

NUTRITIOUS
& DELICIOUS®



Tefal®

1505089586

Tefal®
ActiFry®
snacking



RECIPE BOOK

express - express XL





SOMMAIRE

EN	02
FR	08
DE	14
NL	20
DA	26
SV	32
NO	38
FI	44



GETTING STARTED WITH Actifry® express & express XL snacking



SNACKING ACCESSORY (meat, fish, cheese...)



WARNING!

Remove the Snacking accessory using kitchen gloves.

www.tefal.com



Prunes in bacon skewers

Ingredients

Makes 10 skewers:
10 stoneless prunes
5 slices of bacon
10 wooden skewers

Soak the skewers in cold water for **10 MIN.**

Cut the bacon slices in half, lengthways.

Wrap each prune in a piece of bacon, and thread onto the skewers.

Place the skewers onto the snack grill and cook for **10 MIN.**



Schnitzel

Ingredients

400 g of chicken strips (**7 cm** long, **4 cm** wide)
 Flour
2 eggs (beaten)
 Breadcrumbs
 Olive oil

Coat the chicken strips successively in flour, eggs and breadcrumbs.

Spray with olive oil.

Arrange the breaded chicken pieces in the Snacking accessory.

Cook for 8 MIN*.

* For even greater all-round cooking, turn over the food 2 minutes before it's done.



Croquetas

Ingredients

- 2 chopped chicken breasts
- 40 cl milk
- 20 g butter
- 3 flour
- 1 leek, chopped (only the white part)
- 2 hard boiled eggs, cut into small pieces
- 2 eggs (beaten)
- Breadcrumbs
- Salt
- $\frac{1}{4}$ nutmeg

Making the filling:

Cook the chicken in the ActiFry® for **10 MIN** then mix it. In a saucepan, prepare a béchamel sauce with milk, butter and flour. Season with salt and nutmeg. Off the heat, mix the ingredients with leek, boiled eggs and mixed chicken. Reserve in the refrigerator for 20 MIN.

Making the croquetas:

With the filling, make croquettes of 10 cm long. Place in the freezer for 5 MIN to fix the dough. Dip the croquettes in beaten eggs and roll them in breadcrumbs. Place them in the Snacking accessory and cook for **15 MIN***.

* For even greater all-round cooking, turn over the food 4 minutes before it's done.



Kebbe

Ingredients

- 250 g bulgur
- 400 g of minced beef
- 2 large onions finely chopped
- Fresh Mint leaves (chopped)
- All spice 1
- A pinch of cinnamon
- 50 g of pine nuts
- Salt, pepper

Place bulgur to soak in warm water for 30 MIN.

Drain it.

Knead all the ingredients by hand.

Add bulgur and knead.

Make oval meatballs of 6 cm long.

Place them in the Snacking accessory, cook for **18 MIN**.



Kroketten

Ingredients

300 g of beef cut into small pieces
1 onion, finely chopped
Olive oil
30 g flour
1 cube beef stock diluted in 25 ml of water
 $\frac{1}{4}$ nutmeg
Salt, pepper
Flour
3 eggs (beaten)
Breadcrumbs

Making the filling:

Place the meat and the onion in the ActiFry®, add olive oil and cook for **13 MIN.** Once the meat is cooked, mix it. In a saucepan, add the flour, beef stock, nutmeg and the mixed meat to get a damp dough. Season. Allow to cool in the refrigerator for 30 MIN.

Making the kroketten:

Once the dough has cooled, make croquettes of 10 cm long and dip successively in the flour, eggs and breadcrumbs. Leave the croquettes 5 MIN in the freezer. Place them in the Snacking accessory and cook for **18 MIN.**



Draniki

Ingredients

100 g of diced turkey breasts
1 carrot (50 g) grated
300 g potatoes peeled and grated
1 small bunch of mint (20 g) finely chopped
1 clove garlic, crushed
1 egg
 $\frac{3}{4}$ flour
Salt, oil

Place the carrots and the diced turkey breasts in the ActiFry® and cook for **5 MIN.**

Put it in a bowl and keep it aside.

Add the remaining ingredients and mix them until the dough become easy to handle, and slightly damp.

Make galettes of 5 cm diameter and 3 cm thickness.

Place them in the Snacking accessory, cook for **11-15 MIN.**



Rissóis de camarão

Ingredients

- 1 puff pastry
- 1 onion, chopped
- 1 oil
- 2 tbsp flour
- 25 cl of milk
- 2 egg yolks
- 1 chicken stock cube diluted in 20 ml of water
- 200 g shrimp cooked and peeled
- Lemon juice
- Salt, pepper

Making the filling:

In a saucepan, fry the onion with olive oil and sprinkle with flour. Add milk, egg yolks and shrimp broth prior diluted in water. Mix. Cook for **4 MIN** until the mixture thickens. Season with salt, pepper and lemon juice.

Making the rissóis:

Cut circles of 12 cm diameter in the dough. Spread the filling in the centre of the circle and put some shrimp on top. Fold the circle in two, pinch the edges (brush with egg yolk). Place the pastry in the Snacking accessory and cook for **4-6 MIN***.

* For more uniform browning, we recommend that you turn the food halfway through cooking.



Fish and chips

Ingredients

- 4 fillets of **160 g** cut into sticks
- 2 eggs (beaten)
- 2 drops of Tabasco®
- 2 oatmeal
- Salt, pepper

Dip the fillets successively in the beaten eggs and the Tabasco® then roll them in oatmeal and put them in the refrigerator until ready to cook.

Season.

Place the fillets in the Snacking accessory, cook for **7-9 MIN***.

Serve with fries cooked in the ActiFry®!

* For more uniform browning, we recommend that you turn the food halfway through cooking.



Prawn and peach skewers

Ingredients

- 20 raw prawns (fresh or frozen)
- 10 half peaches in syrup, cut in half
- 2 olive oil
- 1 teaspoon tandoori spices and paprika
- 1 lemon juice
- Salt, pepper
- 20 wooden skewers

Soak the skewers in cold water for 10 MIN.

Shell the prawns (leaving the tails on), place on a plate and sprinkle with lemon juice, olive oil, spices, salt and pepper.

Marinate in the refrigerator for 30 MIN.

Wash and dry the peaches.

Remove the skewers from the water.

Alternate between the prawns and the peach quarters, and finish with a prawn.

Place the skewers onto the snack grill and cook for **10 MIN.**



Borek

Ingredients

- 1 package filo pastry (or borek leaves)
- 1 box of Turkish cheese (SUT Diyan) cut into units **6 cm** long
- 1 bunch of chopped parsley
- 2 or 3 mint leaves cut into small pieces
- 2 egg yolks

Cut the filo pastry into 4 parts.

Add the cheese on each part.

Add 2 or 3 sprigs of parsley and mint leaf on the cheese.

Wrap the sheet around the cheese to make a packet (if it is a special sheet for borek, brush with egg yolk to close).

Put in Snacking accessory, cook for **4-6 MIN.**



Tip:

You can replace the Turkish cheese by Feta.

PRISE EN MAIN
Actifry® express & express XL snacking



ACCESSOIRE SNACKING
(viandes, poissons, fromages...)



ATTENTION !

Sortez l'accessoire Snacking avec des gants isolants.



Brochettes de pruneaux au lard

Ingédients

Pour 10 brochettes :
10 pruneaux dénoyautés
5 tranches de lard
10 pics en bois

Trempez les pics dans l'eau froide pendant 10 MIN.

Coupez les tranches de lard en deux dans la longueur.

Roulez chaque pruneau dans un morceau de lard et maintenez-les avec un pic.

Disposez les brochettes dans l'accessoire snacking et faites cuire **10 MIN.**



Schnitzel

Ingédients

400 g d'aiguillettes de poulet
(**7 cm** de long, **4 cm** de large)
Farine
2 œufs battus
Chapelure
Huile d'olive

Enrobez successivement le poulet dans la farine, les œufs puis la chapelure.

Vaporisez avec de l'huile d'olive.

Disposez les morceaux de poulet panés dans l'accessoire Snacking.

Laissez cuire 8 MIN*.

* Pour un dorage encore plus homogène, nous vous conseillons de retourner les aliments 2 min avant la fin de cuisson.



