, het zout en de peper in een keukenmachine. Mix tot alles fijn is gehakt. Giet er tijdens het mixen langzaam de olie bij, tot u een glad geheel krijgt. Verdeel het mengsel in twee. Vermeng het eerste deel met de room en zet opzij. Kruid de zalm met de rest van de peper en het zout, en bestrijk dan met de andere helft van de dillesaus.
2. Kies het programma  en druk op . Vet de platen in met een beetje olie. Zodra de gaarheidsindicator, het paarse lampje, stopt met knipperen, kunt u de grill openen, de zalm op de bakplaat leggen en vervolgens de grill weer sluiten.
3. Laat bakken tot het lampje geel is. Dien de zalm op met de saus die u hebt bewaard.



ROOD

Tips

- Serveer de zalm met verse spinazie.





GEGRILDE KIPPENVLEUGELTJES IN BUFFALOSTIJL

750 g / Bereiding: 5 min.
Programma:



Ingrediënten

- 750 g kippenvleugeltjes
- 100 g bloem
- 1 el paprikapoeder
- Peper en zout
- 1 el (15 ml) plantaardige olie
- 2 el (30 ml) gesmolten boter
- 2 el (30 ml) tomatensaus
- Tabasco

1. Meng de bloem met de paprikapoeder, het zout en de peper in een grote diepvrieszak. Doe de kippenvleugeltjes in de diepvrieszak en meng het geheel goed, tot de kip helemaal bedekt is met het bloem-paprikamengsel. Doe de vleugeltjes in een kom en besprenkel met olie. Roer tot dat de kip goed ingeolied is.
2. Kies het programma  en druk op . Vet de platen in met een beetje olie. Zodra de gaarheidsindicator, het paarse lampje, stopt met knipperen, kunt u de grill openen, de kip op de bakplaat leggen en de grill vervolgens weer sluiten. Oefen genoeg druk uit, zodat de vleugeltjes over hun hele lengte de bakplaat raken.
3. Laat bakken en draai regelmatig om, tot het lampje rood is. Vermeng ondertussen de gesmolten boter, de tomatensaus en de tabasco in een kom. Voeg de gebakken vleugeltjes toe en roer het geheel tot de saus goed over de vleugeltjes verspreid is.

Tips

- Serveer de wings met wortel- en selderijstaafjes.
- Voor minder pikante vleugeltjes laat u de boter en de pikante saus weg. Vervang ze door barbecuesaus, saus met knoflook en honing, of dien op zonder saus, gewoon met wat partjes citroen ernaast.



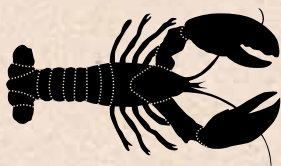
DOORBAKKEN



GEGRILDE KREEFT MET BOTER EN WITTE WIJN



4-6 personen / Bereiding: 10 min.

Programma:



Ingrediënten

- 6 kreeftenstaarten
- 60 ml witte wijn
- 45 ml citroensap
- 2 fijngehakte sjalot
- 3 fijngehakte teentjes knoflook
- 1 tl peper en zout
- 170 g verse boter, in blokjes gesneden
- Citroenpartjes

1. Meng de wijn, het citroensap, de sjalot, de knoflook, het zout en de peper in een pannetje en zet dat op een matig vuur. Breng aan de kook en laat inkoken tot ongeveer 2 eetlepels (30 ml). Neem van het vuur en laat 1 minuut afkoelen. Roer er stukje bij beetje de boterklontjes door, tot u een glad mengsel hebt. Hou de saus warm.
2. Leg elke kreeftenstaart op zijn platte kant en steek de punt van een groot keukenmes in de aanzet van de staart. Druk stevig om de schaal door te snijden, tot drievierde van het vlees. Open de staarten dan zoals een boek. Kruid de kreeft met peper en zout.
3. Kies het programma  en druk op . Vet de platen in met een beetje olie. Zodra de gaarheidsindicator, het paarse lampje, stopt met knipperen, kunt u de grill openen, de kreeft op de bakplaat leggen en vervolgens de grill weer sluiten.
4. Laat bakken tot het lampje geel is. Dien de kreeft op met de nog warme saus en de citroenpartjes eraast.



ROOD

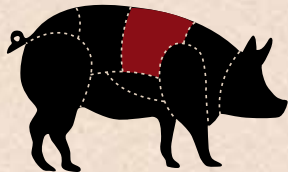
Tips

- U kunt ook wat room aan de botersaus toevoegen.







VARKENSKOTELETEN MET ANANAS

6 Personen / Bereiding: 10 min.
Programma:



Ingrediënten

- 6 varkensoteletten (elk 175 g en 2,5 cm dik)
- 9 el ketchup
- 3 el basterdsuiker
- 2 el worcestershiresaus
- 2 tl gemalen komijn
- 2 fijngehakte teentjes knoflook
- 1 tl peper en zout
- 6 schijfjes ananas
- Fijngehakte verse koriander
- Kwartjes limoen
- 1 eetlepel (15 ml) gehakte chipotle

1. Meng de ketchup met de suiker, de worcestershiresaus, de komijn en de knoflook. Verhit 2 minuten op vol vermogen in de magnetron. Kruid de koteletten aan beide kanten met peper en zout. Strijk ze vervolgens in met de zelfgemaakte saus.
2. Kies het programma  en druk op . Vet de platen in met een beetje olie. Zodra de gaarheidsindicator, het paarse lampje, stopt met knipperen, kunt u de grill openen, de koteletten op de bakplaat leggen en vervolgens de grill weer sluiten.
3. Laat bakken tot het lampje oranje is. Leg de koteletten op een bord en dek af met aluminiumfolie. Laat 5 minuten rusten. Bestrijk de ananas ondertussen met een beetje van de resterende ketchupsaus.
4. Kies de manuele functie  en druk op . Vet de platen in met een beetje olie. Open de grill zodra het paarse lampje stopt met knipperen, leg de ananas op de bakplaat en sluit de grill.
5. Bak 5 minuten, tot er mooie strepen op staan. Leg de ananasschijfjes op de varkensoteletten en bestrijk alles met de rest van de saus. Bestrooi met koriander en dien op met de kwartjes limoen.



MEDIUM DOORBAKKEN

Tips

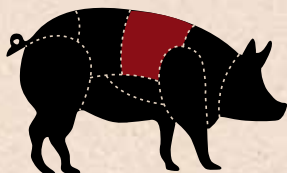
- U kunt dit recept zowel met verse ananas als met ananas uit blik maken.



CAESARSALADE MET GEGRILDE BACON

6 Personen / Bereiding: 15 min.

Programma:



Ingrediënten

- 2 kroppen bindsla, gewassen en gesneden

Voor de croutons:

- 2 sneetjes brood
- 2 el olijfolie
- 1 teentje knoflook, fijngehakt

Voor de dressing:

- 1 eidooier
- 2 el citroensap
- 2 el worcestersaus
- 2 el koolzaadolie
- 4 el geraspte Parmezaanse kaas
- Peper en zout

Voor de afwerking:

- 8 plakjes bacon van 0,4 cm dik
- 6 el verse Parmezaanse kaas



ROOD



MEDIUM



DOORBAKKEN

1. Om de croutons te maken:

Kies het programma  en druk op .

Meng de knoflook door de olijfolie; hou eventueel nog wat knoflook opzij voor de dressing. Smeer het mengsel van olijfolie en knoflook op het brood. Zodra de gaarheidsindicator, het paarse lampje, stopt met knipperen, kunt u de grill openen, het brood op de bakplaat leggen en de grill vervolgens weer sluiten. Laat dit bakken tot het lampje oranje wordt.

2. Om de bacon te grillen:

Kies het programma  en druk op .

Open de grill. Zodra de gaarheidsindicator, het paarse lampje, stopt met knipperen, leg de plakjes bacon op de bakplaat en sluit vervolgens de grill. Laat dit bakken tot het lichtje oranje wordt.

3. Om de dressing te bereiden:

Doe de eidooier, de geraspte Parmezaanse kaas, het citroensap, de worcestersaus en eventueel de knoflook in een kom en meng. Voeg voorzichtig de olijfolie en de koolzaadolie toe terwijl u voortdurend blijft kloppen.

4. Om op te dienen:

Meng de verse sla met de dressing en enkele croutons.

Leg de plakjes bacon over de salade heen en bestrooi het geheel met Parmezaanse kaas.

Tips

- In plaats van bacon kunt u ook stukjes kipfilet gebruiken, of zelfs allebei.



GEGRILDE AARDAPPELEN

6 Personen / Bereiding: 10 min.
Programma:





Iedereen
chef-kok!

Ingrediënten

- Geblancheerde aardappelen (1 of 2 per persoon)
- 4 el olijfolie
- 1 teentje knoflook, geplet
- 2 el cajunkruiden
- 1,5 ui, fijngehakt
- Peper en zout

Eventueel: verse koriander/room
voor over de aardappelen

1. Blancheer de aardappelen kort (enkele minuten) en laat ze vervolgens afkoelen en uitlekken. Snij ze daarna in twee, zonder ze te schillen.
2. Kies het programma , zet de keuzeknop op geel en druk op .
3. Meng de aardappelen met de knoflook, peper en zout, de kruiden, de ui en de olijfolie.
3. Open de grill wanneer deze warm is, leg er de aardappelen op en sluit de grill weer.
4. Bak de aardappelen tot ze goed gegrild zijn en de grillstrepen duidelijk te zien zijn en haal ze vervolgens van de plaat.

Tips

- Voor aardappelen met duidelijke grillstrepen kunt u de keuzeknop op oranje zetten.
- Echte liefhebbers kunnen een beetje room op de aardappelen doen.



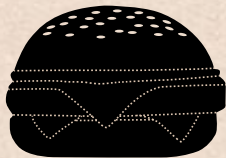
ROOD



ИТАЛЬЯНСКИЙ ГАМБУРГЕР



6 порции / Время приготовления: 15 мин.

Программа:



Ингредиенты

- 50 г панировочных сухарей
- 75 мл молока
- Прованские травы, соль и перец
- 3 взбитых яйца
- 75 г тертого сыра
- 2 измельченных зубчика чеснока
- 350 г рубленой говядины
- 6 булочек для гамбургера, разрезанных на две части
- Корнишоны
- Дижонская горчица, майонез

1. Смешайте сухари с молоком, прованскими травами, солью, перцем, яйцами, сыром и чесноком. Добавьте говядину. Смешивайте до однородного состояния. Затем сделайте 6 гамбургеров одинакового размера.
2. Выберите программу  и нажмите . Слегка смажьте пластины растительным маслом. Когда фиолетовый индикатор перестанет мигать, откройте гриль, положите бургеры на гриль и опустите крышку.
3. Готовьте, пока индикатор не станет красным. Намажьте выбранными соусами и приправами половинки булочек для гамбургера и положите бургер на каждую из них. Добавьте сверху начинку по своему выбору и накройте второй половиной булочки.

Советы

- Добавьте обжаренные грибы, лук и сладкий перец, чтобы гамбургер был еще вкуснее.
- Подавайте гамбургеры с салатом «Цезарь».
- Вы можете использовать только говядину или приготовить смесь из говядины, телятины, свинины и т. д., чтобы сделать вкусный гамбургер.



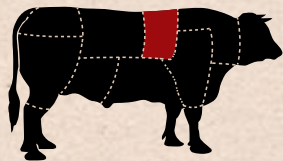
ХОРОШО
ПРОЖАЕН-
НЫЙ



РИБАЙ СТЕЙК С СОУСОМ ЧИМИЧУРРИ



3 порции / Время приготовления: 15 мин.

Программа:



Ингредиенты

- 3 рибай стейка приблизительно по 175 г каждый
- 3 ст. л. винного уксуса
- 2 ст. ложка лимонного сока
- 6 зубчиков чеснока, мелко нарубленного
- 2 ч. л. соли и перца
- 1 ч. л. молотого кайенского перца
- 2 лавровых листа
- 4 ст. л. оливкового масла
- 1 пучок мелко нарезанной петрушки

1. Смешайте уксус с лимонным соком, чесноком, солью, черным и кайенским перцем и лавровым листом. Налейте оливковое масло, перемешайте, затем добавьте петрушку. Дайте постоять как минимум 15 минут, затем достаньте лавровый лист.
2. Тем временем промокните стейки бумажным полотенцем. Посолите и поперчите каждый из них с обеих сторон.
3. Выберите программу  и нажмите . Слегка смажьте пластины растительным маслом. Когда фиолетовый индикатор перестанет мигать, откройте гриль, положите на него мясо и опустите крышку.
4. Готовьте, пока световой индикатор не будет указывать на желаемую степень прожарки: желтый - с кровью, оранжевый - средняя прожарка или красный - хорошо прожаренный. Переложите мясо на тарелку; накройте его фольгой. Оставьте на 5 минут. Подавайте стейки с соусом чимичурри.

Советы

- Подавайте с початком кукурузы или свежими помидорами.
- Вы можете заменить рибай по своему вкусу другими отрубками говядины, например тонким филеом.



С КРОВЬЮ



СРЕДНЕЙ



ХОРОШО

ПРОЖАРКИ
ПРОЖАРЕН-
НЫЙ

ИТАЛЬЯНСКИЕ ОСТРЫЕ ПАНИНИ С ОВОЩАМИ НА ГРИЛЕ

6 порции / Время приготовления: 15 мин.

Программа:



Ингредиенты





- 6 булочек (кусков хлеба), разрезанных пополам вдоль
- 5 ст. л. оливкового масла
- 3 ст. л. бальзамического уксуса
- 1 ч. л. соли и перца
- 4 измельченных зубчика чеснока
- Полтора кабачка, порезанного кружочками толщиной 1 см
- Полтора красного сладкого перца, нарезанного полосками
- 1 маленький красный лук, нарезанный ломтиками толщиной 1 см
- 5 ст. л. песто с базиликом
- 1/4 стакана маринованного перца
- 250 г тертой моцареллы



СРЕДНЕЙ
ПРОЖАРКИ



ХОРОШО
ПРОЖАРЕН-
НЫЙ

1. Смешайте растительное масло, уксус, соль, перец и чеснок. Добавьте кабачок, перец и лук, затем хорошо все перемешайте, полностью поместив овощи в смесь.
2. Выберите программу , выберите оранжевый цвет и нажмите . Слегка смажьте пластины растительным маслом. После того как гриль нагреется, откройте его и положите овощи. Закройте гриль.
3. Готовьте овощи в несколько заходов от 3 до 5 минут, чтобы они стали мягкими и хорошо подрумянились. Намажьте песто на 4 ломтика хлеба. Затем положите сверху овощи, нарезанный перец и сыр. Накройте сэндвичи оставшимся хлебом. Затем аккуратно протрите пластины бумажным полотенцем.
4. Выберите программу  и нажмите . Слегка смажьте пластины растительным маслом. Когда фиолетовый индикатор перестанет мигать, откройте гриль, разложите три сэндвича и опустите крышку. Готовьте, пока индикатор не станет оранжевым или красным в зависимости от желаемой степени прожарки. Сделайте то же самое с остальными тремя сэндвичами.

Советы

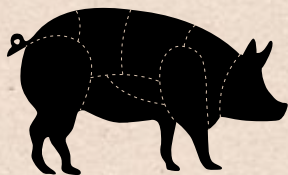
- Придайте остроты, добавив больше стручкового перца или несколько кусочков пряной итальянской салями или, в качестве альтернативы, уберите перец, чтобы вкус блюда был менее острым.
- Меняйте вкус каждый раз, просто заменив сыр. Попробуйте сыр боккончини, нарезанный ломтиками, тертый пармезан, эмменталь, козий сыр или оргонзолу.



СОСИСКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ЯБЛОКАМИ И СЫРОМ ЧЕДДЕР



6 порции / Время приготовления: 15 мин.

Программа:



Ингредиенты

- 6 сосисок «братвурст»
- 150 г панировочных сухарей
- 1/2 стакана яблок (гоlden или других), нарезанных дольками
- Полторы мелко нарезанной свежей луковицы
- Полторы столовой ложки дижонской горчицы
- 1 ст. л. соуса барбекю
- 3/4 стакана тертого сыра чеддер

1. Смешайте сухари с яблоками и свежим луком, горчицей и соусом барбекю до однородной смеси. Разрежьте сосиски пополам вдоль не до конца так, чтобы они были похожи на книгу. Затем равномерно намажьте сосиски смесью.
2. Выберите программу  и нажмите . Смажьте пластины растительным маслом. Когда фиолетовый индикатор перестанет мигать, откройте гриль, разложите сосиски и опустите крышку.
3. Готовьте, пока индикатор не станет красным. Аккуратно достаньте сосиски из гриля и посыпьте их тертым сыром чеддер. Подавайте их на стол, поставив рядом горчицу.

Советы

- Подавайте сосиски с салатом коул слоу.



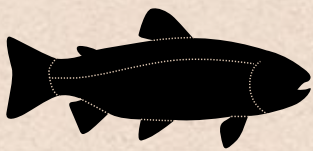
ХОРОШО
ПРОЖАРЕН-
НЫЙ

ЛОСОСЬ В СМЕТАННОМ СОУСЕ С УКРОПОМ





6 порции / Время приготовления: 15 мин.

