

# Grundig Airfryer *Oppskrifter*

**GRUNDIG**

It starts at home



# Oversikt over oppskrifter

- Kalvesaté med nudler 03
- Butternut-squash med granateple og valnøtt 04
- Krispig kikertsalat med karri og blomkål 05
- Entrecôte med stekte poteter og chimichurri 06
- Smørbrød med frityrstekt kylling 07
- Kyllingvinger med teriyakisaus 08
- Lammekoteletter med sennep og ristede grønnsaker 09
- Laks glasert med appelsinsennep 10
- Taco av ytrefilet 11
- Burratasalat med ristede Pfeffer 12
- Stekt laks 13
- Kyllingbryst i nøtteskorpe med ranch-saus 14
- Panerte squash med yoghurt-dipp 15
- Nuggets med sursøt saus 16
- Pommes frites med parmesan og trüffel 17
- Ristede asparges med hollandaisesaus 18
- Röstis 19
- Marinerte grønnsaksspyd 20
- Babypoteter i friske krydder 21
- BBQ-kyllingvinger med coleslaw 22
- Stekt rosenkål 23
- Muffins med kirsebær og hvite sjokoladebiter 24
- Kjøttboller i tomatsaus 25
- Cheeseburger (originaloppskrift) 26
- Cheeseburger (salat) 27
- Chocolate Chip Cookies 28
- Pølse med jalapeño og cheddarost 29
- Pommes frites 30
- Kroketter med aioli-dipp 31
- Kyllingbryst i parmesanpanering 32



## Kalvesaté med nudler

### Ingredienser:

- 100 g ytrefilet
- 15 g brunt sukker
- 10 ml olivenolje
- 5 g korianderfrøpulver
- 5 g paprikapulver
- 20 g ingefær
- 10 ml fiskesaus
- 1/2 bunt sitrongress
- 10 g gurkemeiepulver
- 30 ml soyasaus
- salt
- 8 grillspyd

### Nudler:

- 100 g risnudler
- 150 ml kokosmelk
- 10 g karripasta
- 10 ml limesaft
- 10 ml fiskesaus
- 20 ml soyasaus
- 2 kvister koriander
- 50 g grønne erter
- 1/2 rød paprika
- 1/2 gul paprika
- Olivenolje

---

### Fremgangsmåte:

- Hakk ingefær og sitrongress.
- Bland brunt sukker, koriander, olivenolje, paprika, fiskesaus, gurkemeiepulver, salt og soyasaus i en bolle.
- Tilsett hakket ingefær og sitrongress.
- Skjær mørbraden i store terninger og la den marinere i blandingen i 1,5-2 timer.
- Tre kjøttbitene på spydene.
- Smør stekekurven med olje for best resultat. Alternativt kan maten tilberedes uten å tilsette olje.
- Friter ved 180 °C i 6-9 minutter
- Server med nudler.

### Til nudlene:

- Legg nudlene i bløt i kaldt vann i 1,5-2 timer.
- Bland kokosmelk, limesaft, fiskesaus og soyasaus i en bolle.
- Skjær paprikaen i strimler og stek den i en wok.
- Tilsett karripastaen og stek sammen med paprikaen i 1 minutt.
- Tilsett de ferdige nudlene, sausen og de grønne ertene.
- Når nudlene har sugd opp sausen, tar du woken av varmen og serverer med korianderblader.



## Butternut-squash med granateple og valnøtt

### Ingredienser:

- 20 ml olivenolje
- 5 kvister salvie
- 15 ml sitronsaft og -skall
- Salt, sort pepper
- 350 g butternut squash
- 50 g valnøtter
- 20 g granateple
- 2 kvister persille

### Fremgangsmåte:

- Del salviebladene og hakk dem fint.
- Bland den hakkede salvien med olivenolje, sitronsaft, salt og sort pepper.
- Skjær butternutsquashen i store terninger og bland med salvieblandingen.
- Smør stekekurven med olje for best resultat. Alternativt kan maten tilberedes uten å tilsette olje.
- Friter ved 200 °C i 20 minutter.
- Etter ca. 10 minutter tilsetter du valnøttene slik at de får en fin brunfarge.
- Kutt opp persillen og hakk den fint.
- Hell granateplefrøene over butternutsquashen og valnøttene og server med persille.



