

DELI-FRYER

RECEPTEN | RECETTES



DOMO puur



SELBST GEMACHTE POMMES FRITES

HOME-MADE CHIPS

FÜR 2 PERSONEN | FOR 2 PEOPLE

ZUTATEN:

1/2 kg Kartoffeln | 1 Prise Salz

ZUBEREITUNG:

1. Schälen Sie 1/2 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. Heizen Sie die Fritteuse auf 140°C vor. 4. Geben Sie die Pommes frites in eine Schüssel und geben Sie einen Esslöffel Öl hinzu. Mischen Sie das Öl gut mit den Pommes frites. Wenn Sie möchten, können Sie die Pommes frites in diesem Stadium auch etwas würzen. 5. Frittieren Sie die Pommes frites zunächst für 18 Minuten auf 140°C. 6. Sie können die Pommes frites am besten zu je 500 g frittieren. 7. Schütteln Sie sie alle 5 Minuten durch, sodass sie gleichmässig frittiert werden. 8. Lassen Sie die Pommes frites nach dem ersten Frittieren in einer Schale mit Küchenpapier abkühlen. 9. Heizen Sie die Fritteuse auf 180°C vor. 10. Frittieren Sie die Pommes frites ein zweites Mal für 12 Minuten auf 180°C. Vergessen Sie nicht, sie nach der Hälfte der Zeit zu schütteln. 11. Wenn das Signal ertönt, nehmen Sie die Pommes frites aus der Fritteuse. Bestreuen Sie die Pommes frites mit etwas Salz und servieren Sie sie.

INGREDIENTS:

500 g potatoes | a pinch of salt

PREPARATION:

1. Peel 500 g of potatoes and cut into chips of about 1 cm thick. 2. Soak then in water for 30 minutes. Then pat dry. 3. Preheat the fryer to 140°C. 4. Put the chips in a bowl and add a tablespoon of oil. Toss the chips well to coat evenly with the oil. If you like, you can also add some herbs and spices to the chips at this stage. 5. Fry the chips a first time for 18 minutes at 140°C. 6. It is best to fry the chips in batches of 500g. 7. Every 5 minutes, shake the fries to make sure they cook evenly. 8. After the first fry, allow the chips to cool off in a bowl lined with kitchen paper. 9. Preheat the fryer to 180°C. 10. Fry the chips a second time for 12 minutes at 180°C. Don't forget to shake them halfway through. 11. Remove the chips from the fryer when the time is up and the alarm sounds. Sprinkle with some salt and serve.

GEMÜSE-POMMES FRITES

VEGGIE FRIES

FÜR 2 PERSONEN | FOR 2 PEOPLE

ZUTATEN:

1/2 Zucchini | 1 Süsskartoffel | 1 Karotte | 1 Ei | 3 EL Mehl | 6 EL Paniermehl | Mohn und/oder Sesam

ZUBEREITUNG:

1. Schneiden Sie die Zucchini, die Karotte und die Süsskartoffel in Pommes frites. Schneiden Sie die Karotte am besten etwas dünner, sodass das harte Innere der Karotte ebenfalls gut gegart wird. 2. Heizen Sie die Fritteuse auf 200°C vor. 3. Geben Sie das Mehl in eine Schüssel. Schlagen Sie das Ei in einer zweiten Schüssel. Geben Sie das Paniermehl in eine dritte Schüssel. Geben Sie den Mohn und/oder Sesam zum Paniermehl, wenn Sie diese an die Gemüse-Pommes frites geben wollen. Nach Wunsch können Sie auch Salz, Pfeffer, Paprikapulver,... hinzufügen. 4. Wälzen Sie die Gemüse-Pommes frites hintereinander in Mehl, Ei und Paniermehl. Halten Sie die Karotten-Pommes frites separat. 5. Um zu vermeiden, dass die Pommes frites am Korb kleben, können Sie den Korb eventuell zunächst mit etwas Öl einsprühen. 6. Geben Sie die Karotten-Pommes frites in den Korb und frittieren Sie diese etwa 10 bis 13 Minuten bei 200°C. 7. Schütteln Sie sie alle 5 Minuten durch, sodass sie gleichmässig frittiert werden. 8. Geben Sie 7 Minuten vor dem Ende der Frittierzeit die Zucchini- und Süsskartoffel-Pommes frites hinzu, sodass diese noch 7 Minuten mit den anderen Pommes frites mitfrittieren werden. 9. Wenn das Signal ertönt, nehmen Sie die Pommes frites aus der Fritteuse. 10. Mit einem frischen Kompott oder einer leicht pikanten Sosse servieren. **Tipp:** Damit die Frittierzeiten von harten und weichen Gemüsen näher beieinander liegen, können Sie die harten Gemüse in kleinere, dünnere Stücke und die weichen Gemüse in grössere, dicke Stücke schneiden.



