

# DOMO

*A party at home!*



## DELI-FRYER

DO543FR





**NL**

## **INHOUDSTAFEL**

Klik hier voor een overzicht van de recepten in het Nederlands >

---

**FR**

## **CONTENU**

Cliquez ici pour un aperçu des recettes en français >

---

**DE**

## **INHALT**

Klicken Sie hier für eine Übersicht der Rezepte auf Deutsch >

---

**EN**

## **CONTENT**

Click here for an overview of the recipes in English >

---

**CZ**

## **OBSAH**

Pro zobrazení přehledu receptů klikněte zde >

---



## RECEPTEN



**ZELFGEMAAKTE FRIETEN**

>



**GEMARINEERDE KIPPENBOUTJES**

>



**PAPILLOT VAN ZALM MET GROENTJES**

>



**AARDAPPELWEDGES**

>



**HONING-MOSTERD KIPFILET**

>



**STRACCIATELLAMUFFINS**

>



## ZELFGEMAAKTE FRIETEN



4 personen



Bereidingstijd: 60 min.

### INGREDIËNTEN

- 1 kg aardappelen
- Snuifje zout

### BEREIDING

1. Schil 1 kg aardappelen en snij ze in frieten van ongeveer 1 cm dik.
2. Laat ze 30 minuten in water weken. Dep ze hierna goed droog.
3. Doe de frieten in een kom en voeg een eetlepel olie toe.
4. Bak de frieten een eerste keer, gedurende 18 minuten, op 140°C.
5. Laat de frieten na de eerste bakbeurt afkoelen in een schaal met keukenpapier.  
Bak de frieten een tweede keer, gedurende 12 minuten, op 180°C.
6. Haal de frieten uit de friteuse wanneer de tijd om is en het belsignaal gaat.
7. Bestrooi met wat zout en serveer.

## GEMARINEERDE KIPPENBOUTJES



4 personen



Bereidingstijd: 1 u 20 min.

### INGREDIËNTEN

#### Kip:

- 10 kippenboutjes

#### Marinade:

- 210 ml tomatenketchup
- 8 el worcestersaus
- 4 el sojasaus
- 4 el rode wijnazijn
- 4 el suiker
- 4 el sweet chilisaus
- 2 mespuntjes paprikapoeder

#### Garnituur:

- Chutney (bv. van appel-mango)

### BEREIDING

1. Breng in een grote kookpot een ruime hoeveelheid gezouten water aan de kook.
2. Leg de kippenboutjes in het kokend water en laat ze 10 minuten koken.
3. Laat ze goed uitlekken en dep droog met behulp van keukenpapier.
4. Vermeng de ingrediënten voor de marinade en laat de kippenboutjes hierin minstens een uur marineren.
5. Bak de boutjes gedurende 10 minuten op 180°C in de Deli-Fryer.
6. Serveer met een chutney.



## PAPILLOT VAN ZALM MET GROENTJES



1 persoon/papillot



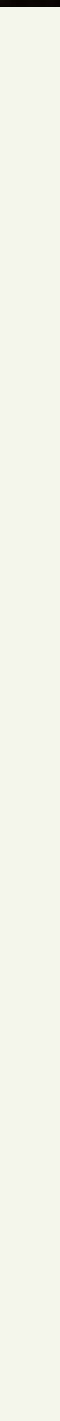
Bereidingstijd: 30 min.

### INGREDIËNTEN

- ± 150 g zalm
- ¼ courgette
- 1 zoete puntpaprika
- 10 kerstomaten
- 1 wortel
- citroensap
- peper en zout

### BEREIDING

1. Verwarm de deli-fryer voor op 200°C.
2. Snij de courgette, zoete paprika en wortel fijn. Halveer de kerstomaatjes.
3. Neem een stukje aluminiumfolie of bakpapier en leg er de zalm in. Besprenkel de zalm met wat citroensap en kruid met peper en zout.
4. Doe de groentjes bij de zalm. Sluit de papillot.
5. Bak de papillot in de deli-fryer op 200°C gedurende 20 minuten.



## AARDAPPELWEDGES



4 personen



Bereidingstijd: 30 min.

### INGREDIËNTEN

- 12 middelgrote aardappelen
- 4 tl zout
- 4 tl lookpoeder
- 4 tl Italiaanse kruiden
- 50 g geraspte parmezaanse kaas
- olijfolie

### Garnituur:

- yoghurt - blauwekaasdressing met peterselie om te dippen

### BEREIDING

1. Snij de aardappelen in wedges – dit mag met de schil er nog aan – en doe de wedges in een kom. De dikte van de wedges zal de gaartijd bepalen. Hoe dunner de wedges gesneden zijn, hoe sneller ze klaar zullen zijn. Doe de wedges in een kom en voeg een eetlepel olijfolie toe. Meng goed.
2. Verwarm de friteuse voor op 180°C.
3. Meng in een andere kom het zout, het lookpoeder en de Italiaanse kruiden.
4. Doe de geraspte parmezaan bij de wedges en meng goed.
5. Bestrooi de wedges met de kruidenmix.
6. Doe de wedges in het frituurmandje.
7. Bak de wedges gedurende 18 à 22 minuten op 180°C. De baktijd is afhankelijk van de dikte van de wedges.
8. Schud de wedges na 10 minuten.
9. Serveer met een yoghurt- of blauwekaasdressing, opgefrist met peterseliesnippers, om te dippen.



