

Tefal®

OptiGrill®+ XL



Tefal® OptiGrill®+ XL



SOMMAIRE SUMMARY INHALT

INHOUD ÍNDICE ÍNDICE



FR

LE CLASSIQUE HAMBURGER MAISON
ENTRECÔTES GRILLÉES CHIMICHURRI
PANINI ITALIEN ÉPICÉ AUX LÉGUMES GRILLÉS
SAUCISSES FARCIES AUX POMMES ET AU CHEDDAR
SALMON ET SA SAUCE À LA CRÈME ET À L'ANETH

1 AILES DE POULET GRILLÉES STYLE BUFFALO
2 QUEUES DE HOMARD GRILLÉES AU BEURRE ET AU VIN BLANC
3 CÔTELETTES DE PORC À L'ANANAS ET AUX PIMENTS CHIPOTLE
4 SALADE CÉSAR AU BACON GRILLÉ
5 POMMES DE TERRE GRILLÉES

6
7
8
9
10

EN

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

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

16
17
18
19
20

DE

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

21 GEGRILLTE HÄHNCHENFLÜGEL IM BUFFALO-STIL
22 GEGRILLTER HUMMERSCHWANZ AN BUTTER UND WEISSWEIN
23 SCHWEINERIPPCHEN MIT ANANAS UND GERAUCHERTEN JALAPEÑOS
24 CAESAR SALAT MIT GEGRILTEM SPECK
25 GEGRILLTE BRATKARTOFFELN

26
27
28
29
30

NL

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

31 GEGRILDE KIPPENVLEUGELTJES IN BUFFALOSTIJL
32 GEGRILDE KREEFT MET BOTER EN WITTE WIJN
33 VARKENSKOTELETEN MET ANANAS
34 CAESARSALADE MET GEGRILDE BACON
35 GEGRILDE AARDAPPELEN

36
37
38
39
40

ES

CLÁSICA HAMBURGUESA CASERA
ENTRECOT A LA PARRILLA CON SALSA CHIMICHURRI
PANINIS CON VERDURAS Y ESPECIES A LA PARRILLA
SALCHICHAS RELLENAS DE MANZANA Y CHEDDAR
SALMÓN CON SALSA DE ENELDO

41 ALITAS DE POLLO A LA PARRILLA AL ESTILO BUFFALO
42 COLAS DE LANGOSTA A LA PARRILLA CON SALSA DE VINO BLANCO Y MANTEQUILLA
43 CHULETAS DE CERDO CON PINA Y PIMIENTOS CHIPOTLE
44 ENSALADA CÉSAR CON BEICON CRUJIENTE
45 PATATAS ASADAS

46
47
48
49
50

PT

HAMBÚRGUER ITALIANO
ENTRECÔTE GRELHADO COM MOLHO CHIMICHURRI
PANINI PICANTE COM LEGUMES GRELHADOS
SALSICHAS RECHEADAS COM QUEIJO CHEDDAR E MAÇÃ
SALMÃO COM MOLHO DE NATAS E ENDRO

51 ASINHAS DE FRANGO GRELHADAS
52 LAGOSTIM GRELHADO COM VINHO BRANCO E MOLHO DE MANTEIGA
53 COSTELETAS DE PORCO COM ANANÁS E MOLHO DE MALAGUETA DOCE
54 SALADA CÉSAR COM BACON GRELHADO
55 BATATAS GRELHADAS

56
57
58
59
60





LE CLASSIQUE HAMBURGER MAISON

6 personnes / Temps de préparation : 15 min.
Programme :



Ingrédients

- 50 g de chapelure
- 75 ml de lait
- Herbes de Provence, sel et poivre
- 3 œufs battus
- 75 g de fromage râpé
- 2 gousses d'ail hachées
- 350 g de viande hachée de bœuf
- 6 pains à hamburger, coupés en deux
- Cornichons
- Moutarde de Dijon, mayonnaise

1. Mélangez la chapelure avec le lait, les herbes de Provence, le sel, le poivre, les œufs, le fromage et l'ail. Ajoutez le bœuf. Mélangez jusqu'à ce que le tout soit uniforme. Formez ensuite 6 hamburgers de la même grosseur.
2. Sélectionnez le programme et appuyez sur . Huilez légèrement les plaques. Une fois que le voyant violet cesse de clignoter, ouvrez le grill, mettez les steaks sur le grill et abaissez le couvercle.
3. Faites cuire jusqu'à ce que le voyant lumineux soit rouge. Étalez les sauces ou condiments de votre choix sur les demi pains à hamburger et déposez un steak haché sur chacun d'eux. Mettez les garnitures de votre choix sur les hamburgers et refermez avec la deuxième moitié

Astuces

- Ajoutez des champignons sautés, des oignons et des poivrons pour obtenir un hamburger encore plus savoureux.
- Servez les hamburgers avec une salade César.
- Vous pouvez n'utiliser que de la viande de bœuf ou alors faire un mélange de viande, bœuf, veau, porc etc. si vous le désirez pour réussir un hamburger tout aussi délicieux.

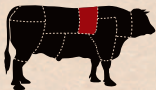


BIEN CUIT



ENTRECÔTES GRILLÉES CHIMICHURRI

3 personnes / Temps de préparation : 15 min.
Programme :



Ingédients

- 3 entrecôtes d'environ 175 g chacune
- 3 c. à soupe de vinaigre de vin
- 2 c. à soupe de jus de citron
- 6 gousses d'ail, hachées très fin
- 2 c. à café de sel et poivre
- 1 c. à café de poudre de piment de cayenne
- 2 feuilles de laurier
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 botte de persil plat haché fin

1. Mélangez le vinaigre avec le jus de citron, l'ail, le sel, le poivre, le piment de cayenne et les feuilles de laurier. Versez ensuite l'huile d'olive, remuez, puis ajoutez le persil. Laissez reposer pendant au minimum 15 minutes, puis retirez le laurier.
2. Pendant ce temps, épongez les entrecôtes avec un essuie-tout. Assaisonnez les deux faces de chacune d'elles de sel et de poivre.
3. Sélectionnez le programme et appuyez sur . Huilez légèrement les plaques. Une fois que le voyant violet cesse de clignoter, ouvrez le grill, mettez la viande sur le grill et abaissez le couvercle.
4. Faites cuire jusqu'à ce que le voyant lumineux corresponde à la cuisson désirée : jaune pour saignant, orange pour une cuisson à point ou rouge pour bien cuit. Transférez la viande dans une assiette; couvrez-la de papier d'aluminium. Laissez reposer 5 minutes. Servez les entrecôtes avec la sauce chimichurri à côté.



SAIGNANT



À POINT



BIEN CUIT

Astuces

- Servez avec une salade de tomates au basilic.
- Vous pouvez remplacer à votre guise les entrecôtes par d'autres pièces de bœuf, tel que le faux filet.



PANINI ITALIEN ÉPICÉ AUX LÉGUMES GRILLÉS

6 personnes / Temps de préparation : 15 min.

Programme :



Ingrédients

- 6 panini coupés en deux dans le sens de la longueur
- 5 c. à soupe d'huile d'olive
- 3 c. à soupe de vinaigre balsamique
- 1 c. à café de sel et poivre
- 4 gousses d'ail hachées
- 1 courgette et demi coupée en rondelles de 1 cm d'épaisseur
- 1 poivron rouge et demi coupé en lamelles
- 1 petit oignon rouge coupé en rondelles de 1 cm d'épaisseur
- 5 c. à soupe de pesto au basilic
- 75 g de piments marinés
- 250 g de mozzarella râpée

1. Mélangez l'huile, le vinaigre, le sel, le poivre et l'ail. Ajoutez-y la courgette, le poivron et l'oignon, puis remuez le tout afin de bien recouvrir les légumes.
2. Sélectionnez le programme , choisissez la couleur orange et appuyez sur . Huilez légèrement les plaques. Une fois que le grill a fini de préchauffer, ouvrez-le et placez les légumes. Fermez le grill.
3. Faites cuire les légumes en plusieurs fournées, pendant 3 à 5 minutes, afin qu'ils soient tendres et bien marqués. Étalez le pesto sur 4 tranches de pain. Posez ensuite les légumes dessus, avec les piments et le fromage. Fermez les sandwiches avec le pain restant. Ensuite, essuyez délicatement les plaques avec un essuie-tout.
4. Sélectionnez le programme  et appuyez sur . Huilez légèrement les plaques. Une fois que le voyant violet cesse de clignoter, ouvrez le grill, disposez trois sandwiches et abaissez le couvercle. Faites cuire jusqu'à ce que le voyant lumineux soit orange ou rouge selon la cuisson désirée. Faites de même pour les trois sandwiches restants.