INGREDIENTS:

1/2 courgette | 1 sweet potato | 1 carrot | 1 egg | 3 tbsp. flour | 6 tbsp. breadcrumbs | poppy seed and/or sesame seeds

PREPARATION:

1. Cut the courgette, carrot and sweet potato into chips. Cut the hard carrot a bit thinner than the softer vegetables so that the cooking time will be the same for all.
2. Preheat the fryer to 200°C.
3. Put the flour in a bowl. Beat the egg in a second bowl. Put the breadcrumbs in a third bowl. Add the poppy seed and/or sesame seeds to the breadcrumbs if you wish to add them to your veggie chips. You may also add some herbs as desired, with a pinch of salt, pepper, paprika powder, etc.
4. Then, dip the chips successively in the flour, the egg and the breadcrumbs. Put the carrot chips to one side.
5. To prevent the chips from sticking to the side of the fryer, you may want to spray it with some oil.
6. Put the carrot chips in the fryer and fry them at 200°C for about 10–13 minutes.
7. Every 5 minutes, shake the fries to make sure they cook evenly.
8. Seven minutes before the end, add the courgette and sweet potato chips, so they cook along with the other chips for 7 minutes.
9. Remove the chips from the fryer when the time is up and the alarm sounds.
10. Serve with a fresh compote or a lightly spiced sauce.

Tip: to fry hard and soft vegetables perfectly together, you can cut the harder vegetables into smaller, thinner pieces and the softer ones into larger, thicker pieces.



KARTOFFELVIERTEL

POTATO WEDGES

FÜR 2 PERSONEN | FOR 2 PEOPLE

ZUTATEN:

7 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. Heizen Sie die Fritteuse auf 180°C vor. 4. Mischen Sie in einer anderen Schüssel Salz, Knoblauchpulver und die italienischen Kräuter. 5. Geben Sie den geriebenen Parmesan zu den Vierteln und mischen Sie alles gut durch. 6. Bestreuen Sie die Viertel mit der Gewürzmischung. 7. Geben Sie die Viertel in den Frittierkorb. 8. Frittieren Sie die Viertel 18 bis 22 Minuten bei 180°C. Die Frittierzeit ist von der Stärke der Viertel abhängig. 9. Schütteln Sie die Viertel nach 10 Minuten durch. 10. Mit Joghurt- oder Blauschimmelkäsedressing servieren, das mit gehackter Petersilie angereichert wurde.

INGREDIENTS:

7 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. Preheat the fryer to 180°C. 4. In another bowl, mix the salt, garlic powder and Italian seasoning. 5. Add the grated parmesan to the wedges and mix well. 6. Sprinkle the wedges with the herbs and spices. 7. Put the wedges in the frying basket. 8. Fry. 9. Shake the wedges after 10 minutes. 10. Serve with a yoghurt or blue cheese dressing for dipping, with some chopped parsley for added flavour.