## HONING-MOSTERD KIPFILET



4 personen



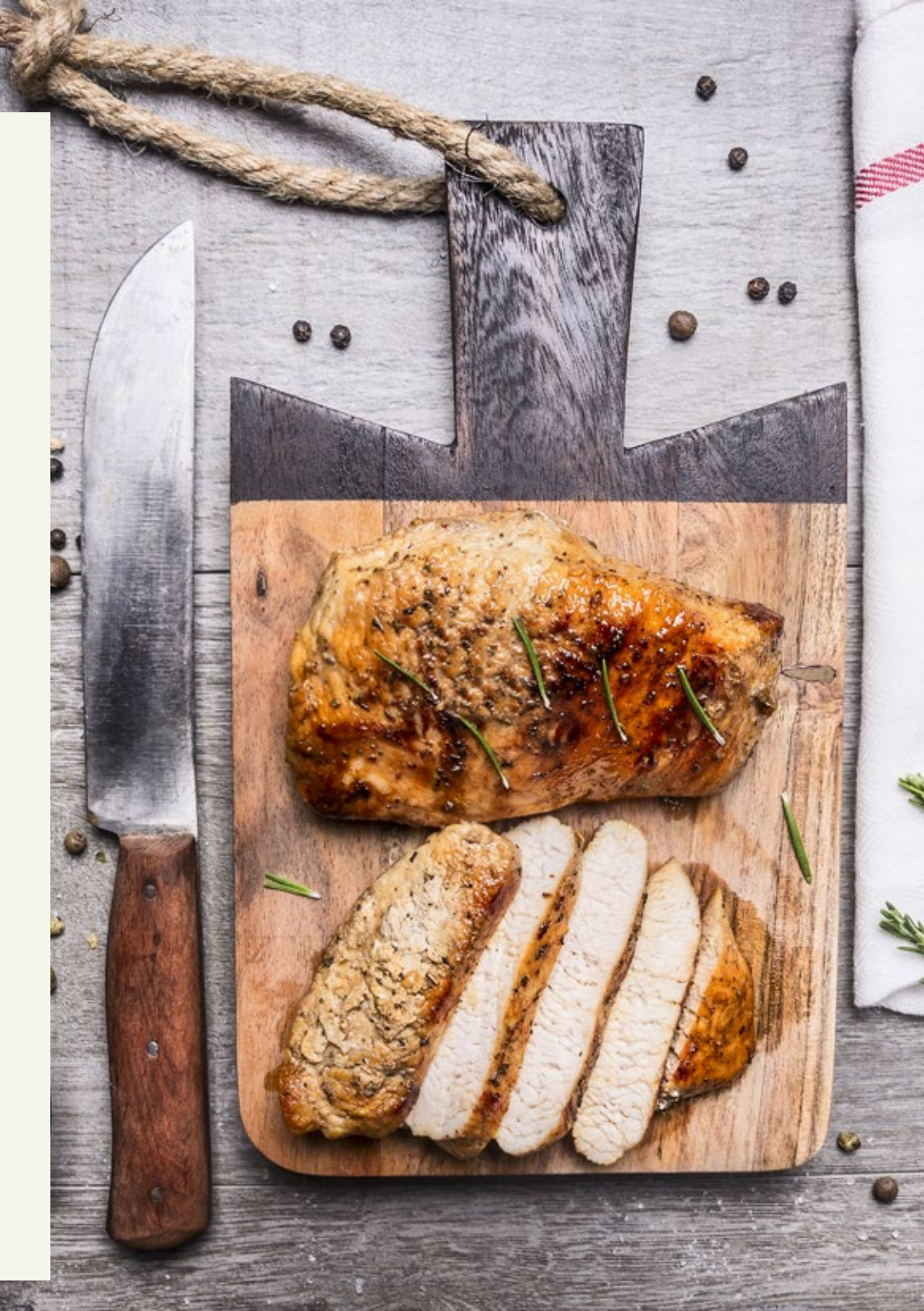
Bereidingstijd: 20 min.

### INGREDIËNTEN

- 4 kipfilets
- 60 ml honing
- 60 ml dijonmosterd
- 2 el zoete mosterd (optioneel)
- zout
- peper

### BEREIDING

1. Verwarm de friteuse voor op 200°C.
2. Breng de kipfilet op smaak met peper en zout.
3. Bak de kipfilet gedurende 15 minuten op 200°C.
4. Doe de honing en de mosterd in een kom en klop goed door mekaar.
5. Haal de kipfilet uit de friteuse en strijk ze in met het honing-mosterdmengsel wanneer de kipfilet nog heet is.
6. Serveer met een fris slaatje of in een wrap.



## STRACCIATELLAMUFFINS



4 personen



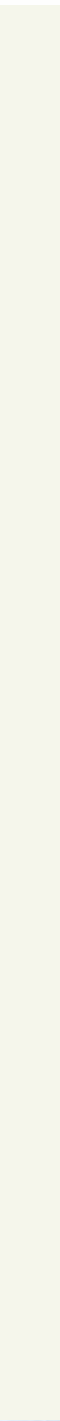
Bereidingstijd: 40 min.

### INGREDIËNTEN

- 150 g bloem
- 100 g gemalen amandelen
- 4 tl bakpoeder
- 100 g chocoladedruppels of -stukjes
- 100 ml neutrale olie
- 100 g suiker
- 2 pakjes vanillesuiker
- 150 g verse kaas
- 2 eieren
- 2 el amandellikeur (naar wens)
- siliconen muffinvormpjes of minstens 2 papieren vormpjes per muffin

### BEREIDING

1. Meng de bloem met de amandelen, het bakpoeder en de chocolade.
2. Roer de olie met de suiker, de vanillesuiker en het ei tot een glad geheel.
3. Roer hier de verse kaas en de amandellikeur onder.
4. Meng nu de droge ingrediënten onder de natte ingrediënten tot een mooi deeg.
5. Verwarm de friteuse voor op 160°C.
6. Vul de muffinvormpjes voor 2/3 met het deeg.
7. Plaats de gevulde muffinvormpjes in het frituurmandje en bak gedurende 15 à 18 minuten op 160°C.





## RECETTES



**FRITES MAISON**

>



**PILONS DE POULET MARINÉS**

>



**PAPILLOTE DE SAUMON**

>



**QUARTIERS DE POMME DE TERRE**

>



**FILET DE POULET MIEL-MOUTARDE**

>



**MUFFINS STRACCIATELLA**

>



## FRITES MAISON



4 personnes



Temps de préparation : 60 min.

### INGRÉDIENTS

- 1 kg pommes de terre
- une pincée de sel

### PRÉPARATION

1. Épluchez 1 kg de pommes de terre, puis coupez-les en frites d'environ 1 cm d'épaisseur.
2. Laissez-les tremper dans l'eau pendant 30 minutes. Séchez-les ensuite en tamponnant.
3. Placez les frites dans un récipient, ajoutez une c. à soupe d'huile.
4. Précuisez les frites pendant 18 minutes à 140°C.
5. Après la première cuisson, laissez refroidir les frites. Faites cuire les frites une deuxième fois pendant 12 minutes à 180°C.
6. Retirez les frites de la friteuse lorsque le temps est écoulé et que la sonnerie retentit.
7. Ajoutez un peu de sel et servez.

## PILONS DE POULET MARINÉS



4 personnes



Temps de préparation: 1 h 20 min.

### INGRÉDIENTS

#### poulet:

- 10 pilons de poulet

#### Marinade:

- 210 ml de ketchup
- 8 c. à s. de sauce Worcestershire
- 4 c. à s. de sucre
- 4 c. à s. de vinaigre de vin rouge
- 4 c. à s. de sauce soja
- 4 c. à s. de sauce chili douce
- 2 pointes de couteau de poudre de paprika séché

#### Garniture:

- Chutney (pomme-mangue, par exemple)

### PRÉPARATION

1. Dans une grande casserole, portez à ébullition une grande quantité d'eau salée.
2. Plongez les pilons de poulet dans l'eau bouillante et faites cuire 10 minutes.
3. Laissez-les égoutter convenablement et tamponnez-les avec du papier absorbant afin de les sécher.
4. Incorporez les ingrédients de la marinade et laissez les pilons de poulet mariner pendant au moins une heure.
5. Disposez les pilons dans l'appareil Deli-Fryer et faites cuire pendant 10 minutes à 180 °C.
6. Servez avec un chutney.



## PAPILLOTE DE SAUMON, ACCOMPAGNÉE DE LÉGUMES



1 personne/papillote



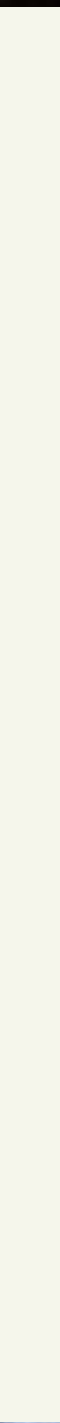
Temps de préparation: 30 min.