Croquetas

Ingrédients

2 filets de poulet coupés en morceaux
40 cl de lait
20 g de beurre
3 c. à soupe de farine
1 poireau haché (uniquement la partie blanche)
2 œufs durs coupés en petits morceaux
2 œufs battus
Chapelure
Sel
 $\frac{1}{4}$ c. à soupe de muscade

Réalisation de la farce :

Faites cuire le poulet **10 MIN** dans l'ActiFry® puis mixez-le. Dans une casserole, préparez une sauce béchamel avec le lait, le beurre et la farine. Assaisonnez avec le sel et la noix de muscade. Hors du feu, mélangez avec le poireau, les œufs durs et le poulet mixé. Réservez au réfrigérateur pendant 20 MIN.

Réalisation des croquettes :

Avec la farce, formez des croquettes de 10 cm de long. Placez 5 MIN au congélateur pour fixer la pâte. Trempez les croquettes dans les œufs battus et roulez-les dans la chapelure. Disposez dans l'accessoire Snacking et faites cuire **15 MIN***.

* Pour un dorage encore plus homogène, nous vous conseillons de retourner les aliments 4 min avant la fin de cuisson.



Kebbe

Ingrédients

250 g de boulghour fin
400 g de boeuf haché finement
2 gros oignons hachés finement
Quelques feuilles de menthe fraîche ciselées
1 c. à soupe de Quatre épices
Une pointe de cannelle
50 g de pignons de pin
Sel Poivre

Mettez le boulghour à tremper dans de l'eau tiède pendant 30 MIN.

Egouttez-le.

Malaxez tous les autres ingrédients à la main.

Ajoutez le boulghour et mélangez.

Formez des boulettes ovales de 6 cm de long.

Disposez dans l'accessoire Snacking, faites cuire **18 MIN**.



Kroketten

Ingédients

300 g de viande de bœuf
Coupée en petits morceaux
1 oignon finement haché
Huile d'olive
30 g de farine
1 cube de bouillon de bœuf dilué dans **25 cl** d'eau
¼ de muscade
Sel et poivre
Farine
3 œufs battus
Chapelure

Réalisation de la farce :

Déposez la viande et l'oignon dans l'ActiFry®, ajoutez l'huile d'olive et faites cuire **13 MIN.** Une fois la viande cuite, mixez-la. Dans une casserole, ajoutez la farine, le bouillon de bœuf, la noix de muscade et la viande mixée afin de réaliser une pâte humide. Assaisonnez. Laissez refroidir au réfrigérateur 30 MIN.

Réalisation des croquettes :

Une fois la pâte refroidie, réalisez des croquettes de 10 cm de long puis trempez-les successivement dans la farine, les œufs et la chapelure. Déposez les croquettes 5 MIN au congélateur pour les fixer. Disposez dans l'accessoire Snacking et faites cuire **18 MIN.**



Draniki

Ingédients

100 g de lardons coupés en dés
1 carotte (**50 g**) râpée
300 g de pommes de terre épluchées et râpées
1 petite botte de menthe (**20 g**) finement coupée
1 gousse d'ail écrasée
1 œuf
3 de farine
Sel, huile

Déposez les carottes et les lardons dans ActiFry® et faites cuire **5 MIN.**

Puis réservez dans un saladier.

Ajoutez-y le reste des ingrédients et mélangez le tout jusqu'à obtention d'une pâte maniable, légèrement humide.

Réalisez des galettes de 5 cm de diamètre et 3 cm d'épaisseur.

Disposez dans l'accessoire Snacking, faites cuire **11-15 MIN.**



Rissóis de camarão

Ingrédients

1 pâte feuilletée
1 oignon haché
1 c de huile
2 c à s de farine
25 cl de lait
2 jaunes d'œufs
1 cube de bouillon de crevettes dilué dans 20 cl d'eau
200 g de crevettes cuites et décortiquées
Jus de citron
Sel et poivre

Réalisation de la farce :

Dans une casserole, faites revenir l'oignon avec de l'huile d'olive et saupoudrez avec la farine. Ajoutez le lait, les jaunes d'œufs et le bouillon de crevettes dilué au préalable dans l'eau. Mélangez. Laissez cuire **4 MIN** jusqu'à ce que le mélange épaississe. Assaisonnez avec le sel, le poivre et le jus de citron.

Réalisation des chaussons :

Découpez des cercles de 12 cm de diamètre dans la pâte. Etalez la farce au centre du cercle puis disposez quelques crevettes sur le dessus. Repliez le cercle en 2, pincez les bords (badigeonnez les chaussons avec un jaune d'œuf). Placez les chaussons dans l'accessoire Snacking et cuire **4-6 MIN***.

* Pour un dorage encore plus homogène, nous vous conseillons de retourner les aliments à mi-cuisson.



Fish and chips

Ingrédients

4 filets de lieu de **160 g** coupés en bâtonnets
2 œufs battus
2 gouttes de Tabasco®
2 c de flocons d'avoine
Sel et poivre

Trempez successivement les filets de lieu dans les œufs battus et le Tabasco® puis roulez-les dans les flocons d'avoine et réservez-les au frais jusqu'au moment de les cuire.

Assaisonnez.

Disposez les filets dans l'accessoire Snacking, faites cuire **7-9 MIN***.

Servir avec des frites ActiFry® !

* Pour un dorage encore plus homogène, nous vous conseillons de retourner les aliments à mi-cuisson.



Brochettes crevettes pêches

Ingédients

20 crevettes crues (fraîches ou surgelées)

10 demi-pêches au sirop, coupées en **2**

2 cuillères d'huile d'olive

1 caca d'épices : tandoori et paprika

1 cuillère de jus de citron

Sel, Poivre

20 pics en bois

Trempez les pics dans l'eau froide pendant **10 MIN.**

Décortiquez les crevettes en laissant la queue, les mettre dans une assiette et rajoutez le jus de citron, l'huile d'olive et les épices. Salez, poivrez.

Laissez mariner au réfrigérateur **30 MIN.**

Rincez les pêches et séchez-les..

Sortez les pics de l'eau.

Allez-y une crevette, un quart de pêche et finissez par une crevette.

Disposez les brochettes dans l'accessoire snacking et faites cuire **10 MIN.**



Börek

Ingédients

1 paquet de feuilles de brick (ou feuilles à börek)

1 boîte de fromage Turc (Süt Diyar) coupé en parts de **6 cm** de long

1 botte de persil plat ciselé

2 ou **3** feuilles de menthe coupées en petits morceaux

2 jaunes d'œufs

Coupez les feuilles de brick en 4 parts.

Ajoutez le fromage sur chaque part.

Ajoutez 2 ou 3 branches de persil plat et une feuille de menthe sur le fromage.

Enroulez la feuille autour du fromage de façon à faire une papillote (si c'est une feuille spécial börek, badigeonnez de jaune d'œuf pour la refermer).

Disposez dans l'accessoire Snacking, faites cuire **4-6 MIN.**

Astuce :

Vous pouvez remplacer le fromage Turc par de la Feta.

VERWENDUNG VON Actifry® express & express XL snacking



SNACK-ZUBEHÖR (Fleisch, Fisch, Käse...)



Nehmen Sie das Snack-Zubehör mit Kochhandschuhen heraus.

www.tefal.de



Pflaumen im Speckmantel

Zutaten

Für 10 Spieße:
10 entkernte Backpflaumen
5 Scheiben Speck
10 Holzspieße

Spieße 10 MIN lang in kaltem Wasser einweichen.

Speckscheiben der Länge nach halbieren.

Jede Backpflaume in einen Speckstreifen wickeln und auf die Spieße stecken.

Spieße im Snack-Zubehör anordnen und **10 MIN** garen.



Mini-Schnitzel

Zutaten

400 g Hähnchenscheiben (**7 cm** lang, **4 cm** breit)
Mehl
2 Eier, geschlagen
Paniermehl
Olivenöl

Tauchen Sie das Hähnchenfleisch nacheinander in Mehl, Eier und Paniermehl.

Dann mit Olivenöl beträufeln.

Die panierten Hähnchenstücke im Snack-Zubehör anordnen.

8 MIN* garen.

* Um eine gleichmäßige Bräunung zu erhalten, sollten Sie die Zutaten 2 Minuten vor Ende der Garzeit wenden.