FRITTIERTE SCAMPI

DEEP FRIED SCAMPI

FÜR 2 PERSONEN | FOR 2 PEOPLE

ZUTATEN:

6 Scampi | 35 g Mehl | 75 g Semmelbrösel | 1 Ei | Tatarsosse | Pfeffer | Salz

ZUBEREITUNG:

1. Schälen Sie die Scampi und entfernen Sie die Innereien. 2. Mischen Sie das Mehl mit einer Prise Pfeffer und Salz in einer Schüssel. 3. Schlagen Sie das Ei in einer zweiten Schüssel und geben Sie die Semmelbrösel in eine dritte Schüssel. 4. Wälzen Sie die Scampi hintereinander in Mehl, Ei und die Semmelbrösel. Für ein besseres Ergebnis lassen Sie diese anschliessend kurz im Kühlschrank ruhen. 5. Heizen Sie die Fritteuse auf 180°C vor. 6. Geben Sie die Scampi in den Frittierkorb. Sprühen Sie den Korb eventuell mit etwas Öl ein, um das Ankleben zu vermeiden. 7. Frittieren Sie die Scampi für 6 Minuten bei 180°C. 8. Servieren Sie die Scampi mit Tatarsosse als Dip.

INGREDIENTS:

6 scampi | 35 g flour | 75 g breadcrumbs | 1 egg | tartare sauce | pepper | salt

PREPARATION:

1. Peel and devein the scampi. 2. Mix the flour with a pinch of salt and pepper in a bowl. 3. Beat an egg in a second bowl and put the breadcrumbs in a third bowl. 4. Then, dip the scampi successively in the flour, the egg and the breadcrumbs. For best results, allow to chill in the fridge. 5. Preheat the fryer to 180°C. 6. Put the scampi in the frying basket. First spray the basket with some oil, to prevent sticking. 7. Fry for 6 minutes at 180°C. 8. Serve the scampi with tartare sauce for dipping.



BLÄTTERTEIGHÄPPCHEN

PUFF PASTRY APPETISERS

FÜR 2 PERSONEN | FOR 2 PEOPLE

ZUTATEN:

1 Rolle Blätterteig | 75 g Mozzarella | 30 g Pinienkerne | 7 bis 8 Kirschtomaten
| 1/2 EL rotes Pesto | Eigelb

ZUBEREITUNG:

1. Schneiden Sie 6 Kreise von 12 bis 13 cm Durchmesser aus der Blätterteigrolle. 2. Rösten Sie die Pinienkerne ohne Zugabe von Öl in einer Pfanne. 3. Lassen Sie den Mozzarella abtropfen und schneiden Sie ihn in kleine Würfel. 4. Schneiden Sie die Kirschtomaten in kleine Stücke. 5. Hacken Sie die Pinienkerne fein. 6. Mischen Sie den Mozzarella, die Tomaten, 20 g Pinienkerne und das Pesto in einer Schüssel. 7. Schlagen Sie das Eigelb in einer Schüssel auf. 8. Geben Sie ein Häufchen der Pestomischung auf eine Hälfte des Blätterteigkreises. 9. Klappen Sie die andere Hälfte darüber und kleben Sie diese mithilfe des aufgeschlagenen Eigelbs fest. 10. Drücken Sie mit einer Gabel Rillen in die Ränder. 11. Heizen Sie die Fritteuse auf 180°C vor. 12. Bestreichen Sie die Blätterteigpakete mit Eigelb und bestreuen Sie diese mit einigen gehackten Pinienkernen. 13. Legen Sie die Blätterteighäppchen in den Frittierkorb. Legen Sie diese eventuell auf Backpapier. Achten Sie jedoch darauf, dass der Boden des Korbes nicht vollständig bedeckt ist und dass das Backpapier durch das Gewicht der Blätterteighäppchen gut nach unten gedrückt wird. Wenn nicht, besteht es die Möglichkeit, dass das Backpapier durch den schnellen Luftstrom in das Heizelement gesogen wird. 14. Frittieren Sie die Häppchen für 10 Minuten bei 180°C.



