Tefal®

Aromati-Q

Grill 3 in 1

Recipe book - Livre de recettes - Rezeptbuch - Receptenboek - Libro de recetas
Βιβλίο συνταγών - Livro de receitas - Libro di ricette

CONTENTS

EN

FLAVOURING P.4

FAMILY LUNCH P.5
Roast chicken with paprika
Oriental-style lamb chops
Peppered roast beef with creamy sauce
Marinated monkfish and salmon kebabs

AFTER WORK WITH FRIENDS P.7
Grilled beef rib with a spicy sauce
Yakitori chicken kebabs

TREAT YOUR CHILDREN P.8
Fresh pizza with cured ham
Burger with smoked bacon
Indian-style chicken wings
Apples roasted with toffee

INHALT

DE

RÄUCHERVORGANG S.16

MITTAGESSEN MIT DER FAMILIE S.17
Geräuchertes Brathähnchen mit Rauchpaprika
Lammkoteletts orientalische Art
Roastbeef mit Pfeffer und Sahnesoße
Spieße mit mariniertem Seeteufel und Lachs

FEIERABEND MIT FREUNDEN S.19
Hohe Rippe gegrillt mit würziger Soße
Hähnchenspieße nach Yakitori-Art

DAS SCHMECKT DEN KIDS S.20
Frische Pizza mit Schinken
Burger mit geräuchertem Bacon
Hähnchenflügel Mumbai
Karamell-Bratäpfel

SOMMAIRE

FR

AROMATISATION P.10

DÉJEUNER EN FAMILLE P.11
Poulet rôti fumé au piment d'Espelette
Côtelettes d'agneau à l'orientale
Rosbif au poivre et sa sauce crémeuse
Brochettes de lotte et de saumon marinées

AFTERWORK ENTRE AMIS P.13
Côte de bœuf grillée et sa sauce épicée
Brochettes de poulet yakitori

FAITES PLAISIR À VOS ENFANTS P.14
Pizza fraîche au jambon de pays
Burger au bacon fumé
Ailerons de poulet à l'indienne
Pommes rôties au caramel

INHOUD

NL

AROMATISATIE P.22

LUNCH MET HET GEZIN P.23
Gerookte braadkip met Espelettepeper
Lamskotelet op oriëntaalse wijze
Rosbief met peper in een romige saus
Brochettes van zeeduivel en gemarineerde zalm

AFTERWORK MET VRIENDEN P.25
Gegrilde runderrib in kruidensaus
Kippenbrochettes yakitori

FAVORIETE KINDERGERECHTEN P.26
Verse pizza met streekham
Burger met gerookt spek
Kippenvleugels op Indiase wijze
Appel-karamel

Tefal - AromatiQ - livre recettes_8 langues.indd 2 02/02/2017 14:31

ÍNDICE

ES

AROMATIZACIÓN P.28

COMER EN FAMILIA P.29

Pollo asado ahumado con pimiento de Espelette
Chuletillas de cordero al estilo oriental
Rosbif con pimienta y su salsa cremosa
Brochetas de rape y de salmón marinadas

DESPUÉS DE TRABAJAR ENTRE AMIGOS P.31

Chuleta de ternera a la parrilla con salsa de especias
Brochetas de pollo yakitori

PARA LOS MÁS PEQUEÑOS P.32

Pizza fresca con jamón serrano
Hamburguesa con panceta ahumada
Alitas de pollo al estilo indio
Manzanas asadas con caramelo

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

EL

ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΟΣ σελ. 34

ΦΑΓΗΤΟ ΜΕ ΤΗΝ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ σελ. 35

Καπνιστό ψητό κοτόπουλο με πιπέρι Espelette
Αρνίσια παϊδάκια αλ' οριεντάλ
Ροσμπίφ με πιπέρι και την κρεμώδη σάλτσα του
Μαριναρισμένα σουβλάκια πεσκανδρίτσας και σολομού

ΦΙΛΙΚΗ ΣΥΓΚΕΝΤΡΩΣΗ ΜΕΤΑ ΤΗ ΔΟΥΛΕΙΑ σελ. 37

Μοσχαρίσια μπριζόλα στη σχάρα και σάλτσα με μπαχαρικά
Σουβλάκια κοτόπουλο γιακιτόρι

ΔΩΣΤΕ ΧΑΡΑ ΣΤΑ ΠΑΙΔΙΑ ΣΑΣ σελ. 38

Φρέσκια πίτσα με ωριμασμένο ζαμπόν
Μπέργκερ με καπνιστό μπέικον
Φτερούγες κοτόπουλο «αλ ιντιέν»
Ψητά μήλα με καραμέλα

ÍNDICE

PT

AROMATIZAÇÃO P.40

ALMOÇO EM FAMÍLIA P.41

Frango assado com piri-piri
Costeletas de borrego à oriental
Rosbife com pimenta e molho cremoso
Espetadas de tamboril e salmão marinadas

DEPOIS DO TRABALHO DENTRE AMIGOS P.43

Costeleta de vaca grelhada com molho de especiarias
Espetadinhas de frango yakitori

MIME AS CRIANÇAS P.44

Pizza fresca com presunto
Hambúrguer de bacon fumado
Asas de frango à indiana
Maçã assada com caramelo

SOMMARIO

IT

AROMATIZZAZIONE P.46

PRANZO IN FAMIGLIA P.47

Pollo arrosto affumicato al peperoncino di Espelette
Cotolette d'agnello all'orientale
Roast beef al pepe con salsa cremosa
Spiedini di rana pescatrice e salmone marinati

DOPO LAVORO TRA AMICI P.49

Costata di manzo grigliata con salsa speziata
Spiedini di pollo yakitori

QUALCOSA DI SPECIALE PER I VOSTRI BAMBINI P.50

Pizza fresca al prosciutto crudo
Hamburger al bacon affumicato
Ali di pollo all'indiana
Mele arrostite al caramello

THE FLAVOURING FUNCTION OF YOUR AROMATI-Q BARBECUE

WHY USE WOOD CHIPS?

WHAT CAN I FLAVOUR?

You can flavour all the dishes you prepare with your Aromati-Q barbecue. The smoked taste will be stronger with fattier dishes and they will take longer to cook, between 20 and 30 minutes. You can also flavour desserts, such as roasted apples, in the barbecue for original taste combinations!

HOW DOES IT WORK?

1 30 g wood chips

2 Put the flavourer in the cold element.

3 The wood chips start to burn during preheating.

4 The meat takes on the aroma of the wood that burns during cooking.

5 Your barbecues are flavoured! Discard the cold wood chips with the household waste.

NOTE

In Flavouring mode, close the lid while preheating and cooking: the combustion of the wood chips will be more regular.

TIP

You can put dried herbs (thyme, rosemary, dill, fennel, etc.) in the flavourer along with your wood chips to customise your dishes!

Tefal - AromatiQ - livre recettes_8 langues.indd 4 02/02/2017 14:32

EN

ROAST CHICKEN WITH PAPRIKA

FLAVOURED RECIPE

4/6 pers. | average | preparation - 30 min, cooking - 40 min | thermostat 5

INGREDIENTS

FOR THE CHICKEN
1.2 kg to 1.4 kg free-range chicken

FOR THE SEASONING
1 tbsp paprika or Espelette pepper
1 tbsp olive oil
1 tbsp sea salt flakes
½ apple
3 shallots
2 cloves of garlic
500 ml white port
3 bay leaves
3 sprigs of thyme
1 tsp acacia honey
20 g butter

1. Season the chicken with the salt and paprika (or Espelette pepper) and stuff it with the half apple cut into quarters, the shallots cut into four, the peeled garlic, the bay leaves and the thyme.
2. Mix together the port, honey, olive oil and soft butter and spread over the chicken using a brush so that the surface is well coated.
3. Prepare the flavouring and position the reflector below the grill. Close the lid and preheat the barbecue at thermostat 5.
4. Place the chicken on the hot grill, close the barbecue's lid and leave to cook for 40 mins or until the juices run clear when the thickest part of the flesh is pierced with skewer. Set aside the chicken for a few minutes before carving so that it is even juicier.

MY TIP **Serve with a gratin dauphinois or mashed potatoes.**

ORIENTAL-STYLE LAMB CHOPS

FLAVOURED RECIPE

4 pers. | easy | preparation - 10 min, marinade - 1h to 2h, cooking - 4 to 6 min | thermostat 5

INGREDIENTS

FOR THE CHOPS
16 lamb chops

FOR THE MARINADE
4 tbsp olive oil
2 tbsp lemon juice
1 ½ tsp coarse salt
2 tsp coriander, chopped
2 tsp finely chopped fresh parsley
1 tsp ground cumin
1 tsp ground ginger
½ tsp of Cayenne pepper powder

1. Mix all the ingredients for the marinade together in a bowl and coat the chops with it using a brush. Leave the meat to marinate in a large dish in the fridge for 1 to 2 hours.
2. Preheat your barbecue at thermostat 5 with the lid closed. When the barbecue is hot, place the chops on the grill and cook for 3 to 4 mins on each side, according to thickness, until that they are slightly pink inside. For well done chops cook longer.

MY TIP **Serve with a courgette gratin or a ratatouille.**

Tefal - AromatiQ - livre recettes_8 langues.indd 5 02/02/2017 14:32

PEPPERED ROAST BEEF WITH CREAMY SAUCE

FLAVOURED RECIPE

6 pers. | average | preparation - 30 min cooking - 25 min | thermostat 6

INGREDIENTS

FOR THE ROAST BEEF

A roasting beef joint (topside, rump) weighing about 1.2 kg)
2 tbsp olive oil
1 pinch of salt
1 pinch of black pepper
50 ml dry white wine
100 ml crème fraîche
100 ml beef stock

FOR THE COATING

2 tbsp Dijon mustard
2 tbsp crushed pepper
1 pinch of salt

1. Season the roast beef with salt and pepper then, in a frying pan, brown it on all sides in olive oil. Remove the roast beef and pour the crème fraîche, beef stock and white wine into the frying pan and reduce the sauce for 5 mins stirring well. Keep warm.
2. Mix together the mustard, crushed pepper and salt, then coat the roast beef with the coating pressing firmly in order to make the pepper stick.
3. Prepare the flavouring and position the reflector below the grill, close the lid and preheat the barbecue at thermostat 6.
4. Place the roast beef on the hot grill, close the lid and cook for 20 to 25 mins. For well done beef cook slightly longer.

MY TIP

Serve the sauce with the roast beef and accompany it with a vegetable gratin or a vegetable purée with olive oil.

MARINATED MONKFISH AND SALMON KEBABS

FLAVOURED RECIPE

4 pers. | average | preparation - 30 min cooking - 8 to 10 min marinade - 3 h | thermostat 5

INGREDIENTS

FOR THE KEBABS

400 g salmon steak
400 g monkfish medallions

FOR THE COATING

250 g crème fraîche
2 limes
1 clove garlic
1 shallot
½ tsp saffron powder
½ tsp of Cayenne pepper powder.
½ tsp turmeric
1 pinch of salt

1. In a bowl, mix together the creme fraiche with the juice of one lime, the crushed garlic clove, chopped shallot, saffron, turmeric, cayenne pepper and salt. Cut the fish fillets into large cubes and coat them with the marinade. Leave to marinate for 3 hours in the fridge in a bowl covered with cling film.
2. Strain the fish and skewer the pieces on metal skewers, alternating the salmon and the monkfish.
3. Preheat the barbecue at thermostat 5 with the lid closed.
4. Place the kebabs on the hot grill and cook for 8 to 10 mins, turning them over regularly to grill all the sides.

MY TIP

Serve with lime cut into quarters. If you cannot buy saffron powder, grind some saffron strands with pestle and mortar.

Tefal - AromatiQ - livre recettes_8 langues.indd 6 02/02/2017 14:32

EN

GRILLED BEEF RIB WITH A SPICY SAUCE

FLAVOURED RECIPE

5 | 4/5 pers. | average | preparation - 20 min
cooking - 14 to 30 min
according to taste | thermostat 6

INGREDIENTS

FOR THE BEEF RIB
1 to 1.2 kg beef rib
1 tbsp olive oil

FOR THE SAUCE
2 tbsp tomato ketchup
1 tbsp Dijon mustard
½ tsp ground ginger
½ tsp ground turmeric
½ tsp salt

1. Take the beef rib out of the fridge beforehand so that it is at room temperature. Salt and oil all sides of the beef rib. Prepare the sauce by mixing together all the ingredients.
2. Prepare the flavouring, close the lid and preheat the barbecue at thermostat 6.
3. When the barbecue is hot, place the beef rib on the grill and cook it with the lid closed according to taste: 7 to 8 mins per side (rare), 9 to 10 mins per side (medium rare), 11 to 12 mins per side (medium), 13 to 14 mins per side (well done).
4. Set aside the beef rib for 5 to 10 mins and then slice it and serve with the sauce.

MY TIP

Cooking time varies according to the temperature and the thickness of the meat. Cold or very thick meat needs to be cooked for longer, whereas meat at room temperature or thinly sliced meat will cook more quickly.

YAKITORI CHICKEN KEBABS

FLAVOURED RECIPE

4 pers. | average | preparation - 30 min
set aside - 40 min
cooking - 10 to 12 min | thermostat 5

INGREDIENTS

FOR THE KEBABS
700 g of boneless chicken thighs

FOR THE YAKITORI SAUCE
120 g soy sauce
50 g liquid honey
2 tsp sake (Japanese rice wine)

FOR THE CUCUMBER SALAD
1 cucumber
2 tbsp soy sauce
4 tbsp rice vinegar
2 tsp white sugar
1 pinch of salt

1. Soak the wooden skewers in cold water for 30 mins so that they do not blacken during cooking. Prepare the yakitori sauce by bringing all the ingredients to the boil for 5 mins, stirring all the time. Leave to cool.
2. Wash the cucumber, slice thinly and place in a sieve. Salt lightly and leave for 40 mins so that the cucumber releases its water. Mix the ingredients for the salad dressing in a bowl and add the strained cucumber.
3. Chop the chicken into approximately 3 cm cubes. Coat the chicken pieces with yakitori sauce and skewer them.
4. Prepare the flavouring and preheat the barbecue at thermostat 5 with the lid closed.
5. Place your kebabs on the hot grill, close the lid and leave the kebabs to cook for 10 to 12 mins, turning them once.

MY TIP

Serve with the cucumber salad and rice.

Tefal - AromatiQ - livre recettes_8 langues.indd 7 02/02/2017 14:33

FRESH PIZZA WITH CURED HAM

FLAVOURED RECIPE

4/6 pers. | average | preparation - 10 min cooking - 20 min | thermostat 6

INGREDIENTS

FOR THE PIZZA

- 300 g pizza dough (chilled or home-made)
- 400 g tomato pizza sauce topping
- 200 g mozzarella
- 150 g button mushrooms
- 4 slices of cured ham
- 10 g butter
- Fresh basil
- Flour for the work surface.
- Salt and pepper

1. Dust the work surface with flour and roll out the pizza dough to the size of the chosen baking tray (oven tray, pizza tray, tart dish, etc.) and lay it on it. Spread the pizza sauce over the dough.
2. Fry the chopped mushrooms in butter in a frying pan. Spread the mushrooms and the sliced mozzarella over the pizza and season with salt and pepper.
3. Install the reflector below the grill, close the lid and preheat the barbecue at thermostat 6.
4. When the barbecue is hot, place the pizza on the tray in the grill, close the lid and cook for 15 to 20 mins until the dough is well cooked. Take the pizza out of the barbecue and cover it with the cured ham and fresh basil leaves.

MY TIP **Adapt your pizza toppings to suit your taste.**

BURGER WITH SMOKED BACON

FLAVOURED RECIPE

4 pers. | average | preparation - 20 min cooking - about 16 min according to taste | thermostat 6

INGREDIENTS

FOR THE TOPPINGS

- 4 hamburger buns
- 2 red onions, sliced
- 4 lettuce leaves
- 4 slices of cheddar
- 4 slices of tomato
- 4 tbsp barbecue sauce

FOR THE BURGER

- 400 g minced beef
- ½ red onion, chopped
- 1 tbsp Worcestershire sauce
- salt
- 1 tbsp pepper
- 8 slices of bacon

1. In a bowl, mix the minced beef with the chopped red onion, Worcestershire sauce, salt and pepper. Shape 4 burgers and set them aside in the fridge.
2. Prepare the flavouring and preheat the barbecue at thermostat 6 with the lid closed.
3. When the barbecue is hot, grill the bacon slices for 1 to 2 mins on each side. Once the temperature of the barbecue has risen again (with the lid closed), grill the burgers until steaming hot all the way through with no pink on the inside and the juices run clear when pierced with a knife. Once cooked, place a slice of cheese on each steak and leave to melt with the lid closed.
4. Grill the buns on the barbecue and add, in this order, the barbecue sauce, lettuce, tomato, a first slice of bacon, the burger with the melted cheddar, another slice of bacon and the sliced red onions.
5. Finish your burger with the top part of the bun and serve hot.