Hähnchenkroketten

Zutaten

2 Hähnchenfilets in Stücke geschnitten
400 ml Milch
20 g Butter
3 E 1 Mehl
1 Lauch gehackt (nur den weißen Teil)
2 hart gekochte Eier in kleine Stücke geschnitten
2 Eier, geschlagen
Paniermehl
Salz
 $\frac{1}{4}$ E Muskatnuss

Zubereitung der Füllung:

Das Hähnchenfleisch **10 MIN** in der ActiFry®-garen, dann mixen. In einem Kochtopf mit Milch, Butter und Mehl eine Béchamel-Sauce zubereiten. Mit Salz und Muskatnuss würzen. Topf vom Herd nehmen und mit Lauch, hart gekochten Eiern und gemixtem Hähnchen verrühren. 20 MIN in den Kühlschrank geben.

Zubereitung der Kroketten:

Formen Sie mit der Füllung 10 cm lange Kroketten. 5 MIN in den Gefrierschrank stellen, um sie zu festigen. Kroketten in die geschlagenen Eier und dann ins Paniermehl tauchen. Im Snack-Zubehör anordnen und **15 MIN*** garen.

* Um eine gleichmäßige Bräunung zu erhalten, sollten Sie die Zutaten 4 Minuten vor Ende der Garzeit wenden.



Kebbe

Zutaten

250 g feiner Bulgur
400 g feines Hackfleisch vom Rind
2 große Zwiebeln, fein gehackt
Mehrere frische Minzblätter klein gehackt
1 E 4 Gewürz-Mischung
Eine Messerspitze Zimt
50 g Pinienkerne
Salz, Pfeffer

Bulgur 30 MIN in lauwarmem Wasser einweichen.

Abtropfen lassen.

Alle übrigen Zutaten mit der Hand vermengen.

Bulgur dazugeben und verrühren.

6 cm lange, ovale Kugelchen formen.

Im Snack-Zubehör anordnen und **18 MIN** garen.



Rindfleischkroketten

Zutaten

300 g Rindfleisch, in kleine Stücke geschnitten
1 Zwiebel fein gehackt
 Olivenöl
30 g Mehl
1 Würfel Rindsbouillon aufgelöst in **250 ml** Wasser
 $\frac{1}{4}$ Muskatnuss
 Salz und Pfeffer
 Mehl
3 Eier, geschlagen
 Paniermehl

Zubereitung der Füllung:

Fleisch und Zwiebel in die ActiFry® geben, Olivenöl hinzufügen und **13 MIN** garen. Sobald das Fleisch gar ist, mixen. In einem Kochtopf Mehl, Rindsbouillon, Muskatnuss und gemixtes Fleisch hineingeben und zu einer feuchten Masse verarbeiten. Würzen. 30 MIN in den Kühlschrank stellen.

Zubereitung der Kroketten:

Nach Abkühlen der Masse 10 cm lange Kroketten formen und nacheinander in Mehl, Eier und Paniermehl tauchen. Kroketten 5 MIN in den Gefrierschrank stellen, um sie zu festigen. Im Snack-Zubehör anordnen und **18 MIN** garen.



Draniki

Zutaten

100 g Speckwürfel
1 Karotte (**50 g**), gerieben
300 g Kartoffeln, geschält und gerieben
1 kleiner Bund Minze (**20 g**), fein geschnitten
1 Knoblauchzehe gepresst
1 Ei
 $\frac{3}{4}$ Mehl
 Salz, Öl

Karotten und Speckwürfel in die ActiFry®-Fritteuse geben und **5 MIN** garen.

Dann in einer Schüssel zur Seite stellen.

Die restlichen Zutaten dazugeben und vermengen, bis man eine formbare, leicht feuchte Masse erhält.

Plätzchen mit 5 cm Durchmesser und 3 cm Dicke formen.

Auf dem Snack-Zubehör anordnen und **11-15 MIN** garen.



Rissóis de camarão (Teigtaschen mit Krabbenfüllung)

Zutaten

- 1 Blätterteig
- 1 Zwiebel, gehackt
- 1 Öl
- 2 EL Mehl
- 250 ml Milch
- 2 Eigelb
- 1 Würfel Garnelen-Bouillon aufgelöst in 200 ml Wasser
- 200 g Garnelen, gekocht und geschält
- Zitronensaft
- Salz und Pfeffer

Zubereitung der Füllung:

In einem Kochtopf Zwiebel in Olivenöl anbraten und mit Mehl bestäuben. Milch, Eigelb und in Wasser aufgelöste Garnelenbouillon dazugeben. Verrühren. **4 MIN** köcheln lassen, bis die Masse eindickt. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Zubereitung der Kroketten:

Kreise mit 12 cm Durchmesser aus dem Teig ausschneiden. Füllung in der Mitte des Kreises verteilen, dann ein paar Garnelen darauf legen. Kreis in der Hälfte falten und die Ränder andrücken (Täschchen mit Eigelb bepinseln). Teigtaschen im Snack-Zubehör anordnen und **4-6 MIN*** garen.

* Für eine noch gleichmäßiger Bräunung empfehlen wir Ihnen, die Zutaten nach der halben Garzeit zu wenden.



Fish and chips

Zutaten

- 4 Seelachsfilets zu 160 g in Stäbchen geschnitten
- 2 Eier geschlagen
- 2 Tropfen Tabasco®
- 2 Haferflocken
- Salz und Pfeffer

Seelachsfilets nacheinander in die geschlagenen Eier und Tabasco® tauchen, dann in Haferflocken wälzen und bis zum Garen kühl stellen.

Würzen.

Filetstücke im Snack-Zubehör anordnen und **7-9 MIN*** garen.

Mit ActiFry®-Pommes-frites servieren!

* Für eine noch gleichmäßiger Bräunung empfehlen wir Ihnen, die Zutaten nach der halben Garzeit zu wenden.



Garnelen-Pfirsich-Spieße

Zutaten

20 rohe Garnelen (frisch oder tiefgefroren)

10 Pfirsichhälften in Sirup, halbiert

2 Olivenöl

1 TL Gewürze : Tandoori und Paprika

1 Zitronensaft

Salz, Pfeffer

20 Holzspieße

Spieße 10 MIN lang in kaltem Wasser einweichen.

Garnelen schälen, dabei den Schwanz lassen. Auf einen Teller legen und mit Zitronensaft und Olivenöl beträufeln. Anschließend die Gewürze, Salz und Pfeffer darüber streuen.

30 MIN im Kühlschrank marinieren.

Pfirsiche abspülen und trocknen.

Spieße aus dem Wasser nehmen.

Abwechselnd eine Garnele und ein Pfirsichviertel aufspießen und mit einer Garnele abschließen.

Spieße im Snack-Zubehör anordnen und **10 MIN** garen.



Börek

Zutaten

1 Packung Brickblätter (oder Börek-Teigblätter)

1 Dose türkischer Käse zerkleinert in **6 cm** große Stücke

1 Bund glatte Petersilie gehackt

2 oder **3** Minzblätter in kleine Stücke geschnitten

2 Eigelb

Brickblätter in 4 Teile schneiden.

Auf jeden Teil Käse darauf geben.

2 oder 3 Zweige glatte Petersilie und ein Minzblatt auf den Käse geben.

Käse in das Teigblatt einrollen, so dass ein Päckchen entsteht (Spezial-Teigblätter für Börek mit Eigelb bepinseln, um sie zu verschließen).

Im Snack-Zubehör anordnen und **4-6 MIN** garen.



Tipp:

Anstelle von türkischem Käse kann auch Feta verwendet werden.

AAN DE SLAG MET Actifry® express & express XL snacking



SNACKMANDJE (Kroketten, bitterballen, frikandellen)



LET OP!

De handgreep van het snackmandje is heet na de bereiding van de snacks. Gebruik ovenwanten om het snackmandje uit de ActiFry te halen.

Gebruik van het snackmandje

In dit receptenboekje vindt u inspiratie om zelf verse snacks te bereiden. Daarnaast is het snackmandje uitermate geschikt voor de bereiding van kant-en-klare diepvriessnacks. **Let op!** Gebruik hiervoor alleen diepvriessnacks die geschikt zijn voor in de oven.

Bereidingslijden ovengeschikte diepvriessnacks

Onderstaande bereidingslijden zijn ter indicatie. De exacte bereidingslijden zijn afhankelijk van het merk, de grootte van het product en de hoeveelheden.