INGREDIENTS:

1 roll puff pastry | 75 g mozzarella | 30 g pine nuts | 7–8 cherry tomatoes | 1/2 tbsp. red pesto | egg yolk

PREPARATION:

1. Cut six 12–13 cm circles from the roll of pastry. 2. Toast the pine nuts in a dry pan. 3. Drain the mozzarella and cut into small cubes. 4. Chop the cherry tomatoes. 5. Chop the pine nuts finely. 6. Mix the mozzarella, tomatoes, 20 g pine nuts and pesto in a bowl. 7. Beat the egg yolk in another bowl. 8. Pile some of the pesto mixture on one half of the pastry circle. 9. Fold the other half over and seal the join with some of the beaten egg yolk. 10. Make ridges in the edges with a fork. 11. Preheat the fryer to 180°C. 12. Brush the pastry parcels with egg yolk and sprinkle with the chopped pine nuts. 13. Lay the puff pastry appetisers in the frying basket. If necessary, place on baking paper, but make sure you don't completely cover the bottom of the basket. Check that the paper is held down properly by the weight of the appetisers. Otherwise, the baking paper may be pulled out of place by the rapid flow of air caused by the heating element. 14. Fry the appetisers for 10 minutes at 180°C.



SCHWEDISCHE HACKBÄLLCHEN

SWEDISH MEATBALLS

FÜR 30–35 HACKBÄLLCHEN | FOR 30–35 MEATBALLS

ZUTATEN:

600 g gemischtes Hackfleisch | 1 Zwiebel | 1 Knoblauchzehe | 75 g Paniermehl | 2 Eigelb | 1/2 EL Ingwer | 1/2 EL weisser Pfeffer | 1/2 EL Kardamom | 1/2 EL Zimt | 1/2 EL Salz

ZUBEREITUNG:

1. Schneiden Sie die Zwiebel so klein wie möglich und pressen Sie den Knoblauch aus. Geben Sie dies zum Hackfleisch. 2. Trennen Sie die 2 Eigelbe und geben Sie diese zur Masse hinzu. 3. Geben Sie das Paniermehl und die Gewürze hinzu und mischen Sie alles gut durch. 4. Rollen Sie Hackbällchen in der Grösse eines Tischtennisballs (+/- 4 cm). 5. Heizen Sie die Fritteuse auf 180°C vor. 6. Frittieren Sie die Hackbällchen für 6 Minuten bei 180°C. **Tipp:** Je feiner Sie die Zwiebel schneiden, desto besser wird das Ergebnis. Wenn Sie die Hackbällchen etwas grösser rollen, müssen Sie die Frittierzeit auf 7 bis 8 Minuten bei 175°C verlängern.

INGREDIENTS:

600 g mixed mince | 1 onion | 1 clove of garlic | 75 g breadcrumbs | 2 egg yolks | 1/2 tbsp. ginger | 1/2 tbsp. white pepper | 1/2 tbsp. cardamom | 1/2 tbsp. cinnamon | 1/2 tbsp. salt

PREPARATION:

1. Finely mince the onion and garlic. Add this to the minced meat. 2. Separate 2 egg yolks and add this to the mix. 3. Add the breadcrumbs and herbs and spices and mix together well. 4. Roll the mince into balls the size of ping pong balls (approx. 4 cm). 5. Preheat the fryer to 180°C. 6. Fry the meatballs at 180°C for 6 minutes. **Tip:** For best results be sure to mince the onion very finely. If you make the meatballs bigger, you'll have to extend the cooking time to 7–8 minutes at 175°C.