TIP **Serve with French fries and a green salad.**

Tefal - AromatiQ - livre recettes_8 langues.indd 8 02/02/2017 14:33

EN

INDIAN-STYLE CHICKEN WINGS

FLAVOURED RECIPE

6 | 4/6 pers. | easy | preparation - 20 min + 2h for marinade cooking - 10 to 12 min | thermostat 4

INGREDIENTS

FOR THE CHICKEN
900 g chicken wings
Salt and pepper

FOR THE MARINADE
½ tsp ground ginger
½ tsp curry powder
½ tsp ground turmeric
3 tbsp Worcestershire sauce

1. Salt and pepper the chicken wings. In a bowl, mix together all the ingredients for the marinade and immerse the chicken, cover with cling film and leave in the fridge for 2 hours.
2. Prepare the flavouring and preheat the barbecue at thermostat 4 with the lid closed.
3. When the barbecue is hot, place the chicken wings on the grill and sear for 2 to 3 mins, turning them over once. Close the lid and leave the chicken to cook for 8 to 10 mins until the flesh is no longer pink.

MY TFAL

Serve with tortilla chips.

APPLES ROASTED WITH TOFFEE

FLAVOURED RECIPE

6 pers. | easy | cooking - 30 min | thermostat 6

INGREDIENTS

FOR THE APPLES
6 Golden delicious apples
12 soft dairy toffees, halved
30 g white sugar
30 g soft light brown sugar
Ground cinnamon
50 g butter, at room temperature

1. Wash the apples and core them with an apple corer or a pointed knife and place them in an ovenproof dish. Mix the soft butter with the two sugars and cinnamon.
2. Prepare the flavouring and preheat the barbecue at thermostat 6 with the lid closed.
3. When the barbecue is hot, place the dish containing the apples on the grill, close the lid and cook for 15 mins. Fill the apples with 4 toffee halves and the butter mixture. Close the lid and cook for a further 5 mins so that the toffee melts.

MY TFAL

Serve with a scoop of vanilla ice cream.

Tefal - AromatiQ - livre recettes_8 langues.indd 9 02/02/2017 14:33

LA FONCTION AROMATISATION DE VOTRE BARBECUE AROMATI-Q

POURQUOI UTILISER DES COPEAUX DE BOIS ?

QUE PUIS-JE AROMATISER ?

Vous pouvez aromatiser tous les mets que vous préparez avec votre barbecue Aromati-Q. Le goût de fumée sera plus prononcé sur les mets les plus gras et les cuissons les plus longues, entre 20 et 30 minutes. Vous pouvez également aromatiser des desserts comme des pommes rôties au barbecue pour des mélanges de saveurs inédits !

COMMENT ÇA MARCHE ?

IMPORTANT

En fonction Aromatisation, fermez le couvercle pendant le préchauffage et la cuisson : la combustion des copeaux sera plus homogène.

ASTUCE

Vous pouvez placer dans l'aromatiseur des herbes aromatiques séchées (thym, romarin, aneth, fenouil…) avec vos copeaux de bois pour personnaliser vos cuissons !

Tefal - AromatiQ - livre recettes_8 langues.indd 10 02/02/2017 14:34

FR

POULET RÔTI FUMÉ AU PIMENT D'ESPELETTE

4/6 pers. | moyen | réalisation - 30 min
cuisson - 40 min | thermostat 5

INGRÉDIENTS

POUR LE POULET
1 poulet fermier de 1,2 à 1,4 kg

POUR L'ASSAISONNEMENT
1 cuil. à soupe de piment d'Espelette
1 cuil. à soupe d'huile d'olive
1 cuil. à soupe de fleur de sel
½ pomme
3 échalotes
2 gousses d'ail
5 cl de Porto blanc
3 feuilles de laurier
3 branches de thym
1 cuil. à café de miel d'acacia
20 g de beurre

1. Assaisonnez le poulet avec le sel et le piment et farcissez-le avec la demi-pomme en quartiers, les échalotes coupées en 4, l'ail épluché, le laurier et le thym.
2. Mélangez le porto, le miel, l'huile d'olive et le beurre mou, puis étalez ce mélange sur le poulet avec un pinceau pour bien enduire toute la surface.
3. Préparez l'aromatisation et mettez en place le réflecteur sous la grille, fermez le couvercle puis préchauffez le barbecue sur thermostat 5.
4. Déposez le poulet sur la grille chaude, fermez le couvercle du barbecue puis laissez cuire 40 min. Laissez reposer le poulet quelques minutes avant de le découper pour qu'il soit plus juteux.

MON ASTUCE
Dégustez avec un gratin dauphinois ou une purée de pommes de terre.

CÔTELETTES D'AGNEAU À L'ORIENTALE

4 pers. | facile | réalisation - 10 min
marinade - 1h à 2h
cuisson - 4 à 6 min | thermostat 5

INGRÉDIENTS

POUR LES CÔTELETTES
16 côtelettes d'agneau

POUR LA MARINADE
4 cuil. à soupe d'huile d'olive
2 cuil. à soupe de jus de citron
1 ½ cuil. à café de gros sel
2 cuil. à café de coriandre hachée
2 cuil. à café de persil haché
1 cuil. à café de cumin moulu
1 cuil. à café de gingembre moulu
½ cuil. à café de piment de Cayenne

1. Dans un bol, mélangez tous les ingrédients pour la marinade puis badigeonnez-en les côtelettes avec un pinceau. Laissez la viande mariner au frais 1 à 2 h dans un grand plat.
2. Préchauffez votre barbecue sur thermostat 5 avec le couvercle fermé. Lorsque le barbecue est chaud, répartissez les côtelettes sur la grille et faites-les cuire 3 à 4 min. de chaque côté selon l'épaisseur, pour qu'elles soient rosées.

MON ASTUCE
Servez avec un gratin de courgettes ou une ratatouille.

Tefal - AromatiQ - livre recettes_8 langues.indd 11 02/02/2017 14:34

ROSBIF AU POIVRE ET SA SAUCE CRÉMEUSE

RECETTE AROMATISÉE

6 pers. | moyen | réalisation - 30 min, cuisson - 25 min | thermostat 6

INGRÉDIENTS

POUR LE ROSBIF
Un rosbif d'environ 1,2 kg
2 cuil. à soupe d'huile d'olive
1 pincée de sel
1 pincée de poivre
5 cl de vin blanc sec
10 cl de crème fraîche
10 cl de bouillon de bœuf

POUR LA MARINADE
2 cuil. à soupe de moutarde de Dijon
2 cuil. à soupe de poivre concassé
1 pincée de sel

1 Assaisonnez le rosbif de sel et de poivre puis faites-le dorer sur toutes les faces à la poêle avec l'huile d'olive. Retirez le rosbif et versez dans la poêle la crème fraîche, le bouillon de bœuf et le vin blanc puis faites réduire la sauce 5 min en remuant bien. Réservez au chaud.

2 Mélangez la moutarde, le poivre concassé et le sel, puis enrobez le rosbif avec la sauce en appuyant bien pour faire adhérer le poivre.

3 Préparez l'aromatisation et mettez en place le réflecteur sous la grille, fermez le couvercle puis préchauffez le barbecue sur thermostat 6.

4 Placez le rosbif sur la grille chaude, fermez le couvercle et laissez cuire 20 à 25 min.

MON ASTUCE

Servez la sauce avec le rosbif et accompagnez avec un gratin de légumes ou une purée à l'huile d'olive.

BROCHETTES DE LOTTE ET DE SAUMON MARINÉES

RECETTE AROMATISÉE

4 pers. | moyen | réalisation - 30 min, cuisson - 8 à 10 min | thermostat 5

INGRÉDIENTS

POUR LES BROCHETTES
400 g de pavés de saumon
400 g de médaillons de lotte

POUR LA MARINADE
250 g de crème fraîche
2 citrons verts
1 gousse d'ail
1 échalote
½ cuil. à café de safran en poudre
½ cuil. à café de piment de Cayenne
½ cuil. à café de curcuma
1 pincée de sel

1 Dans un saladier, mélangez la crème avec le jus d'un citron vert, la gousse d'ail écrasée, l'échalote hachée, le safran, le curcuma, le piment et le sel. Coupez les filets de poisson en gros cubes et enrobez-les de sauce. Laissez mariner 3h au frais dans un saladier couvert de film alimentaire.

2 Égouttez le poisson puis faites des brochettes sur des piques métalliques en alternant saumon et lotte.

3 Préchauffez le barbecue sur thermostat 5 avec le couvercle fermé.

4 Placez les brochettes sur la grille chaude et faites-les cuire 8 à 10 min en les retournant régulièrement pour griller toutes les faces.

MON ASTUCE

Servez avec du citron vert coupé en quartiers.

Tefal - AromatiQ - livre recettes_8 langues.indd 12 02/02/2017 14:34

FR

CÔTE DE BOEUF GRILLÉE ET SA SAUCE ÉPICÉE

RECETTE AROMATISÉE

5 | 4/5 pers. | moyen | réalisation - 20 min
cuisson - 14 à 30 min
selon la cuisson désirée | thermostat 6

BROCHETTES DE POULET YAKITORI

RECETTE AROMATISÉE

4 pers. | moyen | réalisation - 30 min
repos - 40 min
cuisson - 10 à 12 min | thermostat 5

INGRÉDIENTS

POUR LA CÔTE DE BŒUF
Une côte de bœuf de 1 à 1,2 kg
1 cuil. à soupe d'huile d'olive

POUR LA SAUCE
2 cuil. à soupe de Ketchup
1 cuil. à soupe de moutarde de Dijon
½ cuil. à café de gingembre moulu
½ cuil. à café de curcuma moulu
½ cuil. à café de sel

1. Sortez la côte de bœuf du réfrigérateur à l'avance pour qu'elle soit à température ambiante. Salez et huilez la côte de bœuf sur toutes les faces. Préparez la sauce en mélangeant tous les ingrédients.
2. Préparez l'aromatisation, fermez le couvercle puis préchauffez le barbecue sur thermostat 6.
3. Lorsque le barbecue est chaud, placez la côte de bœuf sur la grille et faites cuire avec le couvercle fermé jusqu'au degré de cuisson souhaité : 7 à 8 min par face (bleu), 9 à 10 min par face (saignant), 11 à 12 min par face (à point), 13 à 14 min par face (bien cuit).
4. Laissez reposer la côte de bœuf 5 à 10 min puis tranchez-la et dégustez avec la sauce.

MON ASTUCE

Le temps de cuisson varie selon la température et l'épaisseur de la viande. Une viande froide ou très épaisse nécessite un temps de cuisson plus long, une viande à température ambiante ou fine cuit plus rapidement.

INGRÉDIENTS

POUR LES BROCHETTES
700 g de hauts de cuisses de poulet

POUR LA MARINADE
120 g de sauce soja
50 g de miel liquide
2 cuil. à café de saké

POUR LA SALADE DE CONCOMBRE
1 concombre
2 cuil. à soupe de sauce soja
4 cuil. à soupe de vinaigre de riz
2 cuil. à café de sucre blanc
¼ pincée de sel

1. Mettez à tremper des pics brochettes en bois 30 min dans l'eau froide pour qu'ils ne noircissent pas à la cuisson. Préparez la marinade en portant à ébullition tous les ingrédients pendant 5 min en remuant. Laissez refroidir.
2. Lavez le concombre, coupez-le en fines tranches et déposez-les dans une passoire. Salez légèrement et laissez reposer 40 min pour que le concombre rende son eau. Mélangez les ingrédients pour la sauce dans un saladier puis ajoutez le concombre égoutté.
3. Découpez le poulet en cubes de 3 cm environ. Enrobez les morceaux de sauce yakitori, et piquez-les sur vos brochettes.
4. Préparez l'aromatisation puis préchauffez le barbecue thermostat 5 avec le couvercle fermé.
5. Placez vos brochettes sur la grille chaude, fermez le couvercle puis laissez les yakitori cuire 10 à 12 min en les retournant une fois.

MON ASTUCE

Servez avec la salade de concombre et du riz.

Tefal - AromatiQ - livre recettes_8 langues.indd 13 02/02/2017 14:34

PIZZA FRAÎCHE AU JAMBON DE PAYS

RECETTE AROMATISÉE

4/6 pers. | moyen | réalisation - 10 min, cuisson - 20 min | thermostat 6

INGRÉDIENTS

POUR LA PIZZA

300 g de pâte à pizza
400 g de sauce tomate
200 g de mozarella
150 g de champignons de Paris
4 tranches de jambon de pays
10 g de beurre
Basilic frais
Farine pour le plan de travail
Sel, poivre

1. Farinez votre plan de travail et étalez-y la pâte à pizza à la dimension du moule choisi (plaque à four, plaque à pizza, moule à tarte…) avant de la disposer dans le plat. Répartissez la sauce tomate sur la pâte.
2. Dans une poêle, faites sauter les champignons émincés avec le beurre. Répartissez les champignons et la mozzarella coupée en tranches sur la pizza, salez et poivrez.
3. Mettez en place le réflecteur sous la grille, fermez le couvercle puis préchauffez le barbecue sur thermostat 6.
4. Lorsque le barbecue est chaud, placez la pizza dans son moule sur la grille, puis fermez le couvercle et laissez cuire 15 à 20 min jusqu'à ce que la pâte soit bien cuite. Sortez la pizza du barbecue puis disposez dessus le jambon de pays et des feuilles de basilic frais.

MON ASTUCE **Variez les garnitures de votre pizza selon vos goûts.**

BURGER AU BACON FUMÉ

RECETTE AROMATISÉE

4 pers. | moyen | réalisation - 20 min, cuisson - 6 à 12 min selon la cuisson désirée | thermostat 6

INGRÉDIENTS

POUR LE BURGER

4 pains à hamburger
2 oignons rouges en rondelles
4 feuilles de laitue
4 tranches de cheddar
4 rondelles de tomate
4 cuil à soupe de sauce barbecue

POUR LE STEAK

400 g de viande de bœuf haché
½ oignon rouge haché
1 cuil. à soupe de sauce Worcestershire
1 cuil. à soupe de sel
1 cuil. à soupe de poivre
8 tranches de bacon

1. Dans un saladier, mélangez le bœuf haché avec l'oignon rouge haché, la sauce Worcestershire, le sel et le poivre. Formez 4 steaks puis réservez-les au frais.
2. Préparez l'aromatisation puis préchauffez votre barbecue sur thermostat 6 avec le couvercle fermé.
3. Lorsque le barbecue est chaud, faites griller au barbecue vos tranches de bacon pendant 1 à 2 min de chaque côté. Lorsque le barbecue est remonté en température (avec le couvercle fermé), faites griller vos steaks avec le couvercle fermé jusqu'au degré de cuisson souhaité : 6 à 8 min (bleu), 9 à 11 min (saignant). En fin de cuisson, posez une tranche de fromage sur chaque steak et laissez-le fondre avec le couvercle fermé.
4. Faites griller les pains sur la grille du barbecue puis ajoutez dans l'ordre la sauce barbecue, la salade, la tomate, une première tranche de bacon, le steak avec le cheddar fondu, une nouvelle tranche de bacon et les oignons rouges.
5. Refermez votre burger avec la partie haute du pain, puis servez chaud.

TIP **Servez avec des frites et une salade verte.**

Tefal - AromatiQ - livre recettes_8 langues.indd 14 02/02/2017 14:34

FR

AILERONS DE POULET À L'INDIENNE

RECETTE AROMATISÉE

6 | 4/6 pers. | facile | réalisation - 20 min + 2 h de marinade cuisson - 10 à 12 min | thermostat 4

INGRÉDIENTS

POUR LE POULET
900 g d'ailerons de poulet
Sel, poivre

POUR LA MARINADE
½ cuil. à café de gingembre moulu
½ cuil. à café de curry moulu
½ cuil. à café curcuma moulu
3 cuil. à soupe de sauce Worcestershire

1. Salez et poivrez les ailerons de poulet. Dans un saladier, mélangez tous les ingrédients de la marinade puis plongez-y le poulet, couvrez de film alimentaire et laissez reposer 2 h au frais.
2. Préparez l'aromatisation et préchauffez le barbecue sur thermostat 4 avec le couvercle fermé.
3. Lorsque le barbecue est chaud, placez les ailerons sur la grille et saisissez-les 2 à 3 min en les retournant une fois. Fermez le couvercle puis laissez le poulet cuire 8 à 10 min, jusqu'à ce que la chair ne soit plus rosée.

MON ASTUCE **Accompagnez de tortilla-chips.**

POMMES RÔTIES AU CARAMEL

RECETTE AROMATISÉE

6 pers. | facile | cuisson - 30 min | thermostat 6

INGRÉDIENTS

POUR LES POMMES
6 pommes Golden
12 caramels mous
30 g de sucre blanc
30 g de sucre roux
Cannelle en poudre
50 g de beurre

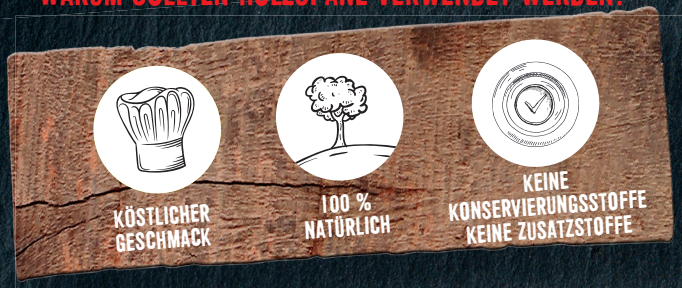
1. Lavez les pommes et évidez-les avec un vide-pomme ou un couteau pointu puis disposez-les dans un plat passant au four. Mélangez le beurre mou avec les deux sucres et la cannelle.
2. Préparez l'aromatisation et préchauffez le barbecue sur thermostat 6 avec le couvercle fermé.
3. Lorsque le barbecue est chaud, posez le plat contenant les pommes sur la grille, fermez le couvercle et laissez cuire 15 min. Ajoutez dans les pommes 2 caramels et le mélange à base de beurre, refermez le couvercle et laissez cuire encore 5 min pour que le caramel fonde.