Snack	Type	Hoeveelheid	Baktijden
Frikandellen	Diepvries	4 stuks	8 minuten
Kroketten	Diepvries	6 stuks	12 minuten
Kipkorn	Diepvries	5 stuks	9 minuten
Kipnuggets	Diepvries	16 stuks	10 minuten
Bitterballen	Diepvries	15 stuks	9 minuten

Download de gratis Mijn ActiFry app





Spiesjes van pruimen in spek

Ingrediënten

Voor 10 spiesjes:
 10 ontpitte gedroogde pruimen
 5 plakjes spek
 10 houten prikkertjes

Dompel de spiesjes onder in koud water gedurende 10 MIN.

Snijd de plakjes spek in de lengte doormidden.

Rol elke pruim in een stukje spek en prik deze op de spiesjes.

Leg de spiesjes in het snackmandje en laat **10 MIN** bakken.



Kipnuggets

Ingrediënten

400 g kipfilet in reepjes (**7 cm lang, 4 cm breed**)
 Bloem
 2 losgeklopte eieren
 Paneermeel
 Olijfolie

Rol de kip achtereenvolgens door de bloem, de eieren en tot slot het paneermeel.

Besprengel met olijfolie.

Leg de gepaneerde kippenreepjes in het snackmandje.

Laat 8 MIN* bakken.

* Voor een nog gelijkmaterige goudbruine kleur raden wij u aan de snacks 2 minuten voor het einde van de bereiding om te draaien.



Croquetas

Ingrediënten

2 kipfilets, in stukken gesneden
40 cl melk
20 g boter
3 eieren
1 fijngehakt prei (enkel het witte deel)
2 hardgekookte eieren, in kleine stukjes gesneden
2 losgeklopte eieren
Panneermeel
Zout
 $\frac{1}{4}$ eetlepel nootmuskaat

De vulling maken:

Bak de kip **10 MIN** in de ActiFry® en mix. Maak in een kookpan de bechamelsaus met de melk, de boter en de bloem. Breng op smaak met het zout en de nootmuskaat. Neem de pan van het vuur, vermeng met de prei, de hardgekookte eieren en de gemixte kip. Plaats 20 MIN in de koelkast.

De croquetas maken:

Vorm met de vulling kroketten van 10 cm lang. Zet 5 MIN in de diepvries om het deeg harder te maken. Doe de croquetas in de losgeklopte eieren en rol ze door het paneermeel. Leg in het snackmandje en laat **15 MIN*** bakken.

* Voor een nog gelijkmatigere goudbruine kleur raden wij u aan de snacks 4 minuten voor het einde van de bereiding om te draaien.



Kebbe

Ingrediënten

250 g fijne bulgur
400 g fijngehakt rundvlees
2 grote uien, fijngehakt
Enkele verse muntblaadjes, fijngehakt
1 eetlepel vierkruidentmix
Een mespuntje kaneel
50 g pijnboompitten
Zout & peper

Laat de bulgur 30 MIN weken in lauw water.

Laat uitlekken.

Kneed alle andere ingrediënten met de hand.

Doe de bulgur erbij en meng het geheel.

Vorm ovale balletjes van 6 cm lang.

Leg in het Doe de bulgur erbij en meng het geheel. en laat **18 MIN** bakken.



Kroketten

Ingrediënten

300 g rundvlees, in kleine stukjes gesneden
1 fijngehakte ui
 Olijfolie
30 g bloem
1 blokje runderbouillon, opgelost in **25 cl** water
 $\frac{1}{4}$ nootmuskaat
 Zout en peper
 Bloem
3 losgeklopte eieren
 Paneermeel

De vulling maken:

Doe het vlees en de ui in de ActiFry®, voeg wat olijfolie toe en laat **13 MIN** bakken. Doe de bloem, de runderbouillon, de nootmuskaat en het gemixte vlees in een kookpan om een vochtig deeg te maken. Breng op smaak. Laat 30 MIN afkoelen in de koelkast.

De kroketten maken:

Maak kroketten van 10 cm lang met het afgekoelde deeg en rol ze achtereenvolgens door de bloem, de eieren en het paneermeel. Leg de kroketten 5 MIN in de diepvries om ze harder te maken. Leg in het snackmandje en laat **18 MIN** bakken.



Draniki

Ingrediënten

100 g spek, in blokjes gesneden
1 gerasppte wortel (**50 g**)
300 g aardappelen, geschild en geraspt
1 klein bosje munt (**20 g**), fijngehakt
1 geplet teentje knoflook
1 ei
 $\frac{3}{4}$ bloem
 Zout, olie

Leg de wortels en de spekblokjes in de ActiFry® en laat **5 MIN** bakken.

Schep over in een kom.

Doe er de rest van de ingrediënten bij en vermeng tot een soepel, enigszins vochtig deeg.

Vorm wafeltjes van 5 cm doorsnede en 3 cm dikte.

Leg in het snackmandje en laat **11-15 MIN** bakken.



Garnalen pasteitjes

Ingrediënten

1 rol bladerdeeg
1 fijnggehakte ui
1 eetlepel olie
2 el bloem
25 cl melk
2 eidooiers
1 blokje garnalenbouillon,
Opgelost in 20 cl water
200 g gekookte en gepelde
garnalen
Citroensap
Zout en peper

De vulling maken:

Bak de ui in een kookpan in de olijfolie en bestrooi met de bloem. Voeg de melk, de eidooiers en het vooraf in water opgeloste bouillonblokje toe. Roer goed. Laat **4 MIN** koken, tot het mengsel indikt. Breng op smaak met zout, peper en citroensap.

De pasteitjes maken:

Snij cirkels van 12 cm doorsnede uit het deeg. Schep de vulling in het midden van de cirkel en leg er een paar garnalen op. Vouw de cirkel dicht, druk de randen aan (bestrijk de flapjes met wat eigeel). Leg de flapjes in het snackmandje en laat **4-6 MIN*** bakken.

* Voor een nog gelijkmatigere goudbruine kleur raden wij u aan de snacks halverwege de bereiding om te draaien.



Fish and chips

Ingrediënten

4 koolvisfilets van **160 g.**, in
staafjes gesneden
2 losgeklopte eieren
2 druppels Tabasco®
2 el havermoutvlokken
Zout en peper

Doop de visfilets achtereenvolgens in de losgeklopte eieren en de Tabasco® en rol ze vervolgens door de havermoutvlokken. Leg in de koelkast tot u ze gaat bakken.

Breng op smaak met zout en peper.

Leg de filets in het snackmandje en laat **7-9 MIN*** bakken.

Serveer met frietjes uit de ActiFry®

* Voor een nog gelijkmatigere goudbruine kleur raden wij u aan de snacks halverwege de bereiding om te draaien.



Spiesjes van scampi's met perzik

Ingrediënten

20 ongekookte (verse of diepvries) scampi's
10 halve perziken op siroop, in
2 gesneden
2 olijfolie
1 theelepel kruiden: tandoori en paprika
1 citroensap
 Zout, peper
20 houten prikkertjes

Dompel de spiesjes onder in koud water gedurende 10 MIN.

Pel de scampi's, maar laat het staartje eraan; leg ze op een bordje en doe er citroensap, olijfolie, kruiden, zout en peper overheen.

Laat gedurende 30 MIN in de koelkast staan.

Spoel de perziken en laat ze drogen.

Haal de prikkertjes uit het water.

Prik een scampi op het spiesje, gevolgd door een kwartje perzik en vervolgens nog een scampi.

Leg de spiesjes in het snackmandje en laat **10 MIN** bakken.



Börek

Ingrediënten

1 pakje brickvellen (of börekvellen)
1 doosje of potje Turkse witte kaas, in stafjes van **6 cm** gesneden.
1 bosje bladpeterselie, fijngehakt
2 of **3** muntblaadjes, in kleine stukjes gesneden
2 eidooiers

Snij de brickvellen in 4 stukken.

Leg op elk deel wat kaas.

Leg 2 of 3 takjes bladpeterselie en een muntblaadje op de kaas.

Rol het vel rond de kaas om een bundeltje te maken (Bestrijk het met eigeel zodat het blijft kleven).

Leg in het snackmandje en laat **4-6 MIN** bakken.



Tip:

U kunt de Turkse kaas vervangen door feta.