### INGRÉDIENTS

- ± 150 g de saumon
- ¼ de courgette
- 1 piment doux
- 10 tomates cerises
- 1 carotte
- jus de citron
- poivre et sel

### PRÉPARATION

1. Préchauffez le Deli-Fryer à 200 °C.
2. Émincez la courgette, le piment doux et la carotte. Coupez les tomates cerises en deux.
3. Déposez le saumon dans une feuille de papier aluminium ou de papier sulfurisé. Arrosez du jus de citron, et assaisonnez de sel et de poivre.
4. Ajoutez les légumes. Scellez la papillote.
5. Faites cuire pendant 20 minutes à 200 °C.



## QUARTIERS DE POMME DE TERRE



4 personnes



Temps de préparation: 30 min.

### INGRÉDIENTS

- 12 pommes de terre
- 4 c. à café de sel
- 4 c. à café d'ail en poudre
- 4 c. à café d'épices italiennes
- 50 g de parmesan râpé
- huile d'olive

### Garniture:

- vinaigrette au yaourt ou au fromage bleu avec du persil

### PRÉPARATION

1. Coupez les pommes de terre - épluchées ou non - en quartiers, puis placez-les dans un récipient. L'épaisseur des quartiers déterminera le temps de cuisson. Plus les quartiers sont fins, plus vite ils seront prêts. Ajoutez une c. à soupe d'huile. Mélangez bien.
2. Préchauffez la friteuse à 180°C.
3. Dans un autre récipient, mélangez le sel, l'ail en poudre et les épices.
4. Ajoutez le parmesan râpé aux quartiers, puis mélangez bien.
5. Saupoudrez les quartiers du mélange d'épices.
6. Placez les quartiers dans le panier.
7. Faites cuire pendant 18 à 22 minutes à 180°C. Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur.
8. Secouez après 10 minutes.
9. Servez avec une vinaigrette au yaourt ou fromage bleu et rafraîchissez avec des brins de persil.



## FILET DE POULET MIEL-MOUTARDE



4 personnes



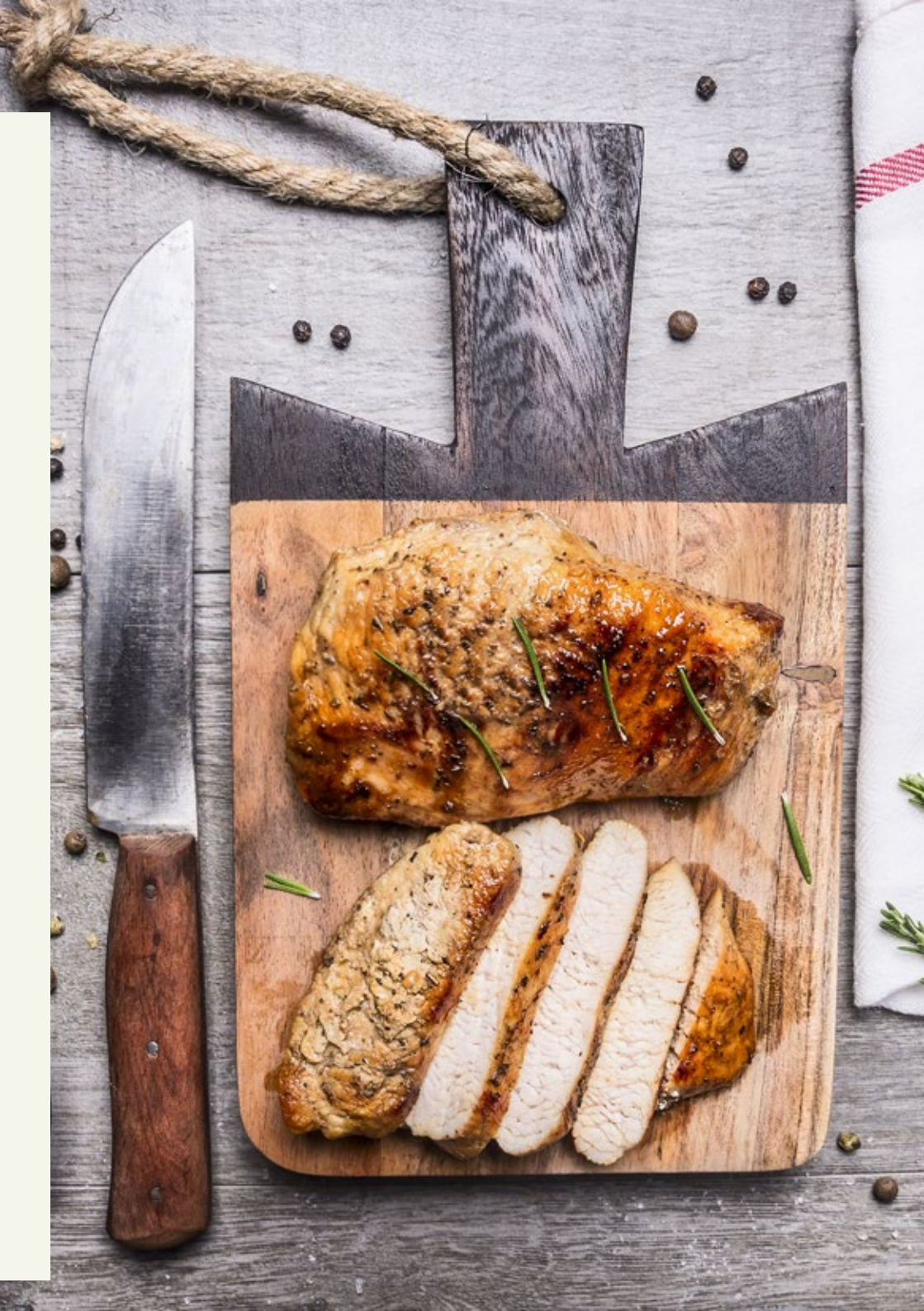
Temps de préparation: 20 min.

### INGRÉDIENTS

- 4 filets de poulet
- 60 ml de miel
- 60 ml de moutarde de Dijon
- 2 c. à soupe de moutarde douce (facultatif)
- sel
- poivre

### PRÉPARATION

1. Préchauffez la friteuse à 200°C.
2. Assaisonnez les filets de poulet.
3. Faites cuire les filets de poulet pendant 15 minutes à 200°C.
4. Versez le miel et la moutarde dans un récipient, puis battez bien le tout.
5. Retirez les filets de poulet de la friteuse, puis enduisez-les du mélange miel / moutarde lorsque les filets de poulet sont encore chauds.
6. Servez avec une salade fraîche ou dans un wrap.