Astuces

- Donnez encore plus de piquant en rajoutant plus de piments, ou encore quelques tranches de salami italien épicé ou, au contraire, enlevez les piments pour obtenir une recette plus douce.
- Changez de saveur chaque fois simplement en changeant de fromage. Essayez avec du bocconcini en tranches, du parmesan râpé, de l'emmental, du fromage de chèvre ou même du gorgonzola.



À POINT



BIEN CUIT



SAUCISSES FARCIES AUX POMMES ET AU CHEDDAR

6 personnes / Temps de préparation : 15 min.
Programme :



Ingrédients

- 6 saucisses Bratwurst
- 150 g de chapelure
- 225 g de pommes (golden, ...) en cubes
- 1 oignon et demi frais haché fin
- 1 c. à soupe et demie de moutarde de Dijon
- 1 c. à soupe et demie de sauce barbecue
- 120 g de comté râpé

1. Mélangez la chapelure aux pommes avec les oignons frais, la moutarde et la sauce barbecue jusqu'à ce qu'ils forment un mélange homogène. Coupez les saucisses en deux, dans le sens de la longueur comme un livre. Étalez ensuite le mélange uniformément sur les saucisses.
2. Sélectionnez le programme  et appuyez sur . Huilez copieusement les plaques. Une fois que le voyant violet cesse de clignoter, ouvrez le gril, disposez les saucisses et abaissez le couvercle.
3. Faites cuire jusqu'à ce que le voyant lumineux soit rouge. Retirez les saucisses du gril avec précaution et saupoudrez-les de cheddar râpé. Servez avec de la moutarde à côté.



BIEN CUIT

Astuces

- Servez les saucisses avec une salade de chou.



SAUMON ET SA SAUCE À LA CRÈME ET À L'ANETH

6 personnes / Temps de préparation : 15 min.
Programme :



Ingrédients

- 6 filets de saumon de 125 g chacun
- ½ botte d'aneth
- ¾ d'oignon blanc haché finement
- 4 c. à soupe de jus de citron
- 2 c. à café de zeste de citron
- 1 gousse d'ail hachée
- 2 c. à café de sel et poivre
- 60 ml d'huile d'olive
- 125 ml de crème fraîche allégée

1. Mettez l'aneth, l'oignon frais, le jus de citron, les zestes, l'ail, et la moitié du sel et du poivre dans un robot. Mixez jusqu'à ce que le tout soit haché finement. Dans le robot en marche, versez doucement l'huile jusqu'à ce que le tout soit homogène. Divisez le mélange en deux parties. Mélangez la première moitié avec la crème sure, puis réservez-la. Assaisonnez le saumon du restant de poivre et de sel, puis badigeonnez-le avec l'autre moitié de sauce à l'aneth.
2. Sélectionnez le programme  et appuyez sur . Huilez légèrement les plaques. Une fois que le voyant violet cesse de clignoter, ouvrez le grill, mettez le saumon sur le grill et abaissez le couvercle.
3. Faites cuire jusqu'à ce que le voyant lumineux soit jaune. Servez le saumon accompagné de la sauce que vous avez conservée.



Astuces

- Servez le saumon avec des épinards frais.



AILES DE POULET GRILLÉES STYLE BUFFALO

750 g / Temps de préparation : 5 min.
Programme :



Ingrédients

- 750 g d'ailles de poulet
- 100 g de farine
- 1 c. à soupe de paprika
- Sel et poivre
- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile végétale
- 2 c. à soupe (30 ml) de beurre fondu
- 2 c. à soupe (30 ml) de sauce tomate
- Tabasco

1. Mélangez la farine avec le paprika, le sel et le poivre dans un grand sac à congélation. Ajoutez-y les ailes de poulet et mélangez jusqu'à ce qu'elles soient toutes recouvertes de mélange farine et paprika. Transférez les ailes dans un saladier et arrosez-les d'huile. Remuez jusqu'à ce qu'elles soient uniformément couvertes.
2. Sélectionnez le programme  et appuyez sur . Huilez légèrement les plaques. Une fois que le voyant violet cesse de clignoter, ouvrez le grill, mettez le poulet sur le grill et abaissez le couvercle, en appuyant fermement de façon que les ailes soient bien en contact avec les plaques.
3. Faites cuire, en retournant les ailes de temps à autre, jusqu'à ce que le voyant lumineux soit rouge. Pendant ce temps, mélangez le beurre fondu, la sauce tomate et le tabasco dans un saladier. Ajoutez-y les ailes chaudes et remuez jusqu'à ce qu'elles en soient recouvertes.

Astuces

- Accompagnez les wings de carottes et de bâtonnets de céleri.
- Pour obtenir des ailes moins piquantes, enlevez le beurre et la sauce piquante, en les remplaçant par de la sauce barbecue, de la sauce à l'ail et au miel, ou encore servez-les sans sauce avec de simples quartiers de citron sur le côté.



BIEN CUIT



QUEUES DE HOMARD GRILLÉES AU BEURRE ET AU VIN BLANC

4 à 6 personnes / Temps de préparation : 10 min.
Programme :



Ingrédients

- 6 queues de homard
- 60 ml de vin blanc
- 45 ml de jus de citron
- 2 échalotes hachées finement
- 3 gousses d'ail hachées
- 1 c. à café de sel et poivre
- 170 g de beurre frais coupé en cubes
- Quartiers de citron

1. Mélangez le vin, le jus de citron, l'échalote, l'ail, le sel et le poivre dans une petite casserole, que vous mettrez à feu moyen. Portez à ébullition, puis faites réduire jusqu'à avoir l'équivalent de 2 c. à soupe (30 ml) environ. Retirez du feu et laissez refroidir pendant 1 minute. Ajoutez ensuite les cubes de beurre petit à petit, jusqu'à obtention d'un mélange homogène. garder la sauce au chaud.
2. Posez chaque queue de homard du côté plat, puis insérez la pointe d'un gros couteau de cuisine à la base de la queue. Pressez fermement pour couper la carapace, jusqu'aux trois quarts de la chair. Ouvrez ensuite les queues comme un livre. Assaisonnez le homard avec sel et poivre.
3. Sélectionnez le programme  et appuyez sur . Huilez légèrement les plaques. Une fois que le voyant violet cesse de clignoter, ouvrez le grill, mettez le homard sur le grill et abaissez le couvercle.
4. Faites cuire jusqu'à ce que le voyant lumineux soit jaune. Servez le homard avec la sauce encore chaude et les quartiers de citron sur le côté.

Astuces

- Vous pouvez crémier un peu la sauce au beurre.



SAIGNANT



CÔTELETTES DE PORC À L'ANANAS ET AUX PIMENTS CHIPOTLE

6 personnes / Temps de préparation : 10 min.
Programme :



Ingédients

- 6 côtelettes de porc (175 g chacune et 2,5 cm d'épaisseur)
- 9 c. à soupe de ketchup
- 3 c. à soupe de sucre roux
- 2 c. à soupe de sauce Worcestershire
- 2 c. à café de cumin moulu
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 c. à café de sel et poivre
- 6 rondelles d'ananas
- Coriandre fraîchement hachée
- Quartiers de citron vert
- 1 c. à soupe (15 ml) de piments chipotle hachés



À POINT



BIEN CUIT

1. Mélangez le ketchup avec le sucre, les piments chipotle, la sauce Worcestershire, le cumin et l'ail. Faites chauffer au micro-ondes à pleine puissance pendant 2 minutes. Salez et poivrez les côtelettes des deux côtés. Badigeonnez-les ensuite avec la sauce préparée.
2. Sélectionnez le programme  et appuyez sur . Huilez légèrement les plaques. Une fois que le voyant violet cesse de clignoter, ouvrez le grill, mettez les côtelettes sur le grill et abaissez le couvercle.
3. Faites cuire jusqu'à ce que le voyant lumineux soit orange. Transférez les côtelettes dans une assiette et couvrez-les de papier d'aluminium. Laissez reposer 5 minutes. En même temps, badigeonnez un peu de sauce au ketchup restante sur l'ananas.
4. Sélectionnez le mode manuel  et appuyez sur . Huilez légèrement les plaques. Une fois que le voyant violet cesse de clignoter, ouvrez le grill, mettez l'ananas sur le grill et abaissez le couvercle.
5. Faites cuire pendant 5 minutes, jusqu'à ce qu'il soit bien marqué. Déposez les rondelles d'ananas sur les côtelettes de porc et badigeonnez le tout avec la sauce restante. Saupoudrez de coriandre et servez avec les quartiers de citron vert.

Astuces

- La recette se prépare tout aussi bien avec de l'ananas frais qu'en conserve.