KOM HURTIGT I GANG
Actifry® express & express XL snacking



SNACKING-TILBEHØR
(kød, fisk, ost m.m.)



Åbn låget, og tag snacking tilbehørsdelen ud med grillhandsker.

www.tefal.dk



Spyd med svesker og bacon

Ingredienser

Til 10 spyd:
10 svesker uden sten
5 strimler bacon
10 træspyd

Dyp spyddene i koldt vand i 10 MIN.

Skær baconstrimlerne over i dele på langt.

Rul hver sveske ind i en baconstrimmel og sæt dem på spyddene.

Kom spyddene i snacking tilbehørsdelen og steg dem i **10 MIN.**



Schnitzel

Ingredienser

400 g kyllingestrimler (**7 cm** lange, **4 cm** brede)
 Mel
2 æg, sammenpisket
 Rasp
 Olivenolie

Vend kyllingen i mel, æg og til sidst i rasp.

Stænk den med olivenolie.

Læg de panerede kyllingestykker i snacking tilbehørsdelen.

Steg dem i **8 MIN***.

* For at opnå en mere ensartet brunning anbefaler vi at vende maden 2 minutter, før stegningen afsluttes.



Croquetas

Ingredienser

2 kyllingefileter skåret i mindre stykker
40 cl mælk
20 g smør
3 gr mel
1 hakket porr (kun det hvide)
2 hårdfagte æg skåret i små stykker
2 æg, sammenpisket
Rasp
Salt
 $\frac{1}{4}$ gr muskatnød

Tilberedning af fyldet:

Steg kyllingen i **10 MIN** i ActiFry®, og blend den. Tilbered bechamelsauce i en gryde med mælk, smør og mel. Krydr med salt og muskatnød. Fjern fra varmen, og bland med porrer, hårdfagte æg og den blandede kylling. Sæt i køleskabet i **20 MIN**.

Tilberedning af croquetas:

Form fyldet til croquetas. Sæt dem i køleskabet i **5 MIN**, så fyldet bliver fast. Dyp dine croquetas i det sammenpiskede æg, og rul dem i rasp. Læg dem i snacking tilbehørsdelen, og steg i **15 MIN***.

* For at opnå en mere ensartet bruning anbefaler vi at vende maden 4 minutter, før stegningen afsluttes.



Kebbe

Ingredienser

250 g fin bulgurhvede
400 g fint hakket øsekød
2 store løg, fint hakket
Et par friske mynteblade, hakket
1 gr four-spice krydderi
En knivspids kanel
50 g pinjekerner
Salt
Peber

Opblød bulgurhveden i varmt vand i **30 MIN**.

Hæld vandet fra.

Bland alle de andre ingredienser med hænderne.

Tilsæt bulgurhveden, og bland.

Form ovale 6 cm lange boller.

Læg dem i snacking tilbehørsdelen, og steg i **18 MIN**.



Krokker

Ingredienser

300 g oksekød skåret i små
stykker
1 finthakket løg
 Olivenolie
30 g mel
1 øksekødsbouillonterning
oplöst i **25 cl** vand
 $\frac{1}{4}$ muskatnød
 Salt og peber
 Mel
3 sammenpiskede æg
 Rasp

Tilberedning af fyldet:

Læg kødet og løget i ActiFry®. Tilsæt olivenolie, og steg i **13 MIN.** Når kødet er stegt, blenders det. Kom mel, øksekødsbouillon, muskatnød og det blendedede kød i en gryde, og rør det sammen til en våd masse. Tilsæt salt og peber. Sæt i køleskabet i **30 MIN.**

Tilberedning af kroetterne:

Når massen er kølet af, formes 10 cm lange kroetter. Dyp dem i mel, æg og til sidst rasp. Læg kroetterne i fryseren i **5 MIN.**, så de bliver faste. Læg dem i snacking tilbehørsdelen, og steg i **18 MIN.**



Draniki

Ingredienser

100 g spækstrimler skåret i tern
1 gulerod (**50 g**), revet
300 g kartofler, skrællet og revet
1 lille bundt mynte (**20 g**),
finthakket
1 fed hvidløg, knust
1 æg
 $\frac{3}{4}$ mel
 Salt, olie

Læg gulerødder og spæk i ActiFry®. Steg i **5 MIN.**

Sæt til side i en stor skål.

Tilsæt resten af ingredienserne, og bland, indtil du har en lettere våd masse at arbejde med.

Form 5 cm brede og 3 cm tykke krebinetter.

Læg dem i snacking tilbehørsdelen, og steg i **11-15 MIN.**



Pirogger med rejer

Ingredienser

- 1 butterdej
- 1 hakket løg
- 1 olie
- 2 spsk. mel
- 25 cl mælk
- 2 æggeblommer
- 1 rejebouillonterning opløst i 20 cl vand
- 200 g pillede og hakkede rejer
- Citronsaft
- Salt og peber

Tilberedning af fyldet:

Sautér løget i olivenolie i en gryde og drys mel over. Tilsæt mælk, æggeblommer og rejebouillon opløst i vand. Rør sammen. Kog i **4 MIN**, indtil blandingen bliver jævn. Krydr med salt, peber og citronsaft.

Tilberedning af piroggerne:

Skær butterdejen ud i cirkler, der er 12 cm i diameter. Spred fyldet ud på midten af cirklen, og læg et par rejer ovenpå. Fold cirklen i to, som en halvmåne. Tryk kanterne sammen (pensl piroggerne med æggeblomme). Læg piroggerne i snacking tilbehørsdelen, og steg i **4-6 MIN***.

* For at opnå en mere ensartet brunning, anbefaler vi at vende maden halvvejs gennem tilberedningen.



Fish and chips

Ingredienser

- 4 sejfileter (**160 g**) skæret i strimler
- 2 sammenpiskede æg
- 2 dråber Tabasco®
- 2 havregryn
- Salt og peber

Dyp sejfileterne i sammenpisket æg og Tabasco®.

Rul dem i havregryn og sæt dem i køleskabet, indtil de skal steges. Tilsæt salt og peber.

Læg fileterne i snacking tilbehørsdelen, og steg i **7-9 MIN***.

Server med ActiFry® pomfritter.

* For at opnå en mere ensartet brunning, anbefaler vi at vende maden halvvejs gennem tilberedningen.



Spyd med rejer og fersken

Ingredienser

- 20 rå rejer (friske eller frosne)
- 10 halve fersknær i saft, delt i 2
- 2 grønne olivenolie
- 1 teske krydderier: tandoori og paprika
- Saft af 1 citron
- Salt og peber
- 20 træspid

Dyp spyddene i koldt vand i 10 MIN.

Pil rejerne med undtagelse af halerne, og læg dem på en tallerken. Hæld citronsaft og olivenolie over, og drys med krydderier, salt og peber.

Stil blandingen til marinering i køleskabet i 30 MIN.

Skyl fersknerne og tør dem.

Tag spyddene op af vandet.

Sæt skiftevis rejer og kvarte fersknær på, afslut med en rej.

Kom spyddene i snacking tilbehörsdelen og steg dem i **10 MIN.**



Börek

Ingredienser

- 1 pakke filodejark (börek ark)
- 1 æske tyrkisk ost (Sut Diyarı) skåret i **6 cm** lange stykker
- 1 bundt bladpersille, hakket
- 2-3** mynteblade skåret i små stykker
- 2 æggeblommer

Skær filodejarkene i 4 stykker.

Lægosten på hvert stykke.

Læg 2-3 kviste bladpersille og et mynteblad påosten.

Rul arket rundt omosten, for at forme en pakke (hvis det er et specielt börek-ark, lukkes det med penslet æggeblomme).

Læg dem i snacking tilbehörsdelen, og steg dem i **4-6 MIN.**



Godt råd:

Du kan erstatte den tyrkiske ost med fetaoost.

SNABBSTARTSGUIDE FÖR Actifry® express & express XL snacking



TILLBEHÖR FÖR SMÅRÄTTER (kött, fisk, ost m.m.)



Öppna locket och ta ut smårättstillbehöret med grytlappar.

www.tefal.se



Baconlindade plommonspett

Ingredienser

För 10 spett:
10 urkärnade plommon
5 skivor bacon
10 tråspett

Blötlägg spetten i kallt vatten i 10 MIN.

Dela baconkvorna i två delar på längden.