## MUFFINS STRACCIATELLA



4 personnes



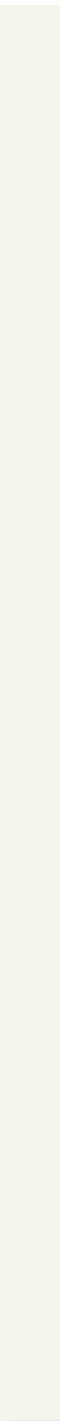
Temps de préparation: 40 min.

### INGRÉDIENTS

- 150 g de farine
- 100 g d'amandes en poudre
- 4 c. à café de levure chimique
- 100 g de pépites de chocolat ou de morceaux de chocolat
- 100 ml d'huile neutre
- 100 g de sucre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 2 oeufs
- 150 g de fromage frais
- 2 c. à soupe de liqueur d'amandes (facultatif)
- moules à muffins en silicone ou au moins 2 moules en papier par muffin.

### PRÉPARATION

1. Mélangez la farine avec les amandes, la levure chimique et le chocolat.
2. Mélangez l'huile, le sucre, le sucre vanillé et l'oeuf jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse.
3. Mélangez le fromage frais et la liqueur d'amandes.
4. Incorporez ensuite les ingrédients secs aux ingrédients humides jusqu'à l'obtention d'une belle pâte.
5. Préchauffez la friteuse à 160°C.
6. Remplissez les moules à muffins aux 2/3.
7. Placez les moules à muffins remplis dans le panier de la friteuse, puis faites cuire les muffins pendant 15 à 18 minutes à 160°C.





## REZEPTE



**SELBST GEMACHTE POMMES FRITES**

>



**MARINIERTE HÄHNCHENSCHENKEL**

>



**IN ALUFOLIE GEBACKENER LACHS MIT GEMÜSE**

>



**KARTOFFELVIERTEL**

>



**HÜHNERFILET MIT HONIGSENF**

>



**STRACCIATELLA-MUFFINS**

>



## SELBST GEMACHTE POMMES FRITES



4 Personen



Vorbereitungszeit: 60 min.

### ZUTATEN

- 1 kg Kartoffeln
- 1 Prise Salz

### ZUBEREITUNG

1. Schälen Sie 1 kg Kartoffeln und schneiden Sie diese in Pommes frites einer Stärke von etwa 1 cm.
2. Weichen Sie diese 30 Minuten in Wasser ein. Tupfen Sie sie anschließend gut ab.
3. Geben Sie die Pommes frites in eine Schüssel und geben Sie einen Esslöffel Öl hinzu.
4. Frittieren Sie die Pommes frites zunächst für 18 Minuten auf 140°C.
5. Lassen Sie die Pommes frites nach dem ersten Frittieren in einer Schale mit Küchenpapier abkühlen.  
Frittieren Sie die Pommes frites ein zweites Mal für 12 Minuten auf 180°C.
6. Wenn das Signal ertönt, nehmen Sie die Pommes frites aus der Fritteuse.
7. Bestreuen Sie die Pommes frites mit etwas Salz und servieren Sie sie.

## MARINIERTE HÄHNCHENSCHENKEL



4 Personen



Vorbereitungszeit: 1 Std 20 min.

### ZUTATEN

#### Hähnchen:

- 10 Hähnchenschenkel (Drumsticks)

#### Marinade:

- 210 ml Tomatenketchup
- 8 Esslöffel Worcestersauce
- 4 Esslöffel Rotweinessig
- 4 Esslöffel Zucker
- 4 Esslöffel Sojasauce
- 4 Esslöffel süße Chilisauce
- 2 Messerspitzen Paprikapulver

#### Garnierung:

Chutney (z. B. Apfel-Mango usw.)

### ZUBEREITUNG

1. Eine große Menge Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen.
2. Die Hähnchenschenkel in das kochende Wasser geben und 10 Minuten lang kochen lassen.
3. Gut abtropfen lassen und mit Küchenpapier trocken tupfen.
4. Die Zutaten für die Marinade mischen und die Hähnchenschenkel mindestens eine Stunde darin marinieren lassen.
5. Die Hähnchenschenkel 10 Minuten lang bei 180 °C in der Fritteuse backen.
6. Mit einem Chutney servieren.



## IN ALUFOLIE GEBACKENER LACHS MIT GEMÜSE



1 Person/Lachs



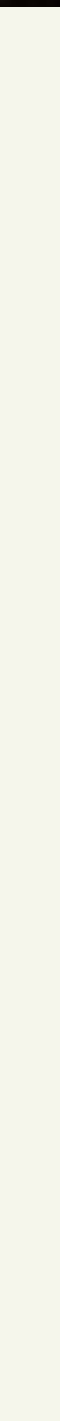
Vorbereitungszeit: 30 min.

### ZUTATEN

- ± 150 g Lachs
- ¼ Zucchini
- 1 süße Paprika
- 10 Kirschtomaten
- 1 Karotte
- Zitronensaft
- Pfeffer und Salz

### ZUBEREITUNG

1. Heizen Sie den Deli-Fryer auf 200 °C vor.
2. Schneiden Sie die Zucchini, die süße Paprika und die Karotte klein. Halbieren Sie die Kirschtomaten.
3. Nehmen Sie ein Stück Alufolie oder Backpapier und legen Sie den Lachs hinein. Besprenkeln Sie den Lachs mit etwas Zitronensaft und würzen Sie mit Pfeffer und Salz.
4. Geben Sie die Gemüse zum Lachs. Schließen Sie die Folientasche.
5. Backen Sie die Folientasche im Deli-Fryer für 20 Minuten bei 200 °C.



## KARTOFFELVIERTEL



4 Personen



Vorbereitungszeit: 30 min.

### ZUTATEN

- 12 mittelgroße Kartoffeln
- 4 TL Salz
- 4 TL Knoblauchpulver
- 4 TL italienische Kräuter
- 50 g geriebener Parmesan
- Olivenöl

### Garnierung:

Joghurt- oder Blauschimmelkäsedressing  
mit Petersilie

### ZUBEREITUNG

1. Schneiden Sie die Kartoffeln in Viertel – ohne oder mit Schale – und geben Sie die Viertel anschließend in eine Schüssel. Die Stärke der Viertel bestimmt die Garzeit. Je dünner diese geschnitten sind, desto schneller sind sie fertig. Geben Sie die Viertel in eine Schüssel und geben Sie einen Esslöffel Olivenöl hinzu. Gut mischen.
2. Heizen Sie die Fritteuse auf 180°C vor.
3. Mischen Sie in einer anderen Schüssel Salz, Knoblauchpulver und die italienischen Kräuter.
4. Geben Sie den geriebenen Parmesan zu den Vierteln und mischen Sie alles gut durch.
5. Bestreuen Sie die Viertel mit der Gewürzmischung.
6. Geben Sie die Viertel in den Frittierkorb.
7. Frittieren Sie die Viertel 18 bis 22 Minuten bei 180°C. Die Frittierzeit ist von der Stärke der Viertel abhängig.
8. Schütteln Sie die Viertel nach 10 Minuten durch.
9. Mit Joghurt- oder Blauschimmelkäsedressing servieren, das mit gehackter Petersilie angereichert wurde.