SALADE CÉSAR AU BACON GRILLÉ

6 personnes / Temps de préparation : 15 min.
Programme :



Ingrédients

- 2 laitues romaines lavées et coupées

Pour faire les croûtons

- 2 tranches de pain
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail émincée

Pour l'assaisonnement

- 1 jaune d'œuf
- 2 c. à soupe de jus de citron
- 2 c. à soupe de sauce Worcestershire
- 2 c. à soupe d'huile de colza
- 4 c. à soupe de parmesan râpé
- Sel et poivre

Pour finir

- 8 tranches de bacon de 0,4 cm d'épaisseur
- 6 c. à soupe de parmesan frais



SAIGNANT À POINT BIEN CUIT

1. Pour faire les croûtons

Allumez le grill. Sélectionnez le programme et appuyez sur . Mélangez l'huile d'olive et l'ail. Gardez de l'ail pour la sauce (facultatif). Étalez sur le pain l'huile d'olive parfumée à l'ail. Une fois que le voyant violet cesse de clignoter, ouvrez le grill, placez le pain et abaissez le couvercle. Faites cuire jusqu'à ce que le voyant lumineux soit orange.

2. La cuisson du bacon

Sélectionnez le programme et appuyez sur . Une fois que le voyant violet cesse de clignoter, ouvrez le grill, disposez les tranches de bacon et abaissez le couvercle. Faites cuire jusqu'à ce que le voyant lumineux soit orange.

3. Pour l'assaisonnement

Mélangez le jaune d'œuf, le parmesan râpé, le jus de citron, l'ail (facultatif) et la sauce Worcestershire dans un récipient. En fouettant constamment, incorporez délicatement l'huile d'olive et l'huile de colza.

4. Pour servir

Mélangez la laitue fraîche avec la vinaigrette et quelques croûtons.

Disposez sur la salade, les tranches de bacon et saupoudrez avec du parmesan.

Astuces

- Vous pouvez remplacer le bacon par des morceaux de poitrines de poulet ou bien associer les deux.



POMMES DE TERRE GRILLÉES

6 personnes / Temps de préparation : 10 min.
Programme :



*C'est moi
le chef !*

Ingrédients

- Pommes de terre blanchies (1 ou 2 pommes de terre par personne)
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail écrasée
- 2 c. à soupe d'épices cajun
- 1 ½ oignon haché
- Sel et poivre

En option : coriandre fraîche /
crème fraîche sur les pommes de
terre

1. Lorsque les pommes de terre sont justes blanchies (quelques minutes), laissez-les refroidir et égouttez-les. Coupez-les ensuite en deux en laissant la peau.
2. Allumez le gril. Sélectionnez le programme , choisissez la couleur jaune et appuyez sur . Mélangez les pommes de terre avec l'ail, le sel, le poivre, les épices, l'oignon et l'huile d'olive.
3. Une fois que le gril a fini de préchauffer, ouvrez-le, placez les pommes de terre et abaissez le couvercle.
4. Quand les pommes de terre sont grillées et bien marquées, sortez-les du gril.

Astuces

- Pour des pommes de terres plus marquées, choisissez la couleur orange.
- Ajoutez de la crème fraîche sur les pommes de terre pour plus de gourmandise.



SIGNANT



ITALIAN MEATBALL BURGER

6 Servings / Preparation Time : 15 min.
Program:



Ingredients

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

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

Tips

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



WELL DONE



GRILLED RIB EYE STEAKS WITH CHIMICHURRI SAUCE

3 Servings / Preparation Time: 15 min.
Program:



Ingredients

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

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



RARE



MEDIUM



WELL DONE

Tips

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



SPICY GRILLED VEGETABLE ITALIAN

6 Servings / Preparation Time: 15 min.
Program:



Ingredients

- 6 slices fresh Italian bread, about ½-inch (1 cm) thick
- 5 tbsp olive oil
- 3 tbsp balsamic vinegar
- 1 teaspoon of salt and pepper
- 4 garlic cloves, minced
- 1½ zucchini, sliced into ½-inch thick rounds
- 1 half diced red pepper
- 1 small diced red onion
- 5 tbsp pesto such as artichoke, basil or sundried tomato
- ¼ cup pickled chillis
- 1 cup shredded cheese such as bocconcini, parmesan or mozzarella

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

Tips

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



MEDIUM WELL DONE





APPLE CHEDDAR STUFFED SAUSAGES

6 Servings / Preparation Time: 15 min.
Program:



Ingredients

- 6 bratwurst sausages
- ¼ cup (175 ml) coarse homemade breadcrumbs
- ½ cup (125 ml) chopped tart apple
- 1 ½ fresh onions, finely chopped
- 1 and a half tablespoons of Dijon mustard
- 1 tablespoon (15 ml) barbecue sauce
- ¼ cup (175 ml) shredded Cheddar cheese

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



WELL DONE

Tips

- Serve sausages with crunchy coleslaw.



SALMON WITH DILL CREAM SAUCE

6 Servings / Preparation Time: 15 min.
Program:



Ingredients

- 6 salmon fillets, about 4 oz (125 g) each
- ½ a bunch of dill
- ¼ white onion, chopped
- 4 tbsp (30 ml) fresh lemon juice
- 2 teaspoon of lemon peel
- 1 garlic clove, minced
- 2 teaspoons of salt and pepper
- ¼ cup (60 ml) olive oil
- ½ cup (125 ml) light sour cream

1. Place the dill, green onion, lemon juice, lemon zest, garlic and ½ tsp (2 ml) each salt and pepper in a food processor. Pulse until finely chopped. With the motor running, slowly pour in the oil until well combined. Divide the mixture in half. Stir one portion with the sour cream; set aside. Season the salmon with the remaining salt and pepper. Brush the remaining dill mixture over the salmon.
2. Turn the grill on. Select the  program and press . Lightly grease the cooking plates with cooking spray. Once the violet light stops flashing, open the grill, put the salmon under the grill and lower the lid.
3. Cook until the indicator light has changed to yellow. Serve the salmon with the reserved sour cream mixture on the side.

Tips

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



RARE



GRILLED BUFFALO CHICKEN WINGS

750 g / Preparation Time: 5 min.
Program:



Ingredients

- 1 lb (750 g) chicken wings
- ½ cup (125 ml) plain flour
- 1 tbsp (15 ml) paprika
- Salt and pepper
- 1 tbsp (15 ml) canola oil
- 2 tbsp (30 ml) melted butter
- 2 tbsp (30 ml) chilli sauce
- Tabasco

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

Tips

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



WELL DONE

4-6 Servings / Preparation Time: 10 min.
Program:



Ingredients

- 6 lobster tails, about 3 oz (90 g) each
- ¼ cup (60 ml) white wine
- 2 tbsp (45 ml) fresh lemon juice
- 2 shallot, finely chopped
- 3 garlic cloves, minced
- 1 tsp of salt and pepper
- ½ cup (170 ml) cold butter, cubed
- Lemon wedges

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



RARE

Tips

- You can make the butter sauce a little creamier.



SWEET CHILLI PINEAPPLE PORK CHOPS

6 Servings / Preparation Time: 10 min.
Program:



Ingredients

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



MEDIUM



WELL DONE

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

Tips

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



CAESAR SALAD WITH GRILLED BACON

6 Servings / Preparation Time: 15 min.
Program:



Ingredients

- 2 heads of Romaine lettuce, washed and chopped

For the croutons

- 2 cups of hearty bread
- 2 tbsp (30 ml) of olive oil
- 1 clove of minced garlic

For the dressing

- 1 egg yolk
- 2 tbsp (30 ml) of lemon juice
- 2 tbsp (30 ml) of Worcestershire sauce
- 2 tbsp (30 ml) of canola oil
- 4 tbsp (60 ml) of grated Parmesan cheese
- Salt and pepper

To finish

- 8 ¼ inch thickness strips of bacon
- 6 tbsp (90 ml) of fresh Parmesan cheese



RARE



MEDIUM



WELL DONE

1. Make the croutons

Turn the grill on. Select the program and press .

Mix olive oil and garlic together. Press it out through a fine strainer. Keep the garlic for the sauce (optional). Spread the bread with the olive oil flavored with garlic.

Once the purple indicator light has stopped flashing, open the grill, place the bread and close the lid. Cook until the light has changed to orange.

2. Cook the bacon

Select the program and press .

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

3. Make the dressing

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

4. To serve

Combine the fresh lettuce with some croutons and dressing. Place the salad in a bowl.

Top the salad with the bacon and sprinkle some fresh Parmesan on top. Enjoy.

