



the Smart Oven™ Air Fryer

Sage®

Указатель рецептов



Куриные крылышки 5
по-корейски в
аэрогриле



Цукини-фри с
йогуртовым соусом и
травами в аэрогриле 7



Спринг-роллы со
сладким чили соусом в
аэрогриле 9



Яблочные слойки в
аэрогриле 11



Курица 13
по-мексикански с жареной
на гриле кукурузой



Поджаренный на
гриле лосось в мисо
соусе 15



Овсяное печенье 17
с шоколадной
стружкой и пеканом



Вегетарианская
лазанья 19



Лазанья с
говядиной 21



Яблочный пирог
Deep Dish 23



Пицца с салями,
моцареллой и
оливками 25



Рваная свинина,
приготовленная на
медленном огне 27



Морковный салат
с йогуртом и
морковным песто 29



Лимонадные
булочки 31



Финиковый пудинг с
карамельной подливкой 33



Кальмары с чили в
кокосовом соусе в
аэрогриле 35



Яблочный пирог с
лесными ягодами 37



Запеченные итальянские
яйца с приготовленным
в аэрогриле беконом 39



Запеченный окунь
с фисташковой
корочкой 41



Запеченная форель
и фенхель 43



Свинные ребрышки с
сычуаньским перцем 45



Салат с пригото-
вленными в аэрогриле
осенними овощами 47



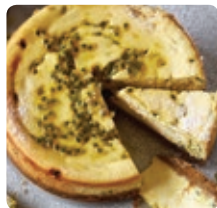
Креветки Bang Bang
с чили майонезом в
аэрогриле 49



Пицца с козьим
сыром и прошутто 51



Марокканская пицца
с бараниной 53



Чизкейк с
маракуйей 55



Крембл с персиком
и корицей 57



Пицца с помидорами,
базиликом и анжиром 59



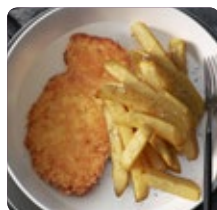
Пицца с Брезаола и
Боккончини 61



Роллы с сыром и
беконом 63



Сатай из курицы в
арахисовом соусе в
аэрогриле 65



Куриный шницель в
аэрогриле 67



Пирожное Павлова с
шоколадным ганашом
и лесными ягодами 69



Чуррос с корицей и
сахаром в аэрогриле 71



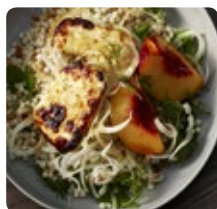
Баклажаны с
пармезаном в
аэрогриле 73



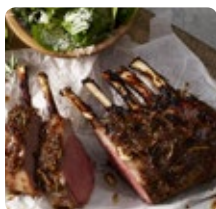
Фалафель с острым
соусом фета в
аэрогриле 75



Куриная грудка на
гриле с зеленым
салатом и травами 77



Салат из халуми,
персика и фенхеля
на гриле 79



Каре ягненка
с чесноком и
розмарином 81



Рульки ягненка с рагу 83



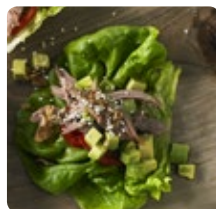
Кексы с лимоном и маком 85



Низкоуглеводная пицца с пепперони 87



Пицца с прошутто, артишоком и песто 89



Лодочки из салата-латук с лопаткой ягненка 91



Медленно обжаренная лопатка ягненка с салатом из помидоров и оливок 93



Приготовленные в аэрогриле дольки сладкого картофеля 95



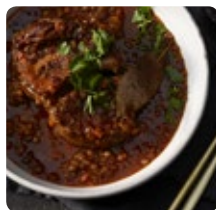
Тройное шоколадное печенье 97



Пирог с ванильным кремом 99



Яблочный пирог с ванильным кремом 101



Оссобукко из телятины с чечевицей 103



Куриные крылышки по-корейски в аэрогриле



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System


Sage

Куриные крылышки по-корейски в аэрогриле



the Smart Oven® Air Fryer

 Подготовка 20 минут / Готовка 30 минут

 На 4 порции

Для соуса

60 мл *Gochujang* (паста из корейского ферментированного красного перца чили)
2 зубчика мелко нарезанного чеснока
20 г имбиря, измельченного
1 ч. л. кунжутного масла
3 ст. л. рисового уксуса без пряностей
2 ст. л. соевого соуса с низким содержанием соли
3 ст. л. меда

Для крылышек

600–700 г куриных крылышек
1 ст. л. разрыхлителя
1 ч. л. морской соли
2 тонко нарезанных пера лука, для украшения
1 ст. л. белых семян кунжута, для украшения

1. Смешайте ингредиенты соуса в небольшой миске и хорошо взбейте. Соус можно приготовить за день, накрыть крышкой и хранить в холодильнике.
2. Вставьте решетку в среднюю полку. Предварительно разогрейте духовку. Установите режим AIRFRY/SUPER CONVECTION/230°C/20 минут и нажмите «Старт».
3. Поместите крылышки в большую миску. Смешайте разрыхлитель и соль в небольшой миске. Посыпьте крылышки разрыхлителем и распределите ингредиенты, чтобы крылышки были равномерно покрыты.
4. Установите решетку для гриля в противень и разложите на нее крылышки, оставив между ними равное пространство.
5. После того, как духовка разогреется, готовьте 20 минут, затем выньте крылышки и переверните их. Отправьте обратно в духовку. Установите режим AIRFRY/SUPER CONVECTION/230°C/10 минут и нажмите «Старт».
6. Слегка подогрейте соус.
7. Сразу после приготовления переложите крылышки в большую миску, сбрызните соусом и перемешайте, чтобы они равномерно покрылись соусом.
8. Украсьте зеленым перьевым луком и семенами кунжута и подайте с оставшимся соусом в отдельной чашке для макания.



Цукини-фри с йогуртовым соусом и травами в аэрогриле



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

Цукини-фри с йогуртовым соусом и травами в аэрогриле



the Smart Oven® Air Fryer

 Подготовка 35 мин / Готовка 12 мин

 На 4 порции

Для цукини

450 г (примерно 4 средних) цукини
1 ½ ч. л. морской соли
55 г панировочных сухарей панко
60 г мелко натертого сыра пармезан
1 ч. л. сушеного орегано
1 щепотка кайенского перца
35 г пшеничной муки
2 яичных белка

Для йогуртового соуса с травами

250 г греческого йогурта
1 зубчик чеснока, мелко натертый
½ пучка шнитт-лука, мелко нарезанного
¼ пучка итальянской петрушки, мелко нарезанный
1 ч. л. лимонного сока
½ ч. л. морской соли
¼ ч. л. свежемолотого черного перца
Масло-спрей

1. Разрежьте цукини пополам поперек, а затем каждую половину продольными длинными полосками толщиной 1 см. Перемешайте цукини с солью и положите на дуршлаг над миской. Дайте стечь жидкости в течение 30 минут.
2. Хорошо промойте цукини под холодной проточной водой, чтобы избавиться от излишков соли. Используйте бумажные полотенца или чистое кухонное полотенце, чтобы хорошо высушить цукини.
3. Поместите все ингредиенты в небольшую миску и хорошо перемешайте. Накройте крышкой и охладите.
4. Смешайте крошки панко, пармезан, орегано и кайенский перец в чаше кухонного комбайна. Взбивайте, пока ингредиенты не перемешаются и не станут более мелкими по текстуре. Пересыпьте панко-смесь в неглубокую посуду.
5. Насыпьте муку в отдельную неглубокую миску.
6. В отдельной миске взбейте яичные белки. Когда они взбились до небольшой пены, перелейте их в другую неглубокую посуду.
7. Перемешайте 1/3 ломтиков цукини в муке и стряхните излишки.
8. Затем окуните цукини в яичный белок, чтобы он покрыл их, давая стечь излишку.
9. Переложите цукини в панко-смесь, убедившись, что они полностью покрывают цукини.
10. Сбрызните корзину аэрогриля маслом.
11. Разложите цукини одним слоем в корзине аэрогриля, оставляя пространство между каждым кусочком.
12. Предварительно нагрейте духовку. Установите режим AIRFRY/SUPER CONVECTION/220°C/12 минут и нажмите «Старт».
13. После предварительного нагрева духовки поместите корзину в положение аэрогриля и готовьте в течение 12 минут или до золотисто-коричневого цвета для получения хрустящей корочки.
14. Сразу же подайте с йогуртовым соусом с травами.



Спринг-роллы со сладким чили соусом в аэрогриле



*the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System*

Sage®

Спринг-роллы со сладким чили соусом в аэрогриле



the Smart Oven® Air Fryer

 Подготовка 1 час / Готовка 20 минут

 На 8 порций

Для спринг-роллов

2 столовые ложки виноградного масла
плюс дополнительное количество для
смазывания спринг-роллов

225 г свиного фарша

1 зубчик чеснока, измельченный

2 см натертого на терке имбиря

115 г измельченной
белокочанной капусты

1 морковь среднего размера, тертая

1 зеленое перо лука, тонко нарезанное

2 ч. л. соевого соуса

1 ст. л. устричного соуса

8 оберток для спринг-роллов
(215 мм × 215 мм)

2 ст. л. воды

1 ст. л. кукурузного крахмала

Для сладкого чили соуса

120 мл сладкого чили соуса

2 ч. л. сока лайма

2 ч. л. тертого свежего имбиря

1 ч. л. соевого соуса

1. Нагрейте 1 столовую ложку виноградного масла в сотейнике на сильном огне. Добавьте свиной фарш и готовьте 3–4 минуты до коричневого цвета, часто помешивая, чтобы избавиться от комков. Переложите в чашку и отложите в сторону.
2. Протрите сковороду, добавьте оставшееся виноградное масло и уменьшите огонь до среднего. Добавьте чеснок, имбирь и готовьте 30 секунд.
3. Добавьте капусту, морковь и зеленый лук. Готовьте, часто помешивая, пока овощи не станут мягкими, 3–5 мин.
4. Отправьте в сковороду свинину. Добавьте соевый и устричный соус и хорошо перемешайте.
5. Выложите смесь на противень и поставьте в холодильник до полного остывания.
6. В небольшой миске перемешайте воду и кукурузный крахмал, чтобы получилась кашка.
7. Накройте обертки слегка влажным полотенцем, чтобы они не высохли до их применения.
8. Положите одну обертку на чистую разделочную доску так, чтобы один из углов был обращен к вам, как грань алмаза.
9. Распределите 3 столовые ложки начинки по обертке по горизонтали, чуть ниже средней линии. Плотно загните нижний угол над начинкой. Сложите два боковых угла, образуя плотный аккуратный пакет.
10. Нанесите небольшое количество кукурузного крахмала по верхнему краю обертки (это клей, который скрепляет спринг-ролл) и плотно скатайте ее.
11. Поместите спринг-ролл с начинкой на противень или тарелку и накройте полиэтиленовой пленкой, пока готовите оставшиеся роллы.
12. Повторяйте процесс скатывания спринг-роллов, пока не будет использована вся начинка.
13. Разогрейте духовку. Установите режим AIRFRY/230°C/SUPER CONVECTION/10 минут и нажмите «Старт».
14. Обильно смажьте внешнюю сторону роллов с начинкой виноградным маслом и поместите их одним слоем в корзину аэрогриля, оставляя между ними промежуток.
15. Когда духовка предварительно нагреется, поместите спринг-роллы в положение AIRFRY и готовьте.
16. Снимите корзину и щипцами переверните спринг-роллы. Установите режим AIRFRY/230°C/SUPER CONVECTION/10 минут и нажмите «Старт».
17. Пока готовятся спринг-ролл, в небольшой миске хорошо перемешайте все ингредиенты для соуса.
18. Роллы подавайте сразу же с соусом для макания.



Яблочные слойки в аэрогриле



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

Яблочные слойки в аэрогриле

⌚ Подготовка 20 минут / Готовка 30 минут / Время для подачи 50 минут

🍴 На 8 порций



the Smart Oven® Air Fryer

4 средних яблока *Granny Smith*,
очищенных

30 г несоленого масла

70 г коричневого сахара

1 ч. л. ванильного экстракта

1 ч. л. лимонного сока

½ ч. л. молотой корицы

¼ ч. л. морской соли

2 листа замороженного слоеного теста

1 яйцо

1 ст. л. воды

Не пригорающее масло-спрей

Нерафинированный сахар

1. Нарезьте яблоки кубиками прим. 1 см.
2. В сотейнике средних размеров смешайте яблоки, масло, коричневый сахар, ваниль, лимонный сок, корицу и соль.
3. Поставьте сотейник на средний огонь и нагревайте, периодически помешивая, пока яблоки не станут мягкими, а сироп не загустеет, прибл. 10 мин.
4. Переложите яблочную смесь в миску и охладите в холодильнике, пока она не остынет, прибл. 20 мин.
5. Выстелите противень бумагой для выпечки.
6. Вымытое яйцо разбейте в небольшую миску и взбейте вилкой.
7. Выложите 1 лист слоеного теста на разделочную доску и разрежьте на 4 равных квадрата.
8. Смажьте каждый квадратик яичной жидкостью. Выложите по 1 столовой ложке яблочной смеси в центр каждого квадрата.
9. Сложите каждый квадрат пополам по диагонали, чтобы получился треугольник. Придавите бока, чтобы не было пузырьков воздуха, и чтобы тесто запечаталось. Вилкой придавите края.
10. Поместите слойки на противень.
11. Повторите описанные выше действия со вторым куском слоеного теста.
12. Приготовив все слойки, отправьте их в холодильник на 30 минут или пока они не застынут, а тесто не станет слегка твердым.
13. Разогрейте духовку. Установите режим AIRFRY/SUPER CONVECTION/175°C/20 минут и нажмите «Старт».
14. Распылите на корзину аэрогриля не пригорающее масло-спрей.
15. Сложите слойки в корзину, смажьте яичной жидкостью и посыпьте сахаром. Сделайте в тесте 3 небольших надреза, старайтесь не проткнуть и не разрезать тесто.
16. После того, как духовка предварительно нагрелась, поместите в нее корзину. Готовьте 20 минут или пока слойки не станут золотисто-коричневыми и воздушными.
17. Подавайте слойки теплыми или комнатной температуры.



Курица по-мексикански с жареной на гриле кукурузой



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element IQ™ System

Sage

Курица по-мексикански с жареной на гриле кукурузой



the Smart Oven™ Air Fryer

 Подготовка 15 минут / Готовка 50 минут

 На 4 порции

2 ст.л. копченой паприки

1 ч.л. порошка чили

1 ч. л. молотого кориандра

2 зубчика чеснока, мелко натертого

3 веточки тимьяна

60 мл оливкового масла

1 ч. л. морской соли

1,3 кг курицы

4 початка кукурузы без шелухи

1 ст.л. мелкой соли

50 г сыра Манчего

80 г сметаны

Для сальсы

3 созревших помидора

1 маленький красный стручковый перец

1/2 лайма, цедра и сок

2 мелко нарезанных пера зеленого лука

20 г extra virgin оливкового масла

1/2 ч. л. морской соли

1. Установите решетку на средней полке. Предварительно разогрейте духовку. Установите режим ROAST/CONVECTION/180°C/50 мин.
2. Всыпьте копченую паприку, порошок чили, молотый кориандр, чеснок, тимьян, оливковое масло и морскую соль в большую миску и все перемешайте.
3. Поместите курицу в маринад и накройте ее.
4. Установите решетку для гриля на жарочный поддон. Выньте курицу из миски и положите ее на решетку кожей вверх.
5. Нанесите оставшийся маринад на курицу, чтобы она хорошо покрылась.
6. Вставьте решетку с курицей в предварительно разогретую духовку и запекайте.
7. Помидоры разрежьте на четвертинки. С помощью ножа удалите из помидоров семена.
8. Нарезьте помидоры кубиками прибл. 5 мм. Сложите в миску.
9. Срежьте верхнюю и нижнюю части перца и нарежьте его кубиками примерно 5 мм. Добавьте к помидорам перец, зеленый лук, цедру и сок лайма, а также оливковое масло. Приправьте морской солью и отложите в сторону.
10. Для приготовления кукурузы поставьте кастрюлю с водой на сильный огонь и доведите до кипения.
11. Когда вода закипит, добавьте мелкую соль. Кипятите в течение 1 мин. Всыпьте кукурузу в кипящую воду и варите 6 минут.
12. Слейте воду и отложите кукурузу в сторону.
13. Выньте курицу из духовки, когда она будет готова. Проверьте степень готовности, вставив нож для очистки овощей в самую толстую часть курицы. Если наконечник горячий, а сок курицы прозрачный, курица готова. Осторожно снимите курицу с решетки и поместите на другой противень, чтобы поддержать ее теплой.
14. Обваляйте кукурузу в курином соке из жарочного поддона. Выложите кукурузу на тарелку. Осторожно перелейте сок из жарочного поддона в емкость и оставьте. Вымойте решетку и жарочный поддон.
15. На чистый жарочный поддон установите чистую решетку и поместите кукурузу на решетку. Вставьте поддон в духовку.
16. Установите духовку на GRILL/HIGH/6 мин.
17. Когда таймер сработает, выньте поддон из духовки и переверните кукурузу. Смажьте кукурузу куриным соком и снова поставьте в духовку. Установите духовку на GRILL/HIGH/4 мин.
18. Разрежьте курицу на четыре части, выложите на сервировочное блюдо с кукурузой, посыпьте кукурузу сыром Манчего. Сбоку на тарелку поставьте сальсу со сметаной.