MEXIKANISCHE HAMBURGER

MEXICAN BURGERS

FÜR 2 PERSONEN | FOR 2 PEOPLE

ZUTATEN:

1 Tomate | 1/2 Frühlingszwiebel | 1/2 EL Koriander | 1/2 EL Limettensaft | Salz
| Pfeffer | Zucker

200 g Guacamole (oder selbst gemachte Guacamole auf Basis einer Avocado)
| 1 Becher Saure Sahne | 25 g Mais | Cheddar | 2 Hamburger | 2 Brötchen
| Eventuell noch Salat, Zwiebeln und/oder Jalapeños als zusätzliche Garnierung

ZUBEREITUNG:

1. Schneiden Sie die Tomate und die Frühlingszwiebel in kleine Würfel und hacken Sie den Koriander fein. 2. Mischen Sie die Tomaten, die Frühlingszwiebel, den Koriander und den Limettensaft zu einer Salsa und würzen Sie diese mit Pfeffer, Salz und einer kleinen Prise Zucker. 3. Heizen Sie die Fritteuse auf 180°C vor. 4. Frittieren Sie die Hamburger für 6 bis 10 Minuten bei 180°C. Die Frittierzeit ist auch von der Stärke und Grösse der Hamburger abhängig. 5. Schneiden Sie die Brötchen auf und legen Sie einen Hamburger auf die untere Hälfte. 6. Bedecken Sie den Hamburger mit geriebenem Cheddar, gefolgt von Guacamole, Mais, Tomatensalsa und saurer Sahne. 7. Sie können eventuell noch Salat, Zwiebeln und Jalapeños als zusätzliche Garnierung hinzufügen. 8. Legen Sie die obere Hälfte auf den Hamburger und servieren Sie diesen.



INGREDIENTS:

1 tomato | 1/2 spring onion | 1/2 tbsp. coriander | 1/2 tbsp. lime juice | salt | pepper | sugar | 200 g guacamole (or homemade guacamole, made from 1 avocado) | 1 pot of sour cream
25 g sweetcorn | cheddar | 2 burgers | 2 hamburger buns | you may also wish to add some lettuce, onion and/or jalapeños as an extra garnish

PREPARATION:

1. Chop the tomato and spring onion and finely chop the coriander. 2. Mix the tomatoes, spring onion, coriander and lime juice into a salsa and season with salt, pepper and a pinch of sugar. 3. Preheat the fryer to 180°C. 4. Fry the burgers for 6–10 minutes at 180°C. The cooking time will also depend on the thickness and size of the burgers. 5. Halve the buns and put a burger on the bottom half. 6. Top with grated cheddar, followed by guacamole, sweetcorn, tomato salsa and sour cream. 7. You may also wish to add lettuce, onion and jalapeños as an extra garnish. 8. Put the top half on the burger and serve.

HÜHNERFILET MIT HONIGSENF

HONEY-MUSTARD CHICKEN

FÜR 2 PERSONEN | FOR 2 PEOPLE

ZUTATEN:

2 Hühnerfilets | 30 ml Honig | 30 ml Dijon-Senf | 1 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.

INGREDIENTS:

2 chicken breasts | 30 ml honey | 30 ml Dijon mustard | 1 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

STRACCIATELLA MUFFINS

FÜR 6 MUFFINS | FOR 6 MUFFINS

ZUTATEN:

75 g Mehl | 50 g gehackte Mandeln | 2 TL Backpulver | 50 g Schokotropfen oder -stücken | 50 ml neutrales Öl | 50 g Zucker | 1 Tütchen Vanillezucker | 1 Ei | 75 g Frischkäse | 1 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.

INGREDIENTS:

75 g flour | 50 g ground almonds | 2 tsp baking powder | 50 g chocolate drops or pieces | 50 ml neutral oil | 50 g sugar | 1 packet of vanilla sugar | 1 egg | 75 g fromage frais | 1 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 muffins 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..

A party at home! · Immer etwas zu feiern!

**DOMO
ELEKTRO**

Dommel 9 · 2200 Herentals · Belgium

Tel. +32 14 21 71 91 · linea@linea2000.be · www.domo-elektro.be