## HÜHNERFILET MIT HONIGSENF



4 Personen



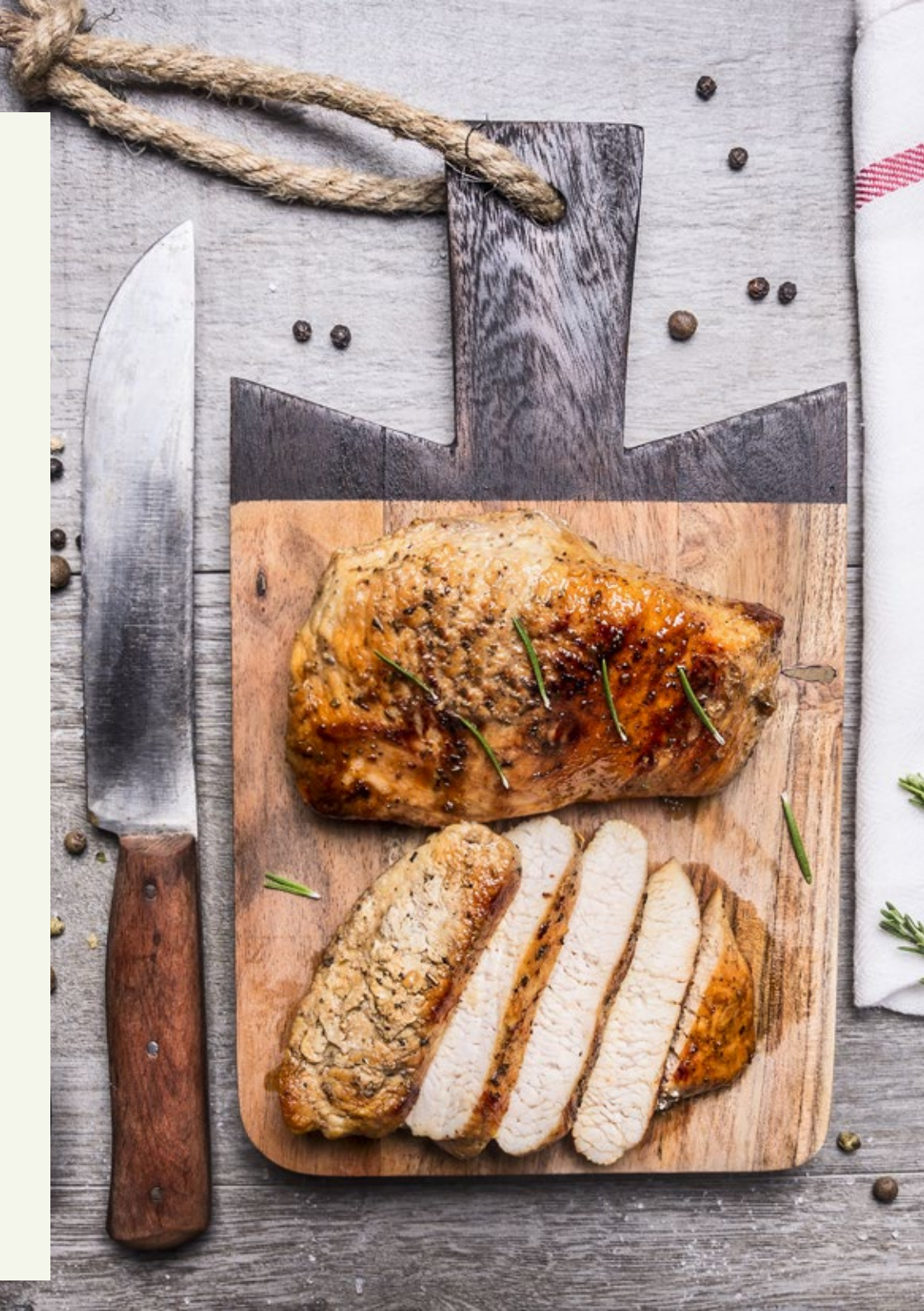
Vorbereitungszeit: 20 min.

### ZUTATEN

- 4 Hühnerfilets
- 60 ml Honig
- 60 ml Dijon-Senf
- 2 EL Süßer Senf (fakultativ)
- Salz
- Pfeffer

### ZUBEREITUNG

1. Heizen Sie die Fritteuse auf 200°C vor.
2. Würzen Sie das Hühnerfilet mit Pfeffer und Salz.
3. Frittieren Sie das Hühnerfilet für 15 Minuten bei 200°C.
4. Geben Sie den Honig und den Senf in eine Schüssel und mischen Sie beides gut miteinander.
5. Nehmen Sie das Hühnerfilet aus der Fritteuse und bestreichen Sie es, während es noch heiß ist, mit der Honig-Senf-Mischung.
6. Mit einem frischen Salat oder in einem Wrap servieren.



## STRACCIATELLA-MUFFINS



4 Personen



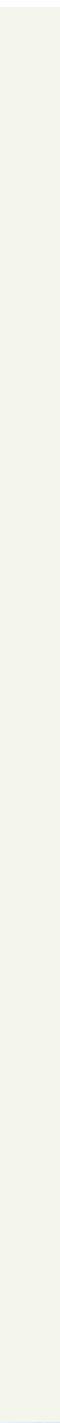
Vorbereitungszeit: 40 min.

### ZUTATEN

- 150 g Mehl
- 100 g gehackte Mandeln
- 4 TL Backpulver
- 100 g Schokotropfen oder -stücke
- 100 ml neutrales Öl
- 100 g Zucker
- 2 Tütchen Vanillezucker
- 2 Eier
- 150 g Frischkäse
- 2 EL Mandellikör (nach Wunsch)
- Silikonformen für Muffins oder mindestens 2 Papierformen pro Muffin

### ZUBEREITUNG

1. Mischen Sie das Mehl mit den Mandeln, dem Backpulver und der Schokolade.
2. Rühren Sie das Öl mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Ei zu einer glatten Masse.
3. Rühren Sie den Frischkäse und den Mandellikör unter.
4. Geben Sie jetzt die trocknen Zutaten zu den feuchten Zutaten und mischen Sie alles zu einem schönen Teig.
5. Heizen Sie die Fritteuse auf 160°C vor.
6. Füllen Sie die Muffinformen zu 2/3 mit dem Teig.
7. Geben Sie die gefüllten Muffinformen in den Frittierkorb und frittieren Sie diese für 15 bis 18 Minuten bei 160°C.





## RECIPES



**HOME-MADE CHIPS**



**MARINATED CHICKEN DRUMSTICKS**



**SALMON EN PAPILLOTE WITH VEGETABLES**



**POTATO WEDGES**



**HONEY-MUSTARD CHICKEN**



**STRACCIATELLA MUFFINS**





## HOME-MADE CHIPS



4 people



Preparation time: 60 min.