Поджаренный на гриле лосось в мисо соусе



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

Поджаренный на гриле лосось в мисо соусе

 Подготовка 10 минут / Готовка 12 минут /
Время хранения 24–48 часов



the Smart Oven® Air Fryer

 На 6 порций

Для маринада

120 мл белой пасты мисо
60 мл мирина (сладкой водки)
60 мл саке
2 ст.л. сахара
2 измельченных зубчика чеснока
2 см кусочка очищенного и
измельченного имбиря

Для лосося

4 × 170 г филе лосося, толщиной 2,5 см
2 ст.л. сока лимона или лайма
1 мелко нарезанное перо зеленого лука
для украшения
1 ст.л. морской соли
2 пучка брокколи

1. Смешайте ингредиенты маринада в миске средних размеров и хорошо взбейте. Поместите филе лосося в большой пакет на молнии и полейте маринадом. Поставьте в холодильник на срок от 24 до 48 часов, время от времени переворачивая пакет, чтобы равномерно распределить маринад.
2. Вставьте решетку на среднюю полку. Предварительно разогрейте духовку. Установите режим BAKE/SUPER CONVECTION/200°C/6 минут и нажмите «Старт».
3. Поместите решетку для гриля на противень. Выньте лосось из маринада, следите, чтобы стекли излишки маринада. Оставшийся маринад перелейте в небольшую емкость.
4. Разложите лосось на решетку для гриля на жарочном поддоне и вставьте в предварительно разогретую духовку.
5. Тем временем доведите маринад до кипения, помешивая, на среднем огне в течение 2–3 минут. Снимите сотейник с огня, добавьте сок лимона или лайма и взбейте, чтобы все перемешалось. Отложите в сторону.
6. Когда лосось запечется, оставьте его в духовке, установите режим GRILL/HIGH/4 минуты и нажмите «Старт».
7. Наполните большую кастрюлю водой, поставьте на сильный огонь и доведите воду до кипения.
8. Когда вода закипит, добавьте соль и варите брокколи 2–3 минуты, пока она не станет мягкой. Слейте воду.
9. Когда лосось будет готов, выньте его и подайте с брокколи, приготовленной на пару. Украсьте нарезанным зеленым луком и подайте с маринадом мисо.



Овсяное печенье с шоколадной стружкой и пеканом



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

Овсяное печенье с шоколадной стружкой и пеканом



the Smart Oven® Air Fryer

 Подготовка 20 минут / Готовка 36 минут / Время для подачи 15 минут

 24 штуки

115 г сливочного масла, размягченного

100 г сахарной пудры

100 г коричневого сахара

1 ч. л. ванильного экстракта

1 большое яйцо

160 г пшеничной муки

2 ч. л. разрыхлителя

1/2 ч. л. соли

170 г шоколадной стружки

60 г размельченных половинок пекана

20 г овсяных хлопьев

1. Используя лопатку, поместите масло, сахарную пудру, коричневый сахар и ваниль в чашу миксера. Перемешивайте на средней скорости 2 минуты до бледно-кремового цвета.
2. Добавьте яйцо и взбивайте до однородной массы.
3. Просейте муку, разрыхлитель и соль в миску среднего размера. Затем добавьте в масляную смесь. Смешайте на низкой скорости, перемешивая до однородного состояния.
4. Добавьте шоколадную стружку, орехи пекан и овсяные хлопья и перемешайте на низкой скорости до однородного состояния.
5. Предварительно разогрейте духовку. Установите решетку в нижнее положение. Установите режим BAKE/155°C/SUPER CONVECTION/12 минут и нажмите «Старт».
6. Выстелите форму для пиццы бумагой для выпечки. Из приготовленной смеси сформируйте 8 шариков, для каждого используя столовую ложку смеси с горкой. Равномерно разложите шарики на противне и слегка разровняйте. Когда духовка нагреется, поместите готовые шарики в духовку и запекайте.
7. Когда шарики станут золотисто-коричневыми, выньте их из духовки и охладите на противне в течение 5 минут. Затем переложите на решетку, чтобы они полностью остыли.
8. Повторите процесс с оставшимся тестом, пока не будет использовано все тесто.
9. Когда готовые изделия полностью остынут, переложите их в герметичный контейнер.



Вегетарианская лазанья



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

Вегетарианская лазанья



Подготовка 1 час / Готовка 2½ часа / Время для подачи 15 минут



8 порций



the Smart Oven® Air Fryer

Для овощей

800 г (примерно 2 средних) сладкого картофеля, нарезанного ломтиками толщиной 3 мм

60 мл оливкового масла

1 ст.л. свежих листьев тимьяна

Морская соль, по вкусу

Свежемолотый черный перец, по вкусу

280 г (примерно 2 средних) цуккини, нарезанной продольно, толщиной 2 мм

9 листов лазаньи (быстрого приготовления)

3 зубчика чеснока, раздавленные

1 веточка тимьяна

2 × 400 г консервированных измельченных помидоров

1 ст.л. томатной пасты

1 ст.л. бальзамического уксуса

Соус бешамель

80 г сливочного масла

80 г пшеничной муки

1,1 л молока

1/4 ч. л. молотого мускатного ореха или по вкусу

1 яйцо (60 г), слегка взбитое

200 г тертого сыра пармезан

100 г тертого сыра моцарелла

Для томатного соуса

2 ст.л. оливкового масла

1 мелко нарезанная луковица среднего размера

200 г нарезанных грибов

10 листьев базилика, рваных

1. Разогрейте духовку. Установите режим **BAKE/CONVECTION/200°C/12 минут** и нажмите «Старт».
2. Выложите сладкий картофель в большую миску, добавьте 1 ст.л. оливкового масла и посыпьте половиной тимьяна. Приправить солью и перцем.
3. Выстелите противень бумагой для выпечки. Выложите сладкий картофель на противень в один слой и запекайте партиями в течение 10–12 минут или до размягчения.
4. Отложите, чтобы картофель остыл. На том же противне запекайте оставшийся сладкий картофель.
5. Предварительно разогрейте духовку. Установите режим **BAKE/CONVECTION/200°C/12 мин.** Поместите цуккини в большую миску и смешайте с 1 столовой ложкой масла. Посыпьте второй половиной тимьяна, приправить солью и перцем. Выложите 1/3 слайсов цуккини на жарочный поддон. Поставьте поддон в духовку и запекайте 12 минут или до легкого размягчения. Выньте цуккини из поддона и отложите в сторону. Повторите то же самое с оставшимися слайсами цуккини, пока все не будут готовы.
6. Тем временем нагрейте масло в сковороде средних размеров. Добавьте лук и поджарьте, помешивая, в течение 5 минут или до тех пор, пока он не станет мягким и прозрачным. Добавьте грибы, базилик, чеснок и тимьян и продолжайте жарить, помешивая, в течение 4 минут.
7. Добавьте измельченные помидоры, томатную пасту и бальзамический уксус и доведите до кипения. Уменьшите огонь и тушите 5–10 минут или пока соус не загустеет. Приправьте солью и перцем.
8. Для соуса Бешамель растопите масло в небольшом сотейнике. Добавьте муку и готовьте, помешивая 2 мин или пока смесь не закипит. Постепенно добавляйте молоко, постоянно мешая, пока смесь не закипит и не загустеет. Варить на медленном огне 10 минут. Добавьте мускатный орех и приправьте солью.
9. Снимите соус с огня и добавьте, помешивая венчиком, яйцо и 100 г сыра пармезан.
10. 1/3 томатного соуса выложите на дно формы для выпечки глубиной 7 см и вместимостью 3 л. Сверху наложите 3 листа лазаньи, половину слайсов цуккини, половину сладкого картофеля и соуса Бешамель. Повторите то же самое с 3 листами лазаньи, томатным соусом, оставшимися ломтиками цуккини, ломтиками сладкого картофеля и одной третью соуса Бешамель. Сверху выложите 3 листа пасты, оставшийся томатный соус и соус Бешамель. Посыпьте оставшимися пармезаном и моцареллой.
11. Поместите решетку на нижнюю полку духовки.
12. Предварительно нагрейте духовку. Установите режим **BAKE/CONVECTION/175°C/50 минут** и нажмите «Старт».
13. Когда духовка предварительно нагреется, запекайте лазанью в духовке в течение 50 минут или до тех пор, пока паста не будет готова.
14. Дайте лазанье постоять 15 минут и подавайте.



Лазанья с говядиной



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element IQ™ System

Sage

Лазанья с говядиной

 Подготовка 1 ½ часа / Готовка 45 минут / Время для подачи 20 минут

 на 8 порций



the Smart Oven® Air Fryer

Для мясного соуса

- 1 ст.л. оливкового масла
- 1 большая луковица, мелко нарезанная
- 2 моркови, очищенные и нарезанные кубиками
- 2 стебля сельдерея, мелко нарезанного
- 6 зубчиков чеснока, измельченного
- 1 кг говяжьего фарша
- 2 ч. л. соли
- 1 ч. л. свежемолотого черного перца
- 2 ст. л. красного винного уксуса
- Щепотка сахара
- 1200 г консервированных измельченных помидоров
- 170 г томатной пасты
- 12 г нарезанных свежих листьев базилика

Для соуса Бешамель

- 80 г несоленого масла
- 80 г пшеничной муки
- 1 л жирного молока
- 60 г сыра Пармезан, мелко натертого
- 1 ч. л. морской соли
- ¼ ч. л. свежемолотого черного перца

Для сборки

- 12 листов лазаньи быстрого приготовления
- 100 г тертого сыра моцарелла
- 30 г сыра Пармезан, мелко натертого

1. Поставьте большой глубокий сотейник на средний огонь и влейте оливковое масло, нагрейте 1 мин. Добавьте лук, морковь и сельдерей. готовьте, периодически помешивая, 5–7 мин., пока овощи не начнут размягчаться.
2. Добавьте чеснок и продолжайте готовить, 1–2 мин.
3. Увеличьте огонь до средне-сильного и добавьте говяжий фарш. Разделите мясо деревянной ложкой и перемешивайте в течение 4 минут, пока мясо прожарится, но не подрумянится, приправьте солью и перцем.
4. Добавьте уксус и продолжайте готовить, периодически помешивая, пока уксус почти не испарится. Добавьте сахар, измельченные помидоры и томатную пасту и перемешайте. Доведите до кипения, затем убавьте огонь и тушите без крышки 20 мин.
5. Снимите сотейник с огня. Добавьте базилик и отставьте в сторону.
6. Растопите масло в кастрюле на среднем огне до образования пены. Добавьте муку и готовьте, постоянно взбивая, в течение 1–2 минут или пока смесь не закипит и не будет прилипать к стенкам кастрюли.
7. Снимите кастрюлю с огня и медленно влейте молоко, постоянно взбивая, чтобы не было комочков.
8. Верните кастрюлю на огонь и доведите до кипения. Уменьшите огонь до средне-слабого и готовьте, постоянно помешивая деревянной ложкой, в течение 10 минут или пока соус не загустеет, и мука не пропарится.
9. Снимите кастрюлю с огня и добавьте тертый пармезан, соль и перец.
10. Равномерно распределите ¼ мясного соуса (около 480 мл) на дне формы для выпечки размером приibl. 23 см × 33 см.
11. Поместите 4 листа лазаньи поверх соуса, следя за тем, чтобы они не перекрывали друг друга и не стерли излишки пасты. Нанесите еще 1/3 мясного соуса на пасту, а затем бешамель (около 360 мл).
12. Сделайте еще два слоя пасты, мясного соуса и бешамеля, завершая бешамелем.
13. Посыпьте тертым сыром моцарелла и тертым пармезаном.
14. Вставьте решетку в позицию для выпекания. Предварительно разогрейте духовку. Установите режим BAKE/CONVECTION/175°C/45 минут и нажмите «Старт».
15. Когда духовка разогреется, запекайте лазанью 45 минут или пока сверху не появятся пузырьки и коричневая корочка.
16. Дайте лазанье «отдохнуть» 20 минут перед тем, как ее разрезать и подать на стол.



Яблочный пирог Deep Dish



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

Яблочный пирог Deep Dish



Подготовка 1 час / Готовка 1 час 15 минут / Время для подачи 2½ часа



На 8 порций



the Smart Oven® Air Fryer

Для теста

360 г пшеничной муки
1 ст.л. сахарной пудры
1 ч. л. мелкой соли
225 г холодного несоленого сливочного масла,
нарезанного кубиками по 1 см
120 мл ледяной воды

Для начинки

2,5 кг очищенных яблок Granny Smith,
без сердцевины, нарезанных кружочками
толщиной 5 мм

175 г сахарной пудры
75 г темно-коричневого сахара
1½ ч. л. молотой корицы
½ ч. л. молотого мускатного ореха
½ ч. л. молотого душистого перца
½ ч. л. молотого имбиря
½ ч. л. мелкой соли
2 ст. л. кукурузного крахмала
45 г несоленого сливочного масла

1. В средней миске средних размеров смешайте муку, сахар и соль. Для лучшего смешивания, используйте миксер. Добавьте масло и пальцами втирайте масло в сухие ингредиенты, пока оно не станет напоминать грубые панировочные сухари.
2. Добавьте ледяную воду и аккуратно перемешайте тесто, пока оно не станет однородным. Будьте осторожны, не месите тесто слишком долго.
3. Выложите тесто на слегка посыпанную мукой поверхность и сформируйте шар. Разделите тесто пополам, каждую половинку сформируйте в диск и оберните полиэтиленовой пленкой. Охладите в холодильнике не менее 30 минут.
4. В небольшой миске смешайте 75 г сахарной пудры, коричневый сахар, специи, соль и кукурузный крахмал.
5. Нагрейте большую кастрюлю на среднем огне. Растопите в ней 25 г сливочного масла. Добавьте дольки яблока и оставшиеся 100 г сахара. Перемешайте, чтобы яблоки равномерно покрылись смесью, и тушите в течение 10 минут, чтобы слегка размячить яблоки. Аккуратно помешивайте, чтобы обеспечить равномерное приготовление.
6. Приготовление яблок с сахаром предварительно «стянет» их и предотвратит образование больших пустот, которые часто образуются под запеченной корочкой.
7. Когда яблоки станут мягкими, вылейте жидкость из кастрюли в раковину. Добавьте оставшееся масло и перемешайте, чтобы равномерно покрыть яблоки. Выложите яблоки на противень с бортиками в один слой и остудите до комнатной температуры. Отложите противень, но не выкладывайте яблоки.
8. Раскатайте нижний слой теста примерно до 35 см в диаметре и 3 мм толщины. Осторожно сложите его пополам и положите на дно формы для выпечки глубиной 24 см (глубиной 4 см). Осторожно разверните тесто. Перед нанесением начинки охладите в течение не менее 10 минут.
9. Раскатайте тесто для верхнего слоя до толщины 3 мм. Поместите его в центр листа пергаментной бумаги. Охладите не менее 10 минут.
10. Выньте форму для выпечки с нижним слоем и тесто для верхнего слоя из холодильника. Отложите верхний слой в сторону. Равномерно заполните форму для выпечки яблочной смесью.
11. Удалите верхний слой с бумаги для выпечки и уложите его в форму по центру. Осторожно разверните тесто и защипните края нижнего и верхнего слоев.
12. Используйте кухонные ножницы или острый нож, чтобы равномерно обрезать оба слоя так, чтобы 1 см выступал за край. Зажмите края. Охладите пирог в течение 15 минут, чтобы тесто стало более плотным.
13. Перед запеканием острым ножом сделайте в верхнем слое 4–5 надрезов длиной 5 см для выхода пара.
14. Вставьте решетку в среднее положение. Предварительно разогрейте духовку. Установите режим BAKE/CONVECTION/175°C/1 час, 15 минут и нажмите Старт.
15. Выложите пирог на большой противень и выпекайте до хрустящей, золотисто-коричневой корочки, пока не начнут выделяться пузырьки сока.
16. Выньте пирог из духовки и дайте ему остыть на решетке не менее 2 часов перед подачей.