Программа:



Ингредиенты

- 6 куска филе лосося по 125 г
- 1/2 пучка укропа
- 3/4 белой луковицы, мелко нарезанной
- 4 ст. л. лимонного сока
- 2 ч. л. лимонной цедры
- 1 порубленная долька чеснока
- 2 ч. л. соли и перца
- 60 мл оливкового масла
- 125 мл нежирной сметаны

1. Добавьте укроп, свежий лук, лимонный сок, цедру, чеснок и половину соли и перца в кухонный комбайн. Смешивайте, пока все не будет мелко порублено. Когда комбайн работает, медленно влейте растительное масло таким образом, чтобы получилась однородная смесь. Разделите смесь на две части. Смешайте первую половину со сметаной, а затем отложите ее. Приправьте лосося оставшимся перцем и солью, затем намажьте его оставшейся половиной соуса с укропом.
2. Выберите программу  и нажмите . Слегка смажьте пластины растительным маслом. Когда фиолетовый индикатор перестанет мигать, откройте гриль, положите на него лосося и опустите крышку.
3. Готовьте, пока индикатор не станет желтым. Подавайте лосося с соусом, который вы отложили.

Советы

- Если снять лосось с гриля при желтом индикаторе, то вы получите вариант подачи рыбы в ресторане: корочка сверху и розовое влажное мясо внутри.
- Сервировать рыбу можно маленьким картофелем и зелеными листьями (например, шпинатом).



С КРОВЬЮ



КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ НА ГРИЛЕ В СТИЛЕ БУФФАЛО



750 г / Время приготовления: 5 мин.

Программа:



Ингредиенты

- 500 г куриных крылышек
- 1/2 стакана муки
- 1 ст. л. паприки
- 2 ч. л. соли и перца
- 1 ст. л. (30 мл) растительного масла
- 2 ст. л. (30 мл) растопленного сливочного масла
- 2 ст. л. (30 мл) соуса Табаско

1. Смешайте муку с паприкой, солью и перцем в большом пакете для заморозки. Добавьте куриные крылышки и перемешайте, пока они не будут покрыты смесью муки и красного перца. Переложите крылышки в миску и полейте растительным маслом. Перемешивайте, пока они не будут равномерно покрыты.
2. Выберите программу  и нажмите . Слегка смажьте пластины растительным маслом. Когда фиолетовый индикатор перестанет мигать, откройте гриль, положите на него крылышки и опустите крышку, плотно прижмите, чтобы крылышки хорошо соприкасались с пластинами.
3. Готовьте, время от времени переворачивая крылышки, пока индикатор не станет красным. Тем временем смешайте в миске растопленное масло и соус табаско. Добавьте туда горячие крылышки и помешивайте, пока они не будут покрыты.

Советы

- Подавайте крылышки с морковью и сельдереем.
- Чтобы крылышки были не такими острыми, уберите сливочное масло и острый соус, заменив их соусом барбекю, чесночно-медовым соусом или подавайте их без соуса, просто положив рядом дольки лимона.



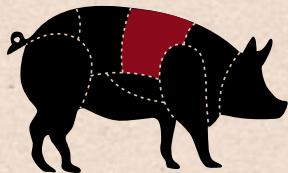
ХОРОШО
ПРОЖАРЕН-
НЫЙ



СВИНЫЕ ОТБИВНЫЕ С АНАНАСОМ И ПЕРЦЕМ ЧИПОТЛЕ





6 порции / Время приготовления: 10 мин.

Программа:



Ингредиенты

- 6 свиных отбивных (175 г каждая, толщиной 2,5 см)
- 9 ст. л. кетчупа
- 3 ст. л. коричневого сахара
- 2 ст. л. вустерского соуса
- 2 ч. л. молотого тмина
- 2 измельченных зубчика чеснока
- 1 ч. л. соли и перца
- 6 колец ананаса
- Свеженарезанная кинза
- Дольки лайма
- 1 ст. л. (15 мл) нарезанного перца чипотле

1. Смешайте кетчуп, сахар, перцы чипотле, вустерский соус, тмин и чеснок. Разогревайте в микроволновой печи на полной мощности 2 минуты. Посолите и поперчите отбивные с обеих сторон. Затем смажьте их подготовленным соусом.
2. Выберите программу  и нажмите . Слегка смажьте пластины растительным маслом. Когда фиолетовый индикатор перестанет мигать, откройте гриль, положите отбивные на гриль и опустите крышку.
3. Готовьте, пока индикатор не станет оранжевым. Переложите отбивные на тарелку; накройте их фольгой. Оставьте на 5 минут. Тем временем намажьте небольшим количеством оставшегося соуса с кетчупом на ананас.
4. Выберите ручной режим  и нажмите . Слегка смажьте пластины растительным маслом. Когда фиолетовый индикатор перестанет мигать, откройте гриль, положите на гриль ананас и опустите крышку.
5. Готовьте 5 минут, пока он не будет хорошо подрумянен. Положите ломтики ананаса на свиные отбивные и обмажьте все оставшимся соусом. Посыпьте кинзой и подавайте с дольками лайма.

Советы

- Это блюдо можно приготовить как со свежим ананасом, так и с консервированным.



СРЕДНЕЙ
ПРОЖАРКИ



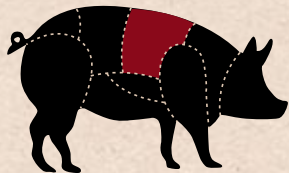
ХОРОШО
ПРОЖАРЕН-
НЫЙ



САЛАТ ЦЕЗАРЬ С ЖАРеныМ БЕКОНОМ

6 порции / Время приготовления: 15 мин.

Программа:



Ингредиенты

- 2 помытых и порезанных листа салата Романо
- Приготовление гренок
- 2 стакана сухарей
- 2 ст. л. оливкового масла
- 1 измельченная долька чеснока

Для приправы

- 1 яичный желток
- 2 ст. ложка лимонного сока
- 2 ст. л. вустерского соуса
- 2 ст. л. растительного масла
- 4 ст. ложки тертого пармезана
- Соль, перец
- Окончание приготовления
- 8 ломтиков бекона толщиной 0,4 см
- 6 ст. л. свежего пармезана



С КРОВЬЮ





СРЕДНЕЙ





ХОРОШО
ПРОЖАРЕН-
НЫЙ

1. Приготовление гренок

Включите гриль. Выберите программу  и нажмите .

Смешайте оливковое масло и чеснок. Сохраните чеснок для соуса (по желанию). Обмажьте сухари оливковым маслом, приправленным чесноком. Когда фиолетовый индикатор перестанет мигать, откройте гриль, положите сухари и опустите крышку. Готовьте, пока индикатор не станет оранжевым.

2. Жарка бекона

Выберите программу  и нажмите .

Когда фиолетовый индикатор перестанет мигать, откройте гриль, разложите ломтики бекона и опустите крышку. Готовьте, пока индикатор не станет оранжевым.

3. Для приправы

Смешайте в емкости яичный желток, тертый пармезан, лимонный сок, чеснок (по желанию) и вустерский соус. Непрерывно помешивая, аккуратно добавьте оливковое и растительное масло.

4. Подача на стол

Смешайте свежий салат с соусом и сухариками. Разложите на салат ломтики бекона и посыпьте пармезаном.

Советы

- Вы можете заменить бекон куриными грудками или использовать и то, и другое.



КАРТОФЕЛЬ НА ГРИЛЕ

6 порции / Время приготовления: 10 мин.

Программа:



Шеф-повар
- это я!


Ингредиенты

- Бланшированный картофель (1 или 2 картофелины на порции)
- 4 ст. л. оливкового масла
- 1 раздавленный зубчик чеснока
- 2 ст. л. каджунских специй
- Полторы нарубленной луковицы
- Соль, перец

По желанию: посыпьте картофель свежей кинзой / полейте сметаной



С КРОВЬЮ

1. Сначала бланшируйте картофель (отварить несколько минут), затем дайте ему остыть и слейте воду. Разрежьте пополам, оставив кожу.
2. Включите гриль. Выберите программу , выберите желтый цвет и нажмите **OK**. Смешайте картофель с чесноком, солью, перцем, специями, луком и оливковым маслом.
3. Когда гриль нагреется, откройте его, положите картофель и опустите крышку.
4. Когда картофель будет поджарен и хорошо подрумянен, достаньте его из гриля.

Советы

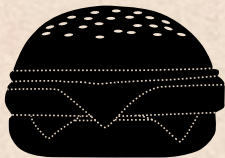
- Чтобы сильнее поджарить картофель, выберите оранжевый цвет.
- Положите сметану на картофель, чтобы блюдо было вкуснее.



ІТАЛІЙСЬКИЙ ГАМБУРГЕР



6 порцій / Час приготування: 15 хв.

Програма:



Інгредієнти

- 50 г панірувальних сухарів
- 75 мл молока
- Прованські трави, сіль і перець
- 3 збитих яйця
- 75 г тертого сиру
- 2 подрібнені зубчики часнику
- 350 г рубаної яловичини
- 6 булочок для гамбургера, розрізаних на дві частини
- Корнішони
- Діжонська гірчиця, майонез

1. Змішайте сухарі з молоком, прованськими травами, сіллю, перцем, яйцями, сиром і часником. Додайте яловичину. Змішуйте до однорідного стану. Потім зробіть 6 гамбургерів однакового розміру.
2. Виберіть програму  і натисніть . Злегка змастіть пластини олією. Коли фіолетовий індикатор перестане блимати, відкрийте гриль, покладіть бургери на гриль і опустіть кришку.
3. Готуйте, доки індикатор не стане червоним. Намажте обраними соусами і приправами половинки булочок для гамбургера і покладіть бургер на кожну з них. Додайте зверху начинку за своїм вибором і накрийте другою половиною булочки.

Поради

- Додайте обсмажені гриби, цибулю і солодкий перець, щоб гамбургер був ще смачнішим.
- Подавайте гамбургери із салатом «Цезар».
- Ви можете використовувати тільки яловичину або приготувати суміш із яловичини, телятини, свинини і т. д., щоб зробити смачний гамбургер.



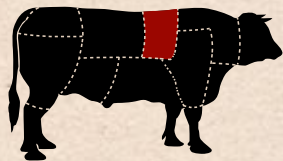
ДОБРЕ ПРО-
СМАЖЕНИЙ



СТЕЙК РИБАЙ ІЗ СОУСОМ ЧІМІЧУРІ



3 порцій / Час приготування: 15 хв.

Програма:



Інгредієнти

- 3 стейки рибай приблизно по 175 г кожний
- 3 ст. л. винного оцту
- 2 ст. л. лимонного соку
- 6 зубчиків часнику, дрібно нарубаного
- 2 ч. л. солі й перцю
- 1 ч. л. меленого каєнського перцю
- 2 лаврових листки
- 4 ст. л. оливкової олії
- 1 пучок дрібно нарізаної петрушки

1. Змішайте оцет із лимонним соком, часником, сіллю, чорним і каєнським перцем і лавровим листком. Налийте оливкову олію, перемішайте, потім додайте петрушку. Дайте постояти принаймні 15 хвилин, потім дістаньте лавровий листок.
2. Тим часом промокніть стейки паперовим рушником. Посоліть і поперчіть кожен із них з обох сторін.
3. Виберіть програму  і натисніть . Злегка змастіть пластини олією. Коли фіолетовий індикатор перестане блимати, відкрийте гриль, покладіть на нього м'ясо і опустіть кришку.
4. Готуйте, доки індикатор не буде вказувати на бажану ступінь просмаження: жовтий – з кров'ю, помаранчевий – середнє просмаження або червоний – добре просмажений. Перекладіть м'ясо на тарілку; накрийте його фольгою. Залиште на 5 хвилин. Подавайте стейки із соусом чімічурі.

Поради

- Подавайте з качаном кукурудзи або свіжими помідорами.
- Ви можете замінити рибай на свій смак іншими відрубамі яловичини, наприклад тонким філе.



З КРОВ'Ю



СЕРЕДНЬОГО
ПРОСМА-
ЖЕННЯ



ДОБРЕ ПРО-
СМАЖЕНИЙ

ІТАЛІЙСЬКІ ГОСТРІ ПАНІНІ З ОВОЧАМИ НА ГРИЛІ






6 порцій / Час приготування: 15 хв.

Програма:



Інгредієнти

- 6 булочок (шматків хліба), розрізаних навпіл уздовж
- 5 ст. л. оливкової олії
- 3 ст. л. бальзамічного оцту
- 1 ч. л. солі й перець
- 4 подрібнені зубчики часнику
- Півтора кабачка, порізаного кружальцями завтовшки 1 см
- Півтора червоного солодкого перцю, нарізаного смужками
- 1 маленька червона цибулина, нарізана скибочками завтовшки 1 см
- 5 ст. л. песто з базиліком
- 1/4 склянки маринованого перцю
- 250 г тертої моцарели

1. Змішайте олію, оцет, сіль, перець і часник. Додайте кабачок, перець і цибулю, потім добре все перемішайте, повністю помістивши овочі в суміш.
2. Виберіть програму , виберіть помаранчевий колір і натисніть #OK#. Злегка змастіть пластини олією. Після того як гриль нагріється, відкрийте його і покладіть овочі. Закрийте гриль.
3. Готуйте овочі в декілька заходів від 3 до 5 хвилин, щоб вони стали м'якими і добре підрум'янились. Намажте песто на 4 скибочки хліба. Потім покладіть зверху овочі, нарізаний перець і сир. Накрийте сендвічі хлібом, що залишився. Потім акуратно протріть пластини паперовим рушником.
4. Виберіть програму  і натисніть . Злегка змастіть пластини олією. Коли фіолетовий індикатор перестане блимати, відкрийте гриль, розкладіть три сендвічі та опустіть кришку. Готуйте, доки індикатор не стане помаранчевим або червоним залежно від бажаного ступеня просмаження. Зробіть те ж саме з іншими трьома сендвічами.

Поради

- Надайте гостроти, додавши більше стручкового перцю або кілька шматочків пряної італійської саями або, як альтернатива, приберіть перець, щоб смак страви був менш гострим.
- Міняйте смак щоразу, просто замінивши сир. Спробуйте сир бокончіні, нарізаний скибочками, тертий пармезан, ементаль, козячий сир або горгонзолу.



СЕРЕДНЬОГО
ПРОСМА-
ЖЕННЯ



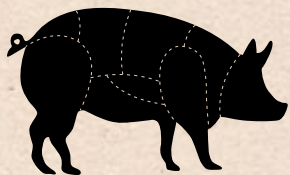
ДОБРЕ ПРО-
СМАЖЕНИЙ



СОСИСКИ, ФАРШИРОВАНІ ЯБЛУКАМИ І СИРОМ ЧЕДДЕР



6 порцій / Час приготування: 15 хв.

Програма:



Інгредієнти

- 6 сосисок «братвурст»
- 150 г панірувальних сухарів
- 1/2 склянки яблук (голден або інших), нарізаних дольками
- Півтори дрібно нарізаної свіжої цибулини
- Півтори столової ложки діжонської гірчиці
- 1 ст. л. соусу барбекю
- 3/4 склянки тертого сиру чеддер

1. Змішайте сухарі з яблуками і свіжою цибулею, гірчицею і соусом барбекю до однорідної суміші. Розріжте сосиски навпіл уздовж не до кінця так, щоб вони були схожі на книгу. Потім рівномірно намажте сосиски сумішшю.
2. Виберіть програму  і натисніть . Змастіть пластини олією. Коли фіолетовий індикатор перестане блимати, відкрийте гриль, розкладіть сосиски й опустіть кришку.
3. Готуйте, доки індикатор не стане червоним. Акуратно дістаньте сосиски з гриля і посипте їх тертим сиrom чеддер. Подавайте їх на стіл, поставивши поруч гірчицю.

Поради

- Подавайте сосиски із салатом коул слоу.



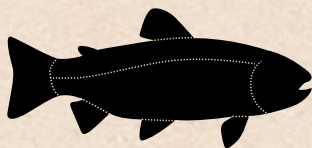
ДОБРЕ ПРО-
СМАЖЕНИЙ

ЛОСОСЬ У СМЕТАННОМУ СОУСІ З КРОПОМ





6 порцій / Час приготування: 15 хв.

Програма:



Інгредієнти

- 6 шматків філе лосося по 125 г
- 1/2 пучки кропу
- 3/4 білої цибулини, дрібно нарізані
- 4 ст. л. лимонного соку
- 2 ч. л. лимонної цедри
- 1 порубана долька часнику
- 2 ч. л. солі й перцю
- 60 мл оливкової олії
- 125 мл нежирної сметани

1. Додайте кріп, свіжу цибулю, лимонний сік, цедру, часник і половину солі й перцю в кухонний комбайн. Змішуйте, доки все не буде дрібно порубано. Коли комбайн працює, повільно влийте олію таким чином, щоб отримати однорідну суміш. Розділіть суміш на дві частини. Змішайте першу половину зі сметаною, а потім відкладіть її. Приправте лосося перцем і сіллю, що залишилися, а потім намажте його половиною соусу з кропом.
2. Виберіть програму  і натисніть . Злегка змастіть пластини олією. Коли фіолетовий індикатор перестане блимати, відкрийте гриль, покладіть на нього лосося й опустіть кришку.
3. Готуйте, доки індикатор не стане жовтим. Подавайте лосося із соусом, який ви відклали.