### INGREDIENTS

- 1 kg potatoes
- a pinch of salt

### PREPARATION

1. Peel 1 kg of potatoes and cut into chips of about 1 cm thick.
2. Soak then in water for 30 minutes. Then pat dry.
3. Put the chips in a bowl and add a tablespoon of oil. Toss the chips well to coat evenly with the oil.
4. Fry the chips a first time for 18 minutes at 140°C.
5. After the first fry, allow the chips to cool off in a bowl lined with kitchen paper.  
Fry the chips a second time for 12 minutes at 180°C.
6. Remove the chips from the fryer when the time is up and the alarm sounds.
7. Sprinkle with some salt and serve.

## MARINATED CHICKEN DRUMSTICKS



4 people



Preparation time: 1 h 20 min.

### INGREDIENTS

#### Chicken:

- 10 drumsticks

#### Marinade:

- 210 ml tomato ketchup
- 8 tbsp Worcestershire sauce
- 4 tbsp red wine vinegar
- 4 tbsp sugar
- 4 tbsp soy sauce
- 4 tbsp sweet chilli sauce
- 2 pinches of paprika powder

#### Garnish:

- Chutney (e.g. apple/mango)

### PREPARATION

1. Bring a generous amount of salted water to the boil in a large pot.
2. Put the drumsticks in the boiling water and boil them for 10 minutes.
3. Drain well and pat dry with kitchen paper.
4. Mix the ingredients for the marinade and let the chicken drumsticks marinate in it for at least an hour.
5. Fry for 10 minutes at 180°C in the Deli-Fryer.
6. Serve with chutney.



## SALMON EN PAPILLOTE WITH VEGETABLES



1 person/papillote



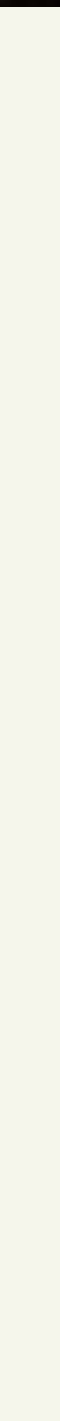
Preparation time: 30 min.

### INGREDIENTS

- ± 150 g salmon
- ¼ zucchini
- 1 sweet paprika
- 10 cherry tomatoes
- 1 carrot
- lemon juice
- salt and pepper

### PREPARATION

1. Preheat the deli-fryer to 200 °C.
2. Mince the zucchini, sweet paprika and carrot. Halve the cherry tomatoes.
3. Place the salmon on a piece of aluminium foil or baking paper. Sprinkle the salmon with some lemon juice and season with salt and pepper.
4. Add the vegetables to the salmon. Close the papillote.
5. Bake the papillote in the deli-fryer at 200 °C for 20 minutes.



## POTATO WEDGES



4 people



Preparation time: 30 min.

### INGREDIENTS

- 12 medium potatoes
- 4 tsp salt
- 4 tsp garlic powder
- 4 tsp Italian seasoning
- 50 g grated parmesan
- olive oil

### Garnish:

yoghurt or blue cheese and parsley dressing

### PREPARATION

1. Cut the potatoes into wedges (you can leave the skins on) and put them in a bowl. The thickness of the wedges will determine the cooking time. The thinner the wedges, the quicker they will be ready. Put the wedges in a bowl and add a tablespoon of olive oil. Mix well.
2. Preheat the fryer to 180°C.
3. In another bowl, mix the salt, garlic powder and Italian seasoning.
4. Add the grated parmesan to the wedges and mix well.
5. Sprinkle the wedges with the herbs and spices.
6. Put the wedges in the frying basket.
7. Fry the wedges 18-22 minutes at 180°C. The baking time depends on the thickness of the wedges.
8. Shake the wedges after 10 minutes.
9. Serve with a yoghurt or blue cheese dressing for dipping, with some chopped parsley for added flavour.



## HONEY-MUSTARD CHICKEN



4 people



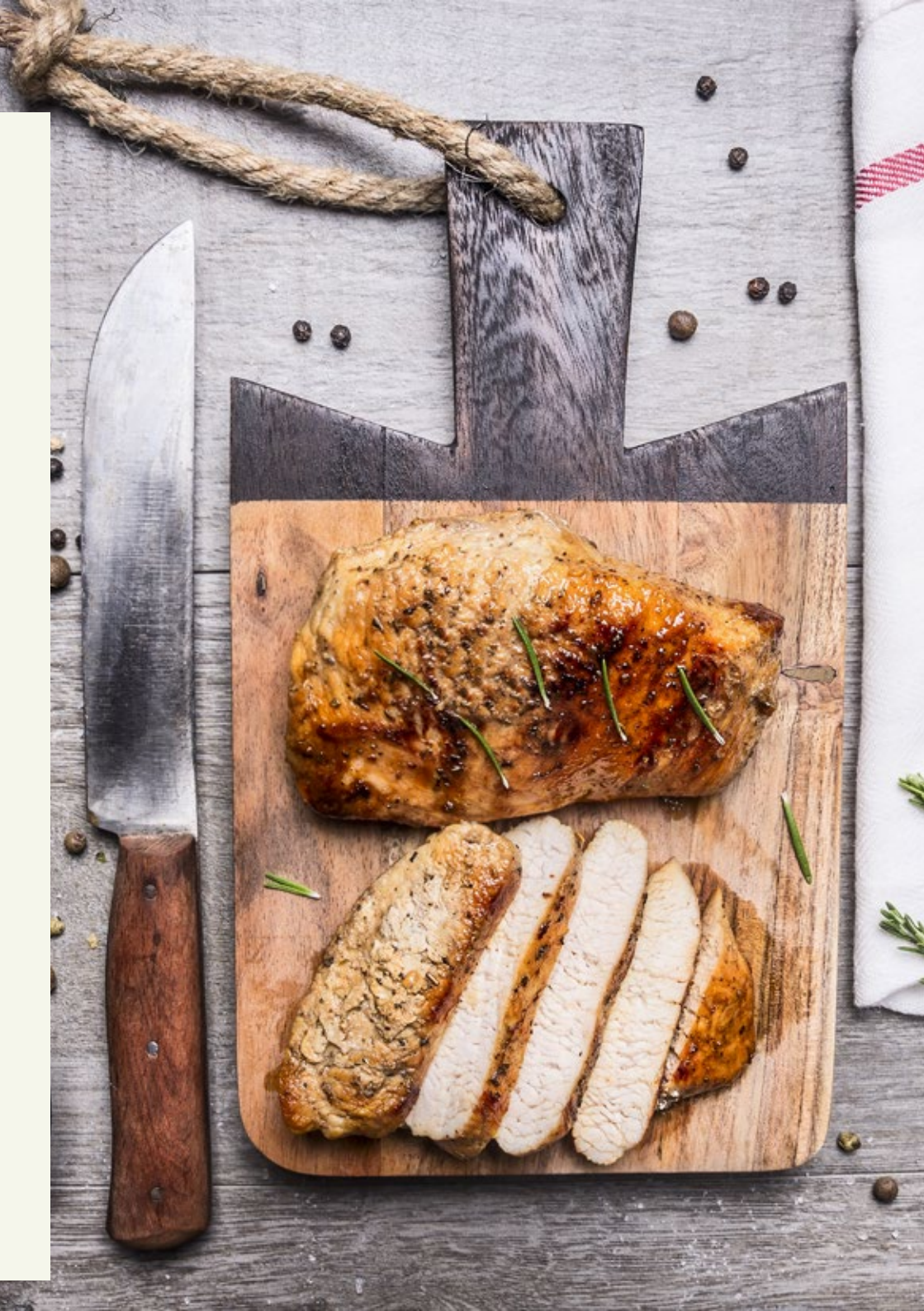
Preparation time: 20 min.