Пицца с сальми, моцареллой и оливками



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

Пицца с салями, моцареллой и оливками

🕒 Подготовка 20 минут / Готовка 31 минут / Время для подачи 30 минут

🍷 2 пиццы



the Smart Oven™ Air Fryer

Для теста

- 1 ч. л. меда
- 375 мл теплой воды
- 1 ¼ ч. л. быстрорастворимых дрожжей
- 210 г муки
- 45 г желтой кукурузной муки
- 1 ч. л. соли
- 1 ч. л. оливкового масла, для смазки
- Масло-спрей

Для соуса для пиццы

- 240 г очищенных помидоров, консервированных
- ½ ст. л. extra-virgin оливкового масла
- 1 зубчик чеснока, измельченный
- ¼ ч. л. мелкой соли
- ½ ч. л. орегано
- 2 веточки базилика

Для начинки

- 225 г тертого цельномолочного сыра моцарелла
- 170 г тонко нарезанной салями
- 80 г черных оливок без косточек, разрезанных пополам
- ½ пучка базилика, для украшения

1. В небольшой миске растворите мед и воду. Всыпьте дрожжи и дайте постоять 3 минуты.
2. В чашу миксера с насадкой-крюком всыпьте муку, кукурузную муку и соль. Перемешайте на низкой скорости. Добавьте смесь меда, дрожжей и воды и месите 5–7 минут или пока тесто не станет гладким и эластичным.
3. Смажьте миску ½ частью оливкового масла и переложите тесто в миску. Накройте полиэтиленовой пленкой и отложите в сторону на 30 минут.
4. После этого времени смажьте противень оставшимся оливковым маслом. Разделите тесто на 2 круглых шара по 210 г одинакового размера и выложите их на противень. Слегка сбрызните тесто маслом и накройте чистым кухонным полотенцем. Отложите на 30 минут.
5. Поместите все ингредиенты для соуса, кроме базилика, в кухонный комбайн. Перемешайте ингредиенты. С помощью лопатки переложите соус в чашку и добавьте базилик, давая ему настояться в течение 20 минут. Накройте пищевой пленкой и отложите в сторону.
6. Предварительно нагрейте духовку. Установите режим PIZZA/SUPER CONVECTION/210°C/5 минут и нажмите «Старт». Когда духовка предварительно нагреется, вставьте форму для пиццы в положение средней решетки на 5 минут, чтобы разогреть только форму.
7. Раскатайте тесто по размеру формы для пиццы, выньте форму для пиццы из духовки и осторожно выложите тесто на предварительно разогретую форму.
8. Предварительно нагрейте духовку. Установите режим PIZZA/SUPER CONVECTION/210°C/13 минут и нажмите «Старт». Равномерно распределите половину соуса на тесте, оставив край в 1 см. На пиццу выложите половину моцареллы, салями и оливок, и как только нагреется духовка, поместите ее в духовку. Выпекайте 13 минут или пока пицца не станет хрустящей.
9. Выньте пиццу из духовки. Посыпьте листьями базилика.
10. Повторите тот же процесс еще раз с оставшимися тестом и ингредиентами.



Рваная свинина, приготовленная на медленном огне




the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

Рваная свинина, приготовленная на медленном огне



the Smart Oven™ Air Fryer

 Подготовка 15 минут / Готовка 5 часов / Выстаивание в течение ночи

 На 20 порций

Специи для натирания

- 2 ст. л. морской соли
- 2 ст. л. коричневого сахара
- 1 ст. л. копченой паприки
- 1 ч. л. свежемолотого черного перца
- 1 ч. л. хлопьев чили
- ½ ч. л. горчичного порошка
- ¼ ч. л. кайенского перца

Для свинины

- 2,2–2,7 кг свиной лопатки без костей, разрезанной на 4 части
- 1 большая луковица, нарезанная тонкими ломтиками
- 4 зубчика чеснока, очищенных и измельченных
- 300 мл яблочного уксуса

- 60 мл Вустерширского соуса
- 125 мл воды
- Морская соль
- Свежемолотый черный перец

Для соуса барбекю

- 240 мл томатного соуса Пассага
- 80 мл яблочного уксуса
- 60 мл патоки
- 40 мл Вустерширского соуса
- 50 г коричневого сахара
- 1 ч. л. копченой паприки
- ½ зубчика чеснока, измельченного
- 1 ст. л. дижонской горчицы
- Морская соль по вкусу

1. Смешайте ингредиенты специй для натирания мяса в небольшой миске. Натрите свинину смесью специй и переложите в большую миску. Накройте полиэтиленовой пленкой и поставьте в холодильник на ночь.
2. Поместите лук и чеснок в кастрюлю для тушения и выложите сверху свинину. Влейте сок, который скопился в миске.
3. Добавьте яблочный уксус, Вустерширский соус и воду в миску среднего размера, все перемешайте. Полейте этой смесью свинину и накройте крышкой или двумя слоями алюминиевой фольги, придавив по краям для герметизации.
4. Предварительно нагрейте духовку. Вставьте решетку на нижнюю полку. Установите режим SLOW COOK/CONVECTION/HIGH/5 часов и нажмите «Старт».
5. Поставьте кастрюлю для тушения в духовку. Тушите в течение 5 часов или до тех пор, пока свинина не станет мягкой и будет легко разрываться.
6. В кастрюле средних размеров смешайте томатный соус Пассага, яблочный уксус, патоку, Вустерширский соус, коричневый сахар, перец, чеснок и дижонскую горчицу.
7. Готовьте на среднем огне, помешивая, 10 мин или до получения однородной массы.
8. Уменьшите огонь до минимума и варите, периодически помешивая, в течение 40 минут или пока соус не загустеет и не станет каштанового цвета.
9. Приправить по вкусу морской солью. Полностью остудите.
10. Выложите свинину в большую миску и измельчите двумя вилками. Снимите жир с варочной жидкости и верните свинину в кастрюлю.
11. Смажьте свинину 250 мл соусом барбекю и отложите ее на некоторое время, затем разложите свинину на бургеры или булочки. Сверху выложите салат из капусты и халапеньо. Также можно обжарить свинину в масле и положить в лепешки тако.



Морковный салат с йогуртом и морковным песто



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage®

Морковный салат с йогуртом и морковным песто



the Smart Oven® Air Fryer

 Подготовка 20 минут / Готовка 30 минут

 На 4 порции

3 пучка молодой моркови, вымытые, очищенные, с листьями

4 ст.л. оливкового масла

½ пучка плосколистной петрушки

2 ст.л. дукки

1 ст.л. миндаля

1 ст.л. изюма

1 ст.л. тертого пармезана

Морская соль

2 ст.л. виноградного уксуса шардоне

½ ст.л. апельсиновой воды (из цветков апельсина)

Свежемолотый черный перец

150 г греческого йогурта

1 зубчик чеснока, мелко нарезанный

60 г меда

1. Вставьте решетку в среднюю полку. Разогрейте духовку. Установите режим ROAST/CONVECTION/220°C/15 минут и нажмите «Старт».
2. Срежьте с моркови ботву (листья) и отложите морковь в сторону. Выложите ½ ботвы моркови в жарочный поддон, смешайте с 1 столовой ложкой оливкового масла и запекайте 15 минут или пока она не станет слегка хрустящей. Оставшуюся ботву выбросьте.
3. Переложите запеченную ботву моркови в ступку с пестиком. Перетрите ботву и петрушку, затем добавьте чеснок, дукку, миндаль, изюм, пармезан и щепотку соли. Растирайте еще несколько минут, пока смесь не превратится в грубую пасту.
4. Добавьте 2 столовые ложки масла, уксуса и апельсиновой воды и хорошо перемешайте, чтобы получился морковный песто. Накройте и отложите в сторону.
5. Разогрейте духовку. Установите режим ROAST/CONVECTION/200°C/30 минут и нажмите «Старт».
6. Приправить морковь оставшимся оливковым маслом, посолите и поперчите. Поместите в жарочный поддон и запекайте 30 минут или до готовности.
7. Переложите морковь в миску и перемешайте с соусом песто.
8. В миске смешайте йогурт и чеснок, приправьте солью и перцем.
9. Выложите йогурт на сервировочную тарелку, сверху выложите морковь, сбрызните медом и подавайте.



Лимонадные булочки



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

Лимонадные булочки

 Подготовка 15 минут / Готовка 11 минут

 8 булочек



the Smart Oven® Air Fryer

310 г самоподнимающейся муки,
просеянной

75 г сахарной пудры

½ ч. л. соли

155 мл густых сливок

155 мл лимонада

1 ст. л. жирного молока
плюс немного для смазывания булочки

100 г клубничного джема

100 мл двойных сливок

Сахарная пудра, для украшения

1. Предварительно нагрейте духовку. Установите режим BAKE/SUPER CONVECTION/220°C/11 минут и нажмите «Старт».
2. Выстелите форму для выпечки бумагой для выпечки.
3. В чашу миксера с насадкой-лопаткой всыпьте муку, сахар и соль.
4. Добавьте густые сливки, лимонад и молоко и медленно взбивайте, пока смесь не станет однородной.
5. Аккуратно перенесите смесь на рабочий стол.
6. Присыпьте стол мукой. С помощью скалки сформируйте лепешку толщиной 2 см. С помощью ножа диаметром 6 см вырежьте 8 лепешечек и выложите их на противень, выстланный бумагой.
7. Смажьте каждую лепешку молоком.
8. Вставьте лепешки в духовку и запекайте 11 мин.
9. Когда булочки немного остынут, посыпьте их сахарной пудрой через сито. Подавайте с двойными сливками и джемом.



Финиковый пудинг с карамельной подливой



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

Финиковый пудинг с карамельной подливой

 Подготовка 30 минут / Готовка 45 минут

 На 6 порций



the Smart Oven™ Air Fryer

Для пудинга

300 г фиников без косточек
1 ч. л. соды
375 мл холодной воды
150 г размягченного сливочного масла
165 г коричневого сахара
1 ч. л. ванильного экстракта
2 яйца

230 г самоподнимающейся муки
55 г пшеничной муки

Для карамельной подливки.

80 г сливочного масла, размельченного
260 г коричневого сахара
250 мл густых сливок
Двойное сливочное или
ванильное мороженое для подачи

1. Выстелите квадратную форму для выпечки диаметром 23 см бумагой для выпечки.
2. Поместите финики и соду в небольшую кастрюлю с холодной водой. На сильном огне доведите смесь до кипения, а затем уменьшите огонь. Готовьте 2 мин.
3. Перелейте финиковую смесь в миксер и взбейте до однородной массы.
4. Поместите сливочное масло, сахар и ваниль в чашу миксера и взбивайте до получения легкой пышной массы.
5. Во время взбивания добавьте яйца, по одному. Добавьте муку и финиковую смесь и перемешайте до однородной массы. Вылейте смесь для пудинга в подготовленную форму для выпечки.
6. Вставьте решетку в среднюю полку. Предварительно разогрейте духовку. Установите режим BAKE/CONVECTION/160°C/45 минут и нажмите «Старт».
7. Как только духовка нагреется, поместите пудинг в духовку на 45 минут. Чтобы проверить, готов ли он, вставьте шпажку в центр пирога и, если она будет сухой, пудинг готов.
8. Выньте пудинг из духовки, чтобы он остыл, пока готовите карамельную подливу.
9. Поместите масло, коричневый сахар и сливки в небольшую кастрюлю и поставьте на средний огонь, помешивая, пока сахар не растворится. Доведите смесь до кипения и готовьте 8–10 мин или до легкого загустения.
10. Подавайте пудинг теплым с карамельной подливой и двойными сливками или мороженым.



Кальмары с чили в кокосовом соусе в аэрогриле



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System


Sage

Кальмары с чили в кокосовом соусе в аэрогриле



the Smart Oven™ Air Fryer

 Подготовка 30 минут / Готовка 7 минут

 На 4 порции

Для кокосового соуса с чили

- 1 лук-шалот, очищенный, крупно нарезанный
- 2 очищенных зубчика чеснока
- 20 г имбиря, очищенного, крупно нарезанного
- 1 корень кориандра
- 2 длинных красных перца чили, очищенных от семян, крупно нарезанных
- 15 мл рыбного соуса
- 30 мл сока лайма, прибл. 2–3 лайма
- 50 г пальмового сахара
- 50 мл кокосового крема

Для кальмаров

- 500 г свежих кальмаров среднего размера (прибл. 5 трубок кальмаров), очищенные, ножки удалены
- 100 г пшеничной муки
- ½ ч. л. мелкой соли
- 2 слегка взбитых яйца
- 100 г панко крошки
- ½ ч. л. хлопьев чили, по желанию
- Морская соль по вкусу
- Листья кориандра, для украшения
- Нарезанный чили, для украшения
- Не пригорающее масло-спрей

1. Поместите лук-шалот, чеснок, имбирь, корень кориандра и красный перец чили в небольшой кухонный комбайн или в ступку с пестиком и перемешайте до образования пастообразной массы.
2. Добавьте рыбный соус, сок лайма, пальмовый сахар и снова перемешайте.
3. Снимите крышку, добавьте кокосовый крем, снова взбейте и отставьте в сторону. Нарежьте кальмары кольцами шириной 2 см.
4. Насыпьте муку с солью в миску и перемешайте.
5. Разбейте яйца в отдельную миску и взбейте.
6. Поместите панко крошки в другую миску с хлопьями чили и перемешайте, чтобы они равномерно распределились.
7. Хорошо обваляйте в муке 3 кальмара. Затем стряхните кальмары, чтобы удалить излишки муки.
8. Окуните кальмары в яйца, аккуратно обваляйте и выньте, чтобы удалить излишки.
9. Обваляйте кальмары в панко крошке, чтобы образовалась корочка. Осторожно встряхните, чтобы удалить излишки, и выложите на поднос.
10. Повторите процесс с оставшимися кольцами кальмаров.
11. Предварительно нагрейте духовку. Установите режим AIRFRY/SUPER CONVECTION/220°C/5 минут и нажмите «Старт».
12. Обрызгайте корзину для жарки маслом-спреем. Разложите кольца кальмаров в корзине так, чтобы они не соприкасались. Обрызгайте каждый кусочек кальмаров маслом-спреем.
13. Когда духовка разогреется, вставьте кальмары на 5 минут. Выньте кальмары и переверните их. Вставьте обратно в духовку, установите режим AIRFRY/SUPER CONVECTION/220°C/2 минуты и нажмите «Старт».
14. Выложите кальмары на сервировочную тарелку, посыпьте морской солью и украсьте кориандром и перцем чили. Сбоку поставьте соус и сразу же подавайте.



Яблочный пирог с лесными ягодами




the Smart Oven - Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

Яблочный пирог с лесными ягодами



the Smart Oven® Air Fryer

 Подготовка 15 минут / Готовка 1 час

 Пирог 1 × 18 см

100 г сливочного масла комнатной температуры и 1 ст.л. для смазки формы

60 г сахарной пудры

55 г коричневого сахара

½ ч. л. ванильной пасты

1 яйцо

85 г самоподнимающейся муки

85 г самоподнимающейся муки грубого помола

15 г миндальной муки

40 г сыра рикотта

55 мл молока

100 г замороженных ягод, размороженных

100 г красных яблок, *прибл. 2 яблока, очищенных от сердцевин и кожуры. Разрезать пополам, а затем нарезать дольками толщиной 5 мм*

20 г миндаля в хлопьях

Сахарная пудра для подачи

1. Слегка кистью смажьте маслом круглую форму для выпечки диаметром 18 см и выстелите ее бумагой для выпечки.
2. Поместите сливочное масло, сахар и ваниль в чашу миксера и взбивайте до получения легкой пышной массы. Добавьте яйцо и взбейте до однородной массы.
3. Добавьте половину муки и миндальной муки, затем добавьте половину молока и рикотту, перемешайте. Добавьте оставшуюся и миндальную муку с рикоттой и молоком, все перемешайте.
4. Вставьте решетку в нижнюю часть корпуса. Разогрейте духовку в режиме BAKE/SUPER CONVECTION/180°C/55 мин.
5. Равномерно распределите жидкое тесто в форме для выпечки. Посыпьте сверху ягодами. Разложите яблочные дольки сверху пирога.
6. Посыпьте миндальные хлопья по верхним краям пирога.
7. Накройте пирог алюминиевой фольгой и загните края вниз, чтобы фольга зафиксировалась.
8. Поместите пирог в предварительно разогретую духовку.
9. Когда время таймера закончится, снимите фольгу с торта. Установите таймер еще на 10 минут и снова поместите пирог в духовку, чтобы он слегка покрылся корочкой, а миндаль стал хрустящим.
10. По прошествии 10 минут выньте пирог и дайте ему остыть в форме в течение 5 минут. Осторожно переверните пирог и поместите его на решетку на 5–10 минут, чтобы он немного остыл.
11. Выложите на сервировочную тарелку. Посыпьте сахарной пудрой и подайте теплым.