Tips

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



GRILLED POTATOES

6 Servings / Preparation Time: 10 min.
Program:



*I'm
the chef!*

Ingrédients

- Just boiled Yukon potatoes (one or two potatoes by person)
- 4 tbsp of olive oil
- 1 crushed garlic clove
- 2 tbsp of Cajun spices
- 1 ½ sliced onion

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



RARE

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

Tips

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



DER KLASSISCHE HAUSGEMACHTE HAMBURGER

6 personen / Zubereitungszeit: 15 Min.
Programm:



Zutaten

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

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

Tipps

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

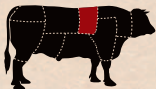


DURCH



GEGRILLTE ENTRECÔTES MIT CHIMICHURRI

3 personen / Zubereitungszeit: 15 min.
Programm:



Zutaten

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

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

Tipps

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



BLUTIG



MEDIUM



DURCH



PIKANTES ITALIENISCHES PANINI MIT GEGRILLTEM GEMÜSE

6 personen / Zubereitungszeit: 15 min.
Programm:



Zutaten

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

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

Tipps

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



MEDIUM DURCH



GEFÜLLTE WÜRSCHEN MIT ÄPFELN UND CHEDDARKÄSE

6 personen / Zubereitungszeit: 15 min.
Programm:



Zutaten

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

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



DURCH

Tipps

- Die Würstchen mit Krautsalat servieren.



LACHS IN DILL-SAHNE-SOSSE

6 personen / Zubereitungszeit: 15 min.
Programm:



Zutaten

- 6 Lachsfilets à 125 g
- ½ Bund Dill
- ¼ weiße Zwiebel, gehackt
- 4 EL Zitronensaft
- 2 TL Zitronenschale
- 1 gehackte Knoblauchzehe
- 2 TL Salz und Pfeffer
- 60 ml Olivenöl
- 125 ml fettarme saure Sahne

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



BLUTIG

Tipps

- Servieren Sie den Lachs mit frischem Spinat.



GEGRILLTE HÄHNCHEN-FLÜGEL IM BUFFALO-STIL

750 g / Zubereitungszeit: 5 min.
Programm:



Zutaten

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

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

Tipps

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



DURCH



GEGRILLTER HUMMER-SCHWANZ AN BUTTER UND WEISSWEIN

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



Zutaten

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

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



BLUTIG

Tipps

- Sie können die Buttersoße leicht mit Sahne ansetzen.



SCHWEINERIPPCHEN MIT ANANAS UND GERÄUCHERTEN JALAPEÑOS

6 personen / Zubereitungszeit: 10 min.

Programm:



Zutaten

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



MEDIUM



DUCH

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

Tipps

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



CAESAR-SALAT MIT GEGRILLTEM SPECK

6 personen / Zubereitungszeit: 15 min.
Programm:



Zutaten

- 2 schöne Köpfe Römersalat, gewaschen und zerkleinert
- So werden die Croûtons zubereitet**
- 2 Scheiben Brot
- 2 EL Olivenöl
- 1 gehackte Knoblauchzehe

Für das Dressing

- 1 Eigelb
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Worcestershire-Sauce
- 2 EL Rapsöl
- 4 EL geriebenen Parmesan
- Salz und Pfeffer

Zum Schluss

- 8 Scheiben Speck, 0,4 cm dick
- 6 EL frischen Parmesan

1. So werden die Croûtons zubereitet

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

2. Den Speck braten

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

3. Für das Dressing

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

4. Anrichten

Den frischen Blattsalat mit der Vinaigrette und einigen Croûtons vermengen.

Die Speckscheiben auf den Salat geben und diesen mit Parmesan bestreuen.

Tipps

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



BLUTIG



MEDIUM



DURCH



GEGRILLTE BRATKARTOFFELN

6 personen / Zubereitungszeit: 10 min.
Programm:



Der
Küchenchef
bin ich!

Zutaten

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

Optional: frischer Koriander oder
Crème fraîche über den Kartoffeln

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

Tipps

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



BLUTIG



DE KLASSIEKE HUISGE- MAAKE HAMBURGER

6 Personen / Bereiding: 15 min.
Programma:



Ingrediënten

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

1. Vermeng het paneermeel met de melk, de Provençaalse kruiden, het zout, de peper, de eieren, de kaas en de knoflook. Doe er het rundvlees bij. Roer tot een gelijkmatig geheel. Vorm vervolgens 6 hamburgers van gelijke dikte.
2. Kies het programma  en druk op . Vet de platen in met een beetje olie. Zodra het paarse lichtje stopt met knipperen, kunt u de grill openen, de burgers op de bakplaat leggen en dan de deksel terug sluiten.
3. Laat bakken tot het lichtje rood is. Bestrijk de helft van de broodjeshelften met de sausjes of smaakmakers naar keuze en leg er een burger op. Leg het garnituur van uw keuze op de hamburgers en sluit met de tweede broodjes helft.

Tips

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

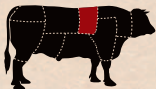


DOORBAKKEN



GEGRILDE CHIMICHURRI ENTRECOTES

3 Personen / Bereiding: 15 min.
Programma:



Ingrediënten

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

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



ROOD



MEDIUM



DOORBAKKEN

Tips

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



PITTIGE ITALIAANSE PANINI MET GEROOSTERDE GROENTEN

6 Personen / Bereiding: 15 min.

Programma:



Ingrediënten

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

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

Tips

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



MEDIUM



DOORBAKKEN



WORSTEN GEVULD MET APPELS EN CHEDDAR

6 Personen / Bereiding: 15 min.
Programma:



Ingrediënten

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

1. Vermeng het paneermeel, de appelblokjes, de verse uien, de mosterd en de barbecuesaus tot een homogeen mengsel. Snijd de worsten in de lengte in en open ze zoals een bolletje. Strijk het mengsel gelijkmatig over de worsten.
2. Kies het programma  en druk op . Vet de platen rijkelijk in met olie. Zodra het paarse lichtje stopt met knipperen, kunt u de grill openen, de worst op de bakplaat leggen en dan de deksel terug sluiten.
3. Laat bakken tot het lichtje rood is. Neem de worsten voorzichtig van de grill en bestrooi ze met geraspte comté. Dien op en geef er mosterd bij.



DOORBAKKEN

Tips

- Dien de worsten op met een koolslaatje.



ZALM EN ZIJN SAUS MET ROOM EN DILLE

6 Personen / Bereiding: 15 min.

Programma:



Ingrediënten

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

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



ROOD

Tips

- Serveer de zalm met verse spinazie.



GEGRILDE KIPPENVLEUGELTJES IN BUFFALOSTIJL

750 g / Bereiding: 5 min.

Programma:



Ingrediënten

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

1. Vermeng de bloem met het paprikapoeder, het zout en de peper in een grote diepvrieszak. Doe er de kippenvleugeltjes in en vermeng goed, tot ze helemaal zijn bedekt met het bloem-paprikamengsel. Doe de vleugeltjes in een kom en besprenkel met olie. Roer tot ze gelijkmatig zijn bedekt.
2. Kies het programma  en druk op . Vet de platen in met een beetje olie. Zodra het paarse lichtje stopt met knipperen, kunt u de grill openen, de kip op de bakplaat leggen en dan de deksel terug sluiten. Oefen genoeg druk uit, zodat de vleugeltjes over hun hele lengte de bakplaat raken.
3. Laat bakken en draai regelmatig om, tot het lichtje rood is. Vermeng ondertussen de gesmolten boter, de tomatensaus en de tabasco in een kom. Doe er de warme vleugeltjes bij en roer tot ze volledig zijn bedekt.

Tips

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



DOORBAKKEN



GEGRILDE KREEFT MET BOTER EN WITTE WIJN

4-6 personen / Bereiding: 10 min.

Programma:



Ingrediënten

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

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



ROOD

Tips

- U kunt ook wat room aan de botersaus toevoegen.



VARKENSKOTELETEN MET ANANAS

6 Personen / Bereiding: 10 min.
Programma:



Ingrediënten

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

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



Tips

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



CAESARSALADE MET GEGRILDE BACON

6 Personen / Bereiding: 15 min.
Programma:



Ingrediënten

- 2 kroppen bindsla, gewassen en gesneden

Voor de croutons:

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

Voor de dressing:

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

Voor de afwerking:

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

1. Om de croutons te maken:

Steek de grill aan. Kies het juiste programma  en druk op . Meng de knoflook door de olijfolie; hou eventueel nog wat knoflook opzij voor de dressing. Smeer het mengsel van olijfolie en knoflook op het brood. Zodra het paarse lichtje stopt met knipperen, kunt u de grill openen, het brood op de bakplaat leggen en de deksel terug sluiten. Laat dit bakken tot het lichtje oranje wordt.

2. Om de bacon te grillen:

Kies het juiste programma  en druk op . Open de grill zodra het paarse lichtje stopt met knipperen, leg de sneetjes bacon op de bakplaat en sluit de deksel. Laat dit bakken tot het lichtje oranje wordt.