MON ASTUCE **Accompagnez d'une boule de glace à la vanille.**

Tefal - AromatiQ - livre recettes_8 langues.indd 15 02/02/2017 14:34

RÄUCHERFUNKTION DES AROMATI-Q BARBECUE-GRILLS

WARUM SOLLTEN HOLZSPÄNE VERWENDET WERDEN?



WELCHE SPEISEN EIGNEN SICH FÜR DIE RÄUCHERFUNKTION?

Mit Ihrem Aromati-Q Barbecue-Grill können Sie sämtliche Speisen, die Sie zubereiten, aromatisieren. Bei sehr fetthaltigen Lebensmitteln oder sehr langen Garvorgängen zwischen 20 und 30 Minuten entwickelt sich ein stärkeres Raucharoma. Sogar Desserts wie Bratäpfel lassen sich mit dem Grill aromatisieren: Entdecken Sie ungeahnte Geschmackskombinationen!

WIE FUNKTIONIERT ES?

WICHTIG

Schließen Sie beim Vorheizen und während des Garens den Deckel, wenn Sie die Aromafunktion verwenden: Diese Vorgehensweise sorgt für ein gleichmäßigeres Abbrennen der Späne.

TIPP

Um Ihren Gerichten eine spezielle Note zu verleihen, können Sie zu den Holzspänen noch aromatische getrocknete Kräuter (Thymian, Rosmarin, Dill, Fenchel usw.) in die Aromabox hineingeben!

Tefal - AromatiQ - livre recettes_8 langues.indd 16 02/02/2017 14:35

DE

GERÄUCHERTES BRATHÄHNCHEN MIT RAUCHPAPRIKA

4/6 Pers. | mittel | Zubereitungszeit - 30 Min | Garzeit - 40 Min | Thermostat 5

ZUTATEN

FÜR DIE HÄHNCHEN

1 Hähnchen vom Bauernhof von 1,2-1,4 kg

ZUM WÜRZEN

- 1 EL Rauchpaprika
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Fleur de sel
- ½ Apfel, gewürfelt
- 3 Schalotten, gewürfelt
- 2 Knoblauch, fein gewürfelt
- 50 ml weißer Portwein
- 3 Lorbeerblätter
- 3 Thymianzweige
- 1 TL Akazienhonig
- 20 g Butter

1. Salz, Rauchpaprika, die Apfel- und Zwiebelstücke, Knoblauch, Lorbeer und Thymian vermengen und das Huhn damit füllen.
2. Portwein, Honig, Olivenöl und weiche Butter mischen, und diese Mischung mit einem Pinsel auf der gesamten Oberfläche des Hähnchens verteilen.
3. Die Aromatisierung vorbereiten und den Reflektor unter dem Rost einsetzen. Den Deckel schließen und den Barbecue-Grill auf Thermostat 5 vorheizen.
4. Das Hähnchen auf den heißen Rost legen und bei geschlossenem Deckel des Barbecue-Grills 40 Min. garen. Das Hähnchen vor dem Zerteilen einige Minuten ruhen lassen. Dann bleibt es saftiger.

TIPP **Mit Kartoffelgratin oder Kartoffelpüree genießen.**

LAMMKOTELETTS ORIENTALISCHE ART

4 Pers. | einfach | Zubereitungszeit - 10 Min | Marinieren - 1-2 Std. | Garzeit - 4-6 Min | Thermostat 5

ZUTATEN

FÜR DIE KOTELETTS

16 Lammkoteletts

FÜR DIE MARINADE

- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Zitronensaft
- 1½ TL grobes Salz
- 2 TL Koriander, gehackt
- 2 TL Petersilie, gehackt
- 1 TL Kreuzkümmel, gemahlen
- 1 TL Ingwer, gerieben
- ½ TL Cayennepfeffer

1. Alle Zutaten für die Marinade in einer Schüssel vermischen. Anschließend die Koteletts damit bepinseln. Das Fleisch an einem kühlen Ort 1-2 Std. in einer großen Schale marinieren.
2. Den Barbecue-Grill bei geschlossenem Deckel auf Thermostat 5 vorheizen. Ist der Barbecue-Grill heiß, die Koteletts auf dem Rost verteilen und je nach Dicke 3-4 Min. von jeder Seite garen, bis sie zart rosa sind.

TIPP **Mit Zucchinigratin oder Ratatouille servieren.**

Tefal - AromatiQ - livre recettes_8 langues.indd 17 02/02/2017 14:35

ROASTBEEF MIT PFEFFER UND SAHNESOßE

6 Pers. | mittel | Zubereitungszeit - 30 Min
Garzeit - 25 Min | Thermostat 6

ZUTATEN

FÜR DAS ROASTBEEF

Roastbeef von ca. 1,2 kg
2 EL Olivenöl
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
50 ml trockener Weißwein
100 ml Crème fraîche
100 ml Rinderbrühe

FÜR DIE MARINADE

2 EL Dijon-Senf
2 EL Pfeffer, zerstoßen
1 Prise Salz

1. Das Roastbeef mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne mit Olivenöl von allen Seiten anbraten. Das Roastbeef aus der Pfanne nehmen und die Crème fraîche, die Rinderbrühe und den Weißwein in die Pfanne geben. Die Soße 5 Minuten unter ständigem Rühren reduzieren. Warm halten.
2. Senf, zerstoßenen Pfeffer und Salz vermischen und das Roastbeef damit einreiben, dabei fest andrücken, damit der Pfeffer haften bleibt.
3. Die Aromatisierung vorbereiten und den Reflektor unter dem Rost einsetzen. Den Deckel schließen und den Barbecue-Grill auf Thermostat 6 vorheizen.
4. Das Roastbeef auf den heißen Rost legen und bei geschlossenem Deckel 20-25 Minuten garen.

TIPP **Die Soße mit dem Roastbeef servieren, dazu Gemüsegratin oder ein Püree mit Olivenöl.**

SPIEßE MIT MARINIERTEM SEETEUFEL UND LACHS

4 Pers. | mittel | Zubereitungszeit - 30 Min
Garzeit - 8-10 Min | Thermostat 5

ZUTATEN

FÜR DIE SPIEßE

400 g Lachsfilet
400 g Seeteufelmedaillons

FÜR DIE MARINADE

250 g Crème fraîche
2 Limetten
1 Knoblauchzehe
1 Schalotte
½ TL Safran, gemahlen
½ TL Cayennepfeffer
½ TL Kurkuma
1 Prise Salz

1. Die Crème fraîche in einer Schüssel mit dem Saft einer Limette, der zerdrückten Knoblauchzehe, der gehackten Schalotte, Safran, Kurkuma, Cayennepfeffer und Salz vermischen. Die Fischfilets in große Würfel schneiden und mit Marinade vermengen. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und 3 Stunden an einem kühlen Ort marinieren.
2. Fischstücke abtropfen lassen und Lachs und Seeteufel abwechselnd auf Spieße stecken.
3. Den Barbecue-Grill bei geschlossenem Deckel auf Thermostat 5 vorheizen.
4. Die Spieße auf den heißen Rost legen und 8-10 Minuten garen. Dabei regelmäßig wenden, damit sie von allen Seiten gegrillt werden.

TIPP **Mit geviertelten Limetten servieren.**

Tefal - AromatiQ - livre recettes_8 langues.indd 18 02/02/2017 14:35

DE

HOHE RIPPE GEGRILLT MIT WÜRZIGER SOßE

AROMA REZEPT

5 | 4/5 Pers. | einfach | Zubereitungszeit - 20 Min
Garzeit - 14-30 Min
je nach gewünschtem Garzustand | Thermostat 6

ZUTATEN

FÜR DIE HOHE RIPPE
1-1,2 kg hohe Rippe
1 EL Olivenöl

FÜR DIE SAUCE
2 EL Ketchup
1 EL Dijon-Senf
½ TL Ingwer, gerieben
½ TL Kurkuma, gemahlen
½ TL Salz

1. Die hohe Rippe rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie Raumtemperatur hat. Auf allen Seiten salzen und mit Öl bestreichen. Alle Zutaten mischen und daraus die Soße zubereiten.
2. Die Aromatisierung vorbereiten, dann den Barbecue-Grill bei geschlossenem Deckel auf Thermostat 6 vorheizen.
3. Ist der Barbecue-Grill heiß, die hohe Rippe auf den Rost legen und bei geschlossenem Deckel bis zum gewünschten Garzustand garen: 7-8 Minuten pro Seite (englisch), 9-10 Minuten pro Seite (medium rare), 11-12 Minuten pro Seite (rosa), 13-14 Minuten pro Seite (durchgebraten).
4. Die hohe Rippe 5-10 Minuten ruhen lassen, in Scheiben schneiden und mit der Soße genießen.

TIPP **Die Garzeit variiert je nach Temperatur und Dicke des Fleisches. Ein kaltes oder sehr dickes Fleischstück benötigt eine längere Garzeit als ein dünnes Fleischstück mit Raumtemperatur.**

HÄHNCHENSPIEßE NACH YAKITORI-ART

AROMA REZEPT

4 Pers. | mittel | Zubereitungszeit - 30 Min
Ruhen - 40 Min
Garzeit - 10-12 Min | Thermostat 5

ZUTATEN

FÜR DIE SPIEßE
700 g Hähnchenoberschenkel

FÜR DIE MARINADE
120 g Sojasoße
50 g flüssiger Honig
2 TL Sake

FÜR DEN GURKENSALAT
1 Gurke
2 EL Sojasoße
4 EL Reisessig
2 TL weißer Zucker
¼ Prise Salz

1. Holzspieße 30 Min. in kaltem Wasser einweichen, damit sie beim Garen nicht verbrennen. Für die Marinade alle Zutaten aufkochen und 5 Minuten unter Rühren kochen. Abkühlen lassen.
2. Die Gurke waschen, in dünne Scheiben schneiden und in ein Sieb geben. Leicht salzen und 40 Minuten ruhen lassen, damit ihr das Wasser entzogen wird. Die Zutaten für die Soße in einer Salatschüssel vermischen und die abgetropften Gurkenscheiben hinzugeben.
3. Das Hähnchenfleisch in ca. 3 cm große Würfel schneiden. Die Fleischstücke mit der Yakitori-Soße vermengen und auf die Spieße stecken.
4. Die Aromatisierung vorbereiten, dann den Barbecue-Grill bei geschlossenem Deckel auf Thermostat 5 vorheizen.
5. Die Spieße auf den heißen Rost legen, den Deckel schließen und die Yakitori-Spieße 10-12 Min. garen. Dabei einmal wenden.

TIPP **Mit dem Gurkensalat und Reis servieren.**

Tefal - AromatiQ - livre recettes_8 langues.indd 19 02/02/2017 14:36

FRISCHE PIZZA MIT ROHEM SCHINKEN

4/6 Pers. | mittel | Zubereitungszeit - 10 Min
Garzeit - 20 Min | Thermostat 6

ZUTATEN

FÜR DIE PIZZA

300 g Pizzateig
400 g Tomatensoße
200 g Mozzarella
150 g Champignons
4 Scheiben roher Schinken
10 g Butter
frisches Basilikum
Mehl für die Arbeitsfläche
Salz, Pfeffer

1. Arbeitsfläche bemehlen und den Pizzateig auf die Größe der gewählten Form ausrollen (Backblech, Pizzablech, Tarteform usw.), bevor er in die Form gelegt wird. Die Tomatensoße auf dem Teig verteilen.
2. Die feingeschnittenen Champignons in einer Pfanne mit der Butter anbraten. Die Champignons und den in Scheiben geschnittenen Mozzarella auf der Pizza verteilen, salzen und pfeffern.
3. Den Reflektor unter dem Rost einsetzen. Den Deckel schließen und den Barbecue-Grill auf Thermostat 6 vorheizen.
4. Ist der Barbecue-Grill heiß, die Pizza in ihrer Form auf den Rost stellen und bei geschlossenem Deckel 15-20 Minuten backen, bis der Teig knusprig ist. Die Pizza aus dem Barbecue-Grill nehmen, den Schinken und die frischen Basilikumblätter darauf verteilen.

TIPP **Variieren Sie den Belag Ihrer Pizza nach Belieben.**

BURGER MIT GERÄUCHERTEM BACON

4 Pers. | mittel | Zubereitungszeit - 20 Min
Garzeit - 6-12 Min
je nach gewünschtem Garzustand | Thermostat 6

ZUTATEN

FÜR DEN BURGER

4 Hamburgerbrötchen
2 rote Zwiebeln in Ringen
4 Salatblätter
4 Scheiben Cheddar
4 Tomatenscheiben
4 EL Ketchup

FÜR DAS STEAK

400 g Rinderhackfleisch
½ rote Zwiebel, gehackt
1 EL Worcestershire-Sauce
1 EL Salz
1 EL Pfeffer
8 Scheiben Bacon

1. In einer Schüssel das Rinderhackfleisch mit der gehackten roten Zwiebel, der Worcestershire-Sauce, Salz und Pfeffer vermengen. 4 Burger-Patties formen und kühl stellen.
2. Die Aromatisierung vorbereiten, dann den Barbecue-Grill bei geschlossenem Deckel auf Thermostat 6 vorheizen.
3. Ist der Barbecue-Grill heiß, die Bacon-Scheiben 1-2 Minuten pro Seite grillen. Wenn die Temperatur des Barbecue-Grills (bei geschlossenem Deckel) wieder angestiegen ist, die Burger-Patties bei geschlossenem Deckel ca. 15-18 Minuten grillen. Am Ende des Garvorgangs auf jedes Steak eine Scheibe Käse legen und bei geschlossenem Deckel schmelzen lassen.
4. Die Brötchen auf dem Rost des Barbecue-Grills grillen, dann den Ketchup, den Salat, die Tomate, eine erste Scheibe Bacon, das Steak mit dem geschmolzenen Cheddar, eine weitere Scheibe Bacon und die roten Zwiebeln in dieser Reihenfolge darauf schichten.
5. Den Burger mit der oberen Hälfte des Brötchens abdecken und warm servieren.

TIP **Mit Pommes frites und grünem Salat servieren.**

Tefal - AromatiQ - livre recettes_8 langues.indd 20 02/02/2017 14:36

DE

HÄHNCHENFLÜGEL MUMBAI

AROMA REZEPT

6 | 4/6 Pers. | einfach | Zubereitungszeit - 20 Min + 2 Std. Marinieren Garzeit - 10-12 min | Thermostat 4

ZUTATEN

FÜR DAS HÄHNCHEN
900 g Hähnchenflügel
Salz, Pfeffer

FÜR DIE MARINADE
100ml Curryketchup
½ TL Curry
1 EL Zucker
3 EL Sojasoße

1 Alle Zutaten der Marinade in einer Schüssel mischen, die Hähnchenflügel damit vermengen, mit Frischhaltefolie abdecken und 2 Stunden an einem kühlen Ort ruhen lassen.

2 Die Aromatisierung vorbereiten, dann den Barbecue-Grill bei geschlossenem Deckel auf Thermostat 4 vorheizen.

3 Ist der Barbecue-Grill heiß, die Hähnchenflügel auf den Rost legen und 2-3 Minuten anbraten. Dabei einmal wenden. Den Deckel schließen und die Hähnchenflügel 8-10 Minuten garen, bis das Fleisch nicht mehr rosa ist.

TIPP **Tortilla-Chips dazu reichen.**

KARAMELL-BRATÄPFEL

AROMA REZEPT

6 Pers. | einfach | Garzeit - 30 min | Thermostat 6

ZUTATEN

FÜR DIE ÄPFEL
6 Äpfel „Golden Delicious“
12 weiche Karamellbonbons
30 g weißer Zucker
30 g brauner Zucker
Gemahlener Zimt
50 g Butter

1 Die Äpfel waschen, mit einem Apfelentkerner oder einem spitzen Messer entkernen und in eine Auflaufform stellen. Die weiche Butter mit den beiden Zuckersorten und dem Zimt vermengen.

2 Die Aromatisierung vorbereiten, dann den Barbecue-Grill bei geschlossenem Deckel auf Thermostat 6 vorheizen.

3 Ist der Barbecue-Grill heiß, die Form mit den Äpfeln auf den Rost stellen und bei geschlossenem Deckel 15 Minuten garen. In die Äpfel je 2 Karamellbonbons und die Buttermischung geben, den Deckel schließen und noch 5 Minuten garen, damit das Karamell schmilzt.