Поради

- Якщо зняти лосося із гриля при жовтому індикаторі, то ви отримаєте варіант подачі риби в ресторані: скоринка зверху і рожеве вологе м'ясо всередині.
- Сервірувати рибу можна маленькою картоплею і зеленим листям (наприклад, шпинатом).



З КРОВ'Ю



КУРЯЧІ КРИЛЬЦЯ НА ГРИЛІ В СТИЛІ БУФФАЛО



750 г / Час приготування: 5 хв.

Програма:



Інгредієнти

- 500 г курячих крилець
- 1/2 склянки борошна
- 1 ст. л. паприки
- 2 ч. л. солі й перцю
- 1 ст. л. (30 мл) олії
- 2 ст. л. (30 мл) розтопленого вершкового масла
- 2 ст. л. (30 мл) соусу Табаско

1. Змішайте борошно з паприкою, сіллю і перцем у великому пакеті для заморожування. Додайте курячі крильця і перемішайте, доки вони не будуть покриті сумішшю борошна й червоного перцю. Перекладіть крильця в миску і полийте олією. Перемішуйте, доки вони не будуть рівномірно покриті.
2. Виберіть програму  і натисніть . Злегка змастіть пластини олією. Коли фіолетовий індикатор перестане блимати, відкрийте гриль, покладіть на нього крильця й опустіть кришку, щільно притисніть, щоб крильця добре прилягали до пластин.
3. Готуйте, час від часу перевертаючи крильця, доки індикатор не стане червоним. Тим часом змішайте в мисці розтоплене масло і соус табаско. Додайте туди гарячі крильця і помішуйте, доки вони не будуть покриті.

Поради

- Подавайте крильця з морквою і селерою.
- Щоб крильця були не такими гострими, приберіть вершкове масло і гострий соус, замінивши їх соусом барбекю, часниково-медовим соусом або подавайте їх без соусу, просто поклавши поруч дольки лимона.



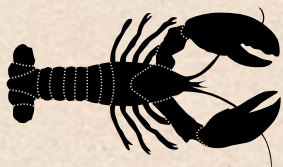
ДОБРЕ ПРО-
СМАЖЕНИЙ



СМАЖЕНІ ХВОСТИ ОМАРІВ В ОЛІЇ ТА БІЛОМУ ВИНІ



4–6 порцій / Час приготування: 10 хв.

Програма:



Інгредієнти

- 6 хвостів омара
- 60 мл білого вина
- 45 мл лимонного соку
- 2 дрібно нарізані цибулини шалот
- 3 подрібнені зубчики часнику
- 1 ч. л. солі й перцю
- 170 г свіжого вершкового масла, нарізаного кубиками
- Дольки лимона

1. Змішайте вино, лимонний сік, цибулю-шалот, часник, сіль і перець у невеликій каструлі, поставте її на середній вогонь. Доведіть до кипіння, і зменште кількість приблизно до 2 ст. л. (30 мл). Зніміть із вогню і дайте охолонути 1 хвилину. Потім поступово додайте кубики вершкового масла до отримання однорідної маси. Тримайте соус у теплі.
2. Покладіть кожен хвіст омара на плоску сторону і вставте кінчик великого кухонного ножа в основу хвоста. Твердо натисніть, щоб розрізати панцир і пройти ножом до трьох чвертей м'яса. Потім відкрийте хвости у вигляді книги. Посоліть і поперчіть омара.
3. Виберіть програму  і натисніть . Злегка змастіть пластини олією. Коли фіолетовий індикатор перестане блимати, відкрийте гриль, покладіть на нього омара й опустіть кришку.
4. Готуйте, доки індикатор не стане жовтим. Подавайте омара із ще гарячим соусом, поклавши поруч дольки лимона.

Поради

Ви можете додати соусу вершковий смак за допомогою вершкового масла.



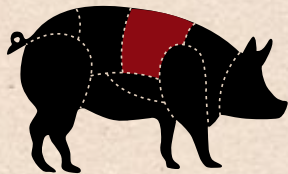
З КРОВ'Ю



СВИНЯЧІ ВІДБИВНІ З АНАНАСОМ І ПЕРЦЕМ ЧІПОТЛЕ





6 порцій / Час приготування: 10 хв.

Програма:



Інгредієнти

- 6 свинячих відбивних (175 г кожна, товщиною 2,5 см)
- 9 ст. л. кетчупу
- 3 ст. л. коричневого цукру
- 2 ст. л. вустерського соусу
- 2 ч. л. меленого кмину
- 2 подрібнені зубчики часнику
- 1 ч. л. солі й перцю
- 6 кілець ананасу
- Свіжонарізана кінза
- Дольки лайма
- 1 ст. л. (15 мл) нарізаного перцю чіпотле

1. Змішайте кетчуп, цукор, перці чіпотле, вустерський соус, кмин і часник. Розігрівайте в мікрохвильовій печі на повній потужності 2 хвилини. Посоліть і поперчіть відбивні з обох сторін. Потім змастіть їх підготовленим соусом.
2. Виберіть програму  і натисніть . Злегка змастіть пластини олією. Коли фіолетовий індикатор перестане блимати, відкрийте гриль, покладіть відбивні на гриль і опустіть кришку.
3. Готуйте, доки індикатор не стане помаранчевим. Перекладіть відбивні на тарілку; накрийте їх фольгою. Залиште на 5 хвилин. Тим часом намажте невеликою кількістю соусу з кетчупом, що залишився, на ананас.
4. Виберіть ручний режим  і натисніть . Злегка змастіть пластини олією. Коли фіолетовий індикатор перестане блимати, відкрийте гриль, покладіть ананас на гриль і опустіть кришку.
5. Готуйте 5 хвилин, доки він добре не підрум'яниться. Покладіть скибочки ананаса на свинячі відбивні та змастіть усе соусом. Посипте кінзою та подавайте з дольками лайма.

Поради

- Цю страву можна приготувати як зі свіжим ананасом, так і з консервованим.



СЕРЕДЬНОГО
ПРОСМА-
ЖЕННЯ



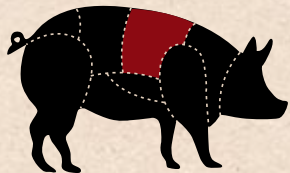
ДОБРЕ ПРО-
СМАЖЕНИЙ



САЛАТ ЦЕЗАР ЗІ СМАЖЕНИМ БЕКОНОМ

6 порцій / Час приготування: 15 хв.



Програма:





Інгредієнти

- 2 помитих і порізаних листки салату Романо
- Приготування грінок
- 2 склянки сухарів
- 2 ст. л. оливкової олії
- 1 подрібнена долька часнику
- Для приправи
- 1 яєчний жовток
- 2 ст. л. лимонного соку
- 2 ст. л. вустерського соусу
- 2 ст. л. олії
- 4 ст. ложки тертого пармезану
- Сіль, перець
- Завершення приготування
- 8 скибочок бекону завтовшки 0,4 см
- 6 ст. л. свіжого пармезану

1. Приготування грінок

Увімкніть гриль. Виберіть програму  і натисніть . Змішайте оливкову олію і часник. Збережіть часник для соусу (за бажанням). Обмажте сухарі оливковою олією, приправленою часником. Коли фіолетовий індикатор перестане блимати, відкрийте гриль, покладіть сухарі й опустіть кришку. Готуйте, доки індикатор не стане помаранчевим.

2. Смаження бекону

Виберіть програму  і натисніть . Коли фіолетовий індикатор перестане блимати, відкрийте гриль, розкладіть шматки бекону й опустіть кришку. Готуйте, доки індикатор не стане помаранчевим.

3. Для приправи

Змішайте в ємності яєчний жовток, тертий пармезан, лимонний сік, часник (за бажанням) і вустерський соус. Безперервно помішуючи, акуратно додайте оливкову й рослинну олію.

4. подача на стіл

Змішайте свіжий салат із соусом і сухариками. Розкладіть на салат скибочки бекону та посипте пармезаном.

Поради

- Ви можете замінити бекон курячими грудками або використовувати і те, і інше.



З КРОВ'Ю



СЕРЕДНЬОГО
ПРОСМА-
ЖЕННЯ



ДОБРЕ ПРО-
СМАЖЕНИЙ



КАРТОПЛЯ НА ГРИЛІ

6 порцій / Час приготування: 10 хв.

Програма:



Шеф-кухар
- це я!



Інгредієнти

- Бланшована картопля (1 або 2 картоплини на порцію)
- 4 ст. л. оливкової олії
- 1 роздавлений зубчик часнику
- 2 ст. л. каджунських спецій
- Півтори нарубані цибулини
- Сіль, перець

За бажанням: посипте картоплю свіжою кінзою / полийте сметаною



З КРОВ'Ю

1. Спочатку бланшуйте картоплю (відваріть протягом кількох хвилин), потім дайте їй охолонути і злийте воду. Розріжте навпіл, залишивши шкірку.
2. Увімкніть гриль. Виберіть програму , виберіть жовтий колір і натисніть . Змішайте картоплю з часником, сіллю, перцем, спеціями, цибулею та оливковою олією.
3. Коли гриль нагріється, відкрийте його, покладіть картоплю й опустіть кришку.
4. Коли картопля буде підсмажена і добре підрум'яниться, дістаньте її з гриля.

Поради

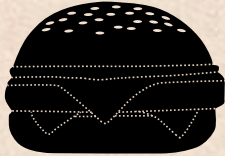
- Щоб сильніше підсмажити картоплю, виберіть помаранчевий колір.
- Покладіть сметану на картоплю, щоб страву була смачнішою.



KLASYCZNY DOMOWY HAMBURGER



6 osób / Czas przygotowania: 15 min.

Program:



Składniki

- 50 g bułki tartej
- 75 ml mleka
- Zioła prowansalskie, sól i pieprz
- 3 roztrzepane jajka
- 75 g tartego sera
- 2 posiekane ząbki czosnku
- 350 g mielonej wołowiny
- 6 przekrojonych na pół bułek do hamburgerów
- Ogórki w occie
- Musztarda Dijon, majonez

1. Wymieszaj bułkę tartą z mlekiem, ziołami prowansalskimi, solą, pieprzem, jajkami, serem i czosnkiem. Dodaj wołowinę. Mieszaj do uzyskania jednolitej masy. Uformuj 6 hamburgerów jednakowej grubości.
2. Wybierz program  i naciśnij . Natłuść płyty grilla niewielką ilością oleju. Kiedy fioletowa lampka przestanie migać, umieść kotlety na grillu i opuść pokrywę.
3. Opiekaj do momentu zapalenia się czerwonej lampki sygnalizacyjnej. Połówki bułek do hamburgerów posmaruj wybranym sosem lub przyprawami i na każdej z nich połóż kotleta. Rozłóż na hamburgerze ulubione dodatki i zamknij drugą połówką bułki.

Porady

- Aby wzbogacić smak hamburgera, dodaj smażone pieczarki, cebulę i paprykę.
- Hamburgery podawaj z sałatką Cezar.
- Możesz użyć nie tylko samej wołowiny, możesz ją wymieszać z cielęciną, z wieprzowiną lub innym mięsem, a Twój hamburger będzie równie smaczny.



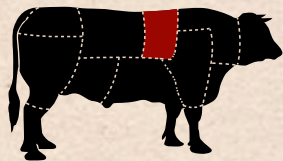
WYS-
MAŻONY



GRILLOWANY ANTRYKOT CHIMICHURRI



3 osoby / Czas przygotowania: 15 min.

Program:



Składniki

- 3 antrykoty o wadze ok. 175 g każdy
- 3 łyżki octu winnego
- 2 łyżki soku z cytryny
- 6 ząbków drobno posiekanego czosnku
- 2 łyżeczki soli i pieprzu
- 1 łyżeczka mielonego pieprzu cayenne
- 2 liście laurowe
- 4 łyżki oliwy z oliwek
- 1 pęczek drobno posiekanej pietruszki

1. Wymieszaj ocet z sokiem z cytryny, czosnkiem, solą, pieprzem, pieprzem cayenne i liściem laurowym. Dodaj oliwę, wstrząśnij, następnie dodaj pietruszkę. Odstaw na minimum 15 minut, po czym wyciągnij liść laurowy.
2. W tym czasie osusz mięso przy użyciu papierowego ręcznika. Oprósz mięso z obu stron pieprzem i solą.
3. Wybierz program  i naciśnij . Natłuść płyty grilla niewielką ilością oleju. Kiedy fioletowa lampka przestanie migać, otwórz grilla, umieść mięso na grillu i opuść pokrywę.
4. Opiekaj do momentu zapalenia się lampki sygnalizacyjnej oznaczającej pożądaný stopień wysmażenia: żółtej dla mięsa krwistego, pomarańczowej dla średnio wysmażonego i czerwonej dla wysmażonego. Umieść mięso na talerzu; przykryj folią aluminiową. Odstaw na 5 minut. Antrykoty podawaj z sosem chimichurri.

Porady

- Podawaj z sałatką z pomidorów i bazylii.
- Możesz zastąpić antrykoty innym mięsem wołowym, na przykład polędwicą.



KRWISTY



ŚREDNIO
WYS-
MAŻONY



WYS-
MAŻONY

WŁOSKIE PANINI NA OSTRO Z GRILLOWANYMI WARZYWAMI

6 osób / Czas przygotowania: 15 min.

Program:



Składniki





- 6 panini przekrojonych wzdłuż
- 5 łyżek oliwy z oliwek
- 3 łyżki octu balsamicznego
- 1 łyżeczki soli i pieprzu
- 4 posiekane ząbki czosnku
- 1,5 cukinii pokrojonej w plastry o grubości 1 cm
- 1,5 czerwonej papryki pokrojonej w słupki
- 1 mała czerwona cebula pokrojona w plasterki o grubości 1 cm
- 5 łyżek pesto z bazylią
- 75 g marynowanych ostrych papryczek
- 250 g tartej mozzarelli



ŚREDNIO
WYS-
MAŻONY



WYS-
MAŻONY

1. Wymieszaj oliwę, ocet winny, sól, pieprz i czosnek. Dodaj cukinię, paprykę i cebulę, następnie wstrząśnij, aby dobrze pokryć warzywa.
2. Wybierz program , wybierz kolor pomarańczowy i naciśnij . Natłuść płyty grilla niewielką ilością oleju. Po rozgrzaniu grilla otwórz go i umieść na nim warzywa. Zamknij grilla.
3. Opiekaj warzywa podzielone na kilka porcji przez 3 do 5 minut do momentu aż będą kruche i pojawią się na nich ciemne ślady rusztu. Posmaruj 4 kawałki pieczywa sosem pesto. Następnie ułóż na nich warzywa wraz z papryczkami i serem. Przykryj kanapki pozostałym pieczywem. Następnie przetrzyj delikatnie płyty papierowym ręcznikiem.
4. Wybierz program  i naciśnij . Natłuść płyty grilla niewielką ilością oleju. Kiedy fioletowa lampka przestanie migać, otwórz grilla, umieść na nim trzy kanapki i opuść pokrywę. Opiekaj do momentu zapalenia się pomarańczowej lub czerwonej lampki sygnalizacyjnej, w zależności od pożądanego stopnia opieczienia. To samo zrób z trzema pozostałymi kanapkami.

Porady

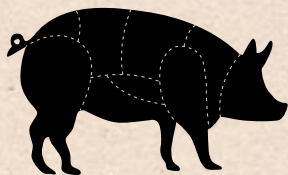
- Aby potrawa była jeszcze bardziej pikantna, dodaj więcej papryczek lub kilka plasterków pikantnego włoskiego salami bądź też, chcąc złagodzić smak potrawy, dodaj mniejszą ilość papryczek.
- Za każdym razem możesz zmienić smak, używając po prostu różnych rodzajów sera. Wypróbuj ser bocconcini w plastrach, tarty parmezan, emmentaler, ser kozci czy nawet gorgonzolę.



KIEŁBASKI FASZEROWANE JABŁKAMI I CHEDDAREM



6 osób / Czas przygotowania: 15 min.

Program:



Składniki

- 6 kiełbasek Bratwurst
- 150 g bułki tartej
- 225 g jabłek (goldeny lub inne) pokrojonych w kostkę
- 1,5 świeżej, drobno posiekanej cebuli
- 1,5 łyżki musztardy Dijon
- 1,5 łyżki sosu barbecue
- 120 g tartego sera comté

1. Wymieszaj bułkę tartą z jabłkami, świeżą cebulą, musztardą i sosem barbecue do uzyskania jednolitej masy. Natnij kiełbaski wzdłuż na pół, tak aby były półotwarte. Następnie posmaruj równomiernie kiełbaski przygotowaną wcześniej mieszanką.
2. Wybierz program  i naciśnij . Natłuść płyty grilla dużą ilością oleju. Kiedy fioletowa lampka przestanie migać, otwórz grilla, umieść na nim kiełbaski i opuść pokrywę.
3. Opiekaj do momentu zapalenia się czerwonej lampki sygnalizacyjnej. Wyjmij delikatnie kiełbaski z grilla i posyp tartym cheddarem. Podawaj z musztardą.