Linda in plommonen i baconkvorna och fäst dem på spetten.

Lägg spetten i snacking-tillbehöret och tillaga dem i **10 MIN.**



Schnitzel

Ingredienser

400 g kycklingfilébitar (**7 cm** långa, **4 cm** breda)
 Mjöl
2 uppvispade ägg
 Ströbröd
 Olivolja

Panera kycklingen med mjöl, ägg och sedan ströbröd.

Stänk olivolja över.

Lägg i kycklingbitarna i smårättstillbehöret.

Tillaga i 8 MIN*.

* För en ännu mer enhetlig gyllenbrun stekytta rekommenderar vi att du vänder på livsmedlen 2 minuter innan tillagningen är färdig.



Kycklingkroketter

Ingredienser

- 2 kycklingfileer skurna i bitar
- 4 dl mjölk
- 1,5 msk smör
- 3 msk mjöl
- 1 skivad purjolök (endast den vita delen)
- 2 finhackade hårdkokta ägg
- 2 uppvispade ägg
- Ströbröd
- Salt
- ¼ msk muskot

Så här gör du fyllningen:

Tillaga kycklingen i **10 MIN** i ActiFry® och kör den sedan i en blender. I en gryta, tillred en béchamelsås av mjölk, smör och mjöl. Krydda med salt och muskot. Ta bort från värmen och blanda i purjolök, de hårdkokta äggen och den mixade kycklingen. Ställ i kylen i 20 MIN.

Så här tillagar du kroketterna:

Forma fyllningen till 10 cm långa kroketter. Förvara dem i frysen i 5 MIN tills de blir hårda. Doppa kroketterna i uppvispat ägg och rulla dem i ströbröd. Lägg i smårättstillbehöret och tillaga i **15 MIN***.

* För en ännu mer enhetlig gyllenbrun stekytta rekommenderar vi att du vändar på livsmedlen 4 minuter innan tillagningen är färdig.



Kebbe

Ingredienser

- 250 g fin bulgur
- 400 g finmalead nötfärs
- 2 stora finhackade lökar
- 1 färskt finhackat myntablad
- 1 Fyra kryddor
- 1 nypa kanel
- 50 g pinjenötter
- Salt
- Peppar

Blötlägg bulguren i varmt vatten i 30 MIN.

Sila bort vattnet.

Blanda alla övriga ingredienser med händerna.

Tillsätt bulguren och blanda.

Forma ovala 6 cm långa bullar.

Lägg i smårättstillbehöret och tillaga i **18 MIN**.



Krokker

Ingredienser

300 g nötkött i små bitar
1 finhackad lök
Olivolja
0,5 dl mjöl
1 köttbuljongtärning upplöst i
2,5 dl vatten
 $\frac{1}{4}$ muskot
Salt och peppar
Mjöl
3 uppvispade ägg
Ströbröd

Så här gör du fyllningen:

Lägg i kött och lök i ActiFry®, tillsätt olivoljan och tillaga i **13 MIN**. När köttet är färdiglagat kör du det i en blender. Blanda mjöl, köttbuljong, muskot och det mixade köttet till en blöt massa i en skål. Krydda med salt och peppar. Ställ i kylen i 30 MIN.

Så här tillagar du kroketterna:

När massan har svalnat formar du 10 cm långa kroketter. Doppa dem i mjöl, ägg och sedan i ströbröd. Sätt kroketterna i frysen i 5 MIN tills de blir fasta. Lägg dem i smårättstillbehöret och tillaga i **18 MIN**.



Draniki

Ingredienser

100 g tärnat fläsk
1 riven morot (**50 g**)
300 g skalad och riven potatis
1 liten knippa finhackad mynta
(**20 g**)
1 krossad vitlöksklyfta
1 ägg
 $\frac{3}{4}$ mjöl
Salt, olja

Lägg i moroten och fläsket i ActiFry® och tillaga i **5 MIN**.

Lägg moroten och fläsket i en stor skål.

Tillsätt resterande ingredienser och blanda tills det blir en något blöt och lättarbetad massa.

Forma kakor som är 5 cm i diameter och 3 cm tjocka.

Lägg i smårättstillbehöret och tillaga i **11-15 MIN**.



Rissóis de camarão (degknyten med räkfyllning)

Ingredienser

- 1 smördeg
- 1 hackad lök
- 1 olja
- 2 msk mjölk
- 2,5 dl mjölk
- 2 äggulor
- 2 räkbuljongtärning upplöst i
2,5 dl vatten
- 200 g kokta och skalade räkor
- Citronsoft
- Salt och peppar

Så här gör du fyllningen:

Stek upp löken i olivoljan i en gryta och strö över mjölk. Blanda i mjölk, äggulor och räkbuljong. Låt småkoka i **4 MIN** tills blandningen tjocknar. Smaka av med salt, peppar och citronsoft.

Så här tillagar du degknytena:

Ta fram smördegen och skär ut cirklar som är 12 cm i diameter. Lägg fyllningen i mitten av cirkelarna och lägg några räkor ovanpå. Vik cirkeln på mitten, nyp ihop kanten och pensla degknytena med äggula. Lägg dem i smårättstillbehöret och tillaga i **4-6 MIN***.

* Om du vill få en ännu mer enhetligt gyllenbrun yta bör du vända på livsmedlen under tillagningens lopp.



Fish and chips

Ingredienser

- 4 strimlade sejfiléer (**160 g**)
- 2 uppvispade ägg
- 2 droppar Tabasco®
- 2 havregryn
- Salt och peppar

Doppa sejfiléerna i uppvispat ägg och Tabasco®.

Rulla dem i havregrynen och förvara dem i kycklåpet tills de ska tillagas.

Krydda med salt och peppar.

Lägg fisken i smårättstillbehöret och tillaga i **7-9 MIN***.

Servera med pommes frites från ActiFry®!

* Om du vill få en ännu mer enhetligt gyllenbrun yta bör du vända på livsmedlen under tillagningens lopp.



Räk- och persikospett

Ingredienser

20 råa räkor (färskra eller frysta)

10 persikohalvor i sockerlag som du delar i fjärdedeler

2 spoon olivolja

1 tesked kryddor: tandoori och paprika

1 spoon citronsaft

Salt, peppar

20 tråspett

Blötlägg spetten i kallt vatten i 10 MIN.

Skala räkorna och spara räkstjärtarna, lägg dem på en tallrik och strö över citronsaft, olivolja, kryddor, salt och peppar.

Marinera dem i kylen i 30 MIN.

Skölj och torka persikobitarna

Ta upp spetten ur vattnet.

Varva räkor och persikobitar och avsluta med en räka.

Lägg spetten i snacking-tillbehöret och tillaga dem i **10 MIN.**



Börek

Ingredienser

1 paket filodeg

1 ask turkisk ost (Sut Diyarı)

skuren i **6 cm** långa bitar

1 bunt hackad slätbladig persilja

2 till 3 finhackade myntablad

2 äggulor

Skär filodegen i fyra delar.

Lägg ost på var och en av delarna.

Lägg 2 till 3 kvistar slätbladig persilja och ett myntablad ovanpåosten.

Rulla ihop degen till ett paket runt ostens och pensla med äggula.

Lägg i smårättstillbehöret och tillaga i **4-6 MIN.**

Tips:

Du kan byta ut den turkiskaosten mot fetaoft.

BLI KJENT MED
Actifry® express & express XL snacking



SNACKING-TILBEHØR
(kjøtt, fisk, ost...)



FORSIKTIG!

Bruk gryteklyper til å ta ut Snacking-tilbehøret.

www.tefal.no



Spyd med svisker og bacon

Ingredienser

Til 10 personer:

10 svisker uten stein

5 baconkiver (flesk)

10 trepinner

Lå spydene ligge i kaldt vann i 10 MIN.

Skjær baconkivene i to, på langs

Rull hver sviske inn i en baconkive, og stikk dem på spydene.

Legg spydene ned i Snacking-tilbehøret, og la dem steke i **10 MIN.**



Kipnuggets

Ingredienser

400 g tynne skiver av kylling
(7 cm lange, 4 cm brede)

Mel

2 vispede egg

Griljermel

Olivenolje

Vend kyllingstykken i melet, eggene og griljemelet.

Spray på olivenolje.

Legg kyllingskivene i Snacking-tilbehøret.