TIPP **Mit einer Kugel Vanilleeis servieren.**

Tefal - AromatiQ - livre recettes_8 langues.indd 21 02/02/2017 14:36

DE AROMATISERENDE FUNCTIE VAN UW AROMATI-Q-BARBECUE

WAAROM HOUTSNIPPERS?

WAT KAN IK AROMATISEREN?

U kunt alle gerechten aromatiseren die u met de Aromati-Q-barbecue voorbereidt. De rooksmaak is prominenter aanwezig bij gerechten met meer vet en lange bereidingen die tussen 20 en 30 minuten duren. U kunt ook desserts aromatiseren, zoals appels gebakken op de barbecue, voor een ongekende mengeling van smaken!

HOE WERKT HET?

1 30 g houtsnippers

2 Plaats de aromatiseur in de koude weerstand.

3 De houtsnippers beginnen tijdens de voorverwarming te verbranden.

4 Het vlees krijgt het aroma van het hout dat tijdens de bereiding wordt verbrand.

5 Uw grillgerechten zijn gearomatiseerd! Gooi de koude houtsnippers weg met het huishoudelijk afval.

BELANGRIJK

Sluit, wanneer u de aromatiserende functie gebruikt, het deksel voor de voorverwarming en de bereiding: de snippers zullen gelijkmatiger verbranden.

TIP

U kunt in de aromatiseur samen met de houtsnippers, gedroogde gearomatiseerde kruiden leggen (tijm, rozemarijn, dille, venkel…) om een persoonlijke toets aan uw bereidingen te geven!

Tefal - AromatiQ - livre recettes_8 langues.indd 22 02/02/2017 14:37

NL

GEROOKTE BRAADKIP MET ESPELETTEPEPER

GEAROMATISEERD RECEPT

4/6 pers. | gemiddeld | Bereidingsduur - 30 min | Baktijd - 40 min | thermostaat op 5

INGREDIËNTEN

VOOR DE KIP

1 scharrelkip van 1,2 tot 1,4 kg

VOOR DE DRESSING

1 eetlepel Espelettepeper
1 eetlepels olijfolie
1 eetlepel fleur de sel
½ appel
3 sjalotten
2 teentjes knoflook
5 cl witte Porto
3 laurierblaadjes
3 takjes tijm
1 theelepel acaciahoning
20 g boter

1 Breng de kip op smaak met het zout en de Espelettepeper en vul ze met de in stukjes gesneden appel, de in 4 gesneden sjalotten, de gepelde knoflook, laurier en tijm.

2 Meng de porto, honing, olijfolie en zachte boter. Smeer vervolgens het mengsel met een kwast op de kip zodat het hele oppervlak goed is bedekt.

3 Bereid de aromatisatie voor en plaats de reflector onder de grill. Sluit vervolgens het deksel en laat de barbecue voorverwarmen met de thermostaat op 5.

4 Leg de kip op de warme grill, sluit het deksel van de barbecue en laat 40 min bakken. Laat de kip een paar minuten rusten voordat u deze snijdt, zodat het vlees sappiger wordt.

TIP **Lekker bij een gratin dauphinois of aardappelpuree.**

LAMSKOTELET OP ORIËNTAALSE WIJZE

GEAROMATISEERD RECEPT

4 pers. | gemakkelijk | Bereidingsduur - 10 min | Marinade - 1h à 2h | Baktijd - 4 to 6 min | thermostaat op 5

INGREDIËNTEN

VOOR DE KOTELETTEN

16 lamskoteletten

VOOR DE MARINADE

4 eetlepels olijfolie
2 eetlepels citroensap
1 ½ theelepel grof zeezout
2 theelepels fijngehakte koriander
2 theelepels fijngehakte peterselie
1 theelepel gemalen komijn
1 theelepel gemalen gember
1 theelepel gemalen cayennepeper

1 Breng in een kom alle ingrediënten samen voor de marinade en gebruik vervolgens een kwast om de koteletten met de marinade te bestrijken. Laat het vlees 1 tot 2 h in een grote schotel in de koelkast marineren.

2 Laat de barbecue voorverwarmen met de thermostaat op 5 en met gesloten deksel. Verdeel de koteletten op de grill zodra de barbecue warm is en laat ze afhankelijk van de dikte 3 tot 4 min. langs beide kanten bakken totdat ze rosé zijn.

TIP **Dien op met een courgettegratin of een ratatouille.**

Tefal - AromatiQ - livre recettes_8 langues.indd 23 02/02/2017 14:37

ROSBIEF MET PEPER IN EEN ROMIGE SAUS

6 pers. | gemiddeld | Bereidingsduur - 30 min | Baktijd - 25 min | thermostaat op 6

INGREDIËNTEN

VOOR DE ROSBIEF
Een rosbief van ongeveer 1,2 kg
2 eetlepels olijfolie
1 snufje zout
1 snufje peper
5 cl droge witte wijn
10 cl verse room
10 cl runderbouillon

VOOR DE MARINADE
2 eetlepels dijonmosterd
2 eetlepels fijngemaakte peper
1 snufje zout

1. Breng de rosbief op smaak met zout en peper. Laat het vlees vervolgens langs alle kanten in de pan bruinbakken met olijfolie. Neem de rosbief uit de pan en voeg de verse room, runderbouillon en witte wijn toe aan de pan. Laat de saus vervolgens al roerend 5 min inkoken. Houd de saus warm.
2. Meng de mosterd, fijngemaakte peper en het zout. Bestrijk vervolgens de rosbief met de saus. Gebruik wat druk zodat de peper goed blijft kleven.
3. Bereid de aromatisatie voor en plaats de reflector onder de grill. Sluit vervolgens het deksel en laat de barbecue voorverwarmen met de thermostaat op 6.
4. Plaats de rosbief op de warme gril, sluit het deksel en laat 20 à 25 min bakken.

TIP **Dien de saus op met de rosbief vergezeld van een groentegratin of puree met olijfolie.**

BROCHETTES VAN ZEEDUIVEL EN GEMARINEERDE ZALM

4 pers. | gemiddeld | Bereidingsduur - 30 min | Baktijd - 8 tot 10 min | thermostaat op 5

INGREDIËNTEN

VOOR DE KEBABS
400 g zalmmoten
400 g zeeduivelmedaillons

VOOR DE MARINADE
250 g verse room
2 limoenen
1 teentje knoflook
1 sjalot
½ theelepel gemalen saffraan
1 theelepel gemalen cayennepeper
1/2 theelepel kurkuma
1 snufje zout

1. Meng in een slakom de room met het limoensap, het geplet teentje knoflook, de gehakte sjalot, saffraan, kurkuma, peper en het zout. Snijd de visfilets in grote blokjes en wentel ze in de saus. Laat 3 uur in de koelkast marineren in een slakom afgedekt met folie.
2. Giet de vis af en gebruik vervolgens metalen stokjes om er brochettes van te maken. Wissel de zalm met de zeeduivel af.
3. Laat de barbecue voorverwarmen met de thermostaat op 5 en gesloten deksel.
4. Leg de brochettes op de warme grill en laat ze 8 à 10 min bakken. Draai ze regelmatig om zodat elke kant wordt gebakken.

TIP **Dien op met stukjes limoen.**

Tefal - AromatiQ - livre recettes_8 langues.indd 24 02/02/2017 14:37

NL

GEGRILDE RUNDERRIB IN KRUIDENSAUS

GEAROMATISEERD RECEPT

4/5 pers. | gemakkelijk | Bereidingsduur - 20 min | Baktijd - 14 tot 30 min | van de gewenste gaarheid | thermostaat op 6

INGREDIËNTEN

VOOR DE RUNDERRIB
Een runderrib van 1 tot 1,2 kg
1 eetlepels olijfolie

VOOR DE SAUS
2 eetlepels ketchup
1 eetlepel dijonmosterd
½ theelepel gemalen gember
½ theelepel gemalen kurkuma
½ theelepel zout

1 Haal de runderrib vooraf uit de koelkast zodat hij op kamertemperatuur kan komen. Bestrooi de runderrib langs alle kanten met zout en olie. Maak de saus door alle ingrediënten samen te brengen.

2 Bereid de aromatisatie voor. Laat uw barbecue vervolgens voorverwarmen met de thermostaat op 6.

3 Leg de runderrib op de grill zodra de barbecue warm is en laat hem bakken bij gesloten deksel totdat de gewenste gaarheid is bereikt: 7 à 8 min per kant (bleu), 9 à 10 min per kant (rood), 11 à 12 min per kant (medium), 13 à 14 min per kant (doorbakken).

4 Laat de runderrib 5 à 10 min rusten. Snijd hierna het vlees en dien het op met de saus.

TIP **De baktijd hangt af van de temperatuur en de dikte van het vlees. Vlees dat koud of erg dik is, zal langer moeten bakken dan vlees dat op kamertemperatuur werd gebracht of dat fijn is gesneden.**

KIPPENBROCHETTES YAKITORI

GEAROMATISEERD RECEPT

4 pers. | gemiddeld | Bereidingsduur - 30 min | Rusten - 40 min | Baktijd - 10 tot 12 min | thermostaat op 5

INGREDIËNTEN

VOOR DE KEBABS
700 g kippendijen

VOOR DE MARINADE
120 g sojasaus
50 g vloeibare honing
2 theelepels sake

VOOR DE KOMKOMMERSALADE
1 komkommer
2 eetlepels sojasaus
4 eetlepels rijstazijn
2 theelepels witte suiker
¼ snufje zout

1 Laat de houten brochettestokjes 30 min in koud water weken zodat ze niet zwart worden tijdens het bakken. Bereid de marinade voor door alle ingrediënten gedurende 5 min al roerend aan de kook te brengen. Laat afkoelen.

2 Was de komkommer, snijd hem in fijne schijfjes en leg deze in een vergiet. Voeg een beetje zout toe en laat 40 min rusten zodat de komkommer het vocht afgeeft. Meng de ingrediënten voor de saus in een slakom en voeg vervolgens de uitgelekte komkommer toe.

3 Snij de kip in blokjes van ongeveer 3 cm. Wentel de stukjes in de yakitori-saus en prik ze op de brochettestokjes.

4 Bereid de aromatisatie voor. Laat uw barbecue vervolgens voorverwarmen met de thermostaat op 5 en een gesloten deksel.

5 Leg uw brochettes op de warme grill, sluit het deksel en laat ze 10 à 12 min bakken. Draai de brochettes hierbij een keer om.

TIP **Dien op met de komkommersalade en rijst.**

Tefal - AromatiQ - livre recettes_8 langues.indd 25 02/02/2017 14:37

VERSE PIZZA MET STREEKHAM

GEAROMATISEERD RECEPT

4/6 pers. | gemiddeld | Bereidingsduur - 10 min | Baktijd - 20 min | thermostaat op 6

INGREDIËNTEN

VOOR DE PIZZA

- 300 g pizzadeeg
- 400 g tomatensaus
- 200 g mozzarella
- 150 g champignons
- 4 sneden streekham
- 10 g boter
- Verse basilicum
- Bloem voor het werkblad
- Zout, peper

1. Bestrooi het aanrecht met bloem en verspreid het pizzadeeg afhankelijk van welke bakvorm u wilt gebruiken (ovenplaat, pizzaplaat, taartvorm, ...) voordat u het in de schaal doet. Verdeel de tomatensaus op het deeg.
2. Sauteer de gesneden champignons met boter in een pan. Verdeel de champignons en de gesneden mozzarella in schijfjes op de pizza. Voeg vervolgens zout en peper toe.
3. Plaats de reflector onder de grill. Sluit vervolgens het deksel en laat de barbecue voorverwarmen met de thermostaat op 6.
4. Plaats de pizza in de bakvorm op de grill zodra de barbecue warm is en sluit vervolgens het deksel. Laat 15 à 20 min bakken tot het deeg goed doorbakken is. Haal de pizza uit de barbecue en leg er de streekham op en de blaadjes verse basilicum.

TIP **Varieer de garnituren van uw pizza naar uw eigen smaakvoorkeur.**

BURGER MET GEROOKT SPEK

GEAROMATISEERD RECEPT

4 pers. | gemiddeld | Bereidingsduur - 20 min | Baktijd - 6 tot 12 min van de gewenste gaarheid | thermostaat op 6

INGREDIËNTEN

VOOR DE BURGER

- 4 hamburgerbroodjes
- 2 rode uien, in ringen gesneden
- 4 slabladeren
- 4 plakjes cheddar
- 4 schijfjes tomaten
- 4 eetlepels barbecuesaus

VOOR DE STEAK

- 400 g rundergehakt
- ½ fijngehakte rode ui
- 1 eetlepel worcestersaus
- 1 eetlepel zout
- 1 eetlepel peper
- 8 plakjes spek

1. Meng in een slakom het rundergehakt met de fijngehakte rode ui, de worcestersaus, het zout en de peper. Maak 4 steaks en bewaar deze in de koelkast.
2. Bereid de aromatisatie voor. Laat uw barbecue vervolgens voorverwarmen met de thermostaat op 6 en een gesloten deksel.
3. Grill zodra de barbecue warm is, de plakjes spek op de barbecue gedurende 1 à 2 min langs elke kant. Grill uw steaks als de barbecue op temperatuur komt (met gesloten deksel) totdat ze de gewenste gaarheid hebben: 6 à 8 min (bleu), 9 à 11 min (rood). Leg aan het einde van de baktijd een plakje kaas op elke steak en laat het met gesloten deksel over de steak smelten.
4. Grill de broodjes op de grill van de barbecue. Maak dan uw burgers in de volgende volgorde: eerst de barbecuesaus, dan de salade, tomaat, een eerste plakje spek, vervolgens de steak met de gesmolten cheddar en daarna een nieuw plakje spek en de rode uien.
5. Sluit uw burger met het bovenste broodje en houd het warm.

TIP **Dien op met frietjes en groene salade.**

Tefal - AromatiQ - livre recettes_8 langues.indd 26 02/02/2017 14:37

KIPPENVLEUGELS OP INDIASE WIJZE

GEAROMATISEERD RECEPT

4/6 pers. | gemakkelijk | Bereidingsduur - 20 min + 2h in marinade Baktijd - 10 tot 12 min | thermostaat op 4

INGREDIËNTEN

VOOR DE KIP
900 g kippenvleugels
Zout, peper

VOOR DE MARINADE
½ theelepel gemalen gember
½ theelepel gemalen curry
½ theelepel gemalen kurkuma
3 eetlepels worcestersaus

1. Breng de kippenvleugels op smaak met zout en peper. Meng in een slakom alle ingrediënten voor de marinade en drenk er vervolgens het kippenvlees in. Bedek de kom met folie en laat alles 2 uur in de koelkast rusten.
2. Bereid de aromatisatie voor. Laat uw barbecue vervolgens voorverwarmen met de thermostaat op 4 en een gesloten deksel.
3. Leg de vleugels op de grill zodra de barbecue warm is. Draai ze gedurende een baktijd van 2 à 3 min een keer om. Sluit het deksel. Laat vervolgens de kip 8 à 10 min bakken totdat het vlees niet meer rosé is.

TIP **Lekker bij tortillachips.**

NL

APPEL-KARAMEL

GEAROMATISEERD RECEPT

6 pers. | gemakkelijk | Baktijd - 30 min | thermostaat op 6

INGREDIËNTEN

VOOR DE APPELS
6 golden-deliciousappels
12 zachte karamels
30 g witte suiker
30 g basterdsuiker
Gemalen kaneel
50 g boter

1. Was de appels en haal het klokhuis eruit met een appelboor of een scherp mes. Leg ze vervolgens in een ovenbestendige schaal. Meng de zachte boter met de twee soorten suiker en het kaneel.
2. Bereid de aromatisatie voor. Laat uw barbecue vervolgens voorverwarmen met de thermostaat op 6 en een gesloten deksel.
3. Leg zodra de barbecue warm is, de schaal met de appels op de grill. Sluit het deksel en laat 15 min bakken. Voeg in de appels telkens 2 karamels toe en vermeng met de boter. Sluit het deksel opnieuw en laat nog 5 min koken zodat de karamel kan smelten.

TIP **Lekker bij een bolletjes vanille-ijs.**

Tefal - AromatiQ - livre recettes_8 langues.indd 27 02/02/2017 14:37

LA FUNCIÓN DE AROMATIZACIÓN DE LA BARBACOA AROMATI-Q

¿PARA QUÉ UTILIZAR LAS VIRUTAS DE MADERA?

¿QUÉ SE PUEDE AROMATIZAR?

Se pueden aromatizar todos los platos que se preparan con la barbacoa Aromati-Q. El sabor a ahumado será más intenso en los platos más grasos y las cocciones más largas (entre 20 y 30 minutos). También se pueden aromatizar los postres, como las manzanas asadas en la barbacoa para conseguir unas mezclas de sabores inéditos!

¿CÓMO FUNCIONA?

1 30 g de virutas de madera

2 Colocar el aromatizador en la resistencia fría.

3 Las virutas de madera empiezan a consumirse durante el precalentamiento.

4 La carne adquiere el aroma de la madera que se consume durante la cocción.

5 Las parrilladas se aromatizan! Tirar las virutas de madera frías con los residuos domésticos.

IMPORTANTE

Con la función aromatización, cerrar la tapa durante el precalentamiento y la cocción para que la combustión de las virutas sea más homogénea.