Porady

- Kiełbaski podawaj z surówką z kapusty.

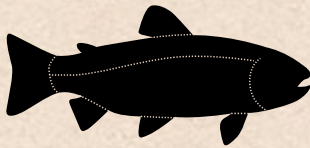


WYS-
MAŻONY





ŁOSOŚ W SOSIE ŚMIETANOWO-KOPERKOWYM

6 osób / Czas przygotowania: 15 min.
Program:



Składniki

- 6 filetów z łososia o wadze 125 g każdy
- 1/2 pęczka koperku
- 3/4 drobno posiekanej białej cebuli
- 4 łyżki soku z cytryny
- 2 łyżeczki skórki z cytryny
- 1 posiekany ząbek czosnku
- 2 łyżeczki soli i pieprzu
- 60 ml oliwy z oliwek
- 125 ml świeżej śmietany o średniej zawartości tłuszczu

1. W rozdrabniaczu umieść koperek, cebulę, sok i skórkę z cytryny, czosnek oraz połowę soli i pieprzu. Miksuj do uzyskania drobno posiekanej mieszanki. W trakcie pracy rozdrabniacza dolewaj delikatnie oliwę do uzyskania jednolitej masy. Podziel masę na dwie części. Wymieszaj jedną część ze śmietaną, odstaw. Przypraw łososia pozostałą ilością soli i pieprzu, następnie posmaruj drugą częścią sosu koperkowego.
2. Wybierz program  i naciśnij . Natłuszc płyty grilla niewielką ilością oleju. Kiedy fioletowa lampka przestanie migać, otwórz grilla, umieść łososia na grillu i opuść pokrywę.
3. Opiekaj do momentu zapalenia się żółtej lampki sygnalizacyjnej. Łososia podawaj z przyrządzonym sosem.

Porady

- Podawaj ze świeżym szpinakiem.



KRWISTY



SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA GRILLOWANE W STYLU BUFFALO



750 g / Czas przygotowania: 5 min.

Program:



Składniki

- 750 g skrzydełek kurczaka
- 100 g mąki
- 2 łyżki słodkiej papryki
- 2 łyżeczki soli i pieprzu
- 1 łyżka (15 ml) oleju roślinnego
- 2 łyżki (30 ml) stopionego masła
- 2 łyżki (30 ml) sosu pomidorowego
- Tabasco

1. Wymieszaj mąkę z papryką, solą i pieprzem w dużym woreczku do mrożenia. Włóż skrzydełka kurczaka i wymieszaj aż do całkowitego ich pokrycia mieszanką mąki i papryki. Przełóż skrzydełka do miski i skrop oliwą. Potrząsaj aż do ich równomiernego pokrycia.
2. Wybierz program  i naciśnij . Natłuść płyty grilla niewielką ilością oleju. Kiedy fioletowa lampka przestanie migać, otwórz grilla, umieść kurczaka na grillu i opuść pokrywę, mocno ją dociskając tak, aby skrzydełka dotykały płytek.
3. Opiekaj do momentu zapalenia się czerwonej lampki sygnalizacyjnej. W tym czasie wymieszaj w misce stopione masło, sos pomidorowy i tabasco. Dodaj gorące skrzydełka i potrząsaj aż do równomiernego ich pokrycia.

Porady

- Skrzydełka podawaj z marchewką i selerem naciowym.
- Chcąc otrzymać mniej pikantne skrzydełka, masło i pikantny sos zastąp sosem barbecue, sosem miodowo-czosnkowym lub podawaj je bez sosu, jedynie z ćwiartkami cytryny.



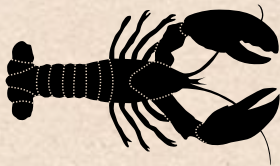
WYS-
MAŻONY



GRILLOWANE OGONY HOMARA W MAŚLE I BIAŁYM WINIE



4 do 6 osób / Czas przygotowania: 10 min.

Program:



Składniki

- 6 ogonów homara
- 60 ml białego wina
- 45 ml soku z cytryny
- 2 drobno posiekane szalotki
- 3 posiekane ząbki czosnku
- 1 łyżeczka soli i pieprzu
- 170 g pokrojonego w kostkę świeżego masła
- Ćwiartki cytryny

1. W małym garnku wymieszaj wino, sok z cytryny, szalotkę, czosnek, sól i pieprz, następnie postaw na średnim ogniu. Doprowadź do wrzenia, następnie zredukuj aż do otrzymania ilości ok. 2 łyżek (30 ml). Zdejmij z ognia i odstaw do ostygnięcia na ok. 1 minutę. Dodawaj powoli kostki masła aż do otrzymania jednolitej masy. Nie pozwól sosowi ostygnąć.
2. Ułóż każdy ogon na płaskim boku, następnie wbij końcówkę dużego noża kuchennego w podstawę ogona. Mocno naciskaj, aby przekroić skorupę na długości trzech czwartych mięsa. Następnie otwórz ogony, aby wyglądały jak otwarta książka. Dopraw homara solą i pieprzem.
3. Wybierz program  i naciśnij . Natłuszc płyty grilla niewielką ilością oleju. Kiedy fioletowa lampka przestanie migać, otwórz grilla, umieść homara na grillu i opuść pokrywę.
4. Opiekaj do momentu zapalenia się żółtej lampki sygnalizacyjnej. Homara podawaj z gorącym sosem i z ćwiartkami cytryny.

Porady

- Możesz zaciągnąć sos masłem.



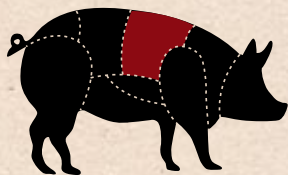
KRWISTY



KOTLETY WIEPRZOWE Z ANANASEM I PAPRYCZKAMI CHIPOTLE





6 osób / Czas przygotowania: 10 min.

Program:



Składniki

- 6 kotletów wieprzowych (o wadze 175 g każdy i 2,5 cm grubości)
- 9 łyżek ketchupu
- 3 łyżki brązowego cukru
- 2 łyżki sosu Worcestershire
- 2 łyżeczki mielonego kuminu
- 2 posiekane ząbki czosnku
- 1 łyżeczka soli i pieprzu
- 6 plasterów ananasa
- Świeżo posiekana kolendra
- Ćwiartki limonki
- 1 łyżka (15 ml) posiekanych papryczek chipotle

1. Wymieszaj ketchup z cukrem, papryczkami chipotle, sosem Worcestershire, kuminem i czosnkiem. Podgrzewaj w mikrofalówce ustawionej na największą moc przez 2 minuty. Oprósz kotlety z dwóch stron solą i pieprzem. Następnie posmaruj wcześniej przygotowanym sosem.
2. Wybierz program  i naciśnij . Natłuś płyty grilla niewielką ilością oleju. Kiedy fioletowa lampka przestanie migać, otwórz grilla, umieść kotlety na grillu i opuść pokrywę.
3. Opiekaj do momentu zapalenia się pomarańczowej lampki sygnalizacyjnej. Umieść kotlety na talerzu i przykryj folią aluminiową. Odstaw na 5 minut. W tym czasie posmaruj lekko ananasa częścią pozostałego sosu ketchupowego.
4. Wybierz tryb ręczny  i naciśnij . Natłuś płyty grilla niewielką ilością oleju. Kiedy fioletowa lampka przestanie migać, otwórz grilla, umieść ananasa na grillu i opuść pokrywę.
5. Opiekaj przez 5 minut aż pojawią się na nim ciemne ślady rusztu. Ułóż plastry ananasa na kotletach i całość posmaruj resztą sosu. Posyp kolendrą i podawaj z ćwiartkami limonki.

Porady

- Potrawę można przygotować zarówno ze świeżym ananasem, jak i z ananasem z puszkki.



SREDNIO
WYS-
MAŻONY



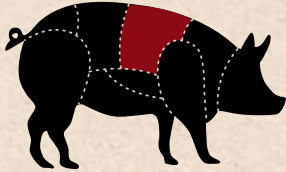
WYS-
MAŻONY



SAŁATKA CEZAR Z GRILLOWANYM BEKONEM

6 osób / Czas przygotowania: 15 min.

Program:



Składniki

- 2 umyte i pokrojone sałaty rzymskie
- Przygotowanie grzanek
- 2 kromki pieczywa
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 1 posiekany ząbek czosnku
- Przyprawianie
- 1 żółtko jajka
- 2 łyżki soku z cytryny
- 2 łyżki sosu Worcestershire
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 4 łyżki tartego parmezanu
- Sól i pieprz
- Wykończenie
- 8 plastrów bекonu o grubości 0,4 cm
- 6 łyżek świeżego parmezanu



KRWISTY





ŚREDNIO
WYS-
MAŻONY



WYS-
MAŻONY

1. Przygotowanie grzanek

Włącz grilla. Wybierz program  i naciśnij .

Wymieszaj oliwę z czosnkiem. Zostaw część czosnku do sosu (opcjonalnie).

Posmaruj pieczywo oliwą doprawioną czosnkiem.

Kiedy fioletowa lampka przestanie migać, otwórz grilla, umieść na nim pieczywo i opuść pokrywę. Opiekaj do momentu zapalenia się pomarańczowej lampki sygnalizacyjnej.

2. Opiekanie boczku

Wybierz program  i naciśnij .

Kiedy fioletowa lampka przestanie migać, otwórz grilla, umieść na nim plastry bекonu i opuść pokrywę. Opiekaj do momentu zapalenia się pomarańczowej lampki sygnalizacyjnej.

3. Przyprawianie

W pojemniku wymieszaj żółtko, siekany parmezan, sok z cytryny, czosnek (opcjonalnie) i sos Worcestershire. Ciągle mieszając, dodawaj ostrożnie oliwę i olej rzepakowy.

4. Podawanie

Wymieszaj świeżą śmietaną z sosem vinaigrette i kilkoma grzankami.

Ułóż na sałacie plastry bекonu i posyp parmezanem.

Porady

- Bекon możesz zastąpić kawałkami piersi kurczaka lub użyć obu rodzajów mięsa.



GRILLOWANE ZIEMNIAKI

6 osób / Czas przygotowania: 10 min.

Program:





Szef kuchni
to ja!

Składniki

- Blanszowane ziemniaki (1 lub 2 ziemniaki na osobę)
- 4 łyżki oliwy z oliwek
- 1 zmiążdżony ząbek czosnku
- 2 łyżki przyprawy cajun
- 1,5 posiekanej cebuli
- Sól i pieprz

Opcjonalnie: świeża kolendra /
świeża śmietana na ziemniaki

1. Po zblanszowaniu ziemniaków (kilka minut) odstaw je do ostygnięcia i odcedź. Przekrój na połówki, pozostawiając skórkę.
2. Włącz grilla. Wybierz program , wybierz kolor żółty i naciśnij . Wymieszaj ziemniaki z czosnkiem, solą, pieprzem, przyprawami, cebulą i oliwą z oliwek.
3. Po rozgrzaniu grilla otwórz go, umieść na nim ziemniaki i opuść pokrywę.
4. Kiedy ziemniaki są już gotowe i noszą ciemne ślady rusztu, wyjmij je z grilla.

Porady

- Aby ziemniaki były wyraźniej podpieczone, wybierz kolor pomarańczowy.
- Dla wzbogacenia potrawy polej ziemniaki śmietaną.



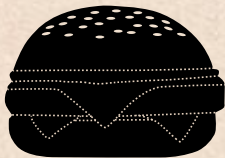
KRWISTY



KLASICKÝ DOMÁCÍ HAMBURGER



pro 6 osob / doba přípravy: 15 min.

Program



Suroviny

- 50 g strouhanky
- 75 ml mléka
- Provensálské bylinky, sůl a pepř
- 3 rozšlehaná vejce
- 75 g strouhaného sýra
- 2 stroužky nasekaného česneku
- 350 g mletého hovězího masa
- 6 housek na hamburger, rozpůlené
- Nakládané okurky
- Dijonská hořčice, majonéza

1. Smíchejte strouhanku s mlékem, provensálskými bylinkami, solí, pepřem, vejci, sýrem a česnekem. Přidejte hovězí. Směs míchejte, dokud se vše dobře npropojí. Poté vytvarujte 6 hamburgerů o stejné velikosti.
2. Zvolte program  a stiskněte tlačítko . Lehce potřete olejem plotýnky. Jakmile přestane kontrolka fialově blikat, otevřete gril, umístěte na něj hamburgery a zavřete víko.
3. Nechte maso péct, dokud se barva kontrolky nezmění na červenou. Potřete poloviny housek na hamburgery omáčkami nebo kořením dle vašeho výběru a na každou z nich dejte hamburger. Dejte na hamburgery oblohu dle vašeho výběru a přiklopte je druhou polovinou housek.

Tipy

- Pro ještě chutnější hamburger přidejte restované houby, cibuli a papriku.
- Podávejte hamburgery se salátem Caesar.
- Můžete použít pouze hovězí maso, nebo také vytvořit masovou směs z hovězího, telecího, vepřového atd., pokud si přejete připravit hamburger, který je rovněž vynikající.



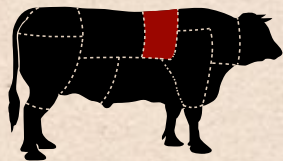
PROPEČENÝ



GRILOVANÉ ‚RIB EYE‘ STEAKY CHIMICHURRI



pro 3 osoby / doba přípravy: 15 min.

Program



Suroviny

- 3 ‚rib eye‘ steaky, každý asi 175 g
- 3 PL vinného octa
- 2 PL citronové šťávy
- 6 stroužků česneku, nasekané na velmi jemno
- 2 ČL soli a pepře
- 1 ČL mletého kajenského pepře
- 2 bobkové listy
- 4 PL olivového oleje
- 1 svazek petrželky nasekané najemno

1. Smíchejte ocet s citronovou šťávou, česnekem, solí, pepřem, kajenským pepřem a bobkovými listy. Dále přilijte olivový olej, zamíchejte a poté přidejte petrželku. Nechte odstát alespoň 15 minut, a poté odstraňte bobkový list.
2. Mezitím otřete steaky papírovou utěrkou. Z obou stran je posypejte solí a pepřem.
3. Zvolte program  a stiskněte tlačítko . Lehce potřete olejem plotýnky. Jakmile přestane kontrolka fialově blikat, položte maso na gril a zavřete víko.
4. Nechte maso péct, dokud se barva kontrolky nezmění podle vámi požadovaného stupně úpravy: na žlutou, chcete-li steak krvavý, na oranžovou, má-li být středně propečený, nebo na červenou pro dobře propečený. Přendejte steaky na talíř a překryjte je alobalem. Nechte je 5 minut odpočívat. Omáčku chimichurri dávejte samostatně s podávanými steakem.

Tipy

- Podávejte s rajčatovým salátem s bazalkou.
- ‚Rib eye‘ steak můžete nahradit podle svých požadavků jiným hovězím masem, například roštěncem.



MÁLO



STŘEDNĚ



PROPEČENÝ

ITALSKÉ PANINI S GRILOVANOU ZELENINOU





pro 6 osob / doba přípravy: 15 min.

Program



Suroviny

- 6 podélně rozpůlených panini
- 5 PL olivového oleje
- 3 PL balzamikového octa
- 1 ČL soli a pepře
- 4 stroužky nasekaného česneku
- 1 a půl cukety nakrájená na 1 cm tlustá kolečka
- 1 červená paprika nakrájená na proužky
- 1 malá červená cibule nakrájená na 1 cm tlustá kolečka
- 5 PL bazalkového pesta
- 75 g nakládaných chilli papriček
- 250 g strouhané mozzarely

1. Promíchejte olivový olej s octem, solí, pepřem a česnekem. Vsypte cuketu, papriku a cibuli, poté vše promíchejte tak, aby se zelenina dobře obalila.
2. Zvolte program , zvolte oranžovou barvu a stiskněte tlačítko . Lehce potřete olejem plotýnky. Jakmile gril dokončí předehřívání, otevřete jej a vložte na něj zeleninu. Zavřete gril.
3. Zeleninu pečte v několika dávkách po dobu 3 až 5 minut tak, aby byla měkká a aby se na ní vytvořila pěkná mřížka. Potřete pestem 4 krajíčky chleba. Poté na ně pokladte zeleninu, chilli papričky a sýr. Přiklopte sendviče zbývajícími krajíčky chleba. Poté jemně otřete plotýnky papírovou utěrkou.
4. Zvolte program  a stiskněte tlačítko . Lehce potřete olejem plotýnky. Jakmile přestane kontrolka fialově blikat, umístěte tři sendviče na gril a zavřete víko. Nechte je péct, dokud se barva kontrolky nezmění na oranžovou nebo červenou podle požadovaného stupně přípravy. Opakujte se zbývajícími třemi sendviči.