### INGREDIENTS

- 4 chicken breasts
- 60 ml honey
- 60 ml Dijon mustard
- 2 tbsp. sweet mustard (optional)
- salt
- pepper

### PREPARATION

1. Preheat the fryer to 200°C.
2. Season the chicken with salt and pepper.
3. Fry the chicken at 200°C for 15 minutes.
4. Add the honey and mustard to a bowl and whisk together well.
5. Remove the chicken from the fryer and brush it with the honey-mustard mixture while the chicken is still hot.
6. Serve with a fresh salad or in a wrap.



## STRACCIATELLA MUFFINS



4 people



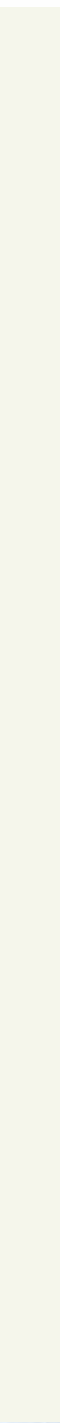
Preparation time: 40 min.

### INGREDIENTS

- 150 g flour
- 100 g ground almonds
- 4 tsp baking powder
- 100 g chocolate drops or pieces
- 100 ml neutral oil
- 100 g sugar
- 2 packets of vanilla sugar
- 2 eggs
- 150 g fromage frais
- 2 tbsp. almond liqueur (to taste)
- silicone muffin cups or at least 2 paper moulds per muffin

### PREPARATION

1. Mix the flour with the almonds, the baking powder and the chocolate.
2. Beat the oil with the sugar, vanilla sugar and the egg until smooth.
3. Stir the fromage frais and almond liqueur into the mixture.
4. Now mix the dry ingredients into the wet ingredients to form the mixture.
5. Preheat the fryer to 160°C.
6. Fill the muffin cups 2/3 full with the mixture.
7. Place the filled muffin cups in the frying basket and fry at 160°C for 15–18 minutes.





## RECEPTY



**DOMÁCÍ HRANOLKY**

>



**KUŘECÍ MARINOVANÉ PALIČKY**

>



**LOSOS SE ZELENINOU V PAPILOTĚ**

>



**SMAŽENÉ BRAMBORY – AMERICKÉ**

>



**PEČENÉ KUŘE S MEDOVOU HOŘČICÍ**

>



**STRACCIATELLOVÉ MUFFINY**

>



## DOMÁCÍ HRANOLKY



4 osoby



Doba přípravy: 60 min.

### INGREDIENCE

- 1 kg brambor
- špetka soli

### POSTUP PŘÍPRAVY

1. Brambory oloupejte a nakrájejte na hranolky (cca 1 cm tlusté).
2. Hranolky nechte 30 minut ležet ve vodě a poté osušte.
3. Osušené hranolky vložte do fritovacího koše polijte lžící oleje.
4. Hranolky nechte smažit prvních 18 min na 140 °C.
5. Po prvním smažení hranolky lehce opepřete a nechte vychladnout. Podruhé smažte 12 min na 180 °C.
6. Akmile se dokončí i druhé smažení, tak hranolky vyndejte.
7. Před servírováním osolte a promíchejte.

## KUŘECÍ MARINOVANÉ PALIČKY



4 osoby



Doba přípravy: 1 h 20 min.

### INGREDIENCE

#### Kuřecích:

- 10 kuřecích paliček

#### Marináda:

- 210 ml kečupu
- 8 lžíce Worcestru
- 4 lžíce vinného octa
- 4 lžíce cukru
- 4 lžíce sojové omáčky
- 4 lžíce chilli omáčky
- 2 špetka papriky

#### Přízdoba:

- chutney (čatní) – jablečné nebo jiné

### POSTUP PŘÍPRAVY

1. Ve velkém hrnci přiveďte vodu k varu a osolte ji.
2. Do hrnce vložte kuřecí paličky a nechte přibližně 10 minut vařit.
3. Uvažené kuřecí vyjměte z vody, nechte okapat a ještě je osušte papírovou utěrkou.
4. Ve větší misce smíchejte veškeré přísady na marinádu a nechte v ní maso alespoň hodinu ležet a marinovat.
5. Maso rozložte do fritovací nádoby a nechte péct 10 minut na 180 °C.
6. Křupavé upečené maso doporučujeme servírovat s jablečným čatní (Chutney) nebo libovolným dresingem.



## LOSOS SE ZELENINOU V PAPILOTĚ



1 osoba/papilotě



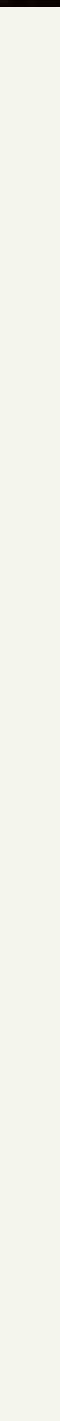
Doba přípravy: 30 min.

### INGREDIENCE

- ± 150 g lososa
- ¼ menší cukety
- 1 červená paprika
- 10 cherry rajčátek
- 1 mrkev
- limetková šťáva
- sůl a pepř

### POSTUP PŘÍPRAVY

1. Fritézu nechte přehřát na 200 °C.
2. Nakrájejte cuketu, sladkou papriku a mrkev. Mrkev a cuketka může být na tenké plátky. Cherry rajčátka rozpůlíte.
3. Lososa položte na pečicí papír nebo alobal a pokapejte ho limetkovou šťávou. Osolte a opepřete.
4. K lososu nebo pod něj přidejte nakrájenou zeleninu a vše zabalte = vytvoříte tzv. papilotu.
5. Takto uzavřený balíček s lososem (papilotu) pečte ve fritéze 20 minut na 200 °C.



## SMAŽENÉ BRAMBORY – AMERICKÉ



4 osoby



Doba přípravy: 30 min.

### INGREDIENCE

- 12 středních brambor
- 4 čajové lžičky soli
- 4 čajové lžičky sušeného česneku (nebo přiměřeně čerstvého)
- 4 čajové lžičky italského koření
- 50 g strouhaného parmezánu
- olivový olej

### Přízdoba:

- jogurtový nebo jiný oblíbený dressing

### POSTUP PŘÍPRAVY

1. Brambory nakrájejte na „měsíčky“ a vložte do misky (dle libosti je můžete oloupat a nebo nechat omytou slupku). Velikost určují dobu přípravy. Čím tenčí jsou, tím rychleji budete mít hotovo. Do misky s bramborami nalijte lžici olivového oleje a dobře promíchejte.
2. Fritézu předehřejte na 180 °C.
3. V jiné misce smíchejte sůl, česnek a koření.
4. Do omaštěných brambor přidejte nastrohaný parmezán a promíchejte.
5. Brambory posypte směsí koření.
6. Takto připravené brambory vložte do fritézy.
7. Klíny pečte 18 až 22 minut při 180 °C. Doba pečení závisí na tloušťce klínů.
8. Doporučujeme každých 10 min brambory promíchat.
9. Servírujte s jogurtovým nebo jiným dressingem. Můžete posypat čerstvě nakrájenou petrželku.