SUGERENCIA

Colocar las hierbas aromáticas secas (tomillo, romero, eneldo, hinojo...) junto con las virutas de madera en el aromatizador para personalizar las cocciones.

Tefal - AromatiQ - livre recettes_8 langues.indd 28 02/02/2017 14:38

ES

POLLO ASADO AHUMADO CON PIMIENTO DE ESPELETTE

4/6 pers. | medio | realización - 30 min cocción - 40 min | termostato 5

INGREDIENTES

PARA EL POLLO
1 pollo de granja de 1,2 kg a 1,4 kg

PARA EL ADEREZO
1 cucharada sopera de pimiento de Espelette
1 cucharada sopera de aceite de oliva
1 cucharada sopera de flor de sal
½ manzana
3 chalotas
2 dientes de ajo
5 cl de vino de Oporto blanco
3 hojas de laurel
3 ramas de tomillo
1 cucharadita de miel de acacia
20 g de mantequilla

1. Condimentar el pollo con la sal y el pimiento y rellenarlo con la media manzana cortada en cuartos, las chalotas cortadas en 4 trozos, el ajo pelado, el laurel y el tomillo.
2. Mezclar el vino de Oporto, la miel, el aceite de oliva y la mantequilla blanda, y después untar el pollo con la mezcla con ayuda de un pincel, para recubrir bien toda la superficie.
3. Preparar la aromatización y colocar el reflector sobre la parrilla, cerrar la tapa y luego precalentar la barbacoa a termostato 5.
4. Colocar el pollo sobre la parrilla caliente, cerrar la tapa de la barbacoa y dejar que se haga durante 40 min. Dejar reposar el pollo unos minutos antes de cortarlo, para que esté más jugoso.

CONSEJO **Degustar con un gratén delfinés o con puré de patata.**

CHULETILLAS DE CORDERO AL ESTILO ORIENTAL

4 pers. | fácil | realización - 10 min maceración - 1h a 2h cocción - 4 to 6 min | termostato 5

INGREDIENTES

PARA EL ADOBO
16 chuletillas de cordero

FOR THE MARINADE
4 cucharadas soperas de aceite de oliva
2 cucharadas soperas de zumo de limón
1 ½ cucharadita de sal gorda
2 cucharaditas de cilantro picado
2 cucharaditas de perejil picado
1 cucharadita de comino molido
1 cucharadita de jengibre molido
½ cucharadita de pimienta de Cayena

1. Mezclar todos los ingredientes del adobo en un cuenco y después untar con él las chuletillas con ayuda de un pincel. Dejar macerar la carne en la nevera de 1 a 2 horas, en una fuente grande.
2. Precalentar la barbacoa en el termostato 5 con la tapa cerrada. Cuando la barbacoa esté caliente, repartir las chuletillas sobre la parrilla y dejar que se hagan de 3 a 4 minutos por cada lado en función de su grosor, para que queden doradas.

CONSEJO **Servir con calabacines gratinados o con pisto.**

Tefal - AromatiQ - livre recettes_8 langues.indd 29 02/02/2017 14:38

ROSBIF CON PIMIENTA Y SU SALSA CREMOSA

RECETA AROMATIZADA

6 pers. | medio | realización - 30 min
cocción - 25 min | termostato 6

INGREDIENTES

PARA EL ROSBIF

Un rosbif de aproximadamente 1,2 kg
2 cucharadas soperas de aceite de oliva
1 pizca de sal
1 pizca de pimienta
5 cl de vino blanco seco
10 cl de nata líquida
10 cl de caldo de ternera

PARA EL ADOBO

2 cucharadas soperas de mostaza de Dijon
2 cucharadas soperas de pimienta machacada
1 pizca de sal

1. Adobar el rosbif con sal y pimienta y después dorarlo por todos los lados en una sartén con el aceite de oliva. Retirar el rosbif y verter en la sartén la nata líquida, el caldo de ternera y el vino blanco; dejar reducir la salsa 5 min removiendo bien. Reservar en caliente.
2. Mezclar la mostaza, la pimienta machacada y la sal, y luego untar el rosbif con la salsa, apretando fuerte para que la pimienta se quede adherida.
3. Preparar la aromatización y colocar el reflector sobre la parrilla, cerrar la tapa y luego precalentar la barbacoa a termostato 6.
4. Colocar el rosbif sobre la parrilla caliente, cerrar la tapa y dejar que se ase de 20 a 25 min.

CONSEJO **Servir la salsa con el rosbif y acompañarlo con verduras gratinadas o puré con aceite de oliva.**

BROCHETAS DE RAPE Y DE SALMÓN MARINADAS

RECETA AROMATIZADA

4 pers. | medio | realización - 30 min
cocción - 8 a 10 min | termostato 5

INGREDIENTES

PARA EL KEBAB

400 g de filetes de salmón
400 g de medallones de rape

PARA EL ADOBO

250 g de nata líquida
2 limas
1 diente de ajo
1 chalota
½ cucharadita de azafrán en polvo
½ cucharadita de pimienta de Cayena
1/2 cucharadita de curcuma
1 pizca de sal

1. En una ensaladera, mezclar la nata con el zumo de una lima, el diente de ajo machacado, la chalota picada, el azafrán, la curcuma, la pimienta y la sal. Cortar los filetes de pescado en dados gruesos y untarlos con la salsa. Dejar macerar 3 h en el frigorífico, en una ensaladera cubierta con film transparente.
2. Escurrir el pescado y después ensartar los trozos en brochetas de metal, alternando el salmón y el rape.
3. Precalentar la barbacoa a termostato 5 con la tapa cerrada.
4. Colocar las brochetas sobre la parrilla caliente y dejar que se hagan entre 8 y 10 min, dándoles la vuelta frecuentemente para que se doren todos los lados.

CONSEJO **Servir con la lima cortada en cuartos.**

Tefal - AromatiQ - livre recettes_8 langues.indd 30 02/02/2017 14:38

ES

CHULETA DE TERNERA A LA PARRILLA CON SALSA DE ESPECIAS

RECETA AROMATIZADA

5 | 4/5 pers. | medio | realización - 20 min
cocción - 14 a 30 min
el grado de cocción deseado | termostato 6

INGREDIENTES

PARA LA CHULETA

Una chuleta de ternera de 1 a 1,2 kg
1 cucharada sopera de aceite de oliva

PARA LA SALSA

2 cucharadas soperas de ketchup
1 cucharada sopera de mostaza de Dijon
½ cucharadita de jengibre molido
½ cucharadita de curcuma molida
½ cucharadita de sal

1. Sacar la chuleta de ternera del frigorífico con antelación para que esté a temperatura ambiente. Salar la chuleta de ternera y untarla con aceite por todas las caras. Preparar la salsa mezclando todos los ingredientes.
2. Preparar la aromatización, cerrar la tapa y luego precalentar la barbacoa a termostato 6.
3. Cuando la barbacoa esté caliente, colocar la chuleta de ternera sobre la parrilla y dejar que se haga con la tapa cerrada hasta el grado deseado: entre 7 y 8 minutos por cada lado (vuelta y vuelta), de 9 a 10 min por cada lado (poco hecha), de 11 a 12 min por cada lado (al punto), de 13 a 14 min por cada lado (muy hecha).
4. Dejar reposar la chuleta de ternera de 5 a 10 min y luego cortarla y degustarla con la salsa.

CONSEJO

El tiempo de cocción varía según la temperatura y el grosor de la carne. Si la carne está fría o es muy gruesa, necesita más tiempo de cocción, mientras que una carne a temperatura ambiente y más fina se hace más rápidamente.

BROCHETAS DE POLLO YAKITORI

RECETA AROMATIZADA

4 pers. | medio | realización - 30 min
reposo - 40 min
cocción - 10 a 12 min | termostato 5

INGREDIENTES

PARA EL KEBAB

700 g de contramuslos de pollo

PARA EL ADOBO

120 g de salsa de soja
50 g de miel líquida
2 cucharaditas de sake

PARA LA ENSALADA DE PEPINO

1 pepino
2 cucharadas soperas de salsa de soja
4 cucharadas soperas de vinagre de arroz
2 cucharaditas de azúcar blanco
¼ de pizca de sal

1. Poner en remojo los palitos de las brochetas 30 min en agua fría para que no se ennegrezcan durante la cocción. Preparar el adobo llevando a ebullición todos los ingredientes durante 5 min, removiendo. Dejar enfriar.
2. Lavar el pepino, cortarlo en rodajas finas y colocarlas en un colador. Salar ligeramente y dejar reposar 40 min para que el pepino suelte su jugo. Mezclar los ingredientes para la salsa en una ensaladera y luego añadir el pepino escurrido.
3. Cortar el pollo en dados de unos 3 cm. Untar los trozos con salsa yakitori y ensartarlos en las brochetas.
4. Preparar la aromatización y luego precalentar la barbacoa a termostato 5 con la tapa cerrada.
5. Colocar las brochetas sobre la parrilla caliente, cerrar la tapa y dejar que se asen los yakitori entre 10 y 12 min, dándoles una vez la vuelta.

CONSEJO

Servir con la ensalada de pepino y con arroz.

Tefal - AromatiQ - livre recettes_8 langues.indd 31 02/02/2017 14:39

PIZZA FRESCA CON JAMÓN SERRANO

RECETA AROMATIZADA

4/6 pers. | medio | realización - 10 min
cocción - 20 min | termostato 6

INGREDIENTES

PARA EL PIZZA

300 g de masa para pizza
400 g de salsa de tomate
200 g de queso mozzarella
150 g de champiñones de París
4 lonchas de jamón serrano
10 g de mantequilla
Albahaca fresca
Harina para la superficie de trabajo
Sal y pimienta

1 Enharinar la superficie de trabajo y extender sobre la misma la masa para pizza del tamaño del molde escogido (placa de horno, molde para pizza, molde para tartas...) antes de ponerla sobre la fuente. Repartir la salsa de tomate sobre la masa.

2 Saltear los champiñones laminados en una sartén con la mantequilla. Repartir los champiñones y el queso mozzarella cortado en rodajas sobre la pizza, y salpimentar.

3 Colocar el reflector sobre la parrilla, cerrar la tapa y luego precalentar la barbacoa a termostato 6.

4 Cuando la barbacoa esté caliente, colocar la pizza en su molde sobre la parrilla, luego cerrar la tapa y dejar que se ase de 15 a 20 min, hasta que la masa esté bien cocida. Sacar la pizza de la barbacoa y ponerle por encima el jamón serrano junto con las hojas de albahaca fresca.

CONSEJO **Variar los aderezos de la pizza según sus gustos.**

HAMBURGUESA CON PANCETA AHUMADA

RECETA AROMATIZADA

4 pers. | medio | realización - 20 min
cocción - 6 a 12 min
el grado de cocción deseado | termostato 6

INGREDIENTES

PARA LA HAMBURGUESA

4 bollos de hamburguesa
2 cebollas rojas en rodajas
4 hojas de lechuga
4 lonchas de queso cheddar
4 rodajas de tomate
4 cucharadas soperas de salsa barbacoa

PARA EL BISTEC

400 g de carne de vaca picada
½ cebolla roja picada
1 cucharada sopera de salsa Worcestershire
1 cucharada sopera de sal
1 cucharada sopera de pimienta
8 lonchas de panceta ahumada

1 En una ensaladera, mezclar la carne picada con la cebolla roja picada, la salsa Worcestershire, la sal y la pimienta. Formar 4 bistecs y reservarlos en el frigorífico.

2 Preparar la aromatización y luego precalentar la barbacoa a termostato 6 con la tapa cerrada.

3 Cuando la barbacoa esté caliente, tostar las lonchas de panceta ahumada de 1 a 2 min por cada lado. Cuando la barbacoa vuelva a estar caliente (con la tapa cerrada), asar los bistecs con la tapa cerrada hasta el grado de cocción deseado: de 6 a 8 min (vuelta y vuelta), de 9 a 11 min (poco hecho). Al finalizar la cocción, colocar una loncha de queso sobre cada bistec y dejar que se funda, con la tapa cerrada.

4 Tostar los bollos de pan en la parrilla de la barbacoa y luego añadir por orden la salsa barbacoa, la lechuga, el tomate, una primera loncha de panceta, el bistec con el queso cheddar fundido, una nueva loncha de panceta y las cebollas rojas.

5 Volver a cerrar la hamburguesa con la parte superior del bollo y servir caliente.

CONSEJO **Servir con patatas fritas y ensalada verde.**

Tefal - AromatiQ - livre recettes_8 langues.indd 32 02/02/2017 14:39

ES

ALITAS DE POLLO AL ESTILO INDIO

RECETA AROMATIZADA

6 | 4/6 pers. | fácil | realización - 20 min + 2h maceración cocción - 10 a 12 min | termostato 4

INGREDIENTES

PARA EL POLLO
900 g de alitas de pollo
Sal y pimienta

PARA EL ADOBO
½ cucharadita de jengibre molido
½ cucharadita de curry molido
½ cucharadita de curcuma molida
3 cucharadas soperas de salsa Worcestershire

1. Salpimentar las alitas de pollo. Mezclar todos los ingredientes del adobo en una ensaladera y luego sumergir en él el pollo, cubrirlo con film transparente y dejar reposar 2h en el frigorífico.
2. Preparar la aromatización y luego precalentar la barbacoa a termostato 4 con la tapa cerrada.
3. Cuando la barbacoa esté caliente, colocar las alitas sobre la parrilla y asarlas de 2 a 3 min, dándoles la vuelta una vez. Cerrar la tapa y luego dejar que se ase el pollo entre 8 y 10 min, hasta que la carne ya no esté rosa.

CONSEJO **Acompañarlas con nachos.**

MANZANAS ASADAS CON CARAMELO

RECETA AROMATIZADA

6 pers. | fácil | cocción - 30 min | termostato 6

INGREDIENTES

PARA EL MANZANAS
6 manzanas Golden
12 caramelos blandos
30 g de azúcar blanco
30 g azúcar moreno
Canela en polvo
50 g de mantequilla

1. Lavar las manzanas, quitarles el corazón con un vaciador de manzanas o un cuchillo de punta y luego colocarlas en una fuente apta para horno. Mezclar la mantequilla blanda con los dos azúcares y la canela.
2. Preparar la aromatización y luego precalentar la barbacoa a termostato 6 con la tapa cerrada.
3. Cuando la barbacoa esté caliente, colocar la fuente con las manzanas sobre la parrilla, cerrar la tapa y dejar que se asen 15 min. Añadir a las manzanas 2 caramelos y la mezcla a base de mantequilla; volver a cerrar la tapa y dejar que se asen 5 min más para que se funda el caramelo.

CONSEJO **Acompañar con una bola de helado de vainilla.**

Tefal - AromatiQ - livre recettes_8 langues.indd 33 02/02/2017 14:39

Η ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΟΥ ΤΟΥ ΜΠΑΡΜΠΕΚΙΟΥ AROMATI-Q

ΓΙΑΤΙ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΩ ΠΡΙΟΝΙΔΙΑ;

ΤΙ ΜΠΟΡΩ ΝΑ ΑΡΩΜΑΤΙΣΩ;

Μπορείτε να αρωματίσετε όλους τους μεζέδες που παρασκευάζετε με το μπάρμπεκιου Aromati-Q. Το καπνιστό άρωμα θα είναι πιο έντονο στους πιο λιπαρούς μεζέδες και κατά τη διάρκεια μεγαλύτερου ψησίματος, μεταξύ 20 και 30 λεπτών. Μπορείτε επίσης να αρωματίσετε επιδόρπια, όπως μήλα ψητά στο μπάρμπεκιου για ένα μείγμα πρωτόγνωρης νοστιμιάς!

ΠΩΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ;

1 30 g πριονίδια

2 Τοποθετήστε την υποδοχή αρωματισμού μέσα στην κρύα αντίσταση

3 Τα πριονίδια ξύλου αρχίζουν να καίγονται κατά την προθέρμανση

4 Το κρέας παίρνει το άρωμα του ξύλου που καίγεται κατά το ψήσιμο

5 Τα ψητά σας είναι αρωματισμένα! Πετάξτε τα πριονίδια ξύλου αφού κρυώσουν στα οικιακά απορρίμματα.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

Κατά τη λειτουργία αρωματισμού, κλείστε το καπάκι κατά την προθέρμανση και το ψήσιμο: η καύση του πριονιδιού θα είναι πιο ομοιογενής.

ΕΞΥΠΝΗ ΠΡΟΤΑΣΗ

Μπορείτε να τοποθετήσετε στην υποδοχή αρωματισμού αποξηραμένα μυρωδικά (θυμάρι, δενδρολίβανο, άνηθο, μάραθο...) μαζί με τα τρίμματα ξύλου για να δώσετε προσωπική νότα στα ψητά σας!