Tipy

- Připravte ještě ostřejší verzi přidáním většího množství pálivých papriček nebo několika plátků pikantního italského salámu, nebo naopak pro jemnější chuť papričky vynechejte.
- Pokaždé můžete změnit chuť sendviče jednoduše tím, že změníte druh sýra. Vyzkoušejte jej se sýrem bocconcini na plátky, se strouhaným parmezánem, s ementálem, s kozím sýrem nebo dokonce gorgonzolou.



STŘEDNĚ
PROPEČENÝ



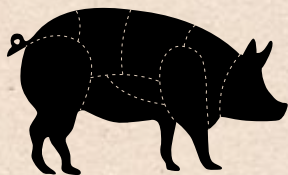
PROPEČENÝ



PÁRKY PLNĚNÉ JABLKY A ČEDAREM



pro 6 osob / doba přípravy: 15 min.

Program



Suroviny

- 6 párků Bratwurst
- 150 g strouhanky
- 225 g jablek (golden, ...) na kostky
- 1 a půl čerstvé cibule nasekané na jemno
- 1 PL a půl dijonské hořčice
- 1 PL a půl barbecue omáčky
- 120 g strouhaného čedaru

1. Promíchejte strouhanku s čerstvou cibulí, hořčicí a barbecue omáčkou, až se vše řádně spojí. Párky podélně nařízněte, aby se rozevíraly jako kniha. Poté je rovnoměrně potřete směsí.
2. Zvolte program  a stiskněte tlačítko . Vydatně potřete olejem plotýnky. Jakmile přestane kontrolka fialově blikat, umístěte párky na gril a zavřete víko.
3. Nechte je péct, dokud se barva kontrolky nezmění na červenou. Párky opatrně sejměte z grilu a posypte je strouhaným čedarem. Jako přílohu podávejte hořčici.

Tipy

- Párky podávejte se salátem coleslaw.



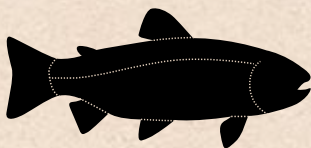
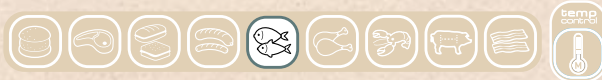
PROPEČENÝ

LOSOS SE SMETANOVOU OMÁČKOU S KOPREM





pro 6 osob / doba přípravy: 15 min.

Program



Suroviny

- 6 filetů lososa, každý asi 125 g
- 1/2 svazku kopru
- 3/4 bílé cibule nakrájené nejmenno
- 4 PL citronové šťávy
- 2 ČL citronové kůry
- 1 nasekaný stroužek česneku
- 2 ČL soli a pepře
- 60 ml olivového oleje
- 125 ml lehké zakysané smetany

1. Vsypete kopr, čerstvou cibuli, citronovou šťávu, kůru, česnek a polovinu soli a pepře do robotu. Směs mixujte, dokud není vše nadrobno nasekané. Do zapnutého robotu pomalu vlévejte olej, až se vše dobře propojí. Směs rozdělte na poloviny. První polovinu smíchejte se zakysanou smetanou a poté si ji odložte stranou. Zbývající solí a pepřem ochuťte lososa, a poté jej potřete zbývající polovinou koprové směsi.
2. Zvolte program  a stiskněte tlačítko . Lehce potřete olejem plotýnky. Jakmile přestane kontrolka fialově blikat, položte lososa na gril a zavřete víko.
3. Nechte rybu péct, dokud se barva kontrolky nezmění na žlutou. Lososa podávejte s omáčkou, kterou jste si odložili stranou.

Tipy

- Podávejte lososa s čerstvým špenátem.



MÁLO
PROPEČENÝ



GRILOVANÁ KUŘECÍ KŘÍDLA BUFFALO



750 g / doba přípravy: 5 min.

Program



Suroviny

- 750 g kuřecích křídel
- 100 g mouky
- 2 PL mleté papriky
- 2 ČL soli a pepře
- 2 PL (15 ml) rostlinného oleje
- 2 PL (30 ml) rozpuštěného másla
- 2 PL (30 ml) rajčatové omáčky
- Omáčka tabasco

1. Ve velkém sáčku do mrazáku smíchejte mouku s paprikou, solí a pepřem. Vložte do sáčku kuřecí křídla a promíchejte, dokud nebudou všechna obalena ve směsi mouky a papriky. Přesuňte křídla do velké mísy a pokapejte je olejem. Míchejte je, dokud nejsou rovnoměrně obalena.
2. Zvolte program  a stiskněte tlačítko . Lehce potřete olejem plotýnky. Jakmile přestane kontrolka fialově blikat, otevřete gril, položte na něj kuře a zavřete víko tak, že na něj silně zatlačíte, aby se plotýnky správně dotýkaly křídel.
3. Nechte je péct, dokud se barva kontrolky nezmění na červenou. Mezitím ve velké míse smíchejte rozpuštěné máslo, rajčatovou omáčku a omáčku tabasco. Přidejte horká křídla a míchejte do doby, až budou touto směsí obalena.

Tipy

- Podávejte křídla s mrkví a řápkatým celerem.
- Pro méně pálivá křídla vynechte máslo a pikantní omáčku a nahradte je barbecue omáčkou, medovo-česnekovou omáčkou, nebo je podávejte bez omáčky pouze s přiloženými klínky citronu.



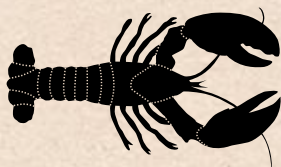
PROPEČENÝ



GRILOVANÉ HUMŘÍ OCÁSKY S OMÁČKOU Z MÁSLA A BÍLÉHO VÍNA



pro 4 až 6 osob / doba přípravy: 10 min.

Program



Suroviny

- 6 humřích ocásků
- 60 ml bílého vína
- 45 ml citronové šťávy
- 2 najemno nasekané šalotky
- 3 stroužky nasekaného česneku
- 1 ČL soli a pepře
- 170 g čerstvého másla na kostky
- Klínky citronu

1. V malém rendlíku na středním plameni smíchejte víno, citronovou šťávu, šalotku, česnek, sůl a pepř. Přiveďte k varu a nechte zredukovat až na množství zhruba 2 PL (30 ml). Odstavte z plamene a nechte jednu minutu vychladnout. Poté přidávejte postupně kostičky másla, až se vše dobře spojí. Udržujte omáčku teplou.
2. Každý humří ocásek položte plochou stranou dolů, poté ke kořenu ocásku zasuňte špičku velkého kuchyňského nože. Silně zatlačte, abyste prořízli krunýř až do tří čtvrtin masa. Poté otevřete ocásky jako knihu. Ochuťte humra solí a pepřem.
3. Zvolte program  a stiskněte tlačítko . Lehce potřete olej plotýnky. Jakmile přestane kontrolka fialově blikat, položte humra na gril a zavřete víko.
4. Nechte jej péct, dokud se barva kontrolky nezmění na žlutou. Podávejte humra s ještě teplou omáčkou a s přiloženými klínky citronu.

Tipy

- Do máslové omáčky můžete přidat trochu smetany.



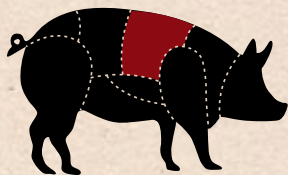
MÁLO
PROPEČENÝ



VEPŘOVÉ KOTLETY S ANANASEM A PAPRIČKAMI CHIPOTLE

pro 6 osob / doba přípravy: 10 min.

Program



Suroviny

- 6 plátků vepřové kotlety (každý o hmotnosti 175g a tloušťce 2,5 cm)
- 9 PL kečupu
- 3 PL hnědého cukru
- 2 PL worcesterové omáčky
- 2 ČL mletého kmínu
- 2 stroužky nasekaného česneku
- 1 ČL soli a pepře
- 6 koleček ananasu
- čerstvě nasekaný koriandr
- klínky limety
- 1 PL (15 ml) nasekaných papriček chipotle

1. Smíchejte kečup s cukrem, papričkami chipotle, worcesterovou omáčkou, kmínem a česnekem. Nechte ohřát v mikrovlné troubě na maximální výkon po dobu 2 minut. Každý plátek kotlety po obou stranách osolte a opepřete. Poté je potřete připravenou omáčkou.
2. Zvolte program a stiskněte tlačítko . Lehce potřete olejem plotýnky. Jakmile přestane kontrolka fialově blikat, otevřete gril, umístěte na něj plátky kotlety a zavřete víko.
3. Nechte je péct, dokud se barva kontrolky nezmění na oranžovou. Přendejte plátky kotlety na talíř a překryjte je alobalem. Nechte je 5 minut odpočívat. Mezitím potřete zbývající kečupovou omáčkou kolečka ananasu.
4. Zvolte program a stiskněte tlačítko . Lehce potřete olejem plotýnky. Jakmile přestane kontrolka fialově blikat, položte ananas na gril a zavřete víko.
5. Nechte péct po dobu 5 minut, dokud se na ananasu nevytvoří pěkná mřížka. Položte kolečka ananasu na vepřové kotlety a potřete to vše zbývající omáčkou. Posypejte koriandrem a podávejte s klínky limety.

Tipy

- Recept se dá stejně dobře připravit s čerstvým i konzervovaným ananasem.

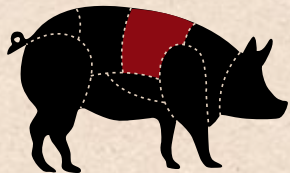


STŘEDNĚ PROPEČENÝ
PROPEČENÝ

SALÁT CAESAR S GRILOVANOU SLANINOU

pro 6 osob / doba přípravy: 15 min.



Program



Suroviny

- 2 omyté a nakrájené hlávky římského salátu
- Pro přípravu krutonů
- 2 plátky chleba
- 2 PL olivového oleje
- 1 nasekaný stroužek česneku
- Pro ochucení
- 1 vaječný žloutek
- 2 PL citronové šťávy
- 2 PL worcestrové omáčky
- 2 PL řepkového oleje
- 4 PL strouhaného parmezánu
- sůl a pepř
- Pro konečnou úpravu
- 8 plátků slaniny o tloušťce 0,4 cm
- 6 PL čerstvého parmezánu



1. Pro přípravu krutonů

Zapněte gril. Zvolte program  a stiskněte tlačítko .

Smíchejte olivový olej s česnekem. Nechte si trochu česneku na omáčku (volitelné). Potřete chléb olivovým olejem ochuceným česnekem.

Jakmile přestane kontrolka fialově blikat, umístěte chléb na gril a zavřete víko. Nechte jej péct, dokud se barva kontrolky nezmění na oranžovou.

2. Příprava slaniny

Zvolte program  a stiskněte tlačítko .

Jakmile přestane kontrolka fialově blikat, umístěte plátky slaniny na gril a zavřete víko. Nechte je péct, dokud se barva kontrolky nezmění na oranžovou.

3. Pro ochucení

V misce smíchejte vaječný žloutek, strouhaný parmezán, citronovou šťávu, česnek (volitelné) a worcestrovou omáčku. Za stálého šlehání jemně vmíchejte olivový olej a řepkový olej.

4. Pro podávání

Smíchejte čerstvý hlávkový salát s dresinkem a několika krutony.

Na hlávkový salát naskládejte plátky slaniny a posypte parmezánem.

Tipy

- Slaninu můžete nahradit kousky kuřecích prsou nebo případně obojí spojit.



MÁLO STŘEDNĚ PROPEČENÝ
PROPEČENÝ PROPEČENÝ



GRILOVANÉ BRAMBORY

pro 6 osob / doba přípravy: 10 min.



Program



Jsem
šéfkuchař!

Suroviny

- blanšírované brambory (1 nebo 2 brambory na osobu)
- 4 PL olivového oleje
- 1 nasekaný stroužek česneku
- 2 PL kajunského koření
- 1 1/2 nakrájené cibule
- sůl a pepř
- případně: čerstvý koriandr / zakysaná smetana na brambory

1. Když jsou brambory akorát blanšírované (několik minut), nechte je vychladnout a slijte je. Poté je rozpulte a nechejte na nich slupku.
2. Zapněte gril. Zvolte program , zvolte oranžovou barvu a stiskněte tlačítko . Smíchejte brambory s česnekem, solí, pepřem, kořením, cibulí a olivovým olejem.
3. Jakmile gril dokončí předehřívání, otevřete jej, vložte na něj brambory a zavřete víko.
4. Když jsou brambory upečené a vytvoří se na nich pěkná mřížka, vyjměte je z grilu.

Tipy

- Pro brambory s více propečenou mřížkou zvolte oranžovou barvu.
- Pro lepší kulinářský zážitek přidejte k bramborám zakysanou smetanu.



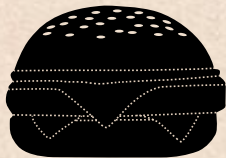
MÁLO
PROPEČENÝ



KLASICKÝ DOMÁCI HAMBURGER



pre 6 osôb/doba prípravy: 15 min.

Program:



Suroviny

- 50 g strúhanky
- 75 ml mlieka
- Provensálske korenie, soľ a mletý čierne korenie
- 3 rozšľahané vajíčka
- 75 g strúhaného syra
- 2 nadrobno nakrájané strúčiky cesnaku
- 350 g mletého hovädzieho mäsa
- 6 žemlí rozkrojených na dve polovice
- Uhorky
- Dijonská horčica, majonéza

1. Zmiešajte strúhanku s mliekom, provensálskym korením, so soľou, s mletým čiernym korením, vajíčkami, so syrom a s cesnakom. Pridajte hovädzie mäso. Mixujte dovtedy, kým sa všetko nespojí do jednoliatej zmesi. Potom vytvarujte 6 rovnako veľkých hamburgerov.
2. Zvoľte program  a stlačte . Platne jemne pokvapkajte olejom. Keď fialová kontrolka prestane blikať, otvorte gril, položte naň steaky a prikryte ich pokrievkou.
3. Pečte dovtedy, kým sa svetelná kontrolka nerozsvieti načerveno. Polovicu rozkrojených žemlí potrite omáčkou alebo posypte korením podľa vlastného výberu a na každú z nich položte jeden mletý steak. Hamburgery obložte ľubovoľnou oblohou a položte na ne druhú polovičku žemlí.

Tipy

- Pre šťavnatejší hamburger pridajte dusené šampiňóny, cibuľu a papriku.
- Hamburgery podávajte s Cezárovým šalátom.
- Môžete použiť iba hovädzie mäso alebo ak chcete získať podobne chutný hamburger, zmiešajte hovädzie, telacie, bravčové mäso atď.



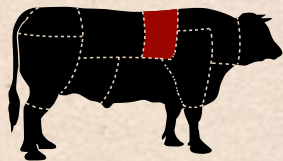
PREPEČENÝ



GRILOVANÉ STEAKY ENTRECÔTES S CHIMICHURRI



pre 3 osoby/doba prípravy: 15 min.

Program:



Suroviny

- 3 steaky entrecôtes, každý po asi 175 g
- 3 PL vínneho octu
- 2 PL citrónovej šťavy
- 6 veľmi najemno nakrájaných strúčikov cesnaku
- 2 KL soli a mletého čierneho korenia
- 1 KL mletého kajenského korenia
- 2 bobkové listy
- 4 PL olivového oleja
- 1 najemno nakrájaný zväzok petržlenovej vňate

1. Zmiešajte vínny ocot s citrónovou šťavou, cesnakom, so soľou, s mletým čiernym korením a bobkovými listami. Do zmesi pridajte olivový olej a premiešajte. Napokon pridajte petržlenovú vňať. Nechajte odpočívať aspoň po dobu 15 minút a potom vyberte vavrín.
2. Medzitým utrite steaky dosucha papierovou utierkou. Potom ich z oboch strán posypte soľou a mletým čiernym korením.
3. Zvoľte program  a stlačte . Platne jemne pokvapajte olejom. Keď fialová kontrolka prestane blikať, položte mäso na gril a prikryte ich pokrievkou.
4. Nechajte ich piecť dovtedy, kým sa svetelná kontrolka nezafarbí na vami požadovaný stupeň úpravy: žltá pre krvavý, oranžová pre stredne prepečený alebo červená pre dobre prepečený steak. Preložte steaky na tanier a prikryte ich alobalom. Odstavte na 5 min. Omáčku chimichurri podávajte k steakom osobitne.

Tipy

- Podávajte s paradajkovým šalátom s bazalkou.
- Steaky môžete nahradiť iným hovädzím mäsom - napr. falošnou sviečkovou.



KRVAVÝ



STREDNE
PREPEČENÝ



PREPEČENÝ

TALIANSKE PANINI S KORENÍM A GRILOVANOU ZELENINOU

pre 6 osôb/doba prípravy: 15 min.