Stek i **8 MIN***.

* For å oppnå en jevnere, gyllen farge, anbefaler vi at du snur matvarene 2 minutter før stekingen er ferdig.



Croquetas

Ingredienser

- 2 kyllingfileter, skåret i biter
- 4 dl melk
- 20 g smør
- 3 mel
- 1 opphakket purre (kun den hvite delen)
- 2 hardkokte egg, delt opp i biter
- 2 vispede egg
- Griljermel
- Salt
- 1/4 muskatnøtt

Slik lages farsen:

Stek kyllingen **10 MIN** i ActiFry®, og bland den. I en kasserolle, gjør i stand hvit saus (béchamel) med melk, smør og mel. Smak til med salt og muskatnøtt. Ta kasserollen vekk fra varmen, og bland i purre, hardkokte egg og kyllingbiter. La stå i kjøleskapet i 20 MIN.

Slik lages krokettene:

Lag 10 cm lange kroketter med farsen. La stå i 5 MIN i fryseboks for at deigen skal «forme seg». Dypp krokettene i de piskede eggene, og rull dem i griljermelen. Legg dem ned i Snacking-tilbehøret, og la dem steke i **15 MIN***.

* For å oppnå en jevnere, gyllen farge, anbefaler vi at du snur matvarene 4 minutter før stekingoen er ferdig.



Kebbe

Ingredienser

- 250 g fin bulgur
- 400 g kjøtteig/karbonadededeig
- 2 store lok, finhakket
- Noen blader fersk, oppkuttet mynte
- 1 fire krydder
- En knivsodd kanel
- 50 g pinjekjerner
- Salt, pepper

La bulguren ligge i bløt i lunkent vann i 30 MIN.

Hell av vannet.

Bland alle de andre ingrediensene for hånd. Ha i bulguren og bland det hele.

Lag 6 cm lange, ovale kjøttboller.

Legg dem ned i Snacking-tilbehøret, og la dem steke i **18 MIN.**



Krokker

Ingredienser

300 g oksekjøtt
 Skåret i små biter
 1 finhakket løk
 Olivenolje
 30 g mel
 1 terning oksebuljong
 Som er blandet ut i 2,5 dl vann
 $\frac{1}{4}$ muskatnøtt
 Salt og pepper
 Mel
 3 vispede egg
 Griljermel

Slik lages farsen:

Ha kjøttet og løken i ActiFry®, tilsett olivenoljen, og la det steke i **13 MIN**. Når kjøttet er stekt, skal det mikses. Ha melet, buljongen, muskatnøtt og det miksedde kjøttet i en kasserolle slik at du oppnår en litt fuktig farseblanding. Smak til med krydder. La det hele kjøle ned i kjøleskapet i 30 MIN.

Slik lages krokkettene:

Når farsen har blitt kald, lager du krokkettene som skal være 10 cm lange. Dyp dem suksessivt ned i melet, eggene og griljermellet. La krokkettene stå 5 MIN i kjøleskapet slik at de får fastere form. Legg dem ned i Snacking-tilbehøret, og la dem steke i **18 MIN**.



Draniki

Ingredienser

100 g smørretsbacon, terninger
 1 revet gulrot (**50 g**)
 300 g skrellet og revet potet
 1 liten bunt mynte (**20 g**), finhakket
 1 fedd hvitløk, knust
 1 egg
 $\frac{3}{4}$ mel
 Salt, pepper

Ha gulroten og baconet i ActiFry® og la det steke i **5 MIN**.

Legg det hele i en bolle.

Ha i resten av ingrediensene, og bland det hele til du oppnår en lett fuktig, smidig deig.

Lag små kaker som er 5 cm i diameter og 3 cm tykke.

Legg dem ned i Snacking-tilbehøret, og la dem steke i **11-15 MIN**.



Frityrstekte rekepiroger

Ingredienser

- 1 butterdeig
- 1 hakket løk
- 1 grønne olje
- 2 spiseskjær mel
- 2,5 dl melk
- 2 eggoplommer
- 1 terning rekebuljong blandet ut med 2 dl vann
- 200 g kokte og skrelte reker
- Sitronsaft
- Salt og pepper

Slik lages farsen:

Ha løken sammen med olivenoljen i en kasserolle, og strø over med mel. Ha i melk, eggoplommer og rekebuljongen som har blitt spedd ut i vann. Bland det hele. Stek i **4 MIN** til blandingen blir tykk. Smak til med salt, pepper og sitronsaft.

Slik lages pirogene:

Lag sirkler på 12 cm i deigen. Legg farse midt i hver sirkel, og ha noen reker over den. Fold sirkelen sammen i to, klem sammen kantene (smør vispet eggoplomme på pirogene). Legg pirogene ned i Snacking-tilbehøret, og la dem steke i **4-6 MIN***.

* For å oppnå en enda jevnere brunfarge, anbefaler vi at du snur matvarene når de er stekt halvveis.



Fish and chips

Ingredienser

- 4 sefileter på **160 g**
Som er kuttet opp i pinner
- 2 vispede egg
- 2 dråper Tabasco®
- 2 grønne havreflak
- Salt og pepper

Dyppe filetene suksessivt ned i de vispede eggene og Tabasco®, og rull dem deretter i havreflakene. La dem stå kaldt til de skal stekes.

Smak til med krydder.

Legg filetene ned i Snacking-tilbehøret, og la dem steke i **7-9 MIN***.

Serveres med pommes frites stekt i ActiFry® !

* For å oppnå en enda jevnere brunfarge, anbefaler vi at du snur matvarene når de er stekt halvveis.



Reke- og ferskenspyd

Ingredienser

20 rå reker (ferske eller frosne)

10 halve fersken i sukkerlake, delt i to

2 olivenolje

1 teskjे krydder: tandoori og paprika

1 saft av sitron

Salt, pepper

20 trepinner

La spydene ligge i kaldt vann i 10 MIN.

Skrell rekene (bortsett fra halen), legg dem på en tallerken, og ha på sitronsaft, olivenolje, krydder, salt og pepper.

La dette marinere i kjøleskapet i 30 MIN.

Skyll og tørk fersknene.

Ta spydene ut av vannet.

Ha en reke, en quart fersken og en reke på hvert spyd.

Legg spydene ned i Snacking-tilbehøret, og la dem steke i **10 MIN.**



Börek

Ingredienser

1 pakke med filo- eller smørdeigplatene (yufka)

1 pakke med tyrkisk ost (Süt Diyar) delt opp i **6 cm** lange biter

1 bunt opphakket persille

2 eller **3** mynteblader, skåret opp i biter

2 eggeplommer

Skær filo- eller smørdeigplatene opp i fire deler.

Haosten på hver deigbit.

Ha **2** eller **3** persilledusker og et mynteblad påosten.

Rull deigbladet rundtosten slik at du lager en papiljott (pensle eventuelt med pisket eggeplomme).

Legg dem ned i Snacking-tilbehøret, og la dem steke i **4-6 MIN.**



Tips

Den tyrkiskeosten kan byttes ut med fetaost.

Actifry® express & express XL snacking

-LAITTEEN KÄYTÖN ALOITTAMINEN



SNACKING - LISÄTARVIKE (lihat, kalat, juustot...)



HUOMIO!

Poista Snacking-lisätarvike uunikintaita käyttäen.

www.tefal.fi



Luumu-pekonivartaat

Ainekset

10 varasta:
10 kivetöntä luumua
5 pekonisiivua
10 puutikkua

Liota vartaita kylmässä vedessä 10 MIN ajan.

Leikkaa pekonisiivut pituussuunnassa kahtia.

Kääri pekoninpalat luumujen ympärille ja pujota ne vartaisiin.

Aseta vartaat Snacking-lisätarvikkeeseen ja kypsennä **10 MIN.**



Wieninleike

Ainekset

400 g ohuita kanan rintapaloja
(**7 cm** pitkiä ja **4 cm** leveitä)
Jauhoja
2 vatkattua kananmunaa
Korppujuhuja
Oliiviöljyä

Pyöritä kanaa ensin jauhoissa, sitten kananmunassa ja lopuksi korppujuhuissa.

Suihkuta oliiviöljyä.

Aseta leivitetyt kananpalat Snacking-lisätarvikkeeseen.

Anna kypsäy **8 MIN***.