Tefal - AromatiQ - livre recettes_8 langues.indd 34 02/02/2017 14:40

EL

Καπνιστό ψητό κοτόπουλο με πιπέρι Espelette

ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ

4/6 | μεσαίο | εκτέλεσης – 30 λεπτά μαγειρέματος – 40 λεπτά | θερμοστάτη 5

Υλικά

Για τη Κοτόπουλο
χωριάτικο κοτόπουλο βάρους 1,2 έως 1,4 kg

Για το καρύκευμα
1 κουτ. σούπας πιπέρι Espelette
1 κουτ. σούπας ελαιόλαδο
1 κουτ. σούπας ανθός αλατιού
½ μήλο
3 κρεμμύδια εσαλότ
2 σκελίδες σκόρδο
5 cl λευκό πορτό
3 φύλλα δάφνη
3 κλωνάρια θυμάρι
1 κουτ. γλυκού μέλι ακακίας
20 γρ. βούτυρο

1 Αλατίστε και πιπερώστε το κοτόπουλο και γεμίστε το με το μισό μήλο κομμένο σε τέταρτα, τα κρεμμύδια εσαλότ κομμένα στα 4, το σκόρδο ξεφλουδισμένο, τη δάφνη και το θυμάρι.

2 Αναμείξτε το πορτό, το μέλι, το ελαιόλαδο και το μαλακωμένο βούτυρο, έπειτα απλώστε το μείγμα αυτό στο κοτόπουλο με ένα πινέλο ώστε να καλύψετε καλά όλη την επιφάνεια.

3 Ετοιμάστε το μείγμα για το αρωμάτισμα και τοποθετήστε τον ανακλαστήρα θερμότητας κάτω από τη σχάρα, κλείστε το καπάκι και έπειτα προθερμάνετε το μπάρμπεκιου στο επίπεδο 5 του θερμοστάτη.

4 Τοποθετήστε το κοτόπουλο στη ζεστή σχάρα, κλείστε το καπάκι του μπάρμπεκιου και αφήστε το να ψηθεί για 40 λεπτά. Αφήστε το κοτόπουλο να ξεκουραστεί για μερικά λεπτά πριν το κόψετε ώστε να γίνει πιο ζουμερό.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ **Δοκιμάστε το με γκρατέν ντοφινουά ή με πουρέ πατάτας.**

Αρνίσια παϊδάκια αλ' οριεντάλ

ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ

4 | εύκολο | εκτέλεσης – 10 λεπτά μαρινάρισμα – 1–2 ώρες μαγειρέματος – 4 έως 6 λεπτά | θερμοστάτη 5

Υλικά

Για τη παϊδακια
16 αρνίσια παϊδάκια

Για τη μαρινάδα
4 κουτ. σούπας ελαιόλαδο
2 κουτ. σούπας χυμός λεμονιού
1 ½ κουτ. γλυκού χονδρό αλάτι
2 κουτ. γλυκού ψιλοκομμένος κόλιανδρος
2 κουτ. γλυκού ψιλοκομμένος βασιλικός
1 κουτ. γλυκού αλεσμένο κύμινο
1 κουτ. γλυκού αλεσμένο τζίντζερ
½ κουτ. γλυκού πιπέρι καγιέν

1 Σε ένα δοχείο, αναμείξτε όλα τα συστατικά για τη μαρινάδα και έπειτα αλείψτε με αυτήν τα παϊδάκια με ένα πινέλο. Αφήστε το κρέας να μαριναριστεί στο ψυγείο για 1 με 2 ώρες σε ένα μεγάλο πιάτο.

2 Προθερμάνετε το μπάρμπεκιού σας στο επίπεδο 5 του θερμοστάτη με το καπάκι κλειστό. Όταν ζεσταθεί το μπάρμπεκιου, μοιράστε τα παϊδάκια στη σχάρα και αφήστε τα να ψηθούν για 3 με 4 λεπτά από κάθε πλευρά ανάλογα με το πάχος τους, έως ότου ροδίσουν.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ **Σερβίρετέ τα με κολοκυθάκια ογκρατέν ή με ρατατούιγ.**

Tefal - AromatiQ - livre recettes_8 langues.indd 35 02/02/2017 14:40

Ροσμπίφ με πιπέρι και την κρεμώδη σάλτσα του

ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ

6 | μεσαίο | εκτέλεσης – 30 λεπτά μαγειρέματος – 25 λεπτά | θερμοστάτη 6

Υλικά

Για το ρολό κιμά
2 κουτ. σούπας ελαιόλαδο
1 πρέζα αλάτι
1 πρέζα πιπέρι
5 cl λευκό ξηρό κρασί
10 cl κρέμα γάλακτος
10 cl ζωμός μοσχαριού

Για τη μαρινάδα
2 κουτ. σούπας μουστάρδα ντιζόν
2 κουτ. σούπας τριμμένο πιπέρι
1 πρέζα αλάτι

1 Αλατοπιπερώστε το ροσμπίφ και έπειτα αφήστε το να ροδίσει από όλες τις πλευρές στο τηγάνι με το ελαιόλαδο. Βγάλτε το ροσμπίφ και βάλτε στο τηγάνι την κρέμα γάλακτος, τον ζωμό μοσχαριού και το λευκό κρασί και έπειτα αφήστε τη σάλτσα να δέσει για 5 λεπτά ανακατεύοντας καλά. Διατηρήστε τη ζεστή.

2 Αναμείξτε τη μουστάρδα, το τριμμένο πιπέρι και το αλάτι, έπειτα αλείψτε στο ροσμπίφ την σάλτσα πιέζοντας καλά ώστε να κολλήσει το πιπέρι.

3 Ετοιμάστε το άρωμα και τοποθετήστε τον ανακλαστήρα θερμότητας κάτω από τη σχάρα, κλείστε το καπάκι και έπειτα προθερμάνετε το μπάρμπεκιου στο επίπεδο 6 του θερμοστάτη.

4 Βάλτε το ροσμπίφ στη ζεστή σχάρα, κλείστε το καπάκι και αφήστε το να ψηθεί για 20 έως 25 λεπτά.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ **Σερβίρετε τη σάλτσα με το ροσμπίφ και συνοδέψτε με γκρατέν λαχανικών ή πουρέ με ελαιόλαδο.**

Μαριναρισμένα σουβλάκια πεσκανδρίτσας και σολωμού

ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ

4 | μεσαίο | εκτέλεσης – 30 λεπτά μαγειρέματος – 8 με 10 λεπτά | θερμοστάτη 5

Υλικά

Για τα σουβλάκια
400 g παβέ σολωμού
400 g μενταγιόν πεσκανδρίτσας

Για τη μαρινάδα
250 γρ. κρέμα γάλακτος
2 πράσινα λεμόνια
1 σκελίδα σκόρδο
1 κρεμμύδι εσαλότ
½ κουτ. καφέ σαφράν σε σκόνη
½ κουτ. γλυκού πιπέρι καγιέν
1/2 κουτ. γλυκού κουρκουμάς
1 πρέζα αλάτι

1 Σε μια σαλατιέρα αναμείξτε την κρέμα με το χυμό ενός πράσινου λεμονιού, τη σκελίδα σκόρδου πολτοποιημένη, το κρεμμύδι εσαλότ ψιλοκομμένο, το σαφράν, τον κουρκουμά, το πιπέρι και το αλάτι. Κόψτε τα φιλέτα ψαριού σε μεγάλους κύβους και αλείψτε με σάλτσα. Αφήστε τα να μαριναριστούν για 3 ώρες σε μια σαλατιέρα σκεπασμένη με μεμβράνη.

2 Στραγγίστε το ψάρι και έπειτα περάστε το σε μεταλλικά σουβλάκια εναλλάξ μεταξύ σολωμού και πεσκανδρίτσας.

3 Προθερμάνετε το μπάρμπεκιου στο επίπεδο 5 του θερμοστάτη με το καπάκι κλειστό.

4 Τοποθετήστε τα σουβλάκια στη ζεστή σχάρα και αφήστε τα να ψηθούν για 8 με 10 λεπτά γυρίζοντάς τα τακτικά ώστε να ψηθούν όλες οι πλευρές.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ **Σερβίρετε με πράσινο λεμόνι κομμένο στα τέσσερα.**

Tefal - AromatiQ - livre recettes_8 langues.indd 36 02/02/2017 14:40

EL

Μοσχαρίσια μπριζόλα στη σχάρα και σάλτσα με μπαχαρικά

ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ

4/5 | εύκολο | εκτέλεσης – 20 λεπτά μαγειρέματος – 14 έως 30 λεπτά ανάλογα με το επιθυμητό ψήσιμο | θερμοστάτη 6

Υλικά

Για τη μπριζόλα
Μοσχαρίσια μπριζόλα 1 έως 1,2 kg
1 κουτ. σούπας ελαιόλαδο

Για τη σάλτσα
2 κουτ. σούπας κέτσαπ
1 κουτ. σούπας μουστάρδα ντιζόν
½ κουτ. γλυκού αλεσμένο τζιντζερ
½ κουτ. γλυκού αλεσμένος κουρκουμάς
½ κουτ. γλυκού αλάτι

1. Βγάλτε τη μοσχαρίσια μπριζόλα από το ψυγείο από πριν ώστε να έχει θερμοκρασία περιβάλλοντος. Αλατίστε και λαδώστε τη μοσχαρίσια μπριζόλα σε όλες τις πλευρές. Ετοιμάστε τη σάλτσα αναμειγνύοντας όλα τα υλικά.
2. Ετοιμάστε το μείγμα αρωματισμού, κλείστε το καπάκι και έπειτα προθερμάνετε το μπάρμπεκιου στο επίπεδο 6 του θερμοστάτη.
3. Όταν ζεσταθεί το μπάρμπεκιου, τοποθετήστε την μπριζόλα στη σχάρα και ψήστε την με το καπάκι κλειστό έως ότου φτάσει στον επιθυμητό βαθμό ψησίματος : 7 έως 8 λεπτά σε κάθε πλευρά(ω-μπλε), 9 έως 10 λεπτά σε κάθε πλευρά (σενιάν), 11 έως 12 λεπτά σε κάθε πλευρά (α πουάν), 13 έως 14 λεπτά σε κάθε πλευρά (καλοψημένο).
4. Αφήστε το κρέας να ξεκουραστεί για 5 με 10 λεπτά και έπειτα κόψτε το και δοκιμάστε το με τη σάλτσα.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ

Ο χρόνος ψησίματος ποικίλει αναλόγως της θερμοκρασίας και του πάχους του κρέατος. Ένα κρύο ή μεγάλου πάχους κρέας χρειάζεται περισσότερο χρόνο ψησίματος, ένα κρέας σε θερμοκρασία περιβάλλοντος ή λεπτό ψήνεται πιο γρήγορα.

Σουβλάκια κοτόπουλο γιακιτόρι

ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ

4 | μεσαίο | εκτέλεσης – 30 λεπτά + 40 λεπτά αναμονή μαγειρέματος – 10 έως 12 λεπτά | θερμοστάτη 5

Υλικά

Για τη κεμπαμπ
700 g μπούτι κοτόπουλο

Για τη μαρινάδα
120 g σάλτσα σόγιας
50 g υγρό μέλι
2 κουτ. γλυκού σάκε

Για την αγγουροσαλάτα
1 αγγούρι
2 κουτ. σούπας σάλτσα σόγιας
4 κουτ. σούπας ξύδι ρυζιού
2 κουτ. γλυκού λευκή ζάχαρη
¼ πρέζα αλάτι

1. Αφήστε τα ξυλάκια για τα σουβλάκια να μουλιάσουν για 30 λεπτά σε κρύο νερό ώστε να μην μαυρίσουν κατά το ψήσιμο. Ετοιμάστε την μαρινάδα βράζοντας όλα τα συστατικά για 5 λεπτά ανακατεύοντας. Αφήστε τη ζύμη να κρυώσει.
2. Πλύνετε το αγγούρι, κόψτε το σε λεπτές φέτες και αφήστε το σε ένα σουρωτήρι. Αλατίστε το ελαφρά και αφήστε το για 40 λεπτά ώστε να βγάλει τα υγρά του. Αναμείξτε τα συστατικά για τη σάλτσα σε μια σαλατιέρα και έπειτα προσθέστε το στραγγισμένο αγγούρι.
3. Κόψτε το κοτόπουλο σε κύβους περίπου 3 cm. Αλείψτε τα κομμάτια με σάλτσα γιακιτόρι, και περάστε τα από τα ξυλάκια.
4. Ετοιμάστε το μείγμα για το αρωμάτισμα και έπειτα προθερμάνετε το μπάρμπεκιου στο επίπεδο 5 του θερμοστάτη με το καπάκι κλειστό.
5. Τοποθετήστε τα σουβλάκια σας στη ζεστή σχάρα, κλείστε το καπάκι και έπειτα αφήστε τα γιακιτόρι να ψηθούν για 10 έως 12 λεπτά γυρίζοντάς τα μία φορά.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ

Σερβίρετε με την αγγουροσαλάτα και ρύζι.

Tefal - AromatiQ - livre recettes_8 langues.indd 37 02/02/2017 14:40

Φρέσκια πίτσα με ωριμασμένο ζαμπόν

Μπέργκερ με καπνιστό μπέικον

4/6 | μεσαίο | εκτέλεσης – 10 λεπτά μαγειρέματος – 20 λεπτά | θερμοστάτη 6

4 | μεσαίο | εκτέλεσης – 20 λεπτά μαγειρέματος – 6 έως 12 λεπτά αναλόγως του επιθυμητού βαθμού ψησίματος | θερμοστάτη 6

Υλικά

Για τη πιτσα

300 g ζύμη για πίτσα
400 g σάλτσα ντομάτας
200 g μοτσαρέλα
150 γρ. μανιτάρια Παρισιού
4 φέτες ωριμασμένο ζαμπόν
10 γρ. βούτυρο
Φρέσκος βασιλικός
Αλεύρι για την επιφάνεια εργασίας
Αλάτι, πιπέρι

1 Αλευρώστε την επιφάνεια εργασίας σας και απλώστε εκεί τη ζύμη για πίτσα στις διαστάσεις του σκεύους της επιλογής σας (ταψί φούρνου, ταψί για πίτσα, σκεύος για τάρτα…) πριν την τοποθετήσετε στο πιάτο. Απλώστε τη σάλτσα ντομάτας στη ζύμη.

2 Σε ένα τηγάνι, σωτάρετε τα ψιλοκομμένα μανιτάρια με το βούτυρο. Απλώστε τα μανιτάρια και τη μοτσαρέλα κομμένη σε φέτες στην πίτσα, αλατίστε και πιπερώστε.

3 Τοποθετήστε τον ανακλαστήρα κάτω από τη σχάρα, κλείστε το καπάκι και έπειτα προθερμάνετε το μπάρμπεκιου στο επίπεδο 6 του θερμοστάτη.

4 Όταν ζεσταθεί το μπάρμπεκιου, τοποθετήστε την πίτσα στο σκεύος της επάνω στη σχάρα, έπειτα κλείστε το καπάκι και αφήστε τη να ψηθεί για 15 με 20 λεπτά έως ότου ψηθεί καλά η ζύμη. Βγάλτε την πίτσα από το μπάρμπεκιου και απλώστε από πάνω το ζαμπόν και φύλλα φρέσκου βασιλικού.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ **Αλλάξτε τη γαρνιτούρα της πίτσας σας ανάλογα με τις προτιμήσεις σας**

Υλικά

Για το μπέργκερ

4 ψωμάκια για χάμπουργκερ
2 κόκκινα κρεμμύδια σε ροδέλες
4 φύλλα μαρούλι
4 φέτες τσένταρ
4 ροδέλες ντομάτα
4 κουτ. σούπας σως μπάρμπεκιου

Για το μπιφτέκι

400 g κιμάς μοσχαριού
½ ψιλοκομμένο κόκκινο κρεμμύδι
1 κουτ. σούπας σάλτσα Worcestershire (γουορσεστερσάιρ)
1 κουτ. σούπας αλάτι
1 κουτ. σούπας πιπέρι
8 φέτες μπέικον

1 Σε μια σαλατιέρα, αναμείξτε τον μοσχαρίσιο κιμά με το ψιλοκομμένο κόκκινο κρεμμύδι, τη σάλτσα Worcestershire, το αλάτι και το πιπέρι. Σχηματίστε 4 μπιφτέκια και έπειτα κρατήστε τα στο ψυγείο.

2 Ετοιμάστε το μείγμα για το αρωμάτισμα και έπειτα προθερμάνετε το μπάρμπεκιού σας στο επίπεδο 6 του θερμοστάτη με το καπάκι κλειστό.

3 Όταν ζεσταθεί το μπάρμπεκιου, ψήστε τις φέτες μπέικον για 1 με 2 λεπτά από κάθε πλευρά. Όταν το μπάρμπεκιου φτάσει την επιθυμητή θερμοκρασία (με το καπάκι κλειστό), ψήστε στη σχάρα τα μπιφτέκια σας με το καπάκι κλειστό έως τον επιθυμητό βαθμό ψησίματος : 6 έως 8 λεπτά (ω μπλε), 9 έως 11 λεπτά (σενιάν). Στο τέλος του ψησίματος, βάλτε μια φέτα τυρί σε κάθε μπιφτέκι και αφήστε το να λιώσει με το καπάκι κλειστό.

4 Ψήστε τα ψωμάκια στη σχάρα του μπάρμπεκιου και έπειτα προσθέστε με τη σειρά τη σως μπάρμπεκιου, τη σαλάτα, την ντομάτα, μια πρώτη φέτα μπέικον, το μπιφτέκι με το λιωμένο τσένταρ, μια ακόμα φέτα μπέικον και τα κόκκινα κρεμμύδια.