Запеченные итальянские яйца с приготовленным в аэрогриле беконом



*the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System*

Sage

Запеченные итальянские яйца с приготовленным в аэрогриле беконом



the Smart Oven® Air Fryer

 Подготовка 20 минут / Готовка 31 минута

 На 4 порции

1 ст.л. оливкового масла

1 зубчик чеснока, мелко нарезанный

400 мл пассата

6 листиков базилика, крупно нарезанного

140 г ломтиков бекона, нарезанных
полосками толщиной 3 мм

4 яйца

100 г натертой моцареллы

60 г натертого пармезана

40 мл молока

1 ч. л. крупно нарезанной петрушки

1 свежий багет из теста на закваске, для
подачи

1. Поставьте небольшую кастрюлю на средний огонь. Влейте оливковое масло и вложите чеснок, обжарьте, пока чеснок не станет золотисто-коричневым.
2. Добавьте соус пассата и перемешайте деревянной ложкой. Готовьте 10 минут, время от времени помешивая, чтобы соус не прилипал. Добавьте базилик и перемешайте, дав ему возможность впитаться в соус.
3. Разогрейте духовку. Установите режим AIRFRY/SUPER CONVECTION/220°C/8 минут и нажмите «Старт».
4. Поместите бекон в корзину для жарки.
5. Когда духовка будет предварительно нагрета, поместите корзину в аэрогриль. Поставьте жарочный поддон на нижнюю решетку, чтобы в него капал жир бекона. Жарьте бекон до хрустящей корочки. Отложите в сторону.
6. Пока бекон готовится, налейте 60 г теплого соуса пассата на дно 4 формочек по 150 мл. Если вы используете неглубокие формочки, сократите время приготовления.
7. Осторожно разбейте яйцо над соусом в каждой формочке. Посыпьте моцареллой и пармезаном. Залейте сыр в каждой формочке по 10 мл молока.
8. Поместите решетку на среднюю полку. Предварительно разогрейте духовку. Установите режим BAKE/CONVECTION/190°C/9 мин.
9. Когда духовка нагреется, поместите формочки в духовку на решетку и готовьте 9 минут. Когда сработает таймер, переключите духовку на GRILL/HIGH/2 минуты, оставив яйца в духовке. Дайте сыру расплавиться и покрыться золотисто-коричневой корочкой.
10. Поместите бекон обратно в духовку, чтобы разогреть. Установите режим GRILL/HIGH/1 мин.
11. Выньте бекон из духовки и равномерно распределите его по 4 формочкам. Посыпьте нарезанной петрушкой и сразу же подайте с багетом.



Запеченный окунь с фисташковой корочкой



*the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System*

Sage

Запеченный окунь с фисташковой корочкой



the Smart Oven® Air Fryer

 Подготовка 15 минут / Готовка 40 минут

 На 4 порции

850 г – 900 г (около 1 среднего) целого окуня, потрошенного и очищенного от чешуи

2 луковицы фенхеля, нарезать тонкими ломтиками, удалить листья и отложить в сторону

1 пучок укропа

1 пучок петрушки

1 пучок кориандра

1 лимон, только цедра

130 г фисташек

2 ст.л. extra virgin оливкового масла

Морская соль

Свежемолотый черный перец

1. Выстелите противень бумагой для выпечки. Поместите окунь в поддон.
2. Нафаршируйте окуня нарезанным фенхелем, зеленью и цедрой лимона. Приправьте рыбу солью и перцем.
3. В кухонном комбайне смешайте фисташки и листья фенхеля с небольшим количеством оливкового масла. Взбивайте в течение 15–20 секунд или пока не перемешается с более крупной ореховой крошкой. Смесь должна быть устойчивой. Если смесь слишком сухая, сбрызните оливковым маслом и снова взбейте.
4. Распределите фисташковую смесь фисташек по верхней стороне рыбы, чтобы образовалась корочка.
5. Установите решетку в нижнее положение. Предварительно разогрейте духовку. Установите режим BAKE/CONVECTION/180°C/40 мин.
6. Когда духовка нагреется, вставьте рыбу и запекайте 40 минут.
7. Выньте рыбу из духовки. Кончиком ножа сделайте надрез в области головы рыбы. Мякоть должна быть белой, нежной, отделяться от кости, а корочка должна быть твердой. Подавать немедленно.



Запеченная форель и фенхель



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage®

Запеченная форель и фенхель



the Smart Oven® Air Fryer

 Подготовка 20 минут / Готовка 10 минут / Время для подачи 10 минут

 На 4 порции

**2 луковицы фенхеля,
нарезанные ломтиками толщиной 1 см**
1 зубчик чеснока, измельченный
½ коричневого лука, нарезанного
4 веточки укропа, крупно нарезанные
2 ст. л. оливкового масла

**4 порции океанской форели по 170 г,
очищенной, без костей**
Морская соль
Свежемолотый черный перец
1 лимон, нарезанный дольками

1. Смешайте фенхель, чеснок, лук и укроп в миске и сбрызните 1 ст. л. оливкового масла.
2. Вставьте решетку в среднюю полку. Предварительно разогрейте духовку. Установите режим BAKE/SUPER CONVECTION/180°C/10 минут и нажмите «Старт».
3. Выложите смесь фенхеля на дно противня.
4. Приправьте рыбу солью и перцем. Смажьте кожу форели оставшимся оливковым маслом.
5. Положите рыбу на фенхель. Когда духовка разогреется, поместите ее в духовку и готовьте 10 мин.
6. Выньте форель из духовки. Ножиком проткните рыбу под кожу, чтобы убедиться, что она является средней степени готовности.
7. Сразу же подайте форель с дольками лимона.



Свинные ребрышки с сычуаньским перцем




the Smart Oven - Air Fryer
with Element iQ™ System


Sage

Свинные ребрышки с сычуаньским перцем



the Smart Oven™ Air Fryer

 Подготовка 15 минут / Готовка 2 часа 15 минут

 На 6–8 порций

Для тушения

- 120 г меда
- 150 мл устричного соуса
- 100 мл соевого соуса
- 5 листьев лайма
- 50 имбиря, очищенного и нарезанного
- 10 измельченных зубчиков чеснока
- 2 столовые ложки сычуаньского перца
- 250 мл воды
- 1 мелко нарезанная луковица
- 20 г сушеных грибов шиитакэ
- 1 апельсин, цедра и сок
- 2 звездочки аниса

- 3 длинных красных перца чили, разрезанных пополам
- 1,5 кг свиных ребрышек

Для салата

- 50 мл сока лайма
- 1 ст.л. сахарной пудры
- ¼ белокочанной капусты, мелко нарезанной
- 2 моркови, очищенные и нарезанные соломкой
- 1 мелко нарезанная красная луковица
- 50 г ростков фасоли
- ½ пучка кориандра, листья
- ½ пучка мяты, листья оборвать и разорвать пополам

1. Предварительно разогрейте духовку. Установите режим SLOW COOK/CONVECTION/HIGH/и нажмите «Старт». Сократите время до 2 часов.
2. Поместите 80 г меда и все ингредиенты для тушения в форму для запекания или кастрюлю и накройте крышкой или плотно накройте фольгой.
3. Когда духовка нагреется, поместите ребрышки в духовку. Готовьте 2 часа или пока ребра не станут мягкими и легко отделяться от кости.
4. Поместите решетку для гриля на противень. Выньте ребрышки из жидкости для тушения и поместите их на решетку для гриля изогнутой стороной вверх, чтобы они стекали. Слейте жидкость для тушения и отложите в сторону.
5. Смешайте сок лайма и сахар в небольшой миске и взбейте. Отложите в сторону.
6. Поместите все оставшиеся ингредиенты салата в миску и перемешайте.
7. В небольшой миске смешайте оставшийся мед и 60 мл жарочной жидкости.
8. Удалите лишнюю жидкость с жарочного противня и вылейте. Смажьте ребра медовой смесью. Поместите решетку на среднюю полку. Вставьте ребрышки в духовку. Установите режим GRILL/HIGH/8 минут и нажмите «Старт».
9. Выньте ребра из духовки и снова смажьте их медовой смесью. Поместите ребрышки обратно в духовку. Установите режим GRILL/HIGH/4 минуты и нажмите «Старт». Когда ребрышки будут готовы, они должны быть красиво окрашены и покрыты глазурью.
10. Перемешайте салат с лаймом и сахарной заправкой.
11. Подавайте свиные ребрышки с салатом и вареным рисом.



Салат с приготовленными в аэрогриле осенними овощами



the Smart Oven - Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

Салат с приготовленными в аэрогриле осенними овощами



the Smart Oven® Air Fryer



Подготовка 30 минут / Готовка 43 минуты/ Время для подачи 10 минут



4-6 порций

1 небольшой баклажан,
нарезанный дольками толщиной 2 см
Морская соль

1 сладкий картофель, очищенный
от кожуры и нарезанный кубиками
размером 2 см, прибл. 350 г

1 небольшая тыква, очищенная от
кожуры и нарезанная кубиком по 2 см

1 красный лук, очистить и нарезать
дольками

2 зубчика чеснока, нарезанных тонкими
ломтиками

8 шампиньонов

2 красных стручковых перца,
нарезанных полосками по 2 см

2 средние моркови, нарезанные
палочками по 4 см

2 средних цуккини, нарезанных на части
по 4 см, а затем четвертинками

1 ст. л. растительного масла

Для смеси специй

½ ч. л. сушеного орегано

1 ст. л. копченой паприки

1 ч. л. молотого белого перца

1 ч. л. чесночного порошка

½ ч. л. семян фенхеля

2 ч. л. морской соли

Для кускуса

150 г жемчужного кускуса

400 мл овощного бульона

1 ст. л. нарезанной петрушки

Мелкая петрушка для сервировки

1. Выложите ломтики баклажанов на поддон, посолите с обеих сторон и оставьте на 10 минут.
2. Промойте баклажаны под водой и вытрите бумажным полотенцем. Баклажаны нарежьте кубиками размером 2–3 см.
3. Разогрейте духовку. Установите режим AIRFRY/SUPER CONVECTION/200°C/35 минут и нажмите «Старт».
4. Поместите баклажаны, сладкий картофель, тыкву, красный лук, чеснок, грибы, красный перец, морковь и кабачки в большую миску.
5. В небольшой миске смешайте специи и добавьте к овощам с маслом. Перемешайте овощи так, чтобы смесь специй и масла равномерно перемешалась с овощами.
6. Поместите овощи в корзину аэрогриля. После того, как духовка предварительно нагреется, вставьте корзину в духовку, установив режим жарки горячим воздухом, и готовьте в течение 20 минут.
7. Выньте овощи и перемешайте. Поместите их обратно в духовку и продолжайте готовить оставшиеся 15 минут.
8. Сложите жемчужный кускус и влейте овощной бульон в кастрюлю и доведите до кипения. Варите на медленном огне 8 минут или пока кускус не станет мягким. Отложите в сторону.
9. Когда овощи и кускус достигнут комнатной температуры, перемешайте их и добавьте нарезанную петрушку.
10. Выложите на сервировочное блюдо и посыпьте мелкой петрушкой.



Приготовленные в аэрогриле креветки Bang Bang с чили майонезом



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

Приготовленные в аэрогриле креветки Bang Bang с чили майонезом



the Smart Oven™ Air Fryer

 Подготовка 20 минут / Готовка 7 минут

 20 штук

Для креветок

150 г панко крошки

3 яйца

50 г пшеничной муки

½ ч. л. порошка чили

450 г средних сырых креветок,
очищенных, очищенных от хвостов и
кишечек (примерно 20 креветок)

Не пригорающее масло-спрей

Для майонеза с чили

100 г майонеза

3 ч. л. шрирача (тайского соуса)

1 ч. л. сладкого чили-соуса

1 лайм, только цедра

2 тонко нарезанных пера зеленого лука

1. Выложите панировочные сухари в миску.
2. В небольшой миске взбейте яйца.
3. Насыпьте муку в миску с порошком чили и взбейте, чтобы все перемешалось.
4. Хорошо обваляйте креветки в муке.
5. Вынимайте креветки из муки по одной, удаляя излишки муки. Затем обваляйте в яйцах и после этого в смеси крошек. Следите, чтобы крошки полностью покрыли креветки. Слегка постучите по креветкам и выложите их на тарелку.
6. Продолжайте этот процесс, пока все креветки не будут покрыты крошкой. Накройте полиэтиленовой пленкой и поставьте в холодильник до приготовления.
7. Выложите майонез в миску, добавьте соус шрирача и сладкий перец чили и взбейте. Добавьте цедру половинки лайма и взбейте. Накройте полиэтиленовой пленкой и отложите в сторону.
8. Предварительно нагрейте духовку. Установите режим AIRFRY/SUPER CONVECTION/220°C/5 минут и нажмите «Старт».
9. Достаньте креветки из холодильника. Поместите креветки в корзину аэрогриля так, чтобы они не касались друг друга. Полейте креветки слоем масла-спрея. Переверните креветки и повторите с другой стороны, чтобы креветки полностью были покрыты оливковым маслом.
10. Когда духовка нагреется, поместите креветки в режим аэрогриля и готовьте в течение 5 минут.
11. Через 5 минут осторожно выньте корзину из духовки, переверните креветки и снова поместите их в духовку. Установите режим AIRFRY/SUPER CONVECTION/220°C/3 минуты и нажмите «Старт».
12. Выньте креветки и поместите их в большую миску, добавьте 3 столовые ложки майонеза с перцем чили, зеленый лук и перемешайте креветки.
13. Выложите креветки на сервировочное блюдо и посыпьте их цедрой лайма. Выложите оставшийся майонез в формочку и подайте вместе на тарелке. Сразу же подайте креветки.



Пицца с козьим сыром и прошутто




the Smart Oven - Air Fryer
with Element iQ™ System


Sage

Пицца с козьим сыром и прошутто



the Smart Oven™ Air Fryer

 Подготовка 20 минут / Готовка 31 минута / Время для подачи 60 минут

 4-6 порций

Для теста

1 ч. л. меда
375 мл теплой воды
1 ¼ ч. л. быстрорастворимых дрожжей
210 г муки
45 г желтой кукурузной муки
1 ч. л. соли
1 ч. л. оливкового масла, для смазки
Не пригорающее масло-спрей

Для соуса для пиццы

240 г очищенных помидоров,
консервированных
½ ст. л. extra-virgin оливкового масла

1 зубчик чеснока, измельченный

¼ ч. л. мелкой соли

½ ч. л. орегано

2 веточки базилика

Для начинки

240 г свежей моцареллы,
нарезанной крупными кусочками
200 г козьего сыра,
измельченного на крупные кусочки
100 г молодых помидоров Рома,
разрезать пополам
8 ломтиков прошутто
30 г рукколы

1. В небольшой миске растворите мед и воду. Всыпьте дрожжи и дайте постоять 3 минуты.
2. Насыпьте муку, кукурузную муку и соль в чашу миксера с насадкой-крюком для теста. Смешайте на низкой скорости. Добавьте смесь меда, дрожжей и воды и месите на средней скорости 5-7 минут или пока тесто не станет гладким и эластичным.
3. Смажьте миску половиной оливкового масла и переложите в миску тесто. Накройте полиэтиленовой пленкой и дайте постоять 30 минут.
4. После «отдыха» теста смажьте противень оставшимся оливковым маслом. Разделите тесто на 2 круглых шара по 210 г каждый и выложите их на противень. Слегка сбрызните тесто маслом и накройте чистым кухонным полотенцем. Отложите на 30 минут.
5. Поместите все ингредиенты соуса в кухонный комбайн, кроме базилика. Взбейте ингредиенты, чтобы они хорошо перемешались. С помощью лопатки перенесите соус в миску и добавьте базилик, дайте соусу настояться в течение 20 минут. Накройте пищевой пленкой и отложите в сторону.
6. Предварительно нагрейте духовку. Установите режим PIZZA/SUPER CONVECTION/210°C/5 минут и нажмите «Старт». Когда духовка предварительно нагрета, поместите форму для пиццы в положение средней решетки на 5 минут, чтобы разогреть только форму.
7. Раскатайте тесто по размеру формы для пиццы, выньте форму для пиццы из духовки и осторожно выложите тесто на предварительно разогретую форму.
8. Предварительно нагрейте духовку. Установите режим PIZZA/SUPER CONVECTION/210°C/13 минут и нажмите «Старт». Равномерно распределите половину соуса для пиццы на тесте, оставив край толщиной 1 см. Добавьте в пиццу моцареллу, козий сыр и помидоры и предварительно нагретую поместите ее в духовку. Выпекайте 13 минут или пока пицца не станет хрустящей.
9. Выньте пиццу из духовки. Сверху выложите половину нарезанной ветчины прошутто и половину листьев рукколы.
10. Повторите тот же процесс еще раз с оставшимися тестом и ингредиентами.