3. Om de dressing te bereiden:

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

4. Om op te dienen:

Meng de verse sla met de dressing en enkele croutons.

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



ROOD



MEDIUM



DOORBAKKEN

Tips

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



GEGRILDE AARDAPPELEN

6 Personen / Bereiding: 10 min.
Programma:



Iedereen
chef-kok!

Ingrediënten

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

Eventueel: verse koriander/room
voor over de aardappelen

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

Tips

- Voor aardappelen met een duidelijker patroon kunt u de keuzeknop op oranje zetten.
- Echte lekkerbekken kunnen de aardappelen napperen met een beetje room.



ROOD



CLÁSICA HAMBURGUESA CASERA

Para 6 raciones / Tiempo de preparación: 15 min.
Programa:



Ingredientes

- 50 g de migas
- 75 ml de leche
- Hierbas provenzales, sal y pimienta
- 3 huevos batidos
- 75 g de queso rallado
- 2 dientes de ajo troceados
- 350 g de ternera picada
- 6 panes de hamburguesa cortados por la mitad
- Pepinillos
- Mostaza de Dijon, mayonesa

1. Mezclar las migas con la leche, las hierbas provenzales, la sal y la pimienta, los huevos, el queso y el ajo. Añadir la ternera. Mezclarlo todo bien. Hacer tres hamburguesas del mismo tamaño.
2. Elegir el programa  y pulsar . Unta ligeramente las placas con aceite. Cuando la señal luminosa violeta deja de parpadear, colocar las hamburguesas en la parrilla y cerrar la tapa.
3. Cocinar hasta que la señal luminosa se pone en rojo. Esparcir las salsas o aliños de tu gusto en los panes abiertos y colocar una hamburguesa en cada pan. Añadir los ingredientes de tu gusto y colocar la otra mitad del pan encima de la hamburguesa de ternera.

Consejos

- Freír champiñones, cebolla y pimientos y añadirlos para conseguir una hamburguesa de ternera más sabrosa.
- Servir las hamburguesas con una deliciosa ensalada César.
- Para conseguir una hamburguesa igual de deliciosa, también se puede hacer una mezcla de ternera, vacuno y cerdo.



HECHO



ENTRECOT A LA PARRILLA CON SALSA CHIMICHURRI

3 personas / Tiempo de preparación: 15 min.

Programa:



Ingredientes

- 3 entrecots de 175 g
- 3 c.s.* de vinagre
- 2 c.s. de zumo de limón
- 6 dientes de ajo picados finamente
- Sal y pimienta
- 1 pizca de pimienta picante de cayenne
- 2 hojas de laurel
- 4 c.s. de aceite
- 1 manojo de hojas de perejil picadas finamente

*cucharada sopera

1. Mezcla el vinagre con el zumo de limón, los ajos, la sal, la pimenta, la pimenta de cayenne y las hojas de laurel. Verter el aceite de oliva en la mezcla, a continuación, añadir el perejil. Dejar reposar durante unos 15 minutos y retirar las hojas de laurel.
2. Acto seguido, seca los entrecots con papel absorbente. Salpimenta ambos lados de cada entrecot.
3. Selecciona el programa  y pulsa . Unta ligeramente las placas con aceite. Cuando la luz del display se vuelva de color morado, coloca la carne sobre las placas y cierra la tapa.
4. Deja cocinar los entrecots hasta que la luz del display indique el punto de cocción deseado: amarillo para carne poco hecha, naranja para carne al punto o rojo para carne hecha. Sacamos la carne y la servimos en un plato; Cubrir el plato con papel de aluminio. Dejar reposar 5 minutos. Servir los entrecots con la salsa chimichurri en un lado del plato.

Consejos

- Acompaña el plato con una buena ensalada fresca de tomate y tomillo.
- Puedes sustituir los entrecots por filetes.



POCO
HECHO



AL PUNTO



HECHO



PANINIS CON VERDURAS Y ESPECIES A LA PARRILLA

6 personas / Tiempo de preparación: 15 min.

Programa:



Ingredientes

- 6 rebanadas de pan estilo italiano o de pan rústico, grosor aproximado de 1 cm
- 5 cucharadas de aceite de oliva
- 3 cucharadas de vinagre balsámico
- 1 cucharadita de sal y pimienta
- 4 dientes de ajo, picados
- 1½ de calabacín, cortado en rodajas de aproximadamente 1 cm de grosor
- ½ pimienta roja cortado en dados
- 1 cebolla roja pequeña cortada en dados
- 5 cucharadas de pesto, albahaca y tomate seco
- ¼ taza de guindillas encurtidas
- 1 taza de queso rallado (bocconcini, parmesano o mozzarella)

1. Mezcla el aceite con el vinagre, la sal, la pimienta y el ajo. Añade el calabacín, el pimiento rojo y la cebolla; Marínalo.
2. Enciende la parrilla. Elige el programa  y pulsa . Unta ligeramente las bandejas de cocción con un poco de aceite. Una vez que el indicador de luz púrpura haya dejado de parpadear, coloca la verdura en la parrilla y cierra la tapa.
3. Cocina la verdura en tandas de 3 a 5 minutos o hasta que esté bien marcada y tierna. Extiende el pesto sobre 4 rebanadas de pan. Cubre con la verdura, las guindillas encurtidas y el queso. Tapa las 4 rebanadas de pan con las otras 4 rebanadas de pan restantes formando 4 paninis.
4. Elige el programa  y pulsa . Unta ligeramente las bandejas de cocción con aceite. Una vez que el indicador de luz púrpura haya dejado de parpadear, coloca dos paninis en la parrilla y cierra la tapa. Cocina hasta que el indicador de luz cambie a rojo o hasta que estén crujientes. Repite el procedimiento con los dos paninis restantes.

Consejos

- Puedes añadir guindillas picantes o algunas lonchas de salami italiano picante. Haz el sándwich menos picante sin las guindillas. Utiliza otras especias para aderezar los paninis.
- Utiliza un queso diferente cada vez para descubrir nuevos sabores. Prueba con el queso suizo o gorgonzola.



AL PUNTO



HECHO



SALCHICHAS RELLENAS DE MANZANA Y CHEDDAR

6 personas / Tiempo de preparación: 15 min.
Programa:



Ingredientes

- 6 salchichas alemanas tipo «bratwurst»
- 150 gr de migas de pan
- 225 gr de manzana ácida troceada (golden)
- 2 chalotas finamente picadas
- 1 cucharada y media de mostaza Dijon
- 1 cucharada (15 ml) de salsa barbacoa
- 120 gr de queso cheddar rallado

1. Mezcla las migas de pan con la manzana, las chalotas, la mostaza y la salsa barbacoa. Corta las salchichas a lo largo casi hasta el final para que queden planas y abiertas como un libro. Reparte uniformemente la mezcla de las migas de pan entre las salchichas.
2. Enciende la parrilla. Elige el programa  y pulsa . Engrasa generosamente las bandejas de cocción con aceite. Una vez que la luz violeta haya dejado de parpadear, abre la parrilla, pon las salchichas y baja la tapa.
3. Cocina hasta que el indicador de luz cambie a rojo o hasta que esten a tu gusto. Retira con cuidado las salchichas de la parrilla y espolvorea el queso por encima. Sirve con mostaza como guarnición.



HECHO

Consejos

- Sirve las salchichas con ensalada de col crujiente.



SALMÓN CON SALSA DE ENELDO

6 personas / Tiempo de preparación: 15 min.
Programa:



Ingredientes

- 6 filetes de salmón de 125 g cada filete
- ½ manojo de eneldo
- ¾ cebolla picada
- 4 c.s.* de zumo de limón
- Ralladura de piel de limón
- 1 diente de ajo picado
- Sal y pimienta
- 60 ml de aceite
- 125 ml de nata

*cucharada sopera

1. Añade el eneldo, la cebolla, el zumo de limón, la ralladura de la piel del limón, el ajo y la mitad de sal y pimienta (misma proporción) en una batidora. Mezclar y picar finamente. Mientras la batidora esta mezclando, añade lentamente el aceite de oliva hasta obtener una salsa homogénea. Divide la salsa en dos partes. Mezclar la mitad de la salsa con la nata y dejar reposar. Salpimenta y unta el salmón con el resto de la salsa de eneldo.
2. Selecciona el programa  y pulsa . Unta ligeramente las placas con aceite. Cuando la luz del display se vuelva de color morado, coloca el salmón sobre las placas y cierra la tapa.
3. Cocinar el salmón hasta que la luz del display se vuelva de color amarillo. Añade la salsa que guardaste anteriormente al salmón.