## Sprø kikertsalat med karri og blomkål

### Ingredienser:

- 1/2 blomkål
- 10 g karripulver
- olivenolje
- 20 g tyttebær
- 20 g ristede cashewnøtter
- 40 g kikerter
- 35 g Ras el-Hanout
- 3 kvister koriander

### Ingredienser til sausen:

- 110 g karripulver
- 40 g yoghurt
- 15 ml sitronsaft
- 1/2 fedd hvitløk
- 30 ml olivenolje (ekstra jomfruolje)
- Salt, sort pepper

### For Ras el-Hanout:

- 3 g korianderfrø
- 3 g spisskummenfrø
- 3 g fennikelfrø
- 3 g sort pepper
- 2 g rød chilipepper
- 2 g nellik
- 2 g gurkemeiepulver
- 2 g ingefærpulver
- 3 g stjerneanis
- 3 g kardemomme
- 3 g kanel
- 3 g muskatnøtt
- 3 g sumak

---

### Fremgangsmåte:

- Skjær blomkålen i små biter og bland med karripulver og olivenolje.
- Smør stekekurven med olje for best resultat. Alternativt kan maten tilberedes uten å tilsette olje.
- Stek blomkålen ved 200 °C i 12 minutter til den får en gyllengul farge.
- Bland blomkål, tranebær, cashewnøtter og kikerter.
- Ha alt i en bolle og server med sausen og korianderblader.

### Til sausen:

- Bland karri, yoghurt, sitronsaft og hvitløk i en bolle.
- Tilsett salt, sort pepper og olivenolje.

### Til kikerter:

- Friter kikertene i varmluftsfryseren ved 200 °C i 15 minutter.
- Bland deretter kikertene med krydderblandingen og oljen og friter dem i ytterligere 15 minutter til de er sprø.



## Entrecôte med stekte poteter og chimichurri

### Ingredienser:

- 1 entrecôte
- 5 småpoteter
- olivenolje
- Salt, sort pepper

### Chimichurri:

- 1/2 haug persille
- 10 ml rødvinseddik
- 1/4 rødløk
- 3 kvister fersk timian
- 2 kvister rosmarin
- 1 fedd hvitløk
- Salt, sort pepper
- Olivenolje

### Entrecôte - tilberedningstid:

- Steketiden avhenger av kjøttets tykkelse:
- En 1,5 cm tykk biff trenger ca. 8 minutter ved 200 °C for å bli medium.
- Legg til 1 minutt for hver halve centimeter.
- En tykk filet på 4 cm trenger derfor 13 minutter.

---

### Fremgangsmåte:

- Del småpotetene i to og bland dem med salt, pepper og olivenolje.
- Stekes ved 200 °C i 15 minutter.
- Krydre entrecoten med salt og sort pepper.
- Smør stekekurven med olje for best resultat. Alternativt kan maten tilberedes uten å tilsette olje.
- Stek entrecôte på 200 °C i 10 minutter.
- Server med chimichurri og småpoteter.

### Til chimichurri:

- Finhakk persille, hvitløk og løk og ha i en bolle.
- Tilsett de øvrige ingrediensene og smak til med salt, sort pepper og olivenolje.



## Smørbrød med fityrstekt kylling

### Ingredienser:

- 1 kyllingbryst
- 40 g brødsmuler
- 1 egg
- 150 ml sterk chilisaus
- 20 g mel
- 5 g hvitløkspulver
- 5 g cayennepepper
- 20 g sterk majones
- 20 g isbergsalat, finhakket
- 10 g jalapeño
- Salt, sort pepper
- 1 baguette

### Ingredienser til sausen:

- 15 g majones
- 5 ml sterk saus

---

### Fremgangsmåte:

- Legg brødsmlene i varmluftsritøren og rist dem ved 200 °C i 3-4 minutter til de får en gyllen farge.
- Bland egg og chilisaus i en bolle.
- Bland mel, hvitløkspulver og cayennepepper i en annen bolle.
- Krydre kyllingen med salt og Pfeffer, og vend den deretter i melblandingen, egget og brødsmlene.
- Smør stekekurven med olje for best resultat. Alternativt kan maten tilberedes uten å tilsette olje.
- Fritér ved 200 °C i 13-16 minutter.
- Skjær kyllingen i skiver og server den med isbergsalat, jalapeño og den krydrede majonesen i baguetten.

### Til den krydrede majonesen:

- Bland majones og sterk saus i en bolle.