Марокканская пицца с бараниной



the Smart Oven - Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

Марокканская пицца с бараниной



the Smart Oven™ Air Fryer



Подготовка 35 минут / Готовка 45 минут / Время для подачи 30 минут



На 2 пиццы

Для теста

- 1 ч. л. меда
- 375 мл теплой воды
- 1 ¼ ч. л. быстрорастворимых дрожжей
- 210 г муки
- 45 г желтой кукурузной муки
- 1 ч. л. соли
- 1 ч. л. оливкового масла, для смазки
- Не пригорающее масло-спрей

Для начинки

- 2 ст. л. оливкового масла
- 1 ½ ч. л. специй рас эль ханут
- 2 измельченных зубчика чеснока
- 20 г пасты Харисса
- 1 лимон, только цедра

- Краевая покромка ягненка 400 г
- 250 г «ореховой» тыквы, очищенной и нарезанной кусочками по 3 см
- 120 г тертого сыра моцарелла
- 1 небольшая красная луковица, нарезанная тонкими ломтиками
- 150 г сыра фета, размельченного
- 35 г кедровых орехов, поджаренных
- Морская соль по вкусу
- Свежемолотый черный перец по вкусу
- Листья кориандра для сервировки

Для йогуртовой заправки

- 50 г греческого йогурта
- 1 ½ ст. л. лимонного сока
- 2 ст. л. нарезанной мяты

1. В небольшой миске растворите мед и воду. Всыпьте дрожжи и дайте постоять 3 минуты.
2. Насыпьте муку, кукурузную муку и соль в чашу миксера с насадкой-крюком для теста. Смешайте на низкой скорости. Добавьте смесь меда, дрожжей и воды и месите на средней скорости 5-7 минут или пока тесто не станет гладким и эластичным.
3. Смажьте миску половиной оливкового масла и переложите в миску тесто. Накройте полиэтиленовой пленкой и дайте постоять 30 минут.
4. Смешайте в миске 1 столовую ложку оливкового масла, 1 чайную ложку рас эль ханута, чеснок, пасту Харисса и цедру лимона. Вложите мясо ягненка и хорошо обмажьте ее. Нагрейте мангал на среднем или сильном огне и приготовьте ягненка по 3 минуты с каждой стороны или пока не покроется корочкой. Накройте крышкой и дайте отдохнуть 5 минут. Нарезьте мясо ягненка тонкими ломтиками.
5. Положите нарезанную кубиками тыкву в корзину и готовьте на пару 10-15 минут или до готовности. Как вариант, тыкву можно отварить в воде и хорошо осушить.
6. Разомните тыкву и добавьте оставшееся масло и специи рас эль ханут.
7. Сложите все ингредиенты йогуртовой заправки в небольшую миску и хорошо перемешайте.
8. Смажьте противень с оставшимся оливковым маслом. Разделите тесто на 2 круглых шара по 210 г каждый и выложите на противень. Слегка сбрызните тесто маслом и накройте чистым кухонным полотенцем. Отложите на 30 минут.
9. Предварительно нагрейте духовку. Установите режим PIZZA/SUPER CONVECTION/210°C/5 минут и нажмите «Старт». Когда духовка предварительно нагреется, поместите противень для пиццы в положение средней решетки на 5 минут, чтобы подогреть форму для пиццы.
10. Раскатайте тесто по размеру формы для пиццы, выньте форму для пиццы из духовки и осторожно выложите тесто на предварительно разогретую форму.
11. Предварительно нагрейте духовку. Установите режим PIZZA/SUPER CONVECTION/210°C/15 минут. На основу нанесите 2 столовые ложки тыквенного пюре. Сверху выложите 2 столовые ложки сыра моцарелла, половину красного лука, сыр фета, кедровые орехи и нарезанного ломтиками мяса ягненка. Посыпьте еще 40 г сыра моцарелла и приправьте солью и перцем, и поместите в духовку. Выпекайте 13 минут или пока пицца не станет хрустящей.
12. Выньте пиццу из духовки. Посыпьте кориандром, сбрызните йогуртовой заправкой и сразу же подайте.
13. Повторите тот же процесс еще раз с оставшимися тестом и ингредиентами.



Чизкейк с маракуйей



*the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System*

Sage

Чизкейк с маракуйей



the Smart Oven® Air Fryer

 Подготовка 30 минут / Готовка 50 минут / Время для подачи 8 часов

 Пирог 1–24 см

*250 г диетического печенья,
разрезанного пополам*

*80 г несоленого сливочного масла,
топленого*

*500 г сливочного сыра, нарезанного
кубиками, комнатной температуры*

230 г сахарной пудры

300 г обезжиренной сметаны

3 яйца

1 ч. л. лимонной цедры, прибл. 1 лимон

200 г мякоти маракуйи

1. Распылите не пригорающее масло-спрей на основание и боковые стороны формы для выпечки 24 см и выстелите форму бумагой для выпечки.
2. Используя кухонный комбайн, измельчите печенье в течение 10 секунд или до полного измельчения.
3. Высыпьте измельченное печенье в миску и перемешайте с растопленным маслом. Плотно прижмите бисквитную смесь к основанию формы и поместите в холодильник на 20 минут, чтобы она застыла.
4. Установите решетку на нижнюю полку. Предварительно разогрейте духовку. Установите режим **BAKE/CONVECTION/140°C/50 минут** и нажмите «Старт».
5. Поместите сливочный сыр и сахарную пудру в чашу миксера. Мешайте на средней скорости в течение 3 минут, каждую минуту очищая стенки миски.
6. Добавьте сметану и взбивайте еще 30 секунд на средней скорости.
7. Добавляйте яйца по одному, хорошо взбивая после каждого добавления.
8. Соскребите смесь со стенок миски и добавьте цедру лимона и мякоть маракуйи. Взбивайте еще 30 секунд на низкой скорости.
9. Вылейте смесь в форму и поставьте на противень для пиццы, а затем в духовку на 50 минут. Дайте чизкейку остыть до комнатной температуры, прежде чем перенести его в холодильник на 8 часов или на ночь.



Крамбл с персиком и корицей



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

Крамбл с персиком и корицей



the Smart Oven® Air Fryer

 Подготовка 30 минут / Готовка 30 минут / Время для подачи 5 минут

 На 4 порции

Для приготовления персиков

700 г сахарной пудры

2 л воды

1 ч. л. ванильной пасты

5 свежих персиков

Для смеси специй

1 ч. л. ванильной пасты

1 ст. л. коричневого сахара

½ ч. л. корицы

¼ ч. л. мускатного ореха

Для начинки

50 г пшеничной муки

60 г коричневого сахара

40 г несоленого масла

30 г овсяных хлопьев

60 г измельченных орехов макадамия

20 г сушеного кокоса

1. Обведите контуры дна кастрюли средних размеров на листе бумаги для выпечки и вырежьте круг. Вырежьте очень маленький круг в центре этого контура или бумажной крышки для выхода пара.
2. Поместите сахар, воду и ванильную пасту в кастрюлю и доведите до кипения. Уменьшите огонь.
3. Добавьте персики в кастрюлю и накройте бумажным контуром, готовьте 10 минут или до их мягкости.
4. Выньте персики из варочной жидкости, отложите в сторону и дайте персикам остыть.
5. Смешайте в миске муку, коричневый сахар и масло. Втирайте масло пальцами, пока смесь не станет напоминать грубые панировочные сухари.
6. Добавьте овсяные хлопья, орехи макадамия и кокос и отставьте в сторону.
7. Поместите решетку на среднюю полку. Предварительно разогрейте духовку. Установите режим BAKE/170°C/CONVECTION/20 минут и нажмите «Старт».
8. Удалите кожуру с персиков. Разрежьте их пополам, а затем разрежьте каждую половину на 4 дольки. Положите персики в миску и смешайте с ванильной пастой, коричневым сахаром, корицей и мускатным орехом. Добавьте 2 столовые ложки варочной жидкости и перемешайте. Поместите персики на дно керамической посуды размером 22 × 4 см (прибл.).
9. Посыпьте персики крамблом и поместите в духовку. Выпекать 20 минут или пока верх не станет золотисто-коричневого цвета. Дайте крамблу постоять 5 минут перед подачей на стол. Подавать с ванильным мороженым или двойными сливками.



Пицца с помидорами, базиликом и инжиром



the Smart Oven-Air Fryer
with Element iQ™ System


Sage

Пицца с помидорами, базиликом и инжиром



the Smart Oven® Air Fryer

 Подготовка 30 минут / Готовка 18 минут / Время для подачи 60 минут

 2 пиццы

Для теста

- 1 ч. л. меда
- 375 мл теплой воды
- 1 ¼ ч. л. быстрорастворимых дрожжей
- 210 г хлебопекарной муки
- 45 г желтой кукурузной муки
- 1 ч. л. мелкой соли
- 1 ч. л. оливкового масла,
плюс дополнительная смазка
- Манная крупа для посыпки
- Не пригорающее масло-спрей

Для песто

- 2 пучка листьев базилика
- 45 г кедровых орехов, поджаренных
- 1 зубчик чеснока
- 65 мл extra virgin оливкового масла
- Морская соль, по вкусу
- Свежемолотый черный перец, по вкусу

Для начинки

- 2 помидора,
нарезанных толстыми ломтиками
- 4 помидора Хейрлум,
разрезанных пополам
- 12 ломтиков прошутто
- 2 свежих инжира,
нарезанных четвертинками
- 125 г моцареллы,
тонко нарезанной или рваной

1. В небольшой миске растворите мед и воду. Всыпьте дрожжи и дайте постоять 3 минуты.
2. Всыпьте муку, кукурузную муку и соль в чашу миксера с насадкой-крюком для теста. Смешайте на низкой скорости. Добавьте смесь меда, дрожжей и воды и месите 5–7 минут, пока тесто не станет гладким и эластичным.
3. Смажьте миску оливковым маслом и переложите в миску тесто. Накройте полиэтиленовой пленкой и отложите в сторону на 30 минут.
4. После «отдыха» теста смажьте противень оставшимся оливковым маслом. Разделите тесто на 2 круглых шара по 210 г каждый и выложите их на противень. Слегка сбрызните тесто маслом и накройте чистым кухонным полотенцем. Отложите на 30 минут.
5. Поместите базилик, чеснок и кедровые орехи в кухонный комбайн. Перемешайте. Медленно добавляйте масло и перемешивайте, пока не получится пастообразная смесь. Приправьте по вкусу солью и перцем.
6. Предварительно нагрейте духовку. Установите режим PIZZA/SUPER CONVECTION/210°C/5 минут и нажмите «Старт». Когда духовка предварительно нагреется, поместите форму для пиццы в положение средней решетки на 5 минут, чтобы разогреть только форму.
7. Раскатайте тесто по размеру формы для пиццы, выньте форму для пиццы из духовки и осторожно выложите тесто на предварительно разогретую форму.
8. Предварительно нагрейте духовку. Установите режим PIZZA/SUPER CONVECTION/210°C/13 минут и нажмите «Старт». Равномерно распределите половину соуса на тесте, оставив край толщиной 1 см. Сверху на пиццу выложите половину помидоров, ветчину, инжир и моцареллу и поместите ее в духовку. Выпекать 13 минут или пока пицца не станет хрустящей. Достаньте пиццу из духовки.
9. Повторите тот же процесс еще раз с оставшимися тестом и начинкой.



Пицца с Брезаола и Боккончини



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

Пицца с Брезаола и Боккончини



the Smart Oven® Air Fryer

⌚ Подготовка 20 минут / Готовка 31 минут /
Время для подачи 60 минут

🍷 2 пиццы

Для теста

1 ч. л. меда
375 мл теплой воды
1 ¼ ч. л. быстрорастворимых дрожжей
210 г муки
45 г желтой кукурузной муки
1 ч. л. соли
1 ч. л. оливкового масла, для смазки
Не пригорающее масло-спрей

Для соуса для пиццы

240 г консервированных
очищенных помидоров
½ ст. л. extra-virgin оливкового масла

1 зубчик чеснока, измельченный

¼ ч. л. мелкой соли
½ ч. л. орегано
2 веточки базилика

Для начинки

150 г крупных помидоров черри,
нарезанных пополам
100 г Брезаола, тонко нарезанной
120 г Боккончини, разрезанного пополам
20 мл бальзамического уксуса
50 г листьев рукколы

1. В небольшой миске растворите мед и воду. Всыпьте дрожжи и дайте постоять 3 минуты.
2. Всыпьте муку, кукурузную муку и соль в чашу миксера с насадкой-крюком для теста. Смешайте на низкой скорости. Добавьте смесь меда, дрожжей и воды и месите на средней скорости 5–7 минут или пока тесто не станет гладким и эластичным.
3. Смажьте миску половиной оливкового масла и переложите в миску тесто. Накройте полиэтиленовой пленкой и дайте постоять 30 минут.
4. Смажьте противень оставшимся оливковым маслом. Разделите тесто на 2 круглых шара по 210 г каждый и выложите на противень. Слегка сбрызните тесто маслом и накройте чистым кухонным полотенцем. Отложите на 30 минут.
5. Поместите все ингредиенты соуса в кухонный комбайн, кроме базилика. Взбейте ингредиенты для получения однородной массы. С помощью лопатки соскребите соус в миску и добавьте базилик, дайте ему настояться 20 минут. Накройте его полиэтиленовой пленкой и отложите в сторону.
6. Предварительно нагрейте духовку. Установите режим PIZZA/SUPER CONVECTION/210°C/5 ПИЦЦА/минут и нажмите «Старт». Когда духовка предварительно нагреется, поместите противень для пиццы в положение средней решетки на 5 минут, чтобы подогреть форму для пиццы.
7. Раскатайте тесто по размеру формы для пиццы, выньте форму для пиццы из духовки и осторожно выложите тесто на предварительно разогретую форму.
8. Предварительно нагрейте духовку. Установите режим PIZZA/SUPER CONVECTION/210°C/13 минут и нажмите «Старт». Равномерно распределите половину соуса для пиццы на тесте, оставив край толщиной 1 см. Добавьте половину кусочков Брезаола, помидоры и Боккончини на пиццу и, предварительно разогрев, поместите ее в духовку. Выпекайте 13 минут или пока пицца не станет хрустящей.
9. Повторите тот же процесс еще раз с оставшимися тестом и начинкой.
10. Приправьте пиццу бальзамическим уксусом и выложите на нее листья рукколы.



Роллы с сыром и беконом



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

Роллы с сыром и беконом



the Smart Oven® Air Fryer

 Подготовка 30 минут / Готовка 20 минут /
Время для подачи 20 минут

 6 БОЛЬШИХ ИЛИ 12 МАЛЕНЬКИХ

375 мл теплой воды

60 мл оливкового масла

Сахарная пудра

1 ч. л. мелкой соли

600 г хлебопекарной муки

2 ч. л. сухеных дрожжей

3 ст. л. соуса барбекю

140 г нарезанного кубиками бекона

125 г тертого сыра чеддер

Не пригорающее масло-спрей

1. Поместите воду, оливковое масло, сахар, соль, муку и дрожжи в чашу миксера с насадкой-крюком для теста и месите в течение 3 минут на низкой скорости.
2. Сформируйте из теста шар и поместите его в большую стеклянную миску. Накройте его полиэтиленовой пленкой и поместите в теплое место на 1 час, чтобы тесто поднялось или увеличилось вдвое.
3. Сбрызните противень спреем рапсового масла и застелите бумагой для выпечки.
4. Поместите тесто обратно в миксерную чашу и месите еще 2 минуты на низкой скорости.
5. Выложите тесто на посыпанную мукой поверхность и разрежьте его на 6 или 12 частей. Скатайте каждый кусок в шар и поместите их на выстланный противень, слегка надавите на шарики, чтобы они немного расплющились. Накройте шарики влажным кухонным полотенцем. Дайте шарикам охладиться в течение 20 минут.
6. Установите решетку на среднюю полку. Предварительно разогрейте духовку. Установите режим BAKE/CONVECTION/180°C/20 минут и нажмите «Старт».
7. Равномерно полейте каждый шарик теста соусом барбекю и посыпьте нарезанным кубиками беконом и сыром. После предварительного разогрева поместите роллы в духовку и выпекайте 20 минут.