Consejos

- Sirve el salmón con espinacas frescas.





ALITAS DE POLLO A LA PARRILLA AL ESTILO BUFFALO

750 g / Tiempo de preparación: 5 min.

Programa:



Ingredientes

- 750 gr de alitas de pollo
- 100 gr de harina
- 1 cucharadita de pimentón
- Sal y pimienta
- 1 cucharada sopera (15 ml) de aceite de oliva
- 2 cucharadas (30 ml) de mantequilla derretida
- 2 cucharadas (30 ml) de salsa de tomate
- Tabasco



HECHO

1. Mezcla la harina con el pimentón, la sal y la pimienta en una bolsa grande de plástico resellable. Añade las alitas de pollo y agita hasta que queden bien impregnadas. Saca las alitas, mételas en un bol grande y rocíalas con aceite; mezcla bien hasta que queden uniformemente cubiertas e impregnadas. Desecha la mezcla de harina sobrante.
2. Enciende la parrilla. Elige el programa  y pulsa . Unta ligeramente las bandejas de cocción con aceite. Una vez que deje de parpadear la luz violeta, abre la parrilla, pon el pollo y baja la tapa presionando firmemente para que las alitas hagan contacto directo con las bandejas.
3. Cocina las alitas hasta que el indicador de luz cambie a rojo o queden a tu gusto. Mientras tanto, remueve la mantequilla derretida y la salsa de tomate en un bol grande. Añade las alitas calientes ya cocinadas y mezcla bien hasta que queden uniformemente cubiertas e impregnadas de la mezcla.

Consejos

- Sirve las alitas con palitos de zanahoria y apio.
- Si deseas las alitas más dulces, no uses la mantequilla ni la salsa de tomate y mezcla las alitas con salsa barbacoa o salsa de miel y ajo, o sírvelas secas con gajos de limón como guarnición.



COLAS DE LANGOSTA A LA PARRILLA CON SALSA DE VINO BLANCO Y MANTEQUILLA

4-6 personas / Tiempo de preparación: 10 min.
Programa:



Ingredientes

- 6 colas de langosta, unos 90 gr cada una
- 60 ml de vino blanco
- 45 ml de zumo de limón recién exprimido
- 2 chalotas finamente picadas
- 3 dientes de ajo picados
- 1 cucharadita de sal y pimienta
- 170 gr de mantequilla fría a dados
- Gajos de limón

1. Mezcla el vino, el zumo de limón, las chalotas, el ajo y la mitad de la sal y la pimienta en un cazo a fuego medio-alto. Lleva a ebullición y cocina a fuego lento hasta que se reduzca hasta unos 2 cucharadas (30 ml). Retira el cazo del fuego y déjalo enfriar durante 1 minuto. Bate la mantequilla fría en la mezcla del vino (unos cuantos dados de una sola vez) hasta que se mezcle bien; reserva y mantén el cazo caliente.
2. Coloca cada cola de langosta con su lado plano hacia abajo; introduce la punta de un cuchillo grande de chef en la base de la cola. Presiona con firmeza hacia abajo para atravesar el caparazón y cortar tres cuartos de la longitud de la carne sin llegar hasta el final. Despliega las colas para abrirlas como un libro. Sazona la carne de la langosta con la sal y la pimienta restantes.
3. Enciende la parrilla. Elige el programa  y pulsa . Engrasa ligeramente las bandejas de cocción con aceite. Una vez que la luz violeta haya dejado de parpadear, abre la parrilla, pon la langosta y baja la tapa.
4. Cocina hasta que el indicador de luz cambie a amarillo. Sirve la langosta con la salsa de mantequilla caliente y los gajos de limón como guarnición.

Consejos

- También puedes hacer la salsa de mantequilla un poco más cremosa.



CHULETAS DE CERDO CON PIÑA Y PIMIENTOS CHIPOTLE

6 personas / Tiempo de preparación: 10 min.
Programa:



Ingredientes

- 6 chuletas de cerdo (175 gr cada una con 2,5 cm de grosor)
- 9 cucharadas soperas (75 ml) de ketchup
- 3 cucharadas soperas de azúcar moreno
- 2 cucharadas soperas (15 ml) de salsa Worcestershire
- 2 cucharaditas de comino molido
- 2 dientes de ajo picados
- 1 cucharadita de sal y pimienta
- 6 rodajas de piña
- Hojas de cilantro fresco picadas
- Gajos de lima
- 1 cucharada (15 gr) de pimientos chipotle picados



AL PUNTO



HECHO

1. Mezcla el ketchup con el azúcar moreno, los pimientos chipotle, la salsa Worcestershire, el comino y el ajo. Calienta la mezcla en el microondas o en el fuego durante 2 minutos o hasta que hierva. Salpimenta los dos lados de cada chuleta de cerdo. Unta una parte de la mezcla de la salsa sobre las chuletas y deja la otra para más adelante.
2. Enciende la parrilla. Elige el programa  y pulsa . Unta ligeramente las bandejas de cocción con aceite. Una vez que la luz violeta haya dejado de parpadear, abre la parrilla, pon las chuletas y baja la tapa.
3. Cocina hasta que el indicador de luz cambie a naranja. Saca las chuletas, pónlas en una bandeja y cúbreelas con papel de aluminio. Deja reposar durante 5 minutos. Mientras tanto, unta parte del resto de la mezcla de ketchup sobre las rodajas de piña.
4. Elige el programa  y pulsa . Unta ligeramente las bandejas de cocción con aceite. Una vez que la luz violeta haya dejado de parpadear, abre la parrilla, pon la piña y baja la tapa.
5. Cocina de 3 a 5 minutos o hasta que estén bien marcadas. Pon las rodajas de piña sobre las chuletas de cerdo y unta el resto de la salsa por encima. Esparce el cilantro y sirve con los gajos de lima como guarnición.

Consejos

- Tanto la piña fresca como la de lata son aptas para esta receta.



ENSALADA CÉSAR CON BEICON CRUJIENTE

6 personas / Tiempo de preparación: 15 min.
Programa:



Ingredientes

- 2 corazones de lechuga romana, lavados y cortados

Para los picatostes

- 2 rebanadas de pan
- 2 cucharadas (30 ml) de aceite de oliva
- 1 diente de ajo picado

Para la salsa

- 1 yema de huevo
- 2 cucharadas (30 ml) de zumo de limón
- 2 cucharadas (30 ml) de salsa Worcestershire
- 2 cucharadas (30 ml) de aceite de oliva
- 4 cucharadas soperas de queso parmesano rallado
- Sal y pimienta

Para el acabado

- 8 tiras de beicon
- Queso parmesano fresco



POCO
HECHO



AL PUNTO



HECHO

1. Preparación de los picatostes

Enciende la parrilla. Elige el programa y pulsa .

Mezcla el aceite de oliva con el ajo. Pasa la mezcla por un colador fino. Conserva el ajo para la salsa (opcional). Unta el aceite de oliva con ajo sobre el pan.

Una vez que el indicador de luz púrpura haya dejado de parpadear, abra la parrilla, coloca el pan y cierra la tapa. Cocina hasta que la luz cambie a naranja.

2. Cocinar el beicon

Elige el programa y pulsa .

Una vez que el indicador de luz púrpura haya dejado de parpadear, abre la parrilla, coloca las tiras de beicon y cierra la tapa. Cocina hasta que la luz cambie a naranja. Déjalas enfriar sobre una rejilla.

3. Preparación de la salsa

Mezcla la yema de huevo, el parmesano rallado, el zumo de limón, el ajo (opcional) y la salsa Worcestershire en un bol. Sin dejar de batir, rocía la mezcla con aceite de oliva. Una vez hecha la salsa, rectifica de sal y pimienta.

4. Para servir

Mezcla la lechuga fresca con algunos picatostes y la salsa. Pon la ensalada en un bol.

Coloca el beicon sobre la ensalada y esparce un poco de parmesano fresco por encima. Disfruta.

Consejos

- En lugar de beicon, puedes utilizar pechuga de pollo o añadir ambos a la ensalada César.



PATATAS ASADAS

6 personas / Tiempo de preparación: 10 min.
Programa:



! Soy
un chef !

Ingredientes

- Patatas enteras sin pelar (una o dos por persona)
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 1 diente de ajo machacado
- 2 cucharadas de especias cajún
- 1 ½ cebolla rebanada
- Sal y pimienta

Opcional: un poco de cilantro fresco
/ crema agria para poner encima de las patatas

1. Añade las patatas en una olla y ponlas en el fuego, cuando las patatas estén escaldadas (pocos minutos), enfríalas y cuélasas. Córtalas por la mitad y no quites la piel.
2. Enciende la parrilla. Elige el programa , selecciona la opción color amarillo y pulsa . Mezcla suavemente las patatas, el ajo, la sal y pimienta, las especias cajún, la cebolla y el aceite.
3. Cuando la parrilla esté precalentada, ábrela y pon las patatas hacia abajo. Cierra la parrilla y cocina de 10 a 15 minutos.
4. Saca las patatas cuando estén bien hechas y tengan las marcas de la parrilla.