* Jotta ainekset ruskistuisivat tasaisemmin, suosittelemme, että käännet ne 2 minuuttia ennen valmistuksen päättymistä.



Croquetas

Ainekset

2 paloiteltua kananfilettä
4 dl maitoa
20 g voita
3 jauhoja
1 hienonnettua purjo (vain valkeaa osaa)
2 pieneksi paloiteltua keitettyä kananmunaa
2 vatkattua kananmunaa
Korppujauhoja
Suola
1/4 muskottipähkinää

Täytteen valmistus:

Kypsennä kanaa **10 MIN** ActiFry®-laitteessa ja jauhase sitten tasaiseksi tehosekoittimella. Valmista kattilassa valkokastike maidosta, voista ja jauhoista. Mausta suolalla ja muskottipähkinällä. Ota kattila pois liedeltä ja sekoita siihen purjo, keitettyt kananmunat ja tasaiseksi jauhettu kana. Jäähdytä jäääkaapissa 20 MIN.

Krokettien valmistus:

Muodosta täytteestä 10 cm: n pituisia kroketteja. Laita massa 5 MIN pakastimeen kovettaumaan. Kasta kroketit vatkattuihin kananmuniin ja kieritä niitä korppujauhoissa. Aseta ne Snacking-lisätarvikkeeseen ja keitä **15 MIN***.

* Jotta ainekset ruskistuisivat tasaisemmin, suosittelemme, että käännät ne 4 minuuttia ennen valmistuksen päättymistä.



Kibbe

Ainekset

250 g hienoa bulgurvehnää
400 g hienoksi jauhettua naudanlihaa
2 suurta hienonnettua sipulia
Muutamia tuoreita silpputtuja mintun lehtiä
1 neljän mausteen sekoitusta
Hypysellinen kanelia
50 g pinjansiemeniä
Suola, pipuria

Liota bulguria haaleassa vedessä 30 MIN.

Valuta se. Sekoita kaikki muut ainekset käsin.

Lisää bulgar ja sekoita.

Tee 6 cm: n pituisia soikeita pyöryköitä.

Aseta ne Snacking-lisätarvikkeeseen ja keitä **18 MIN**.



Kroketit

Ainekset

300 g naudanlihaa pieniin paloihin pilkottuna
1 hienonnettua sipuli
 Oliiviöljyä
30 g jauhoja
1 lihaliekuutio sekotettuna
2,5 dlaa vettä
 $\frac{1}{4}$ muskottia
 Suolaa ja pipuria
 Jauhoja
3 vattattua kananmunaa
 Korppujauhoja

Täytteen valmistus:

Aseta liha ja sipuli ActiFry®-laitteeseen, lisää oliiviöljy ja kypsennä **13 MIN**. Kun liha on kypsää, sekoita sitä. Sekoita kattilassa jauhot, lihaliemi, muskottipähkinä ja sekoitettu liha kosteaksi taikinaksi. Mausta. Anna jäähdytää jäääkaapissa 30 MIN.

Krokettien valmistus:

Kun taikina on jäähdytnyt, valmista siitä 10 cm:n pituisia kroquetteja ja kasta ne jauhossa, kananmunissa ja korppujauhossa. Laita kroketit pakastimeen 5 MIN ajaksi kovettumaan. Aseta ne Snacking-lisätarvikkeeseen ja kypsennä **18 MIN**.



Draniki

Ainekset

100 g pekonikuutioita
1 raastettu porkkana (**50 g**)
300 g kuorittuja ja raastettuja perunoita
1 pieni hienonnettua nippua
 mintua (**20 g**)
1 murskattu valkopulipinkynsi
1 kananmuna
 $\frac{3}{4}$ jauhoja
 Suolaa, öljyä

Aseta porkkanat ja pekonikuutiot ActiFry®-laitteeseen ja keitä **5 MIN**.

Laita ne sitten kulhoon.

Lisää loput ainekset ja sekoita helposti käsiteltäväksi ja hieman kosteaksi massaksi.

Muotoile halkaisijaltaan 5 cm:n ja paksuudeltaan 3 cm:n pihevää.

Aseta ne Snacking-lisätarvikkeeseen ja kypsennä **11-15 MIN**.



Katkaraputaskut

Ainekset

- 1 lehittiäikina
- 1 hienonnettu sipuli
- 1 öljyä
- 2 kpl jauhoja
- 2,5 dl maitoa
- 2 kananmunan keltuaista
- 1 katkarapuleimukku 2 dl:aan vettä sekoitettuna
- 200 g** kypsenettyjä ja perattuja katkarapuja
- Sitruunamehua
- Suolaa ja pipuria

Täyteen valmistus:

Paista sipuli kattilassa oliiviöljyssä ja ripottele pinnalle jauhoja. Lisää maito, kananmunan keltuaiset ja veteen sekoitettu katkarapuleimi. Sekoita. Anna kiehua **4 MIN**, kunnes seos sakenee. Mausta suolalla, pipurilla ja sitruunamehulla.

Pasteijan valmistus:

Leikkaa taikinasta halkaisjaltaan 12 cm: n ympyröitä. Levitä täyte ympyrän keskelle ja aseta muutamia katkarapuja sen päälle. Taita ympyrä kahtia, painele reunat yhteen (voitele pasteijat kananmunan keltuaisella). Aseta pasteijat Snacking-lisätarvikkeeseen ja kypsennä **4-6 MIN***.

* Jotta ainekset ruskistuvat tasaisemmin, suosittelemme, että käännät ne valmistuksen puolivälissä.



Leivitetty kalafilee ranskalaissilla perunoilla

Ainekset

- 4 seitifileetä, **160 g** / kpl.
- Puikoksi pilkottuina
- 2 vatkattua kananmunaa
- 2 pisaraa Tabasco®
- 2 kaurahiutaleita
- Suolaa ja pipuria

Upota seitifileet ensin kananmunaan ja sitten Tabaskoon® ja pyöritä niitä sitten kaurahiutaleissa. Laita ne kylmään odottamaan kypsennystä.

Mausta.

Aseta fileet Snacking-lisätarvikkeeseen ja kypsennä **7-9 MIN***.

Tarjoile ActiFry®-laitteessa valmistettujen ranskanperunoiden kanssa!

* Jotta ainekset ruskistuvat tasaisemmin, suosittelemme, että käännät ne valmistuksen puolivälissä.



Katkarapu-persikkavartaat

Ainekset

- 20** raakaa katkarapua (tuoreita tai pakastettuja)
- 10** persikanpuolikasta sokerilemessä halkaistuna kahteen osaan
- 2** ✓ oliiviöljyä
- 1** teelusikallinen mausteita: tandoori ja paprika
- 1** ✓ sitruunamehua
- Suolaa, pipuria
- 20** puutikkuja

Liota vartaita kylmässä vedessä 10 MIN ajan.

Kuori katkaravut ja jätä niihin pyrstö, pane ne lautaselle ja ripottele päälle sitruunamehu, oliiviöljy, mausteet ja suolaa ja pipuria.

Anna marinoitua jääläpäissä 30 MIN ajan.

Huuhtele ja kuivaa persikat.

Ota tikut vedestä.

Pujota tikkuihin vuorotellen katkarapuja ja persikan neljäsosia siten, että viimeiseksi tulee katkarapu.

Aseta vartaat Snacking-lisätarvikkeeseen ja kypsennä **10 MIN.**



Börek

Ainekset

- 1** paketti filotaikinalevyjä
- 1** paketti turkkilaisista juustoista (Sut Diyarı) **6 cm:** n paloihin pilkottuna
- 1** silpputti nippu silopersiljaa
- 2** tai **3** pieneksi pilkottua mintun lehtea
- 2** kananmunan keltuaista

Leikkää filotaikinalevyt neljään osaan.

Laita jokaisen osan päälle juustoa.

Lisää juoston pääle 2 tai 3 silopersiljan vartta ja yksi mintun lehti.

Kierrä levy juoston ympärille rullaksi ja sulje rullat voitelemalla ne kananmunan keltuaisella.

Aseta ne Snacking-lisätarvikkeeseen ja kypsennä **4-6 MIN.**



Vinkki:

Voit korvata turkkilaisen juiston fetalla.

Note

Note



For more recipes and videos,
download free

My ActiFry®



Available on the
App Store

ANDROID APP ON
Google play



actifry.tefal.com