Сатай из курицы в арахисовом соусе в аэрогриле



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage®

Сатай из курицы в арахисовом соусе в аэрогриле



the Smart Oven™ Air Fryer

Подготовка 30 минут / Готовка 30 минут / Время для подачи 8 часов

8 ШАШЛЫЧКОВ

Для шашлычков

3 ст. л. арахисового масла
2 стебля лимонной травы,
только белые части, тонко нарезанные
2 корня кориандра
2 зубчика чеснока
2 средние головки лука-шалота, мелко нарезанных
2 ч. л. молотой куркумы
2 ч. л. молотого кориандра
½ ч. л. порошка чили
2 ст. л. сахара
2 чайные ложки морской соли
600 г – 700 г куриных бедрышек без кожи и костей

Для арахисового соуса

1 столовая ложка арахисового масла
2 головки лука-шалота, мелко нарезанные

2 корня кориандра, мелко нарезанные
1 длинный красный перец чили без семян, мелко нарезанный
90 г арахисового масла с кусочками арахиса
300 мл кокосового молока
1 ст. л. кесар manis
1 ч. л. соевого соуса

Для салата из огурцов

1 ст. л. сахара
1 ст. л. белого винного уксуса
1 ст. л. кипятка
½ ч. л. морской соли
1 небольшой огурец «Телеграф»
2 небольших головки лука-шалота, мелко нарезанные
¼ пучка кориандра

1. Поместите масло, лемонграсс, корни кориандра, чеснок, лук-шалот, куркуму, молотый кориандр, порошок чили, сахар и соль в кухонный комбайн и перемешайте все ингредиенты до получения однородной массы.
2. Разрежьте куриные бедра продольно пополам и поместите их в миску. Залейте курицу маринадом и хорошо перемешайте до полного покрытия. Накройте миску полиэтиленовой пленкой и уберите в холодильник минимум на 8 часов.
3. Поставьте небольшую кастрюлю на плиту, на средний или сильный огонь. Добавьте арахисовое масло. Когда масло станет горячим, добавьте лук-шалот, имбирь, корни кориандра, чеснок и перец чили. Жарьте до полупрозрачности, прибл. 3–4 минуты.
4. Добавьте арахисовое масло, кокосовое молоко и готовьте 8 минут или до тех пор, пока смесь не превратится в однородную эмульсию и немного уменьшится по количеству.
5. Добавьте кесар manis и соевый соус, накройте крышкой и отложите в сторону до подачи.
6. Установите решетку в положение для жарки горячим воздухом.
7. Предварительно разогрейте духовку. Выберите AIRFRY/SUPER CONVECTION/220 °C/13 минут и нажмите «Старт».
8. Выстелите противень фольгой. Сверху установите решетку для гриля.
9. На каждую шпажку используйте по 2 кусочка курицы.
10. Поместите шпажки на решетку, приложив верх одной к низу другой, а затем меняя направление, чтобы кусочки курицы не касались друг друга.
11. Когда духовка нагреется, вложите шпажки.
12. Через 13 минут достаньте противень из духовки, щипцами переверните шпажки и сразу же верните их обратно в духовку. Установите режим AIRFRY/SUPER CONVECTION/220 °C/7 минут и нажмите «Старт».
13. Пока шашлычки готовятся, всыпьте сахар в небольшую жаропрочную миску, добавьте кипяток и перемешайте, чтобы сахар растворился. Затем добавьте уксус и соль.
14. Тонко нарежьте огурец пополам вдоль, слайсами прибл. толщиной 2 мм. Выложите огурцы в большую миску.
15. Добавьте лук-шалот в миску и перемешайте.
16. Заправьте огурец и лук-шалот уксусной смесью и хорошо перемешайте. листьями кориандра.
17. Осторожно нагрейте арахисовый соус и переложите его в большую формочку. Выложите салат из огурцов в отдельную большую формочку. Положите шашлычки на сервировочную тарелку и сразу подавайте.



Куриный шницель в аэрогриле



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

Куриный шницель в аэрогриле



the Smart Oven™ Air Fryer

 Подготовка 25 минут / Готовка 13 минут

 На 4 порции

**2 большие куриные грудки
без кожи и костей**

100 г пшеничной муки

1 ч. л. мелкой соли

½ ч. л. свежемолотого перца

2 яйца

40 мл молока

150 г панко крошки

**40 г мелко натертого сыра пармезан
(по желанию)**

**Не пригорающее масло-спрей
для готовки**

1. Начиная с самой толстой стороны, положите ладонь на верхнюю часть куриной грудки и разрежьте грудку горизонтально по центру, чтобы получились 2 ровные части. Положите на тарелку и отложите в сторону. Повторите то же самое с другой грудкой и также отложите в сторону. Каждый кусок курицы должен быть прибл. толщиной 1 см. Если кусочки толще, чем 1 см, аккуратно «сожмите» грудку до желаемой толщины.
2. Насыпьте муку в миску среднего размера. Добавьте соль и перец и перемешайте.
3. Вбейте яйца и налейте молоко в отдельную миску среднего размера и взбейте, чтобы получилась яичная смесь.
4. Насыпьте крошки панко и пармезан в другую миску. Смешайте их и посыпьте противень.
5. Обваляйте каждый кусок курицы в муке, приподнимая и удаляя излишки муки. Затем каждый кусок обваляйте в яичной смеси, и следите, чтобы он полностью покрылся смесью. Затем обваляйте курицу в панко с пармезаном, чтобы получился ровный слой. Переложите курицу на тарелку и поставьте в холодильник до обжаривания в аэрогриле.
6. Предварительно нагрейте духовку. Установите режим AIRFRY/SUPER CONVECTION/220°C/9 минут и нажмите «Старт».
7. Поместите курицу в корзину для жарки и хорошо сбрызните масляным спреем с обеих сторон.
8. Когда духовка будет предварительно нагрета, поместите курицу в духовку и готовьте 9 минут.
9. Выньте курицу из духовки и переверните. Поместите ее обратно в духовку, выберите AIRFRY/SUPER CONVECTION/220°C/5 минут и нажмите «Старт». Обжаривайте на горячем воздухе, пока курица не станет хрустящей и полностью готовой.
10. Подавать шницель с жареным картофелем и салатом.



Пирожное Павлова с шоколадным ганашом и лесными ягодами



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage


Пирожное Павлова

с шоколадным ганашом и лесными ягодами



the Smart Oven® Air Fryer

 Подготовка 30 минут / Готовка 1 час 40 минут /
Время для подачи 30 минут

 8–10 порций

Для ганаша Павлова

200 г яичных белков (примерно 8 яиц),
комнатной температуры
400 г сахарной пудры
3 ст. л. кукурузного крахмала
1 ч. л. белого уксуса
1 ч. л. ванильной пасты

Для шоколадного ганаша

350 мл чистых сливок
300 г 70% темного шоколада,
измельченного
1 корзинка клубники для украшения
1 корзинка черники, для украшения

1. Выстелите форму для пиццы бумагой для выпечки, поместите форму для выпечки диаметром 24 см в центр формы для пиццы и с помощью маркера обведите кружок на бумаге. Переверните бумагу для выпечки и опять вложите в форму для пиццы. Предварительно разогрейте духовку. Установите режим BAKE/NO CONVECTION/90°C/1 час 40 минут и нажмите «Старт».
2. Влейте яичные белки в миксер с насадкой для взбивания и взбивайте на средней или высокой скорости до образования мягких пиков. Постепенно добавляйте сахар по 1 столовой ложке, постоянно взбивая, пока сахар не растворится и смесь не станет густой и однородной. Аккуратно перемешайте с пастой из кукурузного крахмала, уксуса и ванили.
3. Используя нож-шпатель, выложите смесь меренги на бумагу в форме для пиццы, сформируйте из меренги круг, а на верхней части меренги - углубления и пики.
4. После того, как духовка разогреется, запекайте меренгу в течение 1 часа 40 минут или пока она не станет хрустящей и сухой. Вычистите миксер.
5. После выпекания выключите духовку и оставьте меренгу в духовке с закрытой дверцей на 30 минут.
6. Влейте сливки в небольшую кастрюлю и поставьте на слабый огонь. Заваривайте крем, пока не появятся маленькие пузырьки и пар, снимите крем с огня.
7. Поместите шоколад в жаропрочную миску и полейте его сливками. Дайте смеси постоять 1 минуту, а затем хорошо перемешайте. Дайте остыть.
8. Поместите ганаш в чашу миксера. Взбейте ганаш насадкой для взбивания до густой и пышной массы. Нанесите ганаш на меренгу и посыпьте свежими ягодами.



Чуррос с корицей и сахаром в аэрогриле



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

Чуррос с корицей и сахаром в аэрогриле



the Smart Oven® Air Fryer

 Подготовка 30 минут / Готовка 20 минут

 15 штук

240 мл воды

15 г несоленого сливочного масла

1 ст. л. сахара

½ ч. л. ванильного экстракта

¼ ч. л. соли

130 г пшеничной муки

1 яйцо

Не пригорающее масло-спрей

Для глазури

55 г несоленого сливочного масла,
топленого

100 г сахарной пудры

½ ч. л. молотой корицы

1. Смешайте воду, масло, сахар, ваниль и соль в большой кастрюле и доведите до кипения на среднем или сильном огне. Сразу же всыпьте муку и перемешайте деревянной ложкой до однородного состояния без комков муки.
2. Перелейте тесто в чашу миксера с лопаточной насадкой. Перемешивайте на средневысокой скорости, пока тесто немного не охладится, около 1 мин. Уменьшите скорость до минимума и добавьте яйцо. После того, как яйцо перемешалось, увеличьте скорость до высокой и взбивайте 10–12 минут или пока внешняя часть чаши не остынет на ощупь.
3. Разогрейте духовку. Установите режим AIRFRY/SUPER CONVECTION/175°C/25 минут и нажмите «Старт».
4. Сбрызните корзину для жарки не пригорающим маслом-спреем. Перелейте тесто в кондитерский мешок с 5-миллиметровым закрытым наконечником в виде звездочки. Ножницами обрежьте кончик мешка и выкладывайте «звездочки» размером в 5 см в корзину.
5. Выпекайте чуррос, пока они не станут коричневыми и хрустящими снаружи, примерно 25 минут.
6. Поместите растопленное масло в миску среднего размера. Смешайте сахар и корицу во второй миске средних размеров.
7. Окуните теплые чуррос в растопленное масло, а затем в сахар с корицей.
8. Сразу же подавайте с шоколадным соусом или dulce de leche (вареной сгущенкой) для макания.



Баклажаны с пармезаном в аэрогриле



the Smart Oven - Air Fryer
with Element iQ™ System


Sage

Баклажаны с пармезаном в аэрогриле



the Smart Oven® Air Fryer

 Подготовка 1 час / Готовка 50 минут

 6 порций

Для баклажана

2 средних баклажана (примерно 450 г)
1 ч. л. морской соли
55 г панировочных сухарей панко
60 г мелко натертого сыра пармезан
1 ч. л. сушеного орегано
½ ч. л. морской соли
¼ ч. л. свежемолотого черного перца
45 г пшеничной муки
2 яйца
2 ст. л. воды
Не пригорающее масло-спрей

Для соуса

790 г мелко нарезанных помидоров
2 ст. л. оливкового масла
2 измельченных зубчика чеснока
½ ч. л. морской соли
½ ч. л. сушеного орегано
Щепотка красного перца

Для сборки

175 г тертого сыра моцарелла
20 г мелко натертого сыра пармезан

1. Нарезьте баклажаны поперек слайсами размером в 1 см. Выложите слайсы одним слоем на поддон и посыпьте ½ чайной ложки соли. Переверните слайсы и посыпьте еще ½ чайной ложки соли. Дайте баклажанам постоять 20 минут, чтобы соль удалила излишки влаги.
2. Смешайте панировочные сухари панко, сыр пармезан, орегано, соль и перец в миске кухонного комбайна. Перемешивайте до мелкого помола, около 15–20 секунд. Переложите в неглубокую миску.
3. Насыпьте муку во вторую неглубокую миску.
4. Взбейте яйца и воду в третьей неглубокой миске.
5. Используйте бумажные полотенца или чистое кухонное полотенце, чтобы высушить слайсы баклажана, прижимая их с обеих сторон, чтобы удалить как можно больше влаги.
6. Готовьте порциями, обвалийте баклажаны в муке и стряхните излишки. Обвалите баклажаны в яичной смеси и дайте стечь излишкам. Затем обвалите их в смеси панко, убедившись, что все стороны слайсов хорошо покрыты крошкой. Оставшуюся смесь панировочных сухарей оставьте для обсыпки верха.
7. Предварительно разогрейте духовку. Установите режим AIRFRY/SUPER CONVECTION/190°C/20 минут и нажмите «Старт».
8. Хорошо опрыскайте корзину для жарки маслом-спреем. Выложите половину баклажанов в корзину одним слоем. Сбрызните баклажаны маслом-спреем. Как только духовка разогреется, вставьте баклажаны и готовьте 20 минут. Повторите то же самое с оставшимися порциями баклажанов.
9. Пока баклажаны готовятся, приготовьте томатный соус. Измельчите помидоры с помощью блендера или в кухонном комбайне.
10. Нагрейте оливковое масло в сковороде средних размеров на среднем огне. Добавьте чеснок и жарьте, постоянно помешивая, примерно 30 секунд, до золотистого цвета. Добавьте помидоры, соль, орегано и хлопья красного перца. Перемешайте.
11. Готовьте соус на медленном огне 10 минут, периодически помешивая. Снять с огня и отставить в сторону.
12. Вставьте решетку в нижнее положение. Предварительно разогрейте духовку. Установите режим BAKE/CONVECTION/200°C/15 минут и нажмите «Старт».
13. На дно формы для запекания налейте 60 мл томатного соуса. Выложите половину слайсов поверх соуса.
14. Посыпьте слайсы половиной моцареллы и половиной пармезана. Ложкой распределите 240 мл томатного соуса поверх сыра.
15. Повторите то же самое с оставшимися баклажанами и моцареллой с половиной пармезана.
16. Выложите сверху 240 мл томатного соуса. Посыпьте оставшимся пармезаном и 2 столовыми ложками смеси панировочных сухарей.
17. Вставьте форму в духовку и выпекайте до золотистого цвета и образования пузырьков 10–15 минут. Дайте баклажанам «отдохнуть» 5 минут перед тем, как разрезать и подать на стол. Подавать с дополнительным томатным соусом.



Фалафель с острым соусом фета в аэрогриле



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System


Sage®

Фалафель с острым соусом фета в аэрогриле



the Smart Oven® Air Fryer

 Подготовка 40 минут / Готовка 15 минут / Время для подачи 8 часов

 12 единиц

Для фалафеля

- 225 г сушеного нута
- 1 л холодной воды
- 15 г листьев итальянской петрушки
- 15 г листьев кориандра
- 6 перьев нарезанных зеленых лукович
- 3 зубчика чеснока, нарезанные дольками
- 1 ст. л. морской соли
- 1 ½ ч. л. молотого тмина
- ¾ ч. л. молотого кориандра
- ¼ ч. л. кайенского перца

Для острого соуса фета

- 250 г качественного сыра фета
- 1 зубчик чеснока, нарезанный
- ½ ч. л. сушеного орегано
- 1 ч. л. хлопьев красного перца
- 60 мл оливкового масла
- 2 ст. л. воды
- 1 ч. л. лимонного сока
- Не пригорающее масло-спрей

1. Промойте нут и поместите его в большую миску. Залейте холодной водой и оставьте на ночь при комнатной температуре. Накройте пищевой пленкой.
2. Промойте нут и процедите через сито с мелкими ячейками, приготовьте остальные ингредиенты.
3. Смешайте нут, петрушку, кориандр, зеленый лук, чеснок и специи в чаше кухонного комбайна. Перемешивайте до мелкого помола, около 30 секунд, останавливаясь, чтобы соскрести стенки миски, по мере необходимости.
4. Перелейте смесь в миску среднего размера, накройте крышкой и поставьте в холодильник на 20 минут.
5. Смешайте сыр фета, чеснок, орегано и красный перец в чаше кухонного комбайна. Перемешивайте ингредиенты, пока смесь не станет однородной, около 30 секунд. Соскребите со стенок чаши.
6. При работающем миксере медленно добавляйте оливковое масло и перемешивайте до получения однородной массы.
7. Смешайте воду и лимонный сок в небольшой миске. При работающем миксере добавьте смесь лимонного сока и перемешивайте до готовности соуса. Отложите соус. Приготовьте фалафель.
8. Выложите две столовые ложки фалафеля с горкой и аккуратно сформируйте слегка приплюснутый шарик. Хорошо опрыскайте корзину для жарки не пригорающим маслом-спреем. Равномерно разложите весь фалафель в корзине для жарки.
9. Предварительно нагрейте духовку. Установите режим AIRFRY/SUPER CONVECTION/230°C/15 минут и нажмите «Старт».
10. Когда духовка разогреется, поместите фалафель в аэрогриль и готовьте, пока они не подрумянятся и не станут хрустящими.
11. Сразу же подавайте с острым соусом фета.