5 Ξανακλείστε το μπέργκερ σας με το επάνω μέρος του ψωμιού και σερβίρετέ το ζεστό.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ **Σερβίρετέ το με πατάτες τηγανιτές και πράσινη σαλάτα.**

Tefal - AromatiQ - livre recettes_8 langues.indd 38 02/02/2017 14:40

EL

Φτερούγες κοτόπουλο «αλ ιντιέν»

4/6 | εύκολο | εκτέλεσης – 20 λεπτά + 2 ώρες μαρινάρισμα μαγειρέματος – 10 με 12 λεπτά αναλόγως του επιθυμητού ψησίματος | θερμοστάτη 4

Υλικά

Για τη Κοτόπουλο
900 g φτερούγες κοτόπουλο
Αλάτι, πιπέρι

Για τη μαρινάδα
½ κουτ. γλυκού αλεσμένο τζίντζερ
½ κουτ. γλυκού αλεσμένο κάρυ
½ κουτ. καφέ αλεσμένος κουρκουμάς
3 κουτ. σούπας σάλτσα Worcestershire (γουορσεστερσάιρ)

1. Αλατίστε και πιπερώστε τις φτερούγες κοτόπουλο. Σε μία σαλατιέρα, αναμείξτε όλα τα συστατικά της μαρινάδας και έπειτα βυθίστε εκεί το κοτόπουλο, καλύψτε το με μεμβράνη και αφήστε το να ξεκουραστεί για 2 ώρες στο ψυγείο.
2. Ετοιμάστε το μείγμα για το αρωμάτισμα και προθερμάνετε το μπάρμπεκιου στο επίπεδο 4 του θερμοστάτη με το καπάκι κλειστό.
3. Όταν ζεσταθεί το μπάρμπεκιου, τοποθετήστε τις φτερούγες στη σχάρα και ψήστε τις για 2 με 3 λεπτά γυρίζοντάς τις μια φορά. Κλείστε το καπάκι, έπειτα αφήστε το κοτόπουλο να ψηθεί για 8 με 10 λεπτά, έως ότου η πέτσα να ροδίσει περισσότερο.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ **Συνοδέψτε τις με τσιπς τορτίγια.**

Ψητά μήλα με καραμέλα

6 | εύκολο | μαγειρέματος – 30 λεπτά | θερμοστάτη 6

Υλικά

Για μπριζόλα
6 μήλα γκόλντεν
12 κομμάτια μαλακή καραμέλα
30 g λευκή ζάχαρη
30 g καστανή ζάχαρη
Κανέλα σε σκόνη
50 γρ. βούτυρο

1. Πλύνετε τα μήλα και αδειάστε τα με το ειδικό εργαλείο ή με ένα αιχμηρό μαχαίρι και έπειτα τοποθετήστε τα σε ένα επίπεδο σουρωτήρι στο φούρνο. Αναμείξτε το μαλακό βούτυρο με τα δύο είδη ζάχαρης και την κανέλα.
2. Ετοιμάστε το αρωματικό υλικό και προθερμάνετε το μπάρμπεκιου στο επίπεδο 6 του θερμοστάτη με το καπάκι κλειστό.
3. Όταν ζεσταθεί το μπάρμπεκιου, τοποθετήστε το πιάτο που περιέχει τα μήλα στη σχάρα, κλείστε το καπάκι και αφήστε τα να ψηθούν για 15 λεπτά. Προσθέστε στα μήλα 2 κομμάτια καραμέλα και το μείγμα βουτύρου, κλείστε το καπάκι και αφήστε τα να ψηθούν για 5 λεπτά ακόμα ώστε να λιώσει η καραμέλα.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ **Συνοδέψτε τα με μια μπάλα παγωτό βανίλια.**

Tefal - AromatiQ - livre recettes_8 langues.indd 39 02/02/2017 14:40

FUNÇÃO DE AROMATIZAÇÃO NO SEU GRELHADOR AROMATI-Q

PORQUÊ UTILIZAR APARAS DE MADEIRA?

O QUE POSSO AROMATIZAR?

Pode aromatizar todos os pratos que prepara com o grelhador Aromati-Q. O sabor a fumado ficará mais acentuado em pratos mais ricos em gordura e em cozeduras mais prolongadas, entre 20 e 30 minutos. Pode também aromatizar sobremesas, tais como maçã assada no grelhador para obter misturas de sabores inéditas.

COMO FUNCIONA?

IMPORTANTE

Na função Aromatização, feche a tampa durante o preaquecimento e a cozedura: a combustão das aparas ficará assim mais homogénea.

DICA

Pode colocar as ervas aromáticas secas (tomilho, alecrim, endro, funcho, etc.) com as aparas de madeira para personalizar a cozedura!

Tefal - AromatiQ - livre recettes_8 langues.indd 40 02/02/2017 14:41

PT

FRANGO ASSADO COM PIRI-PIRI

4/6 pessoas | médio | preparação - 30 min, cozedura - 40 min | nível 5

INGREDIENTES

PARA O FRANGO
1 1.2 to 1.4 kg free-range chicken

PARA O TEMPERO
1 colher de café de piri-piri
1 colher de sopa de azeite
1 colher de sopa de flor de sal
½ maçã
3 chalotas
2 dentes de alho
5 cl de porto branco
3 folhas de louro
3 raminhos de tomilho
1 colher de café de mel de acácia
20 g de manteiga

1. Tempere o frango com o sal e o piri-piri e recheie-o com a meia maçã cortada ao meio, as chalotas cortadas em quartos, o alho descascado, o louro e o tomilho.
2. Misture o porto, o mel, o azeite e a manteiga amolecida e pincele generosamente o frango com este preparado em toda a sua superfície.
3. Prepare a aromatização e coloque o refletor debaixo da grelha. Feche a tampa e preaqueça o grelhador no nível 5.
4. Coloque o frango na grelha quente, feche a tampa do grelhador e deixe cozer durante 40 minutos. Deixe repousar o frango durante alguns minutos antes de cortá-lo, para que não fique seco.

CONSELHO **Sirva com um gratinado ou um puré de batatas.**

COSTELETAS DE BORREGO À ORIENTAL

4 pessoas | fácil | preparação - 10 min, marinar - 1h e 2h, cozedura - 4 e 6 min | nível 5

INGREDIENTES

PARA AS COSTELETAS DE BORREGO
16 costeletas de borrego

PARA A MARINADA
4 colheres de sopa de azeite
2 colheres de sopa de sumo de limão
1,5 colher de café de sal grosso
2 colheres de café de coentros picados
2 colheres de café de salsa picada
1 colher de café de cominhos moídos
1 colher de café de gengibre moído
½ colher de café de pimenta vermelha

1. Numa taça, misture todos os ingredientes para a marinada e pincele as costeletas com este preparado. Deixe marinar a carne no frigorífico durante 1 a 2 horas numa travessa.
2. Preaqueça o grelhador no nível 5 com a tampa fechada. Quando o grelhador estiver quente, disponha as costeletas sobre a grelha e deixe-as grelhar durante 3 a 4 minutos de cada lado, consoante a sua espessura, até que fiquem rosadas.

CONSELHO **Sirva com um gratinado de curgetes ou legumes refogados.**

Tefal - AromatiQ - livre recettes_8 langues.indd 41 02/02/2017 14:41

ROSBIFE COM PIMENTA E MOLHO CREMOSO

RECEITA AROMATIZADA

6 pessoas | médio | preparação - 30 min, cozedura - 25 min | nível 6

INGREDIENTES

PARA O ROSBIFE

Um rosbife com cerca de 1,2 kg
2 colheres de sopa de azeite
1 pitada de sal
1 pitada de pimenta
5 cl de vinho branco seco
10 cl de natas espessas
10 cl de caldo de carne

PARA A MARINADA

2 colheres de sopa de mostarda de Dijon
2 colheres de sopa de pimenta triturada
1 pitada de sal

1 Tempere o rosbife com sal e pimenta e deixe selar de todos os lados numa frigideira com azeite. Retire o rosbife e junte na frigideira as natas, o caldo de carne e o vinho branco. Deixe o molho no lume durante 5 minutos, mexendo constantemente. Reserve num local quente.

2 Misture a mostarda, a pimenta triturada e o sal e envolva o rosbife no molho exercendo alguma pressão para que a pimenta adira à carne.

3 Prepare a aromatização e coloque o refletor debaixo da grelha. Feche a tampa e preaqueça o grelhador no nível 6.

4 Coloque o rosbife na grelha quente, feche a tampa e deixe grelhar durante 20 a 25 minutos.

CONSELHO

Sirva o molho com o rosbife e acompanhe com um gratinado de legumes ou um puré com azeite.

ESPETADAS DE TAMBORIL E SALMÃO MARINADAS

RECEITA AROMATIZADA

4 pessoas | médio | preparação - 30 min, cozedura - 8 e 10 min | nível 5

INGREDIENTES

PARA O KEBAB

400 g de filetes de salmão
400 g de medalhões de tamboril

PARA A MARINADA

250 g de natas
2 limas
1 dente de alho
1 chalota
½ colher de café de açafrão em pó
½ colher de café de pimenta vermelha
½ colher de café de curcuma
1 pitada de sal

1 Numa saladeira misture as natas com o sumo de uma lima, o dente de alho esmagado, a chalota picada, o açafrão, a curcuma, a pimenta e o sal. Corte os filetes de peixe em cubos grossos e envolva-os no molho. Deixe marinar durante 3 horas no frigorífico numa saladeira coberta com película aderente.

2 Escorra o peixe e faça espetadas com espetos metálicos, alternando salmão e tamboril.

3 Preaqueça o grelhador no nível 5 com a tampa fechada.

4 Coloque as espetadas na grelha quente e deixe-as grelhar durante 8 a 10 minutos, virando-as regularmente para que todas as faces fiquem grelhadas.

CONSELHO

Sirva com lima cortada aos quartos.

Tefal - AromatiQ - livre recettes_8 langues.indd 42 02/02/2017 14:41

PT

COSTELA DE VACA GRELHADA COM MOLHO DE ESPECIARIAS

RECEITA AROMATIZADA

4/5 pessoas | médio | preparação - 20 min
cozedura - 14 e 30 min
a preferência de cozedura | nível 6

INGREDIENTES

PARA A COSTELETA DE VACA
Uma costela de vaca
(entre 1 e 1,2 kg)
1 colher de sopa de azeite

PARA O MOLHO
2 colheres de sopa de ketchup
1 colher de sopa de mostarda de Dijon
½ colher de café de gengibre moído
½ colher de café de curcuma moída
½ colher de café de sal

1. Retire antecipadamente a costela de vaca do frigorífico para que fique à temperatura ambiente. Tempere todos os lados da costeleta com sal e azeite. Prepare o molho misturando todos os ingredientes.
2. Prepare a aromatização, feche a tampa e preaqueça o grelhador no nível 6.
3. Quando o grelhador estiver quente, coloque a costela na grelha e deixe-a grelhar com a tampa fechada até obter a cozedura pretendida: 7 a 8 minutos de cada lado (em sangue), 9 a 10 minutos de cada lado (mal passada), 11 a 12 minutos de cada lado (média), 13 a 14 minutos de cada lado (bem passada).
4. Deixe a costela repousar durante 5 a 10 minutos, corte-a e sirva com molho.

CONSELHO

O tempo de cozedura varia consoante a temperatura e a espessura da carne. Se a carne estiver fria ou for muito espessa necessitará de cozer durante mais tempo. A carne à temperatura ou fina é cozinhada mais rapidamente.

ESPETADINHAS DE FRANGO YAKITORI

RECEITA AROMATIZADA

4 pessoas | médio | preparação - 30 min
repouso - 40 min
cozedura - 10 e 12 min | nível 5

INGREDIENTES

PARA O KEBAB
700 g de coxas de frango

PARA A MARINADA
120 g de molho de soja
50 g de mel líquido
2 colheres de café de saké

PARA A SALADA DE PEPINO
1 pepino
2 colheres de sopa de molho de soja
4 colheres de sopa de vinagre de arroz
2 colheres de café de açúcar branco
¼ pitada de sal

1. Mergulhar os espetos de madeira em água fria durante 30 minutos para que não escureçam durante a cozedura. Prepare a marinada deixando ferver todos os ingredientes durante 5 minutos, mexendo constantemente. Deixe arrefecer.
2. Lave o pepino, corte-os em fatias finas e coloque-os num passador. Salgue ligeiramente e deixe repousar durante 40 minutos para escoar a água do pepino. Misture os ingredientes para o molho numa saladeira e junte o pepino escorrido.
3. Corte o frango em cubinhos de cerca de 3 cm. Envolva os cubinhos em molho yakitori e disponha-os no espeto.
4. Prepare a aromatização e preaqueça o grelhador no nível 5 com a tampa fechada.
5. Coloque as espetadas na grelha quente, feche a tampa e deixe cozer durante 10 a 12 minutos, virando uma vez a meio.

CONSELHO

Sirva com a salada de pepino e arroz.

Tefal - AromatiQ - livre recettes_8 langues.indd 43 02/02/2017 14:41

PIZZA FRESCA COM PRESUNTO

4/6 pessoas | médio | preparação - 10 min, cozedura - 20 min | nível 6

INGREDIENTES

PARA O PIZZA

300 g de massa de pizza
400 g de molho de tomate
200 g de mozarella
150 g de cogumelos de Paris
4 fatias de presunto
10 g de manteiga
Manjericão fresco
Farinha para polvilhar a bancada
Sal, pimenta

1. Polvilhe a bancada com farinha e estique a massa de pizza até atingir o tamanho da forma escolhida (tabuleiro do forno, base para pizza, tarteira, etc.) antes de colocá-la na mesma. Espalhe o molho de tomate sobre a massa.
2. Numa frigideira, salteie os cogumelos cortados com manteiga. Reparta os cogumelos e a mozzarella cortada às fatias sobre a pizza, acrescente sal e pimenta.
3. Coloque o refletor debaixo da grelha, feche a tampa e preaqueça o grelhador no nível 6.
4. Quando a grelha estiver quente, coloque a pizza e a respetiva base sobre a grelha, feche a tampa e deixe cozer durante 15 a 20 minutos, até a massa ficar bem cozida. Retire a pizza do grelhador e coloque o presunto e as folhas de manjericão fresco.

CONSELHO **Recheie a sua pizza com ingredientes variados, consoante as suas preferências.**

HAMBÚRGUER DE BACON FUMADO

4 pessoas | médio | preparação - 20 min, cozedura - 6 e 12 min a preferência de cozedura | nível 6

INGREDIENTES

PARA O HAMBÚRGUER

4 pães para hambúrguer
2 cebolas roxas cortadas às rodelas
4 folhas de alface
4 fatias de queijo cheddar
4 rodelas de tomate
4 colheres de sopa de molho de churrasco

PARA A CARNE

400 g de carne de vaca picada
½ cebola roxa picada
1 colher de sopa de molho Worcestershire
1 colher de sopa de sal
1 colher de sopa de pimenta
8 fatias de bacon

1. Numa saladeira, misturar a carne picada com a cebola roxa picada, o molho Worcestershire, o sal e a pimenta. Forme 4 hambúrgueres e reserve-os no frigorífico.
2. Prepare a aromatização e preaqueça o grelhador no nível 6 com a tampa fechada.
3. Quando o grelhador estiver quente, coloque as fatias de bacon e deixe-as grelhar entre 1 e 2 minutos de cada lado. Quando a temperatura do grelhador tiver aumentado novamente (com a tampa fechada), coloque os hambúrgueres, feche a tampa e deixe grelhar até ao nível de cozedura pretendido: 6 a 8 minutos (em sangue), 9 a 11 minutos (mal passado). No fim da cozedura, coloque uma fatia de queijo sobre cada hambúrguer e espere que derreta, com a tampa fechada.
4. Coloque o pão para hambúrguer na grelha e junte por ordem o molho de churrasco, a alface, o tomate, uma primeira fatia de bacon, o hambúrguer com queijo derretido, uma segunda fatia de bacon e a cebola roxa.
5. Coloque a parte superior do pão e sirva quente.

CONSELHO **Sirva com batatas fritas e uma salada de alface.**

Tefal - AromatiQ - livre recettes_8 langues.indd 44 02/02/2017 14:41

PT

ASAS DE FRANGO À INDIANA

RECEITA AROMATIZADA

4/6 pessoas | fácil | preparação - 20 min + 2h para marinar cozedura - 10 e 12 min | nível 4

INGREDIENTES

PARA O FRANGO
900 g de asas de frango
Sal, pimenta

PARA A MARINADA
½ colher de café de gengibre moído
½ colher de café de caril moído
½ colher de café de curcuma moída
3 colheres de sopa de molho Worcestershire

1 Tempere as asas de frango com sal e pimenta. Numa saladeira, misture todos os ingredientes da marinada e envolva o frango na mesma. Cubra com película aderente e deixe repousar durante 2 horas no frigorífico.

2 Prepare a aromatização e preaqueça o grelhador no nível 4 com a tampa fechada.

3 Quando o grelhador estiver quente, coloque as asas sobre a grelha e deixe-as grelhar durante 2 a 3 minutos, virando-as a meio. Feche a tampa e deixe grelhar a carne durante 8 a 10 minutos, até a carne deixar de se apresentar rosada.