## PEČENÉ KUŘE S MEDOVOU HOŘČICÍ



4 osoby



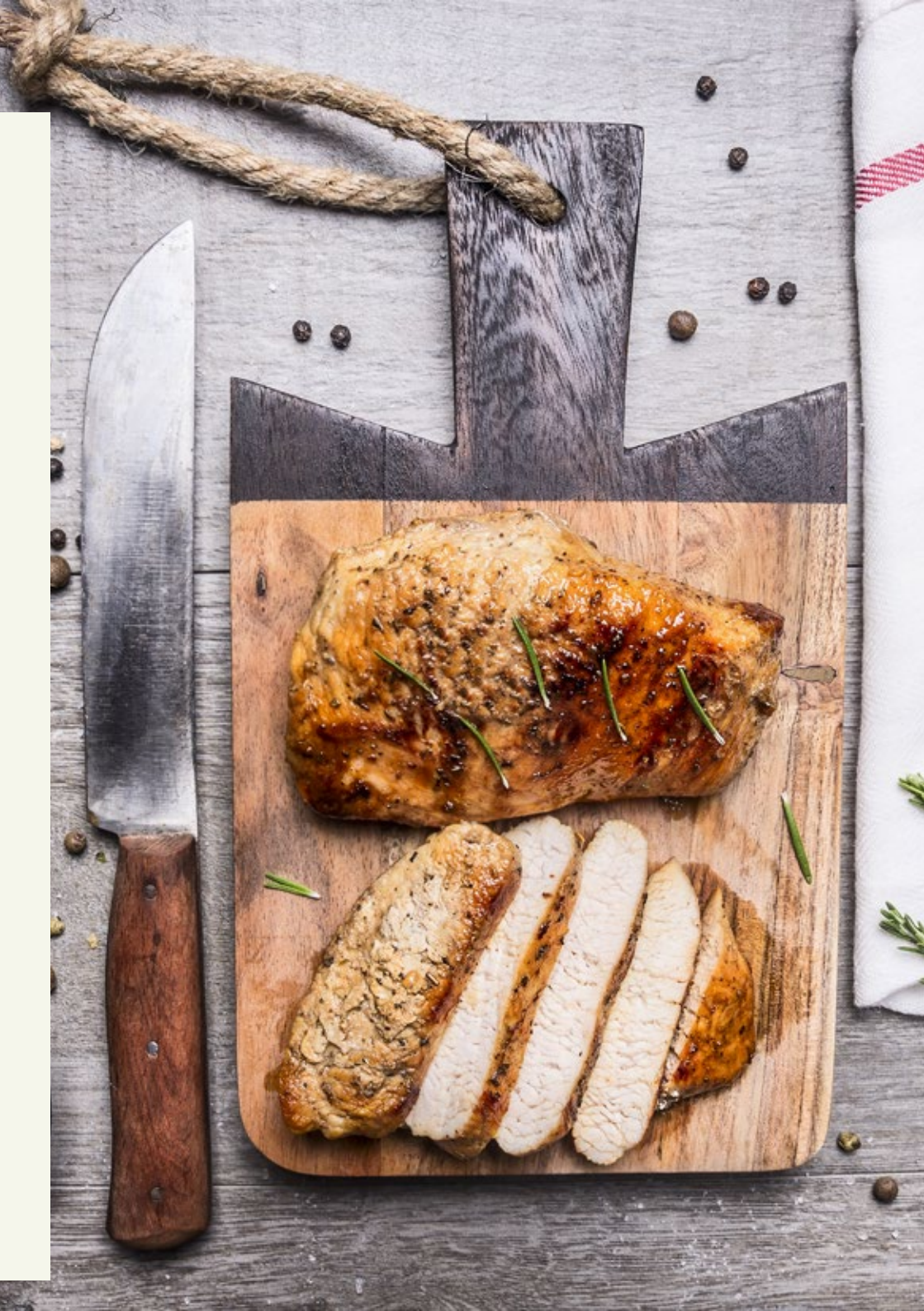
Doba přípravy: 20 min.

### INGREDIENCE

- 4 ks kuřecích prsních řízků
- 60 ml medu
- 60 ml dijonské hořčice
- 2 lžičky sladké hořčice
- sůl
- pepř

### POSTUP PŘÍPRAVY

1. Fritézu předehejte na 200 °C.
2. Kuře ochuťte solí a pepřem.
3. Takto ochucené kousky v celku pečte na 200 °C přibližně 15 min.
4. V míse promíchejte hořčici s medem.
5. Jakmile pečené kuře vyndáte z fritézy tak jej pomažte s připravenou medovou hořčicí. Je důležité ho pomazat dokud je ještě teplé, aby se chutě dostaly dovnitř masa.
6. Maso můžete servírovat jen tak s čerstvým zeleninovým salátem a nebo ho využít při přípravě tortilly.



## STRACCIATELLOVÉ MUFFINY



4 osoby



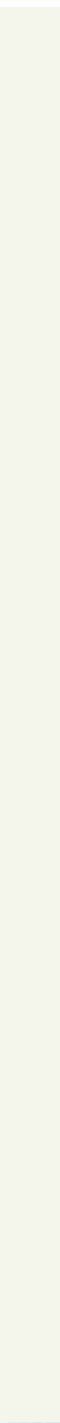
Doba přípravy: 40 min.

### INGREDIENCE

- 150 g mouky
- 100 g rozemletých mandlí
- 4 malé čajové lžičky prášku do pečiva
- 100 g čokoládových zrn (nebo kousky čokolády)
- 100 ml oleje
- 100 g cukru
- 2 sáčky vanilkového cukru
- 2 vejce
- 150 g krémového sýra
- 2 lžíce mandlového likéru (jen pro lepší chuť)
- Silikonové formy na pečení muffinů

### POSTUP PŘÍPRAVY

1. V dostatečně velké míse smíchejte mouku, mandlovou drť, kypřicí prášek a kousky čokolády.
2. Vedle rozšlehejte olej s cukrem, vanilkovým cukrem a vajíčkem. Vyšlehejte do jemné konzistence.
3. Smíchejte krémový sýr s mandlovým likérem.
4. Teď všechny suroviny (tekuté i sypké) smíchejte dohromady a důkladně promíchejte.
5. Fritézu nahřejte na 160 °C.
6. Připravené formy na muffiny naplňte přibližně do 2/3 objemu.
7. Naplněné muffin formy vložte do fritovacího koše a pečte 15-18 min na 160 °C.



# DOMO

*A party at home!*

LINEA 2000 BV  
Dompel 9 • 2200 Herentals • Belgium  
[www.domo-elektro.be](http://www.domo-elektro.be)