Куриная грудка на гриле с зеленым салатом и травами



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

Куриная грудка на гриле с зеленым салатом и травами



the Smart Oven® Air Fryer



Подготовка 30 минут / Готовка 6 минут / Время для подачи 2 часа



4 порции

Для курицы

100 мл *extra virgin* оливкового масла
1 зубчик чеснока, мелко нарезанный
1 веточка розмарина,
мелко нарезанные листья
1 лимон без цедры
Сок ½ лимона
1 пучок базилика,
только листья, крупно нарезанный
1 пучок плоской петрушки,
листья, крупно нарезанные
2 куриные грудки без костей и кожи,
с маслом

Для салата

1 огурец «Телеграф», очищенный и
нарезанный (кубиками 1 см)
2 нарезанных зеленых стручковых перца
(кубиками 1 см)
1 авокадо, очищенный и нарезанный
(кубиками 1 см)
2 стебля сельдерея, очищенных и
нарезанных ломтиками (2 мм)
½ красного лука, мелко нарезанного
100 г греческого сыра фета
2 ст. л. дукки
1 ч. л. морской соли

1. В чашу миксера налейте 50 мл оливкового масла с чесноком, розмарином и цедрой лимона. Добавьте в чашу половину базилика, половину листьев петрушки и половину лимонного сока. Положите курицу в чашу и хорошо накройте.
2. Накройте чашу полиэтиленовой пленкой. Поместите ее в холодильник и дайте курице промариноваться от 30 минут до 2 часов.
3. В чашу сложите огурец, перец, авокадо, сельдерея, лук и оставшиеся листья базилика и петрушки.
4. Раскрошите фету для салата и отложите.
5. Достаньте курицу из холодильника и слейте излишки маринада. Поместите решетку для гриля на форму для выпечки и выложите курицу так, чтобы она не переворачивалась.
6. Вставьте решетку в верхнее положение. Установите режим GRILL/HIGH/6 минут и нажмите «Старт».
7. Выньте форму и переверните курицу. Вставьте обратно в духовку. Установите режим GRILL/HIGH/2 минуты и нажмите «Старт». Выньте из духовки, когда она будет полностью готова. Проверьте степень готовности, вставив деревянную шпажку в самую толстую часть курицы. Если шпажка сухая, а сок курицы прозрачный, курица готова.
8. Пока курица готовится на гриле, налейте оставшийся лимонный сок в чашу и взбейте оставшееся оливковое масло. Заправьте салат прибл. 2/3 лимонной заправки, 1 столовую ложку дукки и морской солью.
9. Выложите салат в большую сервировочную тарелку. Нарезьте куриную грудку кусочками шириной 3 см и выложите на салат. Полейте оставшейся заправкой и посыпьте оставшейся дуккой. Сразу же подайте.



Салат из халуми, персика и фенхеля на гриле



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

Салат из халуми, персика и фенхеля на гриле



the Smart Oven® Air Fryer

 Подготовка 30 минут / Готовка 20 минут

 4 порции

Для салата

375 мл воды

1 ст. л. оливкового масла

150 г жемчужного (израильского) кускуса

¼ ч. л. морской соли

40 г кедровых орехов

2 головки фенхеля

2 персика

½ пучка базилика, листья

½ пучка петрушки, листья

¼ пучка укропа, мелкие веточки

225 г халуми

Для заправки

1 ст. л. гранатовой патоки

1 ст. л. уксуса шардоне

1 ст. л. extra virgin оливкового масла

Свежемолотый черный перец по вкусу

½ ч. л. морской соли

1. Налейте воду и 1 чайную ложку оливкового масла в небольшую кастрюлю и доведите до кипения. Добавьте кускус в кастрюлю и тушите 8 минут, пока кускус не станет мягким, а вода не испарится.
2. Достаньте кускус из кастрюли и поместите его в миску. Добавьте морскую соль и еще 1 чайную ложку оливкового масла, перемешивая с кускусом. Накройте миску полиэтиленовой пленкой и проделайте несколько небольших отверстий для выхода пара. Поставьте миску в холодильник, чтобы кускус остыл.
3. Установите решетку на среднюю полку. Предварительно разогрейте духовку. Установите режим ROAST/CONVECTION/180°C/4 минуты и нажмите «Старт».
4. Поместите кедровые орехи на противень. Когда духовка нагреется, вставьте противень с орехами и запекайте в течение 4 минут или до золотистого цвета. Достаньте из духовки и дайте остыть.
5. Тонко порежьте фенхель, используя овощерезку, и поместите его в чашу. Залейте холодной водой.
6. Поместите кускус в большую миску, разделяя кончиками пальцев слипшиеся куски кускуса.
7. Разрежьте каждый персик пополам, а затем на 8 долек, без косточки. Поместите дольки в миску с кускусом. Разрежьте листья базилика и петрушки примерно пополам, чтобы листья были достаточно большими, и добавьте в миску.
8. Слейте воду и хорошо просушите фенхель. Добавьте фенхель и укроп в кускус и хорошо перемешайте.
9. Поместите гранатовую патоку, уксус и extra virgin оливковое масло в миску и взбейте, чтобы получилась заправка.
10. Нарежьте халуми ломтиками толщиной прим. 5 мм.
11. Установите решетку для гриля на противень. Распределите халуми по поддону и смажьте обе стороны каждого ломтика оставшимся оливковым маслом и размолотым черным перцем.
12. Установите духовку на GRILL/HIGH/4 минуты.
13. Поместите халуми в духовку. Когда время таймера истечет, снимите противень, переверните халуми лопаткой и снова поместите в духовку.
14. Установите духовку на GRILL/HIGH/3 минуты.
15. Добавьте заправку и морскую соль в миску с кускусом и хорошо перемешайте.
16. Когда халуми приготовятся на гриле, осторожно снимите их с гриля, сломайте каждый кусок пополам и добавьте в салат.



Каре ягненка с чесноком и розмарином



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage®

Каре ягненка с чесноком и розмарином



the Smart Oven® Air Fryer

 Подготовка 15 минут / Готовка 30 минут / Время для подачи 40 минут

 4 порции

2 × 750 г - 800 г каре ягненка
(по 8 котлет в каждой порции)
обрезанные, очищенные

2 нарезанных зубчика чеснока

2 длинные веточки свежего розмарина

80 г меда

80 г зернистой горчицы

1. С помощью небольшого острого ножа сделайте небольшие надрезы в верхней части мяса между костями. Вставьте в надрезы дольки чеснока и небольшие кусочки розмарина.
2. Чтобы приготовить маринад, взбейте мед и зернистую горчицу и смажьте решетку для ягненка. Накройте мясо пищевой пленкой и оставьте мариноваться на 20 минут - 2 часа в холодильнике.
3. Поместите решетку в прорезь для жарки. Предварительно разогрейте духовку. Установите режим ROAST/SUPER CONVECTION/ 180°C/30 минут и нажмите «Старт».
4. Поместите решетку для гриля на противень, а на решетку мясо ягненка. Смажьте маринадом мясо непосредственно перед тем, как вставить в духовку.
5. После того, как духовка разогреется, вставьте мясо, готовьте 20 минут, затем выньте мясо и полейте маринадом. Поставьте ягненка обратно в духовку и готовьте оставшиеся 10 минут.
6. Выньте противень из духовки и дайте «отдохнуть» мясу в теплом месте 15 минут.
7. Разрежьте каждый кусок мяса пополам или, как вариант, на отдельные котлеты.



Рулъки ягненка с ragu



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System


Sage®

Рульки ягненка с рагу



the Smart Oven® Air Fryer

 Подготовка 20 минут / Готовка 4 часа

 4 порции

2 ст. л. оливкового масла

4 рульки ягненка

*4 небольших коричневых луковицы,
очищенных и нарезанных кубиками
прибл. 2 см*

700 г томата пассата

1 небольшая банка анчоусов

200 г нарезанной панчетты

*1 пучок петрушки, мелко нарезанный,
плюс для украшения*

1 пучок орегано, крупно нарезанный

2 ч. л. розмарина

2 ч. л. хлопьев чили

*1 большой сладкий картофель,
очищенный и нарезанный крупными
кусочками*

240 мл воды

1. Поставьте чугунную или керамическую кастрюлю на средний огонь и добавьте оливковое масло. Вложите рульки ягненка и готовьте по 8–10 минут с каждой стороны или до тех пор, пока они равномерно не подрумянятся со всех сторон. Выньте рульки из кастрюли и отложите в сторону.
2. Предварительно разогрейте духовку. Установите режим SLOW COOK/HIGH/4 часа и нажмите «Старт».
3. Добавьте лук и готовьте на 3 минуты или пока он не подрумянится. Положите в кастрюлю рульки ягненка.
4. Влейте пассату и доведите до кипения.
5. Добавьте анчоусы, панчетту, петрушку, орегано, розмарин, хлопья чили, сладкий картофель и воду. Накройте крышкой или дважды оберните фольгой, чтобы обеспечить плотное прилегание.
6. Когда предварительный нагрев завершится, поместите кастрюлю в духовку и тушите в течение 4 часов или пока мясо не станет очень мягким и не будет отделяться от костей.
7. Посыпать мелко нарезанной петрушкой и подавать.



Кексы с лимоном и маком



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System


Sage

Кексы с лимоном и маком



the Smart Oven® Air Fryer

 Подготовка 20 минут / Готовка 34 минут

 12 кексов

40 мл молока

1 ½ ст. л. мака

85 г сливочного масла, размягченного

155 г сахарной пудры, просеянной

1 яйцо

2 ст. л. лимонного сока

1 ½ ч. л. цедры лимона

185 г самоподнимающейся муки

25 г сахарной пудры, для подачи

Двойные или взбитые сливки для подачи

1. Смешайте молоко и мак в горшочке и дайте постоять 20 минут.
2. Поместите решетку на среднюю полку. Предварительно разогрейте духовку. Установите режим BAKE/CONVECTION/170°C/17 минут и нажмите «Старт».
3. Вставьте бумажные формы для кексов в формы для кексов с отверстиями 2 × 6.
4. Поместите масло и сахар в чашу миксера и взбивайте примерно 3 минуты на средней высокой скорости до светло-кремовой консистенции, каждую минуту соскребая крем со стенок.
5. Добавьте яйцо и хорошо взбейте, примерно 1 мин.
6. Добавьте лимонный сок и цедру, муку, молоко и смесь мака на низкой скорости, пока не получится однородная масса.
7. Равномерно выложите лопаткой в подготовленные формы для кексов.
8. Когда предварительный нагрев закончится, поместите первый противень в духовку и выпекайте 17 минут, или пока не удастся аккуратно вынуть стержень. Повторите то же самое со вторым противнем для кексов. Дайте им остыть.
9. Равномерно посыпьте сахарной пудрой и подайте с ложкой двойных или взбитых сливок.



Низкоуглеводная пицца пепперони



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System


Sage

Низкоуглеводная пицца пепперони



the Smart Oven™ Air Fryer

 Подготовка 20 минут / Готовка 44 минут

 2 пиццы

Для теста

2 яйца

4 ст. л. кокосового масла

120 мл миндального молока

260 г миндальной муки

130 г крахмальной муки аррорут

1 ½ ч. л. разрыхлителя

1 ч. л. морской соли

Для соуса для пиццы

240 г консервированных очищенных помидоров

½ ст. л. extra virgin оливкового масла

1 зубчик чеснока, измельченный

¼ ч. л. мелкой соли

½ ч. л. орегано

2 веточки базилика

Для начинки

1 ч. л. оливкового масла

100 г пепперони, нарезанного ломтиками

10 помидоров черри, разрезанных пополам

¼ пучка петрушки, крупно нарезанных

100 г боккончини

30 г сыра пармезан

¼ пучка листьев петрушки, для подачи

1. Установите решетку на среднюю полку. Предварительно разогрейте духовку. Установите режим PIZZA/SUPER CONVECTION/210°C/6 минут и нажмите «Старт».
2. Выстелите форму для пиццы бумагой для выпечки.
3. В миске средних размеров смешайте яйца, масло и миндальное молоко и взбейте. Поместите миндальную муку, крахмальную муку аррорут, разрыхлитель и соль в чашу с насадкой-лопаткой. Смешайте на низкой скорости. Добавьте яичную смесь и взбивайте на средней скорости 5–7 минут или пока тесто не станет гладким и эластичным.
4. Выложите половину смеси на выстланную сковороду и равномерно распределите смесь ступенчатым ножом-лопаткой, прибл. 5 мм.
5. Когда духовка разогреется, вставьте основу для пиццы и выпекайте 6 минут или пока она не станет слегка коричневой.
6. Переверните основу для пиццы, выложите ее на бумагу и поставьте снова в духовку. Установите режим PIZZA/SUPER CONVECTION/210°C/2 минуты и нажмите «Старт». Выпекайте до готовности.
7. Выньте основу для пиццы из духовки и отложите в сторону. Повторите процесс с оставшимся тестом.
8. Поместите ингредиенты соуса в кухонный комбайн, кроме базилика. Взбейте ингредиенты до однородной смеси. С помощью лопатки соскребите соус в миску и добавьте базилик, дайте настояться 20 минут. Накройте соус полиэтиленовой пленкой и отложите в сторону.
9. Предварительно нагрейте духовку. Установите режим PIZZA/SUPER CONVECTION/210°C/14 минут и нажмите «Старт». Форму для пиццы слегка смажьте оливковым маслом и выложите сверху готовую основу. Равномерно распределите половину соуса для пиццы на тесто, оставив край толщиной 1 см. Выложите на пиццу половину кусочков пепперони, помидоры и боккончини и, предварительно разогрев, вставьте ее в духовку. Выпекать 14 минут или пока пицца не станет хрустящей.
10. Повторите тот же процесс с оставшимся тестом и начинкой.
11. Мелко натрите пиццу пармезаном, посыпьте листьями петрушки и сбрызните оливковым маслом.



Пицца с прошутто, артишоком и песто



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System


Sage

Пицца с прошутто, артишоком и песто



the Smart Oven® Air Fryer

 Подготовка 30 минут / Готовка 31 минут

 2 пиццы

Для теста

- 1 ч. л. меда
- 375 мл теплой воды
- 1 ¼ ч. л. быстрорастворимых дрожжей
- 210 г муки
- 45 г желтой кукурузной муки
- 1 ч. л. соли
- 1 ч. л. оливкового масла, для смазки
- Не пригорающее масло-спрей

Для песто

- 2 пучка листьев базилика
- 50 г кедровых орехов, поджаренных
- 3 зубчика чеснока

125 мл extra virgin оливкового масла,
плюс для дополнительного слоя

Морская соль

50 г тертого сыра пармезан

Для начинки

- 12 ломтиков прошутто, рваных
- 200 г моцареллы из буйволиного молока, рваной
- 4 нарезанных корзинки артишоков
- 70 г полусушеных помидоров
- 60 г оливок Каламата без косточек

1. В небольшой миске растворите мед и воду. Всыпьте дрожжи и дайте постоять 3 минуты.
2. Насыпьте муку, кукурузную муку и соль в чашу миксера с насадкой-крюк для теста. Смешайте на низкой скорости. Добавьте смесь меда, дрожжей и воды и месите 5–7 минут, пока тесто не станет гладким и эластичным.
3. Смажьте миску ½ оливкового масла и переложите тесто в миску. Накройте полиэтиленовой пленкой и отложите в сторону на 30 минут.
4. После «отдыха» теста смажьте противень оставшимся оливковым маслом. Разделите тесто на 2 круглых шара по 210 г каждый и выложите их на противень. Слегка сбрызните тесто маслом и накройте чистым кухонным полотенцем. Отложите в сторону на 30 минут.
5. Поместите базилик, кедровые орехи, чеснок, масло и соль в кухонный комбайн. Мешайте до образования однородной смеси. Добавьте пармезан и снова хорошо перемешайте. Хранить в герметичном контейнере с оливковым маслом сверху.
6. Предварительно нагрейте духовку. Установите режим PIZZA/SUPER CONVECTION/210°C/5 минут и нажмите «Старт». Когда духовка предварительно нагреется, поместите форму для пиццы в положение средней решетки на 5 минут, чтобы разогреть только форму.
7. Раскатайте тесто по размеру формы для пиццы, выньте форму для пиццы из духовки и осторожно выложите тесто на предварительно разогретую форму.
8. Предварительно нагрейте духовку. Установите режим PIZZA/SUPER CONVECTION/210°C/13 минут и нажмите «Старт». Выложите половину песто на основу пиццы и равномерно распределите. Сверху выложите половину ветчины прошутто, моцареллу, артишоки, помидоры и оливки и поместите ее в духовку. Выпекайте 13 минут или пока пицца не станет хрустящей. Достаньте пиццу из духовки.
9. Повторите тот же процесс с оставшимся тестом и ингредиентами.