Program:







Suroviny

- 6 pozdĺžne rozkrojených chlebov panini
- 5 PL olivového oleja
- 3 PL balzamikového octu
- 1 KL soli a mletého čierneho korenia
- 4 nadrobno nakrájané strúčiky cesnaku
- 15 cukety nakrájanej na kolieska s hrúbkou 1 cm
- 1,5 červenej papriky nakrájanej na pásiky
- 1 malá červená cibuľa nakrájaná na kolieska s hrúbkou 1 cm
- 5 PL bazalkového pesta
- 75 g sterilizovaných čili papričiek
- 250 g nastrúhanej mozarely



STREDNE PREPEČENÝ PREPEČENÝ

1. Olej zmiešajte s octom, so soľou, s mletým čiernym korením a cesnakom. Pridajte cuketu, papriku a cibuľu a dôkladne premiešajte, aby sa zelenina obalil touto zmesou.
2. Zvoľte program , nastavte oranžovú farbu a stlačte . Platne jemne pokvapkajte olejom. Keď sa gril predhreje, otvorte ho a vložte doň zeleninu. Zatvorte gril.
3. Zeleninu pečte po častiach 3 až 5 minút, až kým nezmäkne a nevytvorí sa na nej mriežka. 4 plátky chleba panini potrite pestom. Potom na ne poukladajte zeleninu, čili papričky a syr. Sendviče prikryte zvyšnými plátkami chleba panini. Potom platne papierovou utierkou jemne utrite dosucha.
4. Zvoľte program  a stlačte . Platne jemne pokvapkajte olejom. Keď fialová kontrolka prestane blikať, otvorte gril, položte naň tri sendviče a prikryte ich pokrievkou. Pečte dotedy, kým sa svetelná kontrolka nerozsvieti na oranžovo alebo načerveno v závislosti od želaného prepečenia. Postup zopakujte aj v prípade zvyšných troch sendvičov.

Tipy

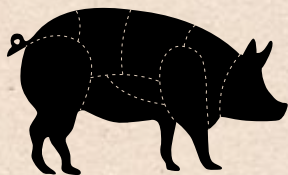
- Pikantnejšiu chuť dosiahnete pridaním čili papričiek alebo korenistej talianskej salámy. Pre jemnejšiu chuť čili papričky vôbec nepridávajte.
- Chuť sendviča môžete zakaždým zmeniť tak, že vyskúšate iný druh syra. Pridajte plátky syra bocconcini, nastrúhaný parmezán, ementál, kozí syr alebo dokonca gorgonzolu.



KLOBÁSKY PLNENÉ JABLKAMI A ČEDAROM



pre 6 osôb/doba prípravy: 15 min.

Program:



Suroviny

- 6 klobások Bratwurst
- 150 g strúhanky
- 225 g jablák (odroda Golden atď.) nakrájaných na kocky
- 1 najemno nakrájanej mladej cibulky
- 1,5 PL dijonskej horčice
- 1,5 PL omáčky barbecue
- 120 g strúhaného syra Comté

1. Zmiešajte strúhanku s jablkami, čerstvou cibuľou, horčicou a omáčkou barbecue, kým sa nevytvorí jednoliata zmes. Klobásky nakrojte pozdĺžne a roztvorte ich ako knihu. Následne ich rovnomerne potrite pripravenou zmesou.
2. Zvoľte program  a stlačte . Na platne nalejte dostatočné množstvo oleja. Keď fialová kontrolka prestane blikať, otvorte gril, položte naň klobásky a prikryte ich pokrievkou.
3. Pečte dovtedy, kým sa svetelná kontrolka nerozsvieti načerveno. Potom klobásky z grilu opatrne vyberte a posypte ich nastrúhaným čedarom. Podávajte ich s horčicou.

Tipy

- Klobásky podávajte s kapustovým šalátom coleslaw.



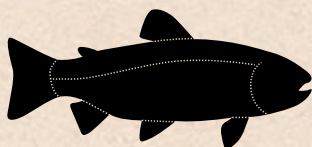
PREPEČENÝ

LOSOS SO SMOTANOVOU OMÁČKOU A KÔPROM





pre 6 osôb/doba prípravy: 15 min.

Program:



Suroviny

- 6 filiet z lososa, každý po 125 g
- 1/2 vetvičky kôpru
- 3/4 najemno nakrájanej cibule
- 4 PL citrónovej šťavy
- 2 KL citrónovej kôry
- 1 strúčik nakrájaného cesnaku
- 2 KL soli a mletého čierneho korenia
- 60 ml olivového oleja
- 125 ml nízkoťučnej smotany

1. Kôpor, cibuľu, citrónovú šťavu a kôru, cesnak a polovicu soli a mletého čierneho vložte do mixéra. Mixujte dovtedy, kým nebude všetko najemno nakrájané. Do mixéra pomaly vlejte olivový olej a nechajte mixér bežať, kým sa nevytvorí jednoliata zmes. Zmes rozdeľte na dve časti. Prvú polovicu zmiešajte so smotanou a zmes odložte nabok. Zvyšnou soľou a mletým čiernym korením posypte lososa, potom ho potrite druhou polovicou kôprovej zmesi.
2. Zvoľte program  a stlačte . Platne jemne pokvapkajte olejom. Keď fialová kontrolka prestane blikať, otvorte gril, položte naň lososa a prikryte ho pokrievkou.
3. Pečte dovtedy, kým sa svetelná kontrolka nerozsvieti nažltlo. Lososa podávajte so smotanovou omáčkou, ktorú ste odložili nabok.

Tipy

- Lososa podávajte s čerstvým špenátom.



KRVAVÝ



GRILOVANÉ KURACIE KRÍDLA BUFFALO



na 750 g krídel/doba prípravy: 5 min.

Program:



Suroviny

- 750 g kuracích krídel
- 100 g múky
- 2 PL papriky
- 2 KL soli a mletého čierneho korenia
- 2 PL (15 ml) rastlinného oleja
- 2 PL (30 ml) roztopeného masla
- 2 PL (30 ml) paradajkovej omáčky
- Tabasco

1. Vo veľkom mikroténovom zmrazovacom vrecku zmiešajte múku s paprikou, so soľou a s mletým čiernym korením. Do vrecka vložte kuracie krídla a dôkladne pretrepte, kým krídla nebudú celé pokryté zmesou múky a papriky. Krídla preneste do šalátovej misy a pokvapkajte ich olejom. Premiešajte ich, aby sa celé rovnomerne pokryli touto zmesou.
2. Zvoľte program  a stlačte . Platne jemne pokvapkajte olejom. Keď fialová kontrolka prestane blikať, otvorte gril, položte naň krídla a prikryte ich pokrievkou. Zľahka ju pritlačte, aby sa krídla dotýkali platní.
3. Krídla z času na čas otočte a pečte dovtedy, kým sa svetelná kontrolka nerozsvieti načerveno. Medzitým v šalátovej mise zmiešajte roztopené maslo, paradajkovú omáčku a omáčku tabasco. Do tejto zmesi vložte teplé krídla a premiešajte ich, aby sa celé obalili touto zmesou.

Tipy

- Ku krídlam môžete podať mrkvu a na pásiky nakrájaný zeler.
- Ak uprednostňujete menej pikantné krídla, namiesto masla a štiplavej omáčky použite omáčku barbecue alebo cesnakovo-medovú omáčku alebo ich jednoducho podávajte bez omáčky so štvrtkami citrónu.



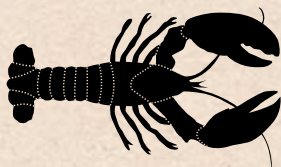
PREPEČENÝ



HOMÁROVÉ CHVOSTY S OMÁČKOU Z MASLA A BIELEHO VÍNA



pre 4 až 6 osôb/doba prípravy: 10 min.

Program:



Suroviny

- 6 homárových chvostov
- 60 ml bieleho vína
- 45 ml citrónovej šťavy
- 2 najemno nakrájanej šalotky
- 3 nakrájané strúčiky cesnaku
- 1 KL soli a mletého čierneho korenia
- 170 g čerstvého masla, nakrájaného na kocky
- štvrtky citrónu

1. Zmiešajte víno, citrónovú šťavu, šalotku, cesnak, soľ a mleté čierne korenie v malom hrnci a postavte ho na mierny plameň. Zmes privedte k varu a potom nechajte zľahka variť, až kým sa omáčka nezredukuje na približne 2 PL (30 ml). Odstavte z plameňa a nechajte vychladnúť po dobu 1 minúty. Potom po častiach pridávajte kocky masla, až kým nezískate jednoliatu zmes. Následnú omáčku uchovávajte v teple.
2. Homárové chvosty položte plochou stranou nadol. Potom do koreňa chvosta zasunúte špičku ťažkého kuchynského noža. Jemne zatlačte, aby ste prekrojili pancier a asi tri štvrtiny mäsa. Chvosty napokon roztvorte ako knihu. Mäso osolte a okoreňte.
3. Zvoľte program  a stlačte . Platne jemne pokvapkajte olejom. Keď fialová kontrolka prestane blikať, otvorte gril, položte naň homára a prikryte ho pokrievkou.
4. Pečte dovtedy, kým sa svetelná kontrolka nerozsvieti nažltlo. Homára podávajte s teplou omáčkou a štvrtkami citrónu.

Tipy

- Maslovú omáčku môžete nechať odstať.



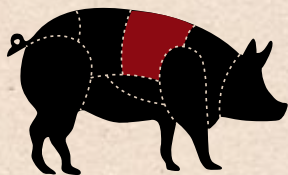
KRVAVÝ



BRAVČOVÉ KOTLETY NA ANANÁSE A SLADKÝCH ČILI PAPIŘKÁCH





pre 6 osôb/doba prípravy: 10 min.

Program:



Suroviny

- 6 bravčových kotliet (každý po 175 g a s hrúbkou 2,5 cm)
- 9 PL kečupu
- 3 PL hnedého cukru
- 2 PL worcesterskej omáčky
- 2 KL drvenej rasce
- 2 nakrájané strúčiky cesnaku
- 1 KL soli a mletého čierneho korenia
- 6 koliesok ananásu
- čerstvo nakrájaný koriander
- štvrtky limetky
- 1 PL (15 ml) nakrájaných sladkých čili papričiek

1. Zmiešajte kečup s cukrom, so sladkými čili papričkami, s worcesterskou omáčkou, rascou a cesnakom. Zahrievajte v mikrovlnnej rúre pri plnom výkone po dobu 2 minút. Kotlety z oboch strán posolte a okoreňte. Potom ich potrite pripravenou omáčkou.
2. Zvoľte program  a stlačte . Platne jemne pokvapkajte olejom. Keď fialová kontrolka prestane blikať, otvorte gril, položte naň kotlety a prikryte ich pokrievkou.
3. Pečte dovtedy, kým sa svetelná kontrolka nerozsvieti naoranžovo. Preložte kotlety na tanier a prikryte ich alobalom. Odstavte na 5 min. Medzitým zvyšnou omáčkou potrite ananás.
4. Zvoľte manuálny režim  a stlačte . Platne jemne pokvapkajte olejom. Keď fialová kontrolka prestane blikať, otvorte gril, položte naň ananás a prikryte ho pokrievkou.
5. Pečte ho 5 minút, až kým sa na ňom nevytvorí mriežka. Položte kolieska ananásu na bravčové kotlety a potrite ich zvyšnou omáčkou. Posypte koriandrom a podávajte s štvrtkami limetky.

Tipy

- Na prípravu receptu môžete použiť tak čerstvý, ako aj sterilizovaný ananás.



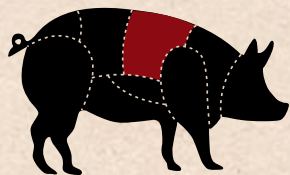
STREDNE PREPEČENÝ PREPEČENÝ

CÉZAROV ŠALÁT S GRILOVANOU SLANINOU



pre 6 osôb/doba prípravy: 15 min.



Program:



Suroviny

- 2 hlávky umytého a nakrájaného rímskeho šalátu
- Na prípravu krutónov
- 2 krajce chleba
- 2 PL olivového oleja
- 1 nakrájaný strúčik cesnaku
- Na ochutenie
- 1 vaječné žĺtko
- 2 PL citrónovej šťavy
- 2 PL worcesterskej omáčky
- 2 PL repkového oleja
- 4 PL nastrúhaného parmezánu
- soľ a mleté čierne korenie
- Na dokončenie
- 8 pášikov slaniny s hrúbkou 0,4 cm
- 6 PL čerstvého parmezánu



1. Na prípravu krutónov

Zapnite gril. Zvoľte program  a stlačte .

Olivový olej zmiešajte s cesnakom. Z cesnaku si odložte bokom na omáčku (voliteľné). Na chlieb natrite zmes olivového oleja s cesnakom.

Keď fialová kontrolka prestane blikať, otvorte gril, položte naň chlieb a prikryte ich pokrievkou. Pečte dovtedy, kým sa svetelná kontrolka nerozsvieti naoranžovo.

2. Príprava slaniny

Zvoľte program  a stlačte .

Keď fialová kontrolka prestane blikať, otvorte gril, položte naň pásiky slaniny a prikryte ich pokrievkou. Pečte dovtedy, kým sa svetelná kontrolka nerozsvieti naoranžovo.

3. Na ochutenie

V nádobe zmiešajte vaječné žĺtko s nastrúhaným parmezánom, citrónovou šťavou, cesnakom (voliteľné) a worcesterskou omáčkou. Za stáleho miešania po častiach pridávajte olivový a repkový olej.

4. Na servírovanie

Zmiešajte čerstvý šalát s vínnym octom a pridajte niekoľko krutónov. Zmes vylejte na šalát, pásiky slaniny a posypte parmezánom.

Tipy

- Namiesto slaniny môžete použiť kúsky kuracích prs alebo ich môžete navzájom skombinovať.



KRVAVÝ



STREDNE
PREPEČENÝ



PREPEČENÝ



GRILOVANÉ ZEMIAKY

pre 6 osôb/doba prípravy: 10 min.



Program:



Ja som tu
šéfkuchár!

Suroviny

- Umyté zemiaky (1 alebo 2 zemiaky na osobu)
 - 4 PL olivového oleja
 - 1 prelisovaný strúčik cesnaku
 - 2 PL kajenského korenia
 - 1 1/2 nakrájanej cibule
 - Soľ a mleté čierne korenie
- Voliteľné: zemiaky sa môžu posypať čerstvým koriandrom alebo poliať kyslou smotanou

1. Zemiaky najskôr dôkladne umyte (po dobu niekoľkých minút), nechajte ich vychladnúť a odkvapkať. Potom ich prekrojte na dve časti, ale šupku neodstraňujte.
2. Zapnite gril. Zvoľte program , nastavte žltú farbu a stlačte .
- Zemiaky zmiešajte s cesnakom, so soľou, s mletým čiernym korením, koreninami, cibuľou a olivovým olejom.
3. Keď sa gril predhreje, otvorte ho a vložte doň zemiaky a prikryte ich pokrievkou.
4. Keď sú zemiaky ugrilované a vytvorí sa na nich mriežka, vyberte ich z grilu.

Tipy

- Ak máte radšej prepečenejšie zemiaky, nastavte oranžovú farbu.
- Pre väčší gurmánsky zážitok polejte zemiaky kyslou smotanou.



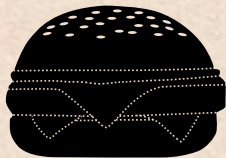
KRVAVÝ



KLASIČNI DOMAĆI HAMBURGER



6 osoba / Vrijeme pripreme: 15 min

Program:



Sastojci

- 50 g krušnih mrvica
- 75 ml mlijeka
- Mješavina provansalskih začina, sol i papar
- 3 umučena jaja
- 75 g ribanog sira
- 2 nasjeckana češnja češnjaka
- 350 g mljevenog junećeg mesa
- 6 peciva za hamburger, prerezanih na dva dijela
- Kisel krastavci
- Senf Dijon, majoneza

1. Pomiješajte krušne mrvice s mlijekom, mješavinom začina provansalske trave, soli, paprom, jajima, sirom i češnjakom. Dodajte junetinu. Miješajte dok smjesa ne bude ujednačena. Zatim oblikujte 6 hamburgera iste veličine.
2. Odaberite program  i pritisnite . Lagano nauljite ploče. Kad ljubičasta lampica prestane treperiti, otvorite gril, stavite odreske na i spustite poklopac.
3. Pecite dok indikatorska lampica ne postane crvena. Stavite umake ili začine po izboru na polovice peciva za hamburger i stavite na njih odreske od mljevenog mesa. Stavite priloge po izboru na hamburgere i zatvorite ih drugom polovicom peciva.

Korisni savjeti

- Dodajte pirjane gljive, luk i svježe paprike kako bi hamburgeri bili još ukusniji.
- Poslužite hamburgere uz Cezar salatu.
- Možete koristiti samo juneće meso ili, ako želite, napraviti mješavinu junetine, teteline, svinjetine itd. i hamburgeri će biti jednako slasni.