Consejos

- Puedes añadir crema agria sobre las patatas para darles más sabor.



POCO
HECHO



HAMBÚRGUER ITALIANO

6 Pessoas / Tempo de preparação: 15 min.
Programa:



Ingredientes

- 50 g de pão ralado
- 75 ml de leite
- Ervas aromáticas, sal e pimenta
- 3 ovos batidos
- 75 g de queijo ralado
- 2 dentes de alho picados
- 350 g de carne de vaca picada
- 6 pãezinhos de hambúrguer cortados ao meio
- Pepinos pequenos
- Mostarda Dijon, maionese

1. Misture o pão ralado com o leite, as ervas aromáticas, sal e pimenta, os ovos, o queijo e o alho. Adicione a carne. Misture todos os ingredientes de forma uniforme. Faça 6 bolas de carne com o mesmo tamanho.
2. Selecione o programa  e pressione . Unte ligeiramente o tabuleiro. Quando a luz roxa parar de piscar, coloque os hambúrgueres no grelhador e feche a tampa.
3. Grelhe até a luz ficar vermelha. Espalhe os molhos ou temperos à sua escolha sobre os pãezinhos cortados e coloque um hambúrguer em cada pãezinho. Junte o molho de cobertura à sua escolha e coloque a outra metade do pãezinho por cima do hambúrguer.

Dicas

- Junte cogumelos fritos, cebola e pimentos para um hambúrguer mais delicioso.
- Sirva os hambúrgueres com uma apetitosa salada César.
- Não precisa de utilizar carne de vaca, pode fazer uma mistura de carne de vaca, novilho e porco se desejar fazer um hambúrguer igualmente delicioso!

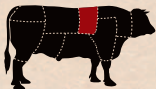


MEM PASSADO



ENTRECÔTE GRELHADO COM MOLHO CHIMICHURRI

3 Pessoas / Tempo de preparação: 15 min.
Programa:



Ingredientes

- 3 entrecôtes com cerca de 175 g
- 3 c.s. de vinagre de vinho
- 2 c.s. de sumo de limão
- 6 dentes de alho, finamente picados
- Sal e pimenta
- 1 pitada de pimenta de caiena em pó
- 2 folho de louro
- 4 c.s. de azeite
- 1 molho de salsa picada

1. Misture o vinagre com o sumo de limão, o alho, o sal, a pimenta, a pimenta de caiena e a folha de louro. Verta o azeite e mexa, junte depois a salsa. Deixe repousar durante cerca de 15 minutos e retire a folha de louro.
2. Entretanto, seque os entrecotes com papel absorvente. Tempere cada face com sal e pimenta.
3. Selecione o programa  e prima . Unte ligeiramente as placas. Quando a luz piloto de cor laranja ficar fixa, coloque a carne sobre as placas e feche a tampa.
4. Deixe cozer até a luz piloto corresponder à cozedura desejada: amarelo para mal passado, laranja para uma cozedura no ponto ou vermelho para bem passado. Transfira a carne para um prato; tape-a com papel de alumínio. Deixe repousar 5 minutos. Sirva os entrecotes com o molho chimichurri ao lado.

Dicas

- Acompanhe com uma salada generosa de tomate e tomilho.
- Pode substituir os entrecôtes por outras peças de carne de vaca, tais como bifes.



MAL
PASSADO



AO
PONTO



BEM PASSADO



PANINI PICANTE COM LEGUMES GRELHADOS

6 Pessoas / Tempo de preparação: 15 min.
Programa:



Ingredientes

- 6 fatias de pão caseiro com cerca de 1 cm de espessura
- 5 colheres de sopa de azeite
- 3 colheres de sopa de vinagre balsâmico
- 1 colher de chá de sal e pimenta
- 4 dentes de alho picados
- 1½ curgete cortada ao meio em rodelas grossas
- 1 pimento vermelho cortado ao meio
- 1 cebola pequena cortada em cubos
- 5 colheres de sopa de pesto
- ¼ chávena de malaguetas em conserva
- 1 chávena de queijo mozzarella ralado

1. Misture o azeite com o vinagre, sal, pimenta e alho. Adicione a curgete, pimento vermelho e cebola; misture para envolver.
2. Ligue o grelhador. Selecione o programa  e pressione . Unte levemente as placas com óleo em spray. Quando a luz indicadora roxa parar de piscar, disponha os legumes no grelhador e feche a tampa.
3. Grelhe os legumes, à vez, durante 3 a 5 minutos ou até ficarem bem definidos e tenros. Divida o molho pesto pelas 4 fatias de pão. Acrescente os legumes, os pimentos em conserva e queijo. Finalize com as restantes fatias de pão por cima da sanduiche.
4. Selecione o programa  e pressione . Unte levemente as placas com óleo em spray. Quando a luz indicadora roxa parar de piscar, coloque duas sanduiches no grelhador e feche a tampa. Cozinhe até a luz indicadora mudar para vermelho. Repita o mesmo processo para as outras 2 sanduiches.

Dicas

- Apimente ainda mais ao adicionar mais malaguetas ou umas rodelas de salame italiano picante. Em alternativa, pode excluir as malaguetas para a preparação de uma sanduiche mais delicada para o palato.
- Torne esta sanduiche numa experiência de sabores nova sempre que muda o tipo de queijo. Experimente queijo suíço ou queijo Gorgonzola.



AO
PONTO



BEM PASSADO



SALSICHAS RECHEADAS COM QUEIJO CHEDDAR E MAÇÃ

6 Pessoas / Tempo de preparação: 15 min.

Programa:



Ingredientes

- 6 salsichas alemãs
- ¼ de chávena (175 ml) de pão ralado caseiro
- ½ chávena (125 ml) de maçã picada
- 1 ½ cebolas picadas finamente
- 1 colher de sopa e meia de mostarda Dijon
- 1 colher de sopa (15 ml) de molho de churrasco
- ¾ de chávena (175 ml) de queijo Cheddar em pedaços

1. Envolve o pão ralado com a maçã, a cebola, a mostarda e o molho de churrasco até estarem bem unidos. Corte as salsichas em quase todo o comprimento, para que fiquem planas e abertas como um livro. Divida a mistura de pão ralado uniformemente pelas salsichas.
2. Ligue o grelhador. Selecione o programa  e pressione . Unte generosamente as placas com óleo em spray. Quando a luz roxa parar de piscar, abra o grelhador, disponha as salsichas e baixe a tampa.
3. Cozinhe até a luz indicadora mudar para vermelho. Retire cuidadosamente as salsichas do grelhador e polvilhe com queijo. Sirva com mostarda a acompanhar.



BEM PASSADO

Dicas

- Sirva as salsichas com uma salada de repolho estaladiça.



SALMÃO COM MOLHO DE NATAS E ENDRO

6 Pessoas / Tempo de preparação: 15 min.
Programa:



Ingredientes

- 6 filetes de salmão de 125 g cada
- ½ de molho de endro
- ¾ cebola picada
- 4 c.s. de sumo de limão
- Raspa de um limão
- 1 dente de alho picado
- Sal e pimenta
- 60 ml de azeite
- 125 ml de natas

1. Deite o endro, a cebola, o sumo e a raspa de limão, o alho e a metade do sal e pimenta (½ c. de chá de cada) numa liquidificadora. Misture para picar finamente. Na liquidificadora, em funcionamento, verta lentamente o azeite até obter uma preparação homogênea. Divida a mistura em duas partes. Misture a primeira metade com as natas e reserve. Tempere o salmão com o restante sal e pimenta, e pincele com a outra metade de molho de endro.
2. Selecione o programa  e prima . Unte ligeiramente as placas. Quando a luz piloto de cor roxa ficar fixa, coloque o salmão sobre as placas e feche a tampa.
3. Deixe cozer até a luz piloto ficar amarela. Tempere o salmão com o molho que reservou.

Dicas

- Sirva o salmão com espinafres frescos.





ASINHAS DE FRANGO GRELHADAS

750 g / Beredningstid: 5 min.