Лодочки салата -латук с лопаткой ягненка



the Smart Oven - Air Fryer
with Element iQ™ System


Sage

Лодочки салата-латук с лопаткой ягненка



the Smart Oven® Air Fryer

 Подготовка 30 минут / Готовка 4 часа / Время для подачи 2 часа

 4–6 порций

Для маринада

- 80 мл меда
- 1 ст. л. кокосового масла
- Щепотка соли
- 1 коричневый лук, крупно нарезанный
- 4 зубчика чеснока, измельченного

Для лопатки ягненка

- 2 ст. л. оливкового масла
- 1 × 1,7 кг лопатка ягненка без кости
- 1 коричневый лук, крупно нарезанный
- 2 крупные моркови, нарезанные кубиками
- 1 головка чеснока, разрезанная пополам
- 500 мл говяжьего бульона
- 5 фиников без косточек

Соль

- Листья салата
- 1 ливанский огурец, очищенный от семян и разрезанный кубиками ½ см
- 1 авокадо, кубики ½ см
- 8 крупных помидоров черри, нарезанных ломтиками
- Перец

1. В кухонном комбайне смешайте мед, кокосовое масло, соль, лук и чеснок. Перемешивайте до измельчения ингредиентов.
2. Поместите лопатку ягненка в стеклянную или пластиковую емкость. Натрите лопатку ягненка маринадом, накройте крышкой и поставьте в холодильник минимум на 2 часа.
3. Разогрейте духовку. Установите режим SLOW COOK/HIGH/4 часа и нажмите «Старт».
4. Нагрейте масло в чугунной сковороде на среднем или сильном огне в течение 1 мин. Добавьте лопатку ягненка и жарьте по 3–5 минут с каждой стороны или пока не подрумянится с обеих сторон. Выньте лопатку из сковороды и отложите в сторону.
5. Добавьте лук, морковь, чеснок и готовьте 5 минут или пока овощи не начнут размягчаться, снова переложите ягненка в сковороду.
6. Влейте говяжий бульон. Осторожно деревянной ложкой соскребите со дна сковороды накипь, которая скопилась на дне. Добавьте финики. Накройте крышкой или оберните двойной фольгой.
7. Когда предварительный нагрев завершится, поместите чугунную сковороду в духовку на 4 часа. Мясо должно быть нежным и отходить от кости.
8. Снимите лопатку ягненка с кости и поместите ее в миску. Слейте всю готовую жидкость в небольшую миску и при необходимости добавьте немного на лопатку ягненка.
9. Наполните листья салата тушеным ягненком, огурцом, авокадо, помидорами и свежемолотым перцем и подавайте.



Медленно обжаренная лопатка ягненка с салатом из помидоров и оливок



*the Smart Oven - Air Fryer
with Element iQ™ System*

Sage

Медленно обжаренная лопатка ягненка с салатом из помидоров и оливок



the Smart Oven® Air Fryer

🕒 Подготовка 15 минут / Готовка 4 минут / Время выстаивания от 4 часов или всю ночь

🍴 4-6 порций

500 г греческого йогурта
2 зубчика чеснока, мелко натертого
1 лимон без цедры
¼ пучка тимьяна
2 корня кориандра, мелко нарезанные
1 ч. л. морской соли
1 ч. л. свежемолотого черного перца,
плюс дополнительно для приправы
1 × 2,7 кг лопатка ягненка, с косточкой

Для помидорного салата

3 созревших помидора
1 огурец «Телеграф» без семян,
кубиками 2 см
½ мелко нарезанного красного лука

50 г маринованных перцев чили,
крупно нарезанных
100 г жареного перца, кубиками 2 см
70 г оливок Каламата без косточек
½ пучка петрушки, крупно нарезанной
40 мл extra virgin оливкового масла
15 мл лимонного сока
½ чайной ложки морской соли

Для питы

4 питы
1 зубчик чеснока, мелко натертый
20 мл extra virgin оливкового

1. В большой миске взбейте 350 г йогурта, чеснок, цедру лимона, тимьян, корни кориандра, морскую соль и измельченный черный перец.
2. Поместите лопатку ягненка в миску и залейте йогуртовым маринадом. Накройте полиэтиленовой пленкой и поместите в холодильник для маринования, на 4 часа или на всю ночь.
3. Поместите лопатку ягненка на противень жирной стороной вверх. Снова натрите маринадом верхнюю часть лопатки, чтобы покрыть ее слоем толщиной около 1 см.
4. Вставьте решетку в нижнее положение. Предварительно разогрейте духовку. Установите режим ROAST/CONVECTION/140°C/3 часа. Плотно накройте противень с ягненком фольгой.
5. Как только духовка нагреется, поместите ягненка в духовку и готовьте 3 часа.
6. Выньте ягненка из духовки. Установите режим духовки на ROAST/CONVECTION/140°C/1 час.
7. Удалите фольгу и снова поставьте в духовку. Готовьте 1 час раскрытым для образования корочки.
8. Когда корочка хорошо сформируется, достаньте ягненка из духовки и дайте постоять не менее 20 минут.
9. Порежьте помидоры пополам, а затем на 3 дольки и поместите их в большую миску. Добавьте огурец, лук, чили, перец, оливки и петрушку.
10. В отдельной миске смешайте оливковое масло и лимонный сок. Добавьте в салат, приправьте солью и перцем.
11. Смешайте чеснок и оливковое масло. Смажьте каждый кусок питы масляной смесью и поместите 2 куса на форму для пидцы.
12. Установите духовку на GRILL/HIGH/1 мин, обжарьте питу и повторите с двумя оставшимися кусками.
13. Разрежьте питу на четвертинки.
14. Для подачи на стол снимите мясо ягненка с кости и порежьте на более мелкие куски, подавать с салатом, поджаренной на гриле питой и оставшимся йогуртом сбоку.




Приготовленные в аэрогриле дольки сладкого картофеля




*the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System*

Sage

Приготовленные в аэрогриле дольки сладкого картофеля

 Подготовка 20 минут / Готовка 1 час 10 минут /
Время для подачи 30 минут

 4–6 порций



the Smart Oven™ Air Fryer

1,2 кг сладкого картофеля, неочищенного
1 ч. л. копченой паприки
½ ч. л. кайенского перца
1 ст. л. смеси специй каджун
1 ч. л. морской соли,
плюс дополнительно для приправы

1 ч. л. измельченного черного перца
1 ч. л. молотого тмина
1 ч. л. молотого кориандра
3 ст. л. оливкового масла
Масло-спрей

1. Вымойте сладкий картофель и нарежьте дольками (примерно 2–3 см).
2. Сложите сладкий картофель в большую кастрюлю и залейте холодной водой. Доведите до кипения и варите, пока картофель не станет мягче, но останется все еще твердым, около 5 минут.
3. Слейте картофель на дуршлаг. Выложите на сухую ткань, чтобы он остыл и просох прилб. 30 минут.
4. Разогрейте духовку. Установите режим AIRFRY/CONVECTION/200°C/20 минут и нажмите «Старт».
5. Смешайте в миске все специи и соль с оливковым маслом.
6. Смажьте корзину аэрогриля маслом. Сложите дольки в смесь специй и перемешайте до полного обволакивания. Выложите половину долек одним слоем и вставьте в духовку. Готовьте 30 минут или до хрустящей корочки.
7. Выложите приготовленный сладкий картофель на бумажные полотенца, чтобы избавиться от излишнего масла.
8. Поместите вторую порцию ломтиков сладкого картофеля в духовку и повторите процесс приготовления.
9. В течение последних 3 минут приготовления второй порции сладкого картофеля на противень установите решетку для гриля и поместите первую партию сладкого картофеля на решетку, затем снова вставьте в духовку для подогрева.
10. Выложите вторую порцию ломтиков сладкого картофеля на бумажные полотенца. Приправьте морской солью и сразу же подавайте.



Тройное шоколадное печенье



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage®

Тройное шоколадное печенье



the Smart Oven® Air Fryer

 Подготовка 20 минут / Готовка 26 минут

 20 штук

**90 г несоленого сливочного масла,
нарезанного**

**175 г темного шоколада,
крупно нарезанного**

115 г пшеничной муки, просеянной

45 г какао-порошка

150 г коричневого сахара

½ ч. л. мелкой соли

1 яйцо, слегка взбитое

1. Выстелите форму для пиццы бумагой для выпечки.
2. Растопите масло и 75 г шоколада в маленькой кастрюле на слабом огне, непрерывно помешивая, до однородной массы. Дайте смеси немного остыть.
3. Поместите муку, какао-порошок и коричневый сахар в миску. Используя миксер с насадкой-лопаткой, медленно перемешайте до однородности. Добавьте теплую шоколадную смесь и яйцо. Опять хорошо перемешайте.
4. Перемешайте оставшийся измельченный шоколад.
5. Вставьте решетку в среднее положение. Предварительно разогрейте духовку. Установите режим BAKE/170°C/CONVECTION/13 минут и нажмите «Старт». Выложите 1 столовую ложку готового теста на деревянную досочку и слегка придавите. Повторите, оставляя небольшое пространство между каждым изделием, позволяя им немного увеличиться. Разделите оставшееся тесто на шарики и отложите в сторону.
6. Когда духовка нагреется, поместите готовые изделия в духовку и запекайте.
7. Дайте готовым изделиям остыть на противне в течение 1 минуты, прежде чем переложить на решетку.
8. Выложите оставшиеся шарики на форму для пиццы и запекайте.



Пирог с ванильным кремом



the Smart Oven - Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

Пирог с ванильным кремом



the Smart Oven® Air Fryer

 Подготовка 20 минут / Готовка 40 минут / Время для подачи 1 час

 Круглый пирог диаметром 20 см

Для пирога

125 г несоленого сливочного масла,
нарезанного, комнатной температуры
160 г сахарной пудры
1 ч. л. ванильного экстракта
2 яйца
280 г просеянной
самоподнимающейся муки
145 мл молока

Для глазури

260 г сахарной пудры
15 г сливочного масла
2 ст. л. горячей воды
1 ч. л. ванильного экстракта

1. Слегка смажьте форму для выпечки диаметром 20 см и застелите дно бумагой для выпечки.
2. Вставьте решетку в среднюю полку. Предварительно разогрейте духовку. Установите режим BAKE/180°C/CONVECTION/40 минут.
3. Поместите масло, сахар и ваниль в чашу миксер с насадкой-лопаткой и взбивайте на средней скорости, пока смесь не станет светло-кремовой.
4. Добавляйте яйца по одному, хорошо взбивая после каждого добавления, и иногда соскребая крем со стенок чаши.
5. Включите миксер на низкую скорость, добавьте муки, а затем $\frac{1}{2}$ молока. Продолжайте чередовать муку и молоко, пока все не перемешается.
6. Вылейте смесь в форму для выпечки и равномерно распределите.
7. Поместите пирог в духовку после нагрева духовки.
8. Когда сработает таймер, выньте пирог из духовки. В середину пирога вставьте шпажку. Если шпажка сухая, пирог готов. Дайте остыть в форме 5 минут, затем выверните пирог на решетку, чтобы он полностью остыл.
9. Просейте сахарную пудру в чашу миксера. Добавьте масло, воду и ваниль и взбейте насадкой-венчиком на средней скорости. Как только ингредиенты хорошо перемешаются, увеличьте скорость до высокой и перемешивайте для получения однородной массы.
10. Нанесите глазурь на остывший пирог.



Яблочный пирог с ванильным кремом



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage

Яблочный пирог с ванильным кремом



the Smart Oven® Air Fryer

🕒 Подготовка 35 минут / Готовка 1 час 30 минут /
Время выстаивания 45 минут или ночь

🍴 8 порций

Для теста

200 г пшеничной муки
75 г сахарной пудры
1 щепотка соли
100 г холодного масла,
нарезанного кубиками
1 яйцо

Для начинки

1 лимон, сок
800 мл воды
5–6 маленьких яблок «Розовая леди»
(около 600 г)
35 г порошка
ванильного заварного крема
80 г сахарной пудры
600 мл сливок
30 г миндаля в хлопьях
1 ст. л. сахарной пудры для подачи

1. Выстелите основу формы для выпечки 24 см бумагой для выпечки.
2. Всыпьте муку, сахар, соль и масло в чашу кухонного комбайна. Перемешивайте, пока смесь не станет похожей на мелкие панировочные сухари. Добавьте яйцо и продолжайте работу, пока не сформируется кусок теста (примерно 20 секунд).
3. Выложите тесто на деревянную доску и скатайте в шар. Расплющите шар, чтобы получился диск, и заверните его в полиэтиленовую пленку. Поставьте тесто в холодильник минимум на 45 минут или на ночь.
4. Поместите диск между двумя листами бумаги для выпечки, раскатайте тесто до толщины 2 мм, достаточного размера, чтобы покрыть основание и бока подготовленной формы. Осторожно поместите тесто в форму, убедившись, что оно прикрывает бока. Обрежьте края, чтобы они были ровными, и поставьте в холодильник на 1 час.
5. Вставьте решетку в нижнюю полку. Предварительно нагрейте. Установите режим BAKE/CONVECTION/160°C/20 минут и нажмите «Старт».
6. Пока духовка предварительно нагревается, выложите тесто, покрытое бумагой для выпечки в форму, убедившись, что оно свисает по бокам. Всыпьте шарики (или фасоль, горох), чтобы при жарке тесто не поднялось.
7. Выпекайте 10 минут, выньте шарики и бумагу для выпечки и продолжайте выпекать еще в течение 10 минут.
8. Выньте из духовки и дайте остыть.
9. В большой миске разбавьте лимонный сок с 800 мл воды.
10. Удалите из яблок сердцевину, начиная с основания. Не доводите до конца, чтобы не повредить верхнюю часть. Положите яблоки в лимонную воду, чтобы они не потеряли цвет.
11. Чтобы приготовить ванильный крем, смешайте в миске порошок заварного крема, сахар и 250 мл сливок и взбивайте до однородной массы.
12. Нагревайте оставшиеся сливки в небольшой кастрюле на среднем огне до тех пор, пока не появится пар. Добавляйте заварной крем тонкой струйкой, непрерывно помешивая, до получения однородной массы.
13. Продолжайте готовить заварной крем, постоянно мешая, в течение 1-2 минут или пока он не начнет загустевать. Вылейте горячий заварной крем в форму.
14. Положите яблоки в заварной крем вырезанной сердцевинкой вниз и осторожно прижмите. Посыпьте пирог миндалем.
15. Разогрейте духовку. Установите режим BAKE/CONVECTION/160°C/60 минут и нажмите «Старт».
16. После предварительного разогрева духовки поместите пирог в духовку. Выпекайте, пока яблоки не станут мягкими, а миндаль не станет золотистым.
17. Полностью охладите, прежде чем разрезать на восемь ломтиков. Перед подачей посыпьте сахарной пудрой.



Оссобукко из телятины с чечевицей



the Smart Oven™ Air Fryer
with Element iQ™ System

Sage®

Оссобукко из телятины с чечевицей



the Smart Oven® Air Fryer

 Подготовка 25 минут / Готовка 3 часа 15 минут

 4 порции

2 ст. л. оливкового масла

1,2 кг телятины оссобукка

1 мелко нарезанная луковица

1 морковь, мелко нарезанная

2 мелко нарезанных стебля сельдерея

3 зубчика чеснока, раздавленные

2 веточки розмарина

½ пучка тимьяна

2 лавровых листа

3 целых гвоздики

240 мл белого вина

400 г очищенных и нарезанных кубиками помидоров

250 г зеленой чечевицы по-французски

1,2 л говяжьего бульона

Горсть нарезанной петрушки

1. Предварительно нагрейте духовку. Установите режим SLOW COOK/HIGH/4 часа и нажмите «Старт».
2. Поставьте чугунную или керамическую кастрюлю на средний или сильный огонь, добавьте оливковое масло и нагрейте 1 мин. Добавьте оссобукко и обжарьте порциями с обеих сторон, пока она не подрумянится. Выньте из кастрюли.
3. Добавьте в кастрюлю лук, морковь, сельдерей и чеснок. Прожарьте до мягкости, при необходимости добавив масла. Затем добавьте розмарин, тимьян, лавровый лист и гвоздику.
4. Влейте в кастрюлю вино и варите 3 минуты, пока оно немного не испарится. Добавьте помидоры, чечевицу и бульон, перемешайте, затем выложите в кастрюлю кусочки оссобукко. Накройте крышкой или дважды оберните фольгой, чтобы убедиться, что кастрюля хорошо закрыта.
5. Поставьте кастрюлю в разогретую духовку и готовьте 4 часа, пока мясо не станет очень мягким и не будет отделяться от костей.
6. Посыпьте мелко нарезанной петрушкой и подайте.