CONSELHO **Acompanhe com tortilha chips.**

MAÇÃ ASSADA COM CARAMELO

RECEITA AROMATIZADA

6 pessoas | fácil | cozedura - 30 min | nível 6

INGREDIENTES

PARA O MAÇÃS
6 maçãs Golden
12 caramelos macios
30 g de açúcar
30 g de açúcar amarelo
Canela em pó
50 g de manteiga

1 Lave as maçãs e retire o centro com um utensílio próprio ou uma faca pontiaguda e disponha-as num prato de ir ao forno. Misture a manteiga amolecida, os dois tipos de açúcar e a canela.

2 Prepare a aromatização e preaqueça o grelhador no nível 6 com a tampa fechada.

3 Quando o grelhador estiver quente, coloque o prato com as maçãs na grelha, feche a tampa e deixe cozer durante 15 minutos. Junte 2 caramelos às maçãs, bem como a mistura à base de manteiga, feche a tampa e deixe cozer durante 5 minutos até que o caramelo derreta.

CONSELHO **Acompanhe com uma bola de gelado de baunilha.**

Tefal - AromatiQ - livre recettes_8 langues.indd 45 02/02/2017 14:41

LA FUNZIONE AROMATIZZAZIONE DEL VOSTRO BARBECUE AROMATI-Q

PERCHÉ UTILIZZARE DEI TRUCIOLI DI LEGNO?

COSA SI PUÒ AROMATIZZARE?

È possibile aromatizzare tutti i piatti preparati con il vostro barbecue Aromati-Q. L'aroma affumicato risulterà più deciso nei piatti più grassi e con cotture di durata maggiore (20-30 minuti). Inoltre, è possibile aromatizzare dessert, come le mele arrostite sul barbecue, per creare combinazioni di sapori inedite!

COME FUNZIONA?

1 30 g di trucioli di legno

2 Collocare l'aromatizzatore nella resistenza fredda.

3 La combustione dei trucioli di legno inizia durante il pre-riscaldamento.

4 La carne prende il profumo del legno che brucia durante la cottura.

5 La vostra grigliata aromatizzata è pronta! Gettare i trucioli di legno freddi assieme ai rifiuti domestici.

IMPORTANTE

In funzione Aromatizzazione, chiudere il coperchio durante il pre-riscaldamento e la cottura: la combustione dei trucioli sarà più omogenea.

SUGGERIMENTO

Per personalizzare le vostre cotture, potete inserire nell'aromatizzatore delle erbe aromatiche essiccate (timo, rosmarino, aneto, finocchio, ecc.) assieme ai trucioli di legno!

Tefal - AromatiQ - livre recettes_8 langues.indd 46 02/02/2017 14:42

POLLO ARROSTO AFFUMICATO AL PEPERONCINO DI ESPELETTE

4/6 pers. | medio | realizzazione - 30 min cottura - 40 min | termostato 5

INGREDIENTI

PER IL POLLO

1 pollo ruspante del peso di 1,2-1,4 kg

PER IL CONDIMENTO

1 cucchiaio di peperoncino di Espelette
1 cucchiaio di olio d'oliva
1 cucchiaio di fiore di sale
½ mela
3 scalogni
2 spicchi d'aglio
5 cl di porto bianco
3 foglie di alloro
3 rametti di timo
1 cucchiaino di miele d'acacia
20 g di burro

1 Condire il pollo con il sale e il peperoncino e farcirlo con la mezza mela tagliata in quarti, gli scalogni tagliati in 4, l'aglio sbucciato, l'alloro e il timo.

2 Mescolare il porto, il miele, l'olio d'oliva e il burro ammorbidito, quindi stendere il composto sul pollo con un pennello ricoprendone per bene tutta la superficie.

3 Preparare l'aromatizzazione e posizionare il riflettore sotto la griglia, chiudere il coperchio e preriscaldare il barbecue sul termostato 5.

4 Disporre il pollo sulla griglia calda, chiudere il coperchio del barbecue e far cuocere per 40 min. Far riposare il pollo per qualche minuto prima di tagliarlo, per renderlo più succoso.

CONSIGLIO **Gustare con un gratin di patate o con un purè di patate.**

COTOLETTE D'AGNELLO ALL'ORIENTALE

4 pers. | facile | realizzazione - 10 min marinata - 1-2 ore cottura - 4-6 min | termostato 5

INGREDIENTI

PER LA COSTOLETTA

16 cotolette d'agnello

PER LA MARINATA

4 cucchiai di olio d'oliva
2 cucchiai di SU limone
1 cucchiaino e ½ di sale grosso
2 cucchiaini di coriandolo tritato
2 cucchiaini di prezzemolo tritato
1 cucchiaino di cumino macinato
1 cucchiaino di zenzero macinato
½ cucchiaino di peperoncino di Cayenna

1 Mescolare tutti gli ingredienti per la marinata in una terrina e poi spennellare le cotolette con il composto ottenuto. Lasciare marinare la carne per 1-2 ore in un piatto grande.

2 Preriscaldare il barbecue sul termostato 5 con il coperchio chiuso. Quando il barbecue è caldo, disporre le cotolette sulla griglia e farle cuocere per 3-4 min su ciascun lato, in base al loro spessore, per farle rosolare.

CONSIGLIO **Servire con un gratin di zucchine o con una ratatouille**

Tefal - AromatiQ - livre recettes_8 langues.indd 47 02/02/2017 14:42

ROAST BEEF AL PEPE CON SALSA CREMOSA

6 pers. | medio | realizzazione - 30 min cottura - 25 min | termostato 6

INGREDIENTI

PER IL ROAST BEEF
Un roast beef di 1,2 kg circa
2 cucchiai di olio d'oliva
1 pizzico di sale
1 pizzico di pepe
5 cl di vino bianco secco
10 cl di panna acida
10 cl di brodo di manzo

PER LA MARINATA
2 cucchiai di senape di Digione
2 cucchiai di pepe schiacciato
1 pizzico di sale

1. Condire il roast beef con sale e pepe, quindi farlo indorare su tutti i lati in padella con l'olio d'oliva. Togliere il roast beef e versare nella padella la panna acida, il brodo di manzo e il vino bianco, quindi far ridurre la salsa per 5 min mescolando bene. Tenere al caldo.
2. Mescolare la senape, il pepe schiacciato e il sale, quindi ricoprire il roast beef con la salsa, premendo bene per far aderire il pepe.
3. Preparare l'aromatizzazione e posizionare il riflettore sotto la griglia, chiudere il coperchio e preriscaldare il barbecue sul termostato 6.
4. Disporre il roast beef sulla griglia calda, chiudere il coperchio e far cuocere per 20-25 min.

CONSIGLIO **Servire la salsa con il roast beef, e accompagnare con un gratin di verdure o un purè all'olio di oliva.**

SPIEDINI DI RANA PESCATRICE E SALMONE MARINATI

4 pers. | medio | realizzazione - 30 min cottura - 8-10 min | termostato 5

INGREDIENTI

PER GLI SPIEDINI
400 g di filetti di salmone
400 g di medaglioni di rana pescatrice

PER LA MARINATA
250 g di panna acida
2 limoni verdi
1 spicchio d'aglio
1 scalogno
½ cucchiaino di zafferano in polvere
½ cucchiaino di peperoncino di Cayenna
1/2 cucchiaino di curcuma
1 pizzico di sale

1. In un'insalatiera mescolare la panna acida con il succo di un limone verde, lo spicchio d'aglio schiacciato, lo scalogno tritato, lo zafferano, la curcuma, il peperoncino e il sale. Tagliare i filetti di pesce a cubetti grossi e ricoprirli di salsa. Lasciarli marinare per 3 ore in frigo in un'insalatiera ricoperta con della pellicola per alimenti.
2. Far sgocciolare il pesce, quindi preparare gli spiedini con degli stecchini di metallo, alternando il salmone e la rana pescatrice.
3. Preriscaldare il barbecue sul termostato 5 con il coperchio chiuso.
4. Adagiare gli spiedini sulla griglia calda e farli cuocere per 8-10 min, rigirandoli regolarmente per farli grigliare su tutti i lati.

CONSIGLIO **Servire con spicchi di limone verde.**

Tefal - AromatiQ - livre recettes_8 langues.indd 48 02/02/2017 14:43

COSTATA DI MANZO GRIGLIATA CON SALSA SPEZIATA

5 | 4/5 pers. | facile | realizzazione - 20 min
cottura - 14 a 30 min - secondo il grado di cottura desiderato | termostato 6

INGREDIENTI

PER LA COSTATA DI MANZO
Una costata di manzo da 1-1,2 kg
1 cucchiaio di olio d'oliva

PER LA SALSA
2 cucchiai di ketchup
1 cucchiaio di senape di Digione
1 cucchiaino di zenzero macinato
½ cucchiaino di curcuma macinata
½ cucchiaino di sale

1. Estrarre la costata di manzo dal frigo in anticipo, per portarla a temperatura ambiente. Salare e oliare la costata di manzo su tutti i lati. Preparare la salsa mescolando tutti gli ingredienti.
2. Preparare l'aromatizzazione, chiudere il coperchio e preriscaldare il barbecue sul termostato 6.
3. Quando il barbecue è caldo, adagiare la costata di manzo sulla griglia e far cuocere con il coperchio chiuso fino al grado di cottura desiderato : 7-8 min per lato (au bleu), 9-10 min per lato (al sangue), 11-12 min per lato (al punto), 13-14 min per lato (ben cotta).
4. Lasciar riposare la costata di manzo per 5-10 min, quindi tagliarla e gustarla con la salsa.

I tempi di cottura variano a seconda della temperatura e dello spessore della carne. Una carne fredda o molto spessa necessita di tempi di cottura più lunghi, mentre una carne a temperatura ambiente o tagliata fine cuoce più rapidamente.

SPIEDINI DI POLLO YAKITORI

4 pers. | medio | realizzazione - 30 min
di riposo - 40 min
cottura - 10-12 min | termostato 5

INGREDIENTI

PER GLI SPIEDINI
700 g di sovracosce di pollo

PER LA MARINATA
120 g di salsa di soia
50 g di miele liquido
2 cucchiaini di sakè

PER L'INSALATA DI CETRIOLI
1 cetriolo
2 cucchiai di salsa di soia
4 cucchiai di aceto di riso
2 cucchiaini di zucchero bianco
¼ di pizzico di sale

1. Mettere a mollo gli stecchini per spiedini in acqua fredda per 30 min, affinché non anneriscano durante la cottura. Preparare la marinata portando a ebollizione tutti gli ingredienti per 5 min e mescolando. Lasciar raffreddare.
2. Lavare il cetriolo, tagliarlo a fettine sottili e metterle in un colino. Salarle leggermente e lasciarle riposare per 40 min, per fare in modo che il cetriolo perda la sua acqua. Mescolare gli ingredienti per la salsa in un'insalatiera, quindi aggiungere il cetriolo sgocciolato.
3. Tagliare il pollo a cubetti di 3 cm circa. Ricoprire i pezzi di carne con della salsa yakitori e infilarli negli spiedini.
4. Preparare l'aromatizzazione e preriscaldare il barbecue sul termostato 5 con il coperchio chiuso.
5. Disporre gli spiedini sulla griglia calda, chiudere il coperchio e lasciar cuocere gli yakitori per 10-12 min, rigirandoli una volta.

Servire con l'insalata di cetrioli e del riso.

Tefal - AromatiQ - livre recettes_8 langues.indd 49 02/02/2017 14:43

PIZZA FRESCA AL PROSCIUTTO CRUDO

RICETTE AROMATIZZATE

4/6 pers. | medio | realizzazione - 10 min cottura - 20 min | termostato 6

INGREDIENTI

PER LA PIZZA

300 g di pasta per la pizza
400 g di salsa di pomodoro
200 g di mozzarella
150 g di funghi di Parigi
4 fette di prosciutto crudo
10 g di burro
Basilico fresco
Farina per il piano di lavoro
Sale, pepe

1. Infarinare il piano di lavoro e stendere la pasta per la pizza in base alle dimensioni della teglia da usare (teglia da forno, da pizza, da torta....) prima di metterla nella teglia. Cospargere la pasta con la salsa di pomodoro.
2. Far saltare in padella i funghi affettati con il burro. Distribuire i funghi e la mozzarella tagliata a fettine sulla pizza, salare e pepare.
3. Posizionare il riflettore sotto la griglia, chiudere il coperchio e preriscaldare il barbecue sul termostato 6.
4. Quando il barbecue è caldo, porre la teglia con la pizza sulla griglia, chiudere il coperchio e far cuocere per 15-20 min, fino a che la pasta non sia ben cotta. Estrarre la pizza dal barbecue e disporvi sopra il prosciutto crudo e delle foglie di basilico fresco.

CONSIGLIO **Variare la farcitura della pizza a piacere.**

HAMBURGER AL BACON AFFUMICATO

RICETTE AROMATIZZATE

4 pers. | medio | realizzazione - 20 min cottura - 6-12 min secondo il grado di cottura desiderato | termostato 6

INGREDIENTI

PER L'HAMBURGER

4 panini per hamburger
2 cipolle rosse tagliate a rondelle
4 foglie di lattuga
4 fette di cheddar
4 fette di pomodoro
4 cucchiai di salsa barbecue

PER I MEDAGLIONI

400 g di carne di manzo tritata
½ cipolla rossa tritata
1 cucchiai di salsa Worcestershire
1 cucchiaio di sale
1 cucchiaio di pepe
8 fette di bacon

1. Mescolare in un'insalatiera il manzo tritato con la cipolla rossa tritata, la salsa Worcestershire, il sale e il pepe. Formare 4 medaglioni e conservarli in frigo.
2. Preparare l'aromatizzazione e preriscaldare il barbecue sul termostato 6 con il coperchio chiuso.
3. Quando il barbecue è caldo, farvi grigliare le fette di bacon per 1-2 min su ciascun lato. Dopo aver fatto risalire la temperatura del barbecue (con il coperchio chiuso), far grigliare i medaglioni con il coperchio chiuso fino a raggiungere il grado di cottura desiderato : 6-8 min (bleu), 9-11 min (al sangue). A fine cottura, disporre una fetta di formaggio su ciascun medaglione e lasciarla fondere con il coperchio chiuso.
4. Far grigliare i panini sulla griglia del barbecue, quindi aggiungere nell'ordine: la salsa barbecue, l'insalata, il pomodoro, una prima fetta di bacon, il medaglione con il cheddar fuso, una seconda fetta di bacon e le cipolle rosse.
5. Richiudere l'hamburger con l'altra metà del panino e servire caldo.

CONSIGLIO **Servire con patatine fritte e un'insalata verde.**

Tefal - AromatiQ - livre recettes_8 langues.indd 50 02/02/2017 14:43

IT

ALI DI POLLO ALL'INDIANA

RICETTE AROMATIZZATE

6 | 4/6 pers. | facile | realizzazione - 20 min + 2 ore per la marinata - cottura - 10 a 12 min, secondo il grado di cottura desiderato | termostato 4

INGREDIENTI

PER IL POLLO
900 g di ali di pollo
Sale, pepe

PER LA MARINATA
1 cucchiaino di zenzero macinato
½ cucchiaino di curry macinato
½ cucchiaino di curcuma macinata
3 cucchiai di salsa Worcestershire

1 Salare e pepare le ali di pollo. Mescolare un'insalatiera tutti gli ingredienti per la marinata e intingervi le ali di pollo, coprire con della pellicola per alimenti e lasciar riposare in frigo per 2 ore.

2 Preparare l'aromatizzazione e preriscaldare il barbecue sul termostato 4 con il coperchio chiuso.

3 Quando il barbecue è caldo, disporre le ali sulla griglia e farle rosolare per 2-3 min rigirandole una volta. Chiudere il coperchio e lasciar cuocere il pollo per 8-10 min, fino a che la carne non sia più rosata.

CONSIGLIO **Accompagnare con tortilla chips.**

MELE ARROSTITE AL CARAMELLO

RICETTE AROMATIZZATE

6 pers. | facile | cottura - 30 min | termostato 6

INGREDIENTI

PER LE MELE
6 mele Golden
12 caramelli molli
30 g di zucchero bianco
30 g di zucchero rosso
Cannella in polvere
50 g di burro

1 Lavare le mele e svuotarle utilizzando l'attrezzo apposito o un coltello appuntito, quindi disporle su una teglia da forno. Mescolare il burro ammorbidito con i due zuccheri e la cannella.

2 Preparare l'aromatizzazione e preriscaldare il barbecue sul termostato 6 con il coperchio chiuso.

3 Quando il barbecue è caldo, porre la teglia con le mele sulla griglia, chiudere il coperchio e far cuocere per 15 min. Aggiungere nelle mele 2 caramelli e il composto a base di burro, richiudere il coperchio e far cuocere ancora per 5 min per far fondere il caramello.

CONSIGLIO **Accompagnare con una coppetta di gelato alla vaniglia.**

Tefal - AromatiQ - livre recettes_8 langues.indd 51 02/02/2017 14:43

Tefal

Aromati-Q

Grill 3 in 1

www.tefal.com

Ref. 2100101211