Programa:



Ingredientes

- 750 g de asas de frango
- ½ chávena (125 ml) de farinha
- 1 colher de sopa (15 ml) de paprica
- Sal e pimenta
- 1 colher de sopa (15 ml) de óleo
- 2 colheres de sopa (30 ml) de manteiga derretida
- 2 colheres de sopa (30 ml) de molho picante
- Molho de tabasco

1. Envolve a farinha e a paprica, sal e pimenta num saco de plástico grande que pode ser aberto e fechado. Adicione as asas de frango ao preparado e misture vigorosamente até que fiquem bem revestidas. Transfira as asas para uma taça grande e regue com óleo; envolva bem até ficarem revestidas de modo uniforme. Exclua a mistura de farinha em excesso.
2. Ligue o grelhador. Selecione o programa  e pressionar . Unte levemente as placas com óleo em spray. Quando a luz roxa parar de piscar, abra o grelhador, disponha as asas de frango sobre o grelhador e baixe a tampa pressionando de modo firme, de modo que as asas estejam em contacto próximo com as placas.
3. Cozinhe, rodando e virando ocasionalmente as asas, até que o indicador de luz mude para vermelho. Entretanto, mexa a manteiga derretida e o molho picante numa taça grande. Adicione as asas picantes confeccionadas e misture até ficarem envolvidas uniformemente.

Dicas

- Sirva as asas com palitos de cenoura e aipo.
- Para obter asas de frango mais doces, exclua a manteiga e o molho picante e envolva as asas no molho de churrasco, molho de alho com mel ou sirva as asas de frango sem molhos e com limão cortado em forma de meias luas a acompanhar.



BEM PASSADO



LAGOSTIM GRELHADO COM VINHO BRANCO E MOLHO DE MANTEIGA

4-6 pessoas / Tempo de preparação: 10 min.
Programa:



Ingredientes

- 6 caudas de lagostim, com cerca de 90 g cada
- ¼ de chávena (60 ml) de vinho branco
- 2 colheres de sopa (45 ml) de sumo de limão preparado no momento
- 2 chalotas finamente cortadas
- 3 dentes de alho picados
- 1 colher de chá de sal e pimenta
- ½ chávena (170 ml) de manteiga fria cortada em cubos
- Rodelas de limão

1. Misture o vinho, o sumo de limão, as chalotas, o alho e metade do sal e pimenta numa pequena caçarola em lume médio-alto. Deixe ferver e cozinhar em lume brando até reduzir para cerca de 2 colheres de sopa (30 ml). Retire do lume e deixe repousar durante 1 minuto. Bata e envolva a manteiga fria na mistura do vinho, colocando os cubos um a um, até ficar bem coeso; reserve e mantenha a mistura quente.
2. Disponha cada cauda de lagostim sobre a parte plana; insira a ponta de uma faca de chef na base da cauda. Pressione firmemente para cortar através da carapaça e três quartos até à carne. Abra as caudas em forma de livro. Tempere o lagostim com o restante sal e pimenta.
3. Ligue o grelhador. Selecione o programa  e pressione . Unte levemente as placas com óleo em spray. Quando a luz roxa parar de piscar, abra o grelhador, disponha os lagostins e baixe a tampa do grelhador.
4. Cozinhe até a luz indicadora mudar para amarelo. Sirva os lagostins com o molho aquecido de manteiga e com o limão cortado em meias-luas para acompanhar.

Dicas

- Pode tornar o molho de manteiga mais cremoso.



Programa:



Ingredientes

- 6 costeletas de porco (175 g cada e 2,5 cm de espessura)
- 9 colheres de sopa (75 ml) de ketchup
- 3 colheres de sopa (30 ml) de açúcar mascavado
- 2 colheres de sopa (15 ml) de molho Worcestershire (molho inglês)
- 2 colheres de chá (5 ml) de cominhos moídos
- 2 dentes de alho picados
- 1 colher de chá de sal e pimenta
- 6 rodela de ananás
- Folhas de coentros frescas e picadas
- Lima cortada em meias-luas
- 1 colher de sopa (15 ml) de pimenta malaqueta cortada



AO
PONTO



BEM PASSADO

1. Bata e envolva o ketchup com o açafrão mascavado, molho de malagueta doce, molho Worcestershire (inglês), os cominhos e o alho. Cozinhe no micro-ondas, à temperatura máxima, durante 2 minutos ou até que esteja com efeito borbulhante. Polvilhe sal e pimenta nos dois lados de cada costeleta. Pincele uma parte da mistura do molho sobre as costeletas, reservando o resto para mais tarde.
2. Ligue o grelhador. Selecione o programa  e pressione . Unte levemente as placas com óleo em spray. Quando a luz roxa parar de piscar, abra o grelhador, disponha as costeletas e baixe a tampa do grelhador.
3. Cozinhe até a luz indicadora mudar para cor de laranja. Transfira as costeletas para um prato e cubra com papel de alumínio. Deixe repousar durante 5 minutos. Entretanto, pincele a restante mistura de ketchup sobre as rodela de ananás.
4. Selecione o programa  e pressione . Unte levemente as placas com óleo em spray. Quando a luz roxa parar de piscar, abra o grelhador, disponha as rodela de ananás e baixe a tampa do grelhador.
5. Deixe grelhar durante 3 a 5 minutos ou até ficarem bem definidas. Disponha as rodela de ananás sobre as costeletas de porco e pincele com o molho que tiver sobrado. Polvilhe com coentros e sirva com limão cortado em meias-luas a acompanhar.

Dicas

- Para esta receita, tanto o ananás fresco como o de conserva funcionam muito bem.



SALADA CÉSAR COM BACON GRELHADO

6 Personen / Beredningstid: 15 min.
Programa:



Ingredientes

Para os croutons

- 2 alfaces-romanas lavadas e cortadas
- 2 chávenas de pão de forma
- 2 colheres de sopa (30 ml) de azeite
- 1 dente de alho picado

Para o molho de cobertura

- 1 gema de ovo
- 2 colheres de sopa (30 ml) de sumo de limão
- 2 colheres de sopa (30 ml) de molho Worcestershire (molho inglês)
- 2 colheres de sopa (30 ml) de óleo
- 4 colheres de sopa (60 ml) de queijo Parmesão ralado
- Sal e pimenta

Para finalizar

- Tiras de bacon com espessura de 20 cm
- 6 colheres de sopa (90 ml) de queijo Parmesão ralado no momento



MAL
PASSADO



AO
PONTO



BEM PASSADO

1. Prepare os croutons

Ligue o grelhador. Selecione o programa  e pressione . Misture o azeite e o alho. Pressione contra um coador fino. Reserve o alho para o molho (opcional). Espalhe o pão com o azeite condimentado com alho. Quando a luz indicadora roxa parar de piscar, coloque o pão no grelhador e feche a tampa. Grelhe até a luz indicadora mudar para cor de laranja.

2. Cozinhe o bacon

Selecione o programa  e pressione . Quando a luz indicadora roxa parar de piscar, abra o grelhador, disponha as tiras de bacon e feche a tampa do grelhador. Grelhe até a luz indicadora mudar para cor de laranja. Reserve numa travessa para arrefecer.

3. Prepare o molho de cobertura

Misture numa taça a gema de ovo, o queijo Parmesão ralado, o sumo de limão, o alho (opcional) e o molho Worcestershire (molho inglês). Batendo constantemente, regue com óleo. Quando a cobertura estiver terminada, prove o tempero.

4. Para servir

Misture a alface com alguns croutons e molho de cobertura. Coloque a salada numa taça.

Finalize a salada com bacon e polvilhe um pouco de queijo Parmesão por cima. Bom proveito.

Dicas

- Pode substituir o bacon por peito de frango ou acrescentar ambos na salada César.



BATATAS GRELHADAS

6 Pessoas / Tempo de preparação: 10 min.
Programa:



*Eu
sou o
Chef!*

Ingredientes

- Batatas cozidas (uma ou duas batatas por pessoa)
- 4 colheres de sopa de azeite
- 1 dente de alho esmagado
- 2 colheres de sopa de especiarias (Cajun)
- 1 ½ de cebola cortada

Opcional, um pouco de coentros frescos

- Sal e pimenta, a gosto

1. Assim que as batatas levantarem fervura (poucos minutos) deixe repousar e escorra a água. Corte em metades; mantenha a casca.
2. Ligue o grelhador. Selecione o programa , escolha a definição de cor amarela e pressione . Envolve suavemente todos os ingredientes: batatas, alho, sal e pimenta, especiarias (Cajun), cebola e óleo.
3. Depois do pré-aquecimento, abra o grelhador e disponha as batatas, parte plana para baixo. Tampe o grelhador e deixe cozer durante 10 a 15 minutos.
4. Retire quando as batatas estiverem bem grelhadas e tiverem as marcas do grelhador.

Dicas

- Durante a preparação pode alterar para o processo de preparação laranja para obter mais marcas nas batatas.
- Cubra as batatas com um pouco de natas espessas para um sabor mais intenso.



MAL
PASSADO