

DOMO
A party at home!



Deli-fryer oven

DO534FR

RECEPTEN - RECETTES - REZEPTE - RECIPES



2 - Deli-Fryer Oven

RECEPTEN / RECETTES / REZEPTE / RECIPES

Aardappelwedges Quartiers de pomme de terre Kartoffelviertel Potato wedges	4
Zucchini chips Chips de courgettes Zucchini-Chips Zucchini crisps	6
Gemarineerde kippenboutjes Pilons de poulet marinés Marinierte Hähnchenschenkel Marinated chicken drumsticks	8
Muffin met frambozen en witte chocolade Muffin aux framboises et au chocolat blanc Muffin mit Himbeeren und weißer Schokolade Muffin with raspberries and white chocolate	10



AARDAPPELWEDGES - VOOR 2 PERSONEN

NL

INGREDIËNTEN

3 middelgrote aardappelen | 2 tl zout | 2 tl lookpoeder | 2 tl Italiaanse kruiden | 25 g geraspte parmezaanse kaas | olijfolie | yoghurt- of 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. **2.** Doe de wedges in een kom en voeg een eetlepel olijfolie toe. Meng goed. **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 mandje. **7.** Bak de wedges gedurende 18 à 22 minuten op 180°C en stel de draaifunctie in. Of kies voor het programma friet, dan draait het mandje automatisch. De baktijd is afhankelijk van de dikte van de wedges. **8.** Serveer met een yoghurt- of blauwekaasdressing, opgefrist met peterseliesnippen, om te dippen.

QUARTIERS DE POMME DE TERRE - POUR 2 PERSONNES

FR

INGRÉDIENTS

3 pommes de terre | 2 c. à café de sel | 2 c. à café d'ail en poudre | 2 c. à café d'épices italiennes | 25 g de parmesan râpé | huile d'olive | accompagnement : 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. **2.** Ajoutez une c. à soupe d'huile. Mélangez bien. **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 et réglez la fonction rotative. Ou optez pour le programme « Frites », et le panier pivotera automatiquement. **8.** Servez avec une vinaigrette au yaourt ou fromage bleu et rafraîchissez avec des brins de persil.

KARTOFFELVIERTEL - FÜR 2 PERSONEN

DU

ZUTATEN

3 mittelgroße Kartoffeln | 2 TL Salz | 2 TL Knoblauchpulver | 2 TL Italienische Kräuter | 25 g geriebener Parmesan | Olivenöl | Joghurt- oder Blauschimmelkäsedressing mit Petersilie zum Dippen

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. **2.** Geben Sie die Viertel in eine Schüssel und geben Sie einen Esslöffel Olivenöl hinzu. Gut mischen. **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 Korb. **7.** Frittieren Sie die Viertel 18 bis 22 Minuten bei 180°C und stellen Sie die Drehfunktion ein. Oder wählen Sie das Fritten-Programm, dann dreht sich der Korb automatisch. **8.** Mit Joghurt- oder Blauschimmelkäsedressing servieren, das mit gehackter Petersilie angereichert wurde.

POTATO WEDGES - FOR 2 PEOPLE

EN

INGREDIENTS

3 medium potatoes | 2 tsp salt | 2 tsp garlic powder | 2 tsp Italian seasoning | 25 g grated parmesan | olive oil | yoghurt or blue cheese and parsley dressing for dipping

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. **2.** Put the wedges in a bowl and add a tablespoon of olive oil. Mix well. **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 basket. **7.** Fry the wedges 18-22 minutes at 180°C and select the rotation function. Or choose the chips programme, the basket will then rotate automatically. **8.** Serve with a yoghurt or blue cheese dressing for dipping, with some chopped parsley for added flavour.



ZUCCHINI CHIPS

INGREDIËNTEN

1 courgette | peper | zout | olijfolie

BEREIDING

1. Snijd de courgette in dunne schijfjes. **2.** Besprenkel met olijfolie. **3.** Breng deze schijfjes courgette op smaak met peper en zout. **4.** Leg deze schijfjes verspreid over het rooster. **5.** Kies voor het programma 'voedseldroger'. **6.** Stel de voedseldroger in op 65°C gedurende 8 uur.