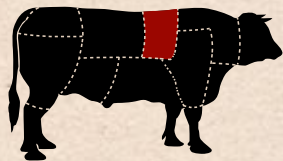
JAČE
PEČENO



ENTRECOTE ODRESCI S GRILA U UMAKU CHIMICHURRI



3 osobe / Vrijeme pripreme: 15 min

Program:



Sastojci

- 3 entrecote odreska, otprilike 175 g svaki
- 3 žlice vinskog octa
- 2 žlice limunovog soka
- 6 češanja češnjaka, sitno nasjeckanih
- 2 čajne žličice soli i papra
- 1 čajna žličica mljevenog kajenskog papra
- 2 lovrova lista
- 4 žlice maslinovog ulja
- 1 stručak sitno nasjeckanog peršina ravnog lista

1. Pomiješajte ocat s limunovim sokom, češnjak, sol, papar, kajenski papar i lovrov list. Zatim ulijte maslinovo ulje, promiješajte pa dodajte peršin. Pustite da odstoji barem 15 minuta, a zatim izvadite lovrov list.
2. Za to vrijeme obrišite odreske višenamjenskom krpom. Začinite soli i paprom obje strane svakog odreska.
3. Odaberite program  i pritisnite . Lagano nauljite ploče. Kad ljubičasta lampica prestane treperiti, otvorite gril, stavite meso na gril i spustite poklopac.
4. Pustite da se peče dok boja indikatorne lampice ne bude odgovarala željenoj razini pečenja: žuto za krvavo, narančasto za srednje pečeno i crveno za jače pečeno. Premjestite meso u tanjur; pokrijte tanjur aluminijskom folijom. Pustite da odstoji 5 minuta. Poslužite odreske s umakom chimichurri sa strane.

Korisni savjeti

- Poslužite sa salatam od rajčice s bosiljkom.
- Umjesto entrecote odrezaka možete upotrijebiti i druge dijelove junećeg mesa kao što su ostali dijelovi junećeg hrpta.



SLABIJE
PEČENO



SREDNJE
PEČENO



JAČE
PEČENO



ZAČINJENI TALIJANSKI PANINI SENDVIČ S POVRĆEM S GRILA

6 osoba / Vrijeme pripreme: 15 min

Program:



Sastojci





- 6 panini peciva prerezanih po dužini
- 5 žlica maslinovog ulja
- 3 žlice balzamičkog octa
- 1 čajna žličica soli i papra
- 4 nasjeckana češnja češnjaka
- 1 i pol tikvica narezana na okrugle ploške debljine 1 cm
- 1 i pol crvena svježa paprika narezana na trakice
- 1 mali ljubičasti luk narezan na okrugle ploške debljine 1 cm
- 5 žlica pesto umaka s bosiljkom
- 75 g de mariniranih čili papričica
- 250 g naribane mozzarella



SREDNJE
PEČENO



JAČE
PEČENO

1. Pomiješajte ulje, ocat, sol, papar i češnjak. Dodajte tikvicu, svježu papriku i luk, a zatim sve promiješajte kako biste dobro prekrili povrće.
2. Odaberite program , izaberite narančastu boju i pritisnite . Lagano nauljite ploče. Kad se gril zagrije, otvorite ga i stavite povrće. Zatvorite gril.
3. Povrće pecite u više navrata, po 3 do 5 minuta, kako bi bilo mekano i dobro pečeno. Namažite pesto umak na 4 kriške peciva. Zatim na njih stavite povrće sa svježim paprikama i sirom. Ostatom peciva zatvorite sendviče. Zatim ploče lagano obrišite višenamjenskom krpom.
4. Odaberite program  i pritisnite . Lagano nauljite ploče. Kad ljubičasta lampica prestane treperiti, otvorite gril, stavite tri sendviča i spustite poklopac. Pecite dok indikatorna lampica ne postane narančasta ili crvena, ovisno o željenom stupnju pečenja. Isto napravite s tri preostala sendviča.

Korisni savjeti

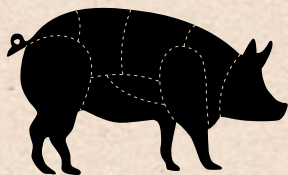
- Kako bi jelo bilo pikantnije, dodajte još čili papričica ili nekoliko kriški začinjene talijanske salame ili pak stavite manje papričica ako želite manje začinjeno jelo.
- Svaki put promijenite okus jednostavno promjenom sira. Probajte sa sirom bocconcini u kriškama, ribanim parmezanom, ementalerom, kozjim sirom ili pak s gorgonzolom.



PUNJENE KOBASICE S JABUKAMA I CHEDDAR SIROM



6 osoba / Vrijeme pripreme: 15 min

Program:



Sastojci

- 6 Bratwurst kobasica
- 150 g krušnih mrvica
- 225 g jabuka (zlatni delišes...) u kockicama
- 1 i pol glavica sitno nasjeckanog mladog luka
- 1 i pol žlica senfa Dijon
- 1 i pol žlica barbecue umaka
- 120 g ribanog sira comté

1. Pomiješate krušne mrvice s jabukama s mladim lukom, senfom i barbecue umakom dok smjesa ne postane homogena. Prerežite kobasice na dva dijela, po dužini, da se otvaraju kao knjiga. Zatim ravnomjerno rasporedite smjesu po kobasicama.
2. Odaberite program  i pritisnite . Lagano nauljite ploče. Kad ljubičasta lampica prestane treperiti, otvorite gril, stavite kobasice i spustite poklopac.
3. Pecite dok indikatorna lampica ne postane crvena. Oprezno izvadite kobasice iz grila i posipajte ih ribanim cheddar sirom. Poslužite sa senfom sa strane.

Korisni savjeti

- Poslužite kobasice sa salatom od kupusa.



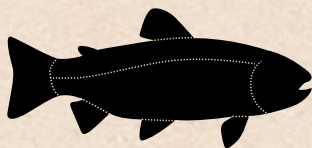
JAČE
PEČENO



LOSOS S UMAKOM OD VRHNJA I KOPRA



6 osoba / Vrijeme pripreme: 15 min

Program:



Sastojci

- 6 fileta lososa, svaki od 125 g
- 1/2 stručka kopra
- 3/4 glavice sitno nasjeckanog luka srebrenca
- 4 žlice limunovog soka
- 2 čajne žličice limunove korice
- 1 nasjeckani češanj češnjaka
- 2 čajne žličice soli i papra
- 60 ml maslinovog ulja
- 125 ml nemasnog svježeg vrhnja

1. Stavite kopar, mladi luk, limunov sok, limunovu koricu, češnjak i polovicu soli i papra u blender. Miksajte dok sve ne bude sitno nasjeckano. Dok blender radi, lagano dodajte ulje dok smjesa ne postane homogena. Podijelite smjesu na dva dijela. Pomiješajte prvu polovicu s kiselim vrhnjem, a zatim je stavite sa strane. Začinite losos ostatkom soli i papra, a zatim ga premažite drugom polovicom smjese umaka s koprom.
2. Odaberite program  i pritisnite . Lagano nauljite ploče. Kad ljubičasta lampica prestane treperiti, otvorite gril, stavite lososa na gril i spustite poklopac.
3. Pecite dok indikatorna lampica ne postane žuta. Losos poslužite s umakom koji ste stavili sa strane.

Korisni savjeti

- Losos poslužite sa svježim špinatom.



SLABIJE
PEČENO



PILEĆA KRILCA S GRILA, BUFFALO STYLE



750 g / Vrijeme pripreme: 5 min

Program:



Sastojci

- 750 g pilećih krilca
- 100 g brašna
- 2 žlice crvene paprike
- 2 čajne žličice soli i papra
- 2 žlice (15 ml) biljnog ulja
- 2 žlice (30 ml) otopljenog maslaca
- 2 žlice (30 ml) umaka od rajčice
- Tabasco

1. Pomiješajte brašno s crvenom paprikom, soli i paprom u velikoj vrećici za zamrzavanje. Dodajte pileća krilca i miješajte dok ne budu u potpunosti prekrivena mješavinom brašna i paprike. Premjestite krilca u zdjelu za salatu i poškopite ih uljem. Miješajte ih dok nisu ravnomjerno prekrivena.
2. Odaberite program  i pritisnite . Lagano nauljite ploče. Kad ljubičasto svjetlo prestane treperiti otvorite gril, stavite piletinu na gril i spustite poklopac, čvrsto pritiščući kako bi krilca doista bila u izravnom dodiru s pločama.
3. Pecite dok indikatorska lampica ne postane crvena, povremeno okrećući krilca. Za to vrijeme, pomiješajte otopljeni maslac, umak od rajčice i tabasco u zdjeli za salatu. Dodajte vruća krilca i miješajte ih dok ne budu potpuno prekrivena.

Korisni savjeti

- Uz krilca poslužite mrkvu i stapke celera.
- Kako bi krilca bila manje pikantna, nemojte stavljati maslac i pikantni umak već ih zamijenite barbecue umakom, umakom od češnjaka ili meda, ili ih poslužite bez umaka uz četvrtine limuna sa strane.

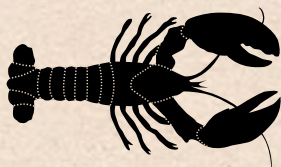


JAČE
PEČENO

REPOVI JASTOGA S GRILA S MASLACEM I BIJELIM VINOM



4 do 6 osoba / Vrijeme pripreme: 10 min

Program:



Sastojci

- 6 repova jastoga
- 60 ml bijelog vina
- 45 ml limunovog soka
- 2 glavice sitno nasjeckane ljutike
- 3 nasjeckana češnja češnjaka
- 1 čajna žličica soli i papra
- 170 g svježeg maslaca razrezanog na kockice
- Četvrtine limuna

1. Pomiješajte vino, limunov sok, ljutiku, češnjak, sol i papar u maloj posudi za kuhanje koju zatim stavite na srednju vatru. Pričekajte da zakipi, a zatim da se pokuha dok količina ne bude odgovarala otprilike 2 žlice (30 ml). Maknite s vatre i pustite da se hladi 1 minutu. Zatim pomalo dodajte kockice maslaca dok ne dobijete homogenu smjesu. Čuvajte umak na toplom.
2. Stavite svaki rep jastoga na njegovu ravnu stranu, a zatim vrh velikog kuhinjskog noža umetnite u bazu repa. Čvrsto pritisnite kako biste prerezali ljusku, do tri četvrtine mesa. Zatim svaki rep otvorite kao knjigu. Začinite jastoga soli i paprom.
3. Odaberite program  i pritisnite . Lagano nauljite ploče. Kad ljubičasta lampica prestane treperiti, otvorite grill, stavite jastoga na grill i spustite poklopac.
4. Pecite dok indikatorna lampica ne postane žuta. Poslužite jastoga s još toplim umakom i četvrtinama limuna sa strane.

Korisni savjeti

- Umak će postati kremastiji ako mu dodate maslaca.



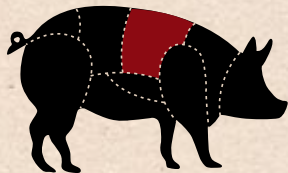
SLABIJE
PEČENO



SVINJSKI KOTLETI S ANANASOM I CHIPOTLE ČILI PAPIČICAMA





6 osoba / Vrijeme pripreme: 10 min

Program:



Sastojci

- 6 svinjskih kotleta (svaki od 175g i debljine 2,5 cm)
- 9 žlica kečapa
- 3 žlice smeđeg šećera
- 2 žlice Worcestershire umaka
- 2 čajne žličice mljevenog kima
- 2 nasjeckana češnja češnjaka
- 1 čajna žličica soli i papra
- 6 kriški ananasa
- Svježi nasjeckani korijandar
- Četvrtine limete
- 1 žlica (15 ml) nasjeckanih chipotle čili papričica

1. Pomiješajte kečap sa šećerom, chipotle čili papričicama, Worcestershire umakom, kimom i češnjakom. Zagrijte u mikrovalnoj pećnici na najjačem programu tijekom 2 minute. Posolite i zapaprite kotlete s obje strane. Zatim ih umočite u pripremljeni umak.
2. Odaberite program  i pritisnite . Lagano nauljite ploče. Kad ljubičasta lampica prestane treperiti, otvorite gril, stavite kotlete na gril i spustite poklopac.
3. Pecite dok indikatorna lampica ne postane narančasta. Premjestite kotlete u tanjur i pokrijte ih aluminijskom folijom. Pustite da odstoji 5 minuta. U isto vrijeme umočite malo ananas u preostali umak s kečapom.
4. Odaberite ručno upravljanje  i pritisnite . Lagano nauljite ploče. Kad ljubičasta lampica prestane treperiti, otvorite gril, stavite ananas na gril i spustite poklopac.
5. Pecite 5 minuta, dok ne bude dobro pečen. Stavite ananas na svinjske kotlete i sve prelijte preostalim umakom. Posipajte korijandrom i poslužite s četvrtinama limete.

Korisni savjeti

- U receptu možete koristiti svježi ananas ili ananas iz konzerve.



SREDNJE
PEČENO



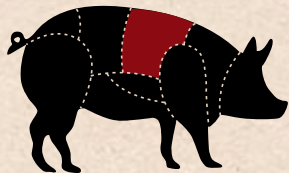
JAČE
PEČENO



CEZAR SALATA SA SLANINOM S GRILA

6 osoba / Vrijeme pripreme: 15 min

Program:



Sastojci

- 2 oprane i narezane glavice rimske zelene salate
- Za pripremu prženih kockica kruha

- 2 kriške kruha
- 2 žlice maslinovog ulja
- 1 sitno nasjeckani češnjak

Umak za salatu

- 1 žutanjak
- 2 žlice limunovog soka
- 2 žlice Worcestershire umaka
- 2 žlice maslinovog ulja
- 4 žlice ribanog parmezana

• Sol i papar

Za završnu pripremu

- 8 kriški slanine debljine 0,4 cm
- 6 žlica svježeg parmezana



SLABIJE
PEČENO





SREDNJE
PEČENO



JAČE
PEČENO

1. Za pripremu prženih kockica kruha

Upalite gril. Odaberite program  i pritisnite .

Pomiješajte maslinovo ulje i češnjak. Sačuvajte češnjak za umak (nije obavezno). Premažite kruh maslinovim uljem u koje je češnjak pustio svoju aromu.

Kad ljubičasta lampica prestane treperiti, otvorite gril, stavite kruh i spustite poklopac. Pecite dok indikatorska lampica ne postane narančasta.

2. Priprema slanine

Odaberite program  i pritisnite .

Kad ljubičasta lampica prestane treperiti, otvorite gril, stavite kriške slanine i spustite poklopac. Pecite dok indikatorska lampica ne postane narančasta.

3. Umak

U posudi pomiješajte žumanjak, ribani parmezan, limunov sok, češnjak (nije obavezno) i Worcestershire umak. Stalno miješajući lagano dodajte maslinovo ulje i ulje uljane repice.

4. Posluživanje

Pomiješajte svježiju zelenu salatu s mješavinom ulja i octa i nekoliko prženih kockica kruha.

Kriške slanine stavite na salatu i posipajte parmezanom.

Korisni savjeti

• Slaninu možete zamijeniti komadićima bijelog pilećeg mesa ili kombinirati slaninu i piletinu.



KRUMPIRI S GRILA

6 osoba / Vrijeme pripreme: 10 min

Program:





*Ja sam
kulinarski chef!*

Sastojci

- Blanširani krumpiri (1 ili 2 krumpira po osobi)
- 4 žlice maslinovog ulja
- 1 zgnječeni češanj češnjaka
- 2 žlice cajunske mješavine začina
- 1 1/2 glavicica nasjeckanog luka
- Sol i papar

Po želji: svježi korijandar / svježe vrhnje po krumpiru

1. Blanširajte krumpir (nekoliko minuta), a zatim ga ostavite da se ohladi i iscijedite vodu. Prerežite ih zatim na dva dijela bez guljenja kore.
2. Upalite gril. Odaberite program , izaberite žutu boju i pritisnite . Pomiješajte krumpire s češnjakom, soli, paprom, začинима, lukom i maslinovim uljem.
3. Kad se gril zagrije, otvorite ga, stavite unutra krumpire i spustite poklopac.
4. Kad su krumpiri pečeni i na njima se vide jaki tragovi grila, izvadite ih iz grila.

Korisni savjeti

- Za jače pečene krumpire, odaberite narančastu boju.
- Dodajte svježeg vrhnja na krumpir ako želite više gurmanskog užitka.



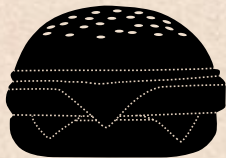
SLABIJE
PEČENO



CLASICUL HAMBURGER DE CASĂ



6 porții / Timp de preparare: 15 min.

Program:



Ingrediente

- 50 g de pesmet
- 75 ml de lapte
- Ierburi de Provence, sare și piper
- 3 ouă bătute
- 75 g de brânză rasă
- 2 căței de usturoi tocați mărunt
- 350 g de carne tocată de vită
- 6 chifle de hamburger, tăiate pe jumătate
- Castraveți murați
- Muștar de Dijon, maioneză

1. Amestecați pesmetul cu laptele, ierburile de Provence, sarea, piperul, ouăle, brânza și usturoi. Adăugați carnea de vită. Amestecați până când totul se uniformizează. Apoi formați 6 hamburgeri de aceeași grosime.
2. Selectați programul  și apăsați butonul . Ungeți cu puțin ulei plăcile. După ce indicatorul violet nu mai clipește, deschideți grătarul, puneți bucățile pe grătar și închideți capacul.
3. Lăsați-le până când indicatorul luminos devine roșu. Puneți sosurile sau condimentele dorite pe jumătățile de chiflă de hamburger și așezați o bucată de carne pe ele. Puneți garniturile dorite pe hamburgeri și așezați cele două jumătăți de chiflă una peste alta.

Sfaturi

- Adăugați ciuperci sotate, ceapă și ardei gras pentru a obține un hamburger și mai savuros.
- Serviți hamburgerii cu o salată Cezar.
- Puteți să folosiți doar carne de vită sau să faceți un amestec din carne de vită, vițel, porc etc., dacă doriți, pentru a obține un hamburger la fel de delicios.



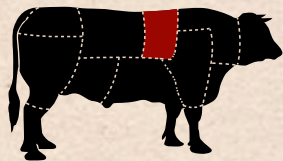
BINE FĂCUT



ANTRICOT LA GRĂȚAR CU SOS CHIMICHURRI



3 porții / *Temp de preparare: 15 min.*

Program:



Ingrediente

- 3 antricoate, fiecare de aproximativ 175 g
- 3 linguri de oțet de vin
- 2 linguri de zeamă de lămâie
- 6 căței de usturoi tocați mărunț
- 2 lingurițe de sare și piper
- 1 linguriță de praf de boia
- 2 foi de dafin
- 4 linguri de ulei de măsline
- 1 legătură de pătrunjel tocat mărunț

1. Amestecați oțetul cu zeama de lămâie, usturoiul, sarea, piperul, praful de boia și foile de dafin. Apoi adăugați uleiul de măsline, amestecați, puneți pătrunjelul. Lăsați să se odihnească amestecul minimum 15 minute, apoi scoateți foile de dafin.
2. Între timp, tamponați antricoatele cu prosoape de hârtie. Condimentați-le pe fiecare parte cu sare și piper.
3. Selectați programul  și apăsați butonul . Ungeți cu puțin ulei plăcile. După ce indicatorul violet nu mai clipește, deschideți grătarul, puneți carnea pe grătar și închideți capacul.
4. Lăsați-o până când indicatorul luminos arată gradul dorit de preparare: galben = puțin făcut, portocaliu = mediu, roșu = bine făcut. Puneți carnea pe o farfurie și acoperiți-o cu folie de aluminiu. Lăsați-o să se odihnească 5 minute. Serviți antricoatele cu sosul chimichurri lângă ele.

Sfaturi

- Serviți-le cu o salată de roșii cu busuioc.
- După preferințe, puteți înlocui antricoatele cu alte bucăți de carne de vită, de exemplu cu vrăbioare.



PUȚIN
FĂCUT



MEDIU



BINE FĂCUT



PANINI PICANTE CU LEGUME LA GRĂTAR





6 porții / Timp de preparare: 15 min.

Program:



Ingrediente

- 6 panini tăiate pe jumătate în lungime
- 5 linguri de ulei de măsline
- 3 lingurițe de oțet balsamic
- 1 linguriță de sare și piper
- 4 căței de usturoi tocați mărunt
- 1 1/2 dovlecel tăiat în rondele de 1 cm grosime
- 1 1/2 ardei gras roșu tăiat în fâșii
- 1 ceapă roșie mică tăiată rondele de 1 cm grosime
- 5 linguri de sos pesto cu busuioc
- 75 g de ardei iuți marinați
- 250 g de mozzarella rasă

1. Amestecați uleiul, carnea, sarea, piperul și usturoiul. Adăugați dovlecelul, ardeul gras și ceapa, apoi amestecați totul pentru a omogeniza conținutul.
2. Selectați programul , alegeți culoarea portocalie și apăsați butonul . Ungeți cu puțin ulei plăcile. După ce grătarul s-a preincălzit, deschideți capacul și puneți legumele. Închideți capacul grătarului.
3. Coaceți legumele în mai multe serii, timp de 3-5 minute, cât să fie moi și bine pătrunse. Ungeți cu sos pesto cele 4 felii de pâine. Apoi puneți legumele deasupra, împreună cu ardeii și brânza. Puneți peste felia de pâine rămasă. Apoi, cu grijă, ștergeți plăcile cu un prosop de hârtie.
4. Selectați programul  și apăsați butonul . Ungeți cu puțin ulei plăcile. După ce indicatorul violet nu mai clipește, deschideți grătarul, puneți trei sandvičuri și închideți capacul. Lăsați-le până când indicatorul luminos este portocaliu sau roșu, în funcție de gradul dorit de preparare. Procedați la fel pentru restul de trei sandvičuri.

Sfaturi

- Pentru sandvičuri și mai picante puneți mai mulți ardei iuți și chiar câteva felii de salami italian picant, ori dimpotrivă, scoateți ardeii iuți pentru a obține o rețetă mai dulce.
- Schimbați gustul de fiecare dată, folosind un alt tip de brânză. Încercați cu bucăți tăiate de bocconcini, parmezan ras, emmental, brânză de capră sau chiar gorgonzola.



MEDIU



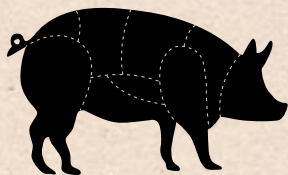
BINE FĂCUT



CÂRNAȚI UMPLUȚI CU MERE ȘI BRÂNZĂ CHEDDAR



6 porții / Timp de preparare: 15 min.

Program:



Ingrediente

- 6 cârnați Bratwurst
- 150 g de pesmet
- 225 g de mere (golden etc.) tăiate cuburi
- 1 1/2 ceapă verde tocată mărunt
- 1 1/2 lingură de muștar de Dijon
- 1 1/2 lingură de sos pentru grătar
- 120 g de brânză comté rasă

1. Amestecați pesmetul cu merele și ceapa verde, muștarul și sosul pentru grătar până când se omogenizează. Tăiați cârnații pe jumătate, în lungime. Apoi puneți pe cârnați în strat uniform amestecul.
2. Selectați programul  și apăsați butonul . Ungeți din abundență cu ulei plăcile. După ce indicatorul violet nu mai clipește, deschideți grătarul, puneți cârnații și închideți capacul.
3. Lăsați-i până când indicatorul luminos este roșu. Luați cu grijă de pe grătar cârnații și presărați peste ei brânză cheddar rasă. Serviți cu muștar lângă.

Sfaturi

- Serviți cârnații cu o salată de varză.



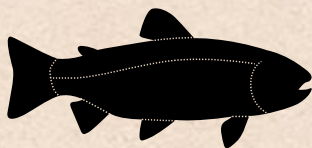
BINE FĂCUT



SOMON CU SOS DE SMÂNTÂNĂ ȘI MĂRAR



6 porții / Timp de preparare: 15 min.

Program:



Ingrediente

- 6 fileuri de somon, fiecare de aproximativ 125 g
- 1/2 de legătură de mărar
- 3/4 de ceapă albă, tocată mărunt
- 4 linguri de zeamă de lămâie
- 2 lingurițe de coajă de lămâie
- 1 cățel de usturoi tocat
- 2 lingurițe de sare și piper
- 60 ml de ulei de măsline
- 125 ml de smântână degresată

1. Puneți mărarul, ceapa verde, zeama de lămâie, coaja, usturoiul și jumătate din cantitatea de sare și piper într-un blender. Țineți în funcțiune blenderul până când totul este tocat mărunt. Având blenderul în funcțiune, turnați ușor uleiul până când se omogenizează totul. Împărțiți în două amestecul. Amestecați prima jumătate cu smântâna, puneți-o deoparte. Condimentați somonul cu restul de piper și sare, apoi ungeți-l cu cealaltă jumătate de sos.
2. Selectați programul  și apăsați butonul . Ungeți cu puțin ulei plăcile. După ce indicatorul violet nu mai clipește, deschideți grătarul, puneți somonul pe grătar și închideți capacul.
3. Lăsați-l până când indicatorul luminos este galben. Serviți somonul împreună cu sosul pe care l-ați păstrat.

Sfaturi

- Serviți somonul cu frunze de spanac proaspete.



PUȚIN
FĂCUT



ARIPI DE PUI LA GRĂȚAR ÎN STIL BUFFALO



750 g / Timp de preparare: 5 min.

Program:



Ingrediente

- 750 g de aripi de pui
- 100 g de făină
- 2 linguri de boia
- 2 lingurițe de sare și piper
- 2 linguri (15 ml) de ulei vegetal
- 2 linguri (30 ml) de unt topit
- 2 linguri (30 ml) de sos de roșii
- Tabasco

1. Amestecați făina cu boia, sare și piper într-o pungă mare pentru congelare. Adăugați aripile de pui și amestecați până când sunt acoperite bine cu făină și boia. Puneți aripile într-un bol de salată și stropiți-le cu ulei. Amestecați până când sunt unse uniform.
2. Selectați programul  și apăsați butonul . Ungeți cu puțin ulei plăcile. După ce indicatorul violet nu mai clipește, deschideți grătarul, puneți aripile de pui pe grătar și închideți capacul, apăsând bine astfel încât aripile să fie în contact cu plăcile.
3. Din când în când, întoarceți aripile și lăsați-le până când indicatorul luminos este roșu. Între timp, amestecați untul topit, sosul de roșii și tabasco într-un bol de salată. Puneți aripile calde și amestecați până când sunt acoperite bine în sos.

Sfaturi

- Puneți lângă aripi morcovi și tije de țelină.
- Pentru aripi mai puțin picante, nu puneți untul și sosul picant, ci înlocuiți-le cu sos pentru grătar, sos cu usturoi și miere sau serviți-le fără sos, cu sferturi de lămâie lângă.



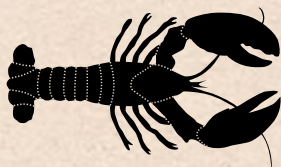
BINE FĂCUT



COZI DE HOMAR LA GRĂTAR CU UNT ȘI VIN ALB



4-6 porții / Timp de preparare: 10 min.

Program:



Ingrediente

- 6 cozi de homar
- 60 ml de vin alb
- 45 ml de zeamă de lămâie
- 2 hașme tocate mărunt
- 3 căței de usturoi tocați mărunt
- 1 linguriță de sare și piper
- 170 g de unt proaspăt tăiat cuburi
- Sferturi de lămâie

1. Amestecați vinul, zeama de lămâie, hașma, usturoiul, sarea și piperul într-un vas mic, pe care îl puneți apoi la foc mediu. Dați în fiert, apoi reduceți amestecul până obțineți aproape 2 linguri (30 ml). Luați de pe foc și lăsați să se răcească 1 minut. Adăugați cuburile de unt treptat, până obțineți un amestec omogen. Țineți sosul la cald.
2. Așezați fiecare coadă de homar pe parte plată, apoi introduceți un cuțit mare de bucătărie la baza cozii. Apăsăți puternic pentru a tăia carapacea, până la trei sferturi din carne. Desfaceți cozile ca pe o carte. Asezonați homarul cu sare și piper.
3. Selectați programul  și apăsați butonul . Ungeți cu puțin ulei plăcile. După ce indicatorul violet nu mai clipește, deschideți grătarul, puneți homarul pe grătar și închideți capacul.
4. Lăsați-l până când indicatorul luminos este galben. Serviți homarul cu sosul cald, cu sferturi de lămâie alături.

Sfaturi

- Puteți să adăugați smântână la sosul de unt.



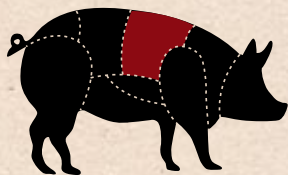
PUȚIN
FĂCUT



COTLETE DE PORC CU ANANAS ȘI ARDEI AFUMAȚI





6 porții / Timp de preparare: 10 min.

Program:



Ingrediente

- 6 cotlete de porc (fiecare de 175 g și 2,5 cm grosime)
- 9 linguri de ketchup
- 3 linguri de zahăr brun
- 2 linguri de sos Worcestershire
- 2 lingurițe de chimen măcinat
- 2 căței de usturoi tocați mărunt
- 1 linguriță de sare și piper
- 6 rondele de ananas
- coriandru proaspăt tocat
- Sferturi de lămâie verde
- 1 lingură (15 ml) de ardei afumați tocați

1. Amestecați ketchupul cu zahăr, ardei afumat, sos Worcestershire, chimen și usturoi. Încălziți amestecul la microunde la putere maximă timp de 2 minute. Se sarează și se piperează cotletele pe ambele părți. Ungeți-le cu sosul pregătit.
2. Selectați programul  și apăsați butonul . Ungeți cu puțin ulei plăcile. După ce indicatorul violet nu mai clipește, deschideți grătarul, puneți cotletele pe grătar și închideți capacul.
3. Lăsați-le până când indicatorul luminos este portocaliu. Puneți cotletele pe o farfurie și acoperiți-le cu folie de aluminiu. Lăsați-le să se odihnească 5 minute. Între timp, puneți un pic din sosul cu ketchup rămas pe ananas.
4. Selectați modul manual  și apăsați butonul . Ungeți cu puțin ulei plăcile. După ce indicatorul violet nu mai clipește, deschideți grătarul, puneți ananasul pe grătar și închideți capacul.
5. Lăsați-l 5 minute, până când este pătruns bine. Puneți rondelele de ananas pe cotletele de porc și turnați peste restul de sos. Presărați coriandru și serviți cu sferturi de lămâie verde.

Sfaturi

- Rețeta se poate prepara cu ananas proaspăt sau din conservă.



MEDIU



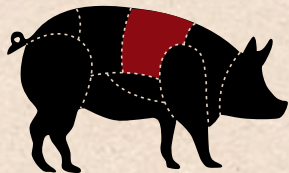
BINE FĂCUT

SALATĂ CEZAR CU BACON LA GRĂTAR



6 porții / Timp de preparare: 15 min.

Program:



Ingrediente

- 2 lăptuci spălate și tăiate
- Pentru crutoane
- 2 felii de pâine
- 2 linguri de ulei de măsline
- 1 cățel de usturoi tocat
- Pentru aseasonare
- 1 gălbenuș de ou
- 2 linguri de zeamă de lămâie
- 2 linguri de sos Worcestershire
- 2 linguri de ulei de rapiță
- 4 linguri de parmezan ras
- sare și piper
- Pentru finisare
- 8 felii de bacon de 0,4 cm grosime
- 6 linguri de parmezan proaspăt



PUȚIN
FĂCUT





MEDIU



BINE FĂCUT

1. Pentru crutoane

Porniți grătarul. Selectați programul  și apăsați butonul .

Amestecați uleiul de măsline cu usturoiul. Păstrați niște usturoi pentru sos (opțional). Ungeți pâinea cu uleiul cu usturoi.

După ce indicatorul violet nu mai clipește, deschideți grătarul, puneți pâinea și închideți capacul. Lăsați-o până când indicatorul luminos este portocaliu.

2. Prepararea baconului

Selectați programul  și apăsați butonul .

După ce indicatorul violet nu mai clipește, deschideți grătarul, puneți feliile de bacon și închideți capacul. Lăsați-le până când indicatorul luminos este portocaliu.

3. Pentru aseasonare

Amestecați într-un vas gălbenușurile de ou, parmezanul ras, zeama de lămâie, usturoiul (opțional) și sosul Worcestershire. Bătând cu telul continuu, încorporați ușor uleiul de măsline și uleiul de rapiță.

4. Pentru servire

Amestecați salata verde cu vinegreta și câteva crutoane. Puneți peste salată feliile de bacon și presărați parmezan.

Sfaturi

- Puteți înlocui baconul cu bucăți de piept de pui sau chiar le puteți asocia pe amândouă.



CARTOFI LA GRĂȚAR

6 porții / Timp de preparare: 10 min.

Program:





Eu sunt
bucătarul!

Ingrediente

- Cartofi fierți (1-2 cartofi de persoană)
- 4 linguri de ulei de măsline
- 1 cățel de usturoi zdrobit
- 2 linguri de condimente cajun
- 1 1/2 ceapă tocată
- Sare și piper

Opțional: coriandru proaspăt/
smântână peste cartofi

1. După ce ați fiert cartofii (câteva minute), lăsați-i să se răcească și scurgeți-i de apă. Tăiați-i în două cu tot cu coajă.
2. Porniți grătarul. Selectați programul , alegeți culoarea galbenă și apăsați butonul .
3. După ce grătarul s-a preîncălzit, deschideți capacul, puneți cartofii și închideți capacul.
4. După ce cartofii s-au făcut bine la grătar și sunt pătrunși, scoateți-i.

Sfaturi

- Pentru cartofi mai pătrunși, puteți să îi lăsați mai mult timp pe grătar.
- Adăugați smântână peste cartofi pentru mai multă savoare.



PUȚIN
FĂCUT