## Kyllingvinger med teriyakisaus

### Ingredienser:

- 6 kyllingvinger
- 30 ml soyasaus
- 30 ml riseddik
- 5 g ingefær
- 5 g sukker
- 30 ml risvin
- 5 g maisstivelse
- 1 fedd hvitløk
- skall av 1/2 sitron
- Salt, sort pepper

---

### Fremgangsmåte:

- Skjær ingefær og hvitløk i små terninger.
- Varm opp risvinen i en gryte.
- Bland inn alle ingrediensene unntatt kyllingvingene.
- Når sausen begynner å koke, tar du gryten av varmen og legger i kyllingvingene.
- Smør stekekurven med olje for best resultat. Alternativt kan maten tilberedes uten å tilsette olje.
- Stek kyllingvingene ved 180 °C i 12-14 minutter, og server deretter.





## Lammekoteletter med sennep og ristede grønnsaker

### Ingredienser:

- 6 lammekoteletter
- 20 g lønnesirup
- 15 g dijonsennep
- 1 fedd hvitløk
- Skall og saft av en halv sitron
- Salt, sort pepper
- 3 kvister fersk timian

### Stekte grønnsaker:

- 1 gulrot
- 1 søtpotet
- 6 sjalottløk
- 2 paprika
- Olivenolje
- Salt, sort pepper

### Fremgangsmåte:

- Bland lønnesirup, sennep, hakket hvitløk, sitronskall og sitronsaft i en bolle.
- Krydre lammekotelettene med salt og sort pepper og pensle med den tilberedte sausen.
- Snu deretter kotelettene, pensle med resten av sausen og stek i totalt 12-15 minutter ved 180 °C.
- Server kotelettene med de stekte grønnsakene og fersk timian.

### Til de stekte grønnsakene:

- Skjær gulrot, søtpotet og paprika i store terninger.
- Halver sjalottløken.
- Bland alt sammen med salt, pepper og olivenolje.
- Stek ved 200 °C i 14-16 minutter.



## Laks glasert med appelsinsenep

### Ingredienser:

- 75 g appelsinmarmelade
- 10 ml appelsinsaft og -skall
- 25 g kornete sennep
- 25 g lønnesirup
- 200 g laks
- Salt, sort pepper

### Fremgangsmåte:

- Krydre laksen med salt og sort pepper.
- Bland resten av ingrediensene i en bolle.
- Brett bakepapiret til størrelsen på bollen.
- Vend laksen i den tilberedte sausen.
- Fordel resten av sausen over laksen med en løffel.
- Stek ved 200 °C i 9-10 minutter og server.



## Taco av ytrefilet

### Ingredienser:

- 150 g ytrefilet
- Syltet rødløk
- Avokadosaus
- 1 reddik skåret i fine strimler
- Salt, sort pepper
- 3 minitortillaer

### Syltet rødløk:

- 120 ml rødvinseddik
- 40 g sukker
- 1/2 rødløk

### Avokadosaus:

- 1 avokado
- 100 g kremost
- 5 kvister koriander
- Saft av en halv lime
- Salt

### Fremgangsmåte:

- Skjær ytrefilet i lange strimler og krydre med salt og Pfeffer.
- Smør stekekurven med olje for best resultat. Alternativt kan maten også tilberedes uten å tilsette olje.
- Friter kjøttet ved 180 °C i 6-8 minutter.
- Varm tortillaene i 1-2 minutter.
- Legg mørbradstrimler i og server med avokadosaus, syltet rødløk og finhakket reddik.

### Til den syltede rødløken:

- Varm opp rødvinseddik og sukker i en gryte.
- Tilsett løk skåret i strimler og la det koke i 30 minutter.

### Til avokadosausen:

- Halver avokadoen, fjern kjernen og skrell av skallet.
- Del korianderbladene og hakk dem fint.
- Bland avokado, kremost, koriander, limesaft og salt i en bolle.



## Burrata-salat med stekt Pfeffer

### Ingredienser:

- 1 gul paprika
- 1 rød paprika
- 4 gule cherrytomater
- 4 røde cherrytomater
- 1 burrataost
- 2 kvister basilikum
- 20 ml olivenolje
- Salt, sort pepper

### Fremgangsmåte:

- Skjær paprikaen i store terninger.
- Bland med salt, sort pepper og olivenolje.
- Stek ved 200 °C i 10-12 minutter.
- Del tomatene i to.
- Bland med paprikaen og fordel burrataen over blandingen.
- Hakk basilikum, dryss over litt olivenolje og tilsett.



## Stekt laks

### Ingredienser:

- 200 g laks
- 5 ml olivenolje
- Salt, sort pepper

### Fremgangsmåte:

- Krydre laksen med olivenolje, salt og sort pepper.
- Smør stekekurven med olje for