CHIPS DE COURGETTES

INGRÉDIENTS

1 courgette | poivre | sel | huile d'olive

PRÉPARATION

1. Coupez la courgette en fines rondelles. **2.** Mouillez avec l'huile d'olive. **3.** Salez et poivrez les rondelles de courgette. **4.** Étalez les rondelles sur la grille. **5.** Choisissez le programme « déshydratation des aliments ». **6.** Réglez la température du déshydrateur sur 65 °C et le minuteur sur 8 heures.

ZUCCHINI-CHIPS

ZUTATEN

1 Zucchini | Pfeffer | Salz | Olivenöl

ZUBEREITUNG

1. Schneiden Sie die Zucchini in dünne Scheiben. **2.** Besprengen Sie diese mit Olivenöl. **3.** Würzen Sie die Zucchinischeiben mit Pfeffer und Salz. **4.** Verteilen Sie die Scheiben auf dem Gitter. **5.** Wählen Sie das „Dörr“-Programm aus. **6.** Stellen Sie das Dörrgerät für 8 Stunden auf 65 °C ein.

ZUCCHINI CRISPS

INGREDIENTS

1 zucchini | pepper | salt | olive oil

PREPARATION

1. Cut the zucchini into thin slices. **2.** Sprinkle with olive oil. **3.** Season these slices of zucchini with salt and pepper. **4.** Spread these slices on the grill. **5.** Select the "food dryer" programme. **6.** Set the food dehydrator at 65° for 8 hours.



NL

GEMARINEERDE KIPPENBOUTJES

INGREDIËNTEN

8 kippenboutjes (drumsticks) | 8 el tomatenketchup | 4 el worchestersaus | 2 el rode wijnazijn
2 el suiker | 2 el sojasaus | 2 el sweet chilisaus | 1 mespuntje paprikapoeder | 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 20 minuten op 180°C verdeeld over 2 roosters in het toestel. **6.** Serveer met een chutney.

PILONS DE POULET MARINÉS

INGRÉDIENTS

8 pilons de poulet | 8 c. à s. de ketchup | 4 c. à s. de sauce Worcestershire | 2 c. à s. de vinaigre de vin rouge | 2 c. à s. de sucre | 2 c. à s. de sauce soja | 2 c. à s. de sauce chili douce | 1 pointe de couteau de poudre de paprika séché | 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 cuisson afin de les sécher. **4.** Incorporez les ingrédients de la marinade et laissez les pilons de poulet mariner pendant au moins une heure. **5.** Faites cuire les pilons de poulet pendant 20 minutes à 180 °C sur 2 grilles dans l'appareil. **6.** Servez avec un chutney.

MARINIÈRE HÄHNCHENSCHENKEL

ZUTATEN

8 Hähnchenschenkel (Drumsticks) | 8 Esslöffel Tomatenketchup | 4 Esslöffel Worcestersauce | 2 Esslöffel Rotweinessig | 2 Esslöffel Zucker | 2 Esslöffel Sojasauce | 2 Esslöffel süße Chilisauce | 1 Messerspitze Paprikapulver | 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.** Backen Sie die Hähnchenschenkel 20 Minuten lang bei 180 °C, verteilt über zwei Roste im Gerät. **6.** Mit einem Chutney servieren.

MARINATED CHICKEN DRUMSTICKS

INGREDIENTS

8 drumsticks | 8 tbsp tomato ketchup | 4 tbsp Worcestershire sauce | 2 tbsp red wine vinegar | 2 tbsp sugar | 2 tbsp soy sauce | 2 tbsp sweet chilli sauce | 1 pinch of paprika powder | 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.** Bake the drumsticks for 20 minutes at 180 °C divided over 2 grilles in the appliance. **6.** Serve with chutney.



MUFFIN MET FRAMBOZEN EN WITTE CHOCOLADE

NL

INGREDIËNTEN

1 bakje frambozen | 115 g zelfrijzend bakmeel | 100 g suiker | 100 g gesmolten boter
50 g witte chocolade | 1 ei | 1 zakje vanillesuiker | ½ tl zout | **Afwerking:** poedersuiker

BEREIDING

1. Hak de chocolade in kleine stukjes. **2.** Doe het bakmeel, de suiker (ook de vanillesuiker), de chocolade en het zout in een grote kom. **3.** Klop in een andere kom het ei los en voeg hier de gesmolten boter aan toe. Meng dit mengsel met de droge ingrediënten. **4.** Mix het deeg tot een glad beslag. **5.** Bedek de bodem van de muffinvormpjes met het beslag en leg hier telkens 3 frambozen op. Schep hier nog een lepel deeg over. **6.** Bak de muffins gedurende 22 minuten op 180°C in de deli-fryer. **7.** Bestrooi de muffins met een beetje poedersuiker.

MUFFIN AUX FRAMBOISES ET AU CHOCOLAT BLANC

FR

INGRÉDIENTS

1 ravier de framboises | 115 g de farine fermentante | 100 g de sucre | 100 g de beurre fondu
50 g de chocolat blanc | 1 œuf | 1 sachet de sucre vanillé | ½ c. à café de sel | **Garniture** : sucre
glace

PRÉPARATION

1. Hachez le chocolat en petits morceaux. **2.** Dans un saladier, versez la farine, le sucre (et le sucre vanillé), le chocolat et le sel. **3.** Dans un autre bol, battez l'œuf et ajoutez le beurre fondu. Incorporez ce mélange dans les ingrédients secs. **4.** Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Versez une partie de la pâte dans les moules à muffins et déposez 3 framboises sur chaque muffin. **5.** Couvrez celles-ci d'une cuillerée de pâte. **6.** Faites cuire les muffins dans le Deli-Fryer pendant 22 minutes à 180 °C. **7.** Saupoudrez les muffins d'un peu de sucre glace.

MUFFIN MIT HIMBEEREN UND WEISSER SCHOKOLADE

DU

ZUTATEN

1 Schale Himbeeren | 115 g Fertigmehl | 100 g Zucker | 100 g geschmolzene Butter
50 g weiße Schokolade | 1 Ei | 1 Tütchen Vanillezucker | ½ Teelöffel Salz | **Verzierung**: Puderzucker

ZUBEREITUNG

1. Die Schokolade zerkleinern. **2.** Das Mehl, den Zucker (auch den Vanillezucker), die Schokolade und das Salz in eine große Schüssel geben. **3.** In einer anderen Schüssel das Ei aufschlagen und die geschmolzene Butter dazugeben. Diese Mischung mit den trockenen Zutaten mischen. **4.** Die Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. **5.** Den Boden der Muffinförmchen mit dem Teig bedecken und jeweils 3 Himbeeren darauf legen. Einen weiteren Löffel Teig darüber geben. **6.** Die Muffins 22 Minuten lang bei 180 °C in der Fritteuse backen. **7.** Die Muffins mit etwas Puderzucker bestreuen.

MUFFIN WITH RASPBERRIES AND WHITE CHOCOLATE

EN

INGREDIENTS

1 container of raspberries | 115 g self-rising flour | 100 g sugar | 100 g (melted) butter
50 g white chocolate | 1 egg | 1 sachet vanilla sugar | ½ tsp salt | **Garnish**: icing sugar

PREPARATION

1. Chop the chocolate into small pieces. **2.** Put the baking flour, sugar (including vanilla sugar), chocolate, and salt in a large bowl. **3.** Beat the egg in another bowl and add the melted butter. Mix this mixture with the dry ingredients. **4.** Mix everything into a smooth batter. **5.** Cover the bottom of the muffin moulds with the batter and place 3 raspberries on top. Spoon another spoonful of batter over the top of these. **6.** Bake the muffins for 22 minutes at 180 °C in the deli-fryer. **7.** Sprinkle the muffins with a little powdered sugar.

DOMO

A party at home!

LINEA 2000 BV

Dompel 9 - 2200 Herentals

Tel. +32 14 21 71 91 - Fax +32 14 21 54 63

linea@linea2000.be - www.domo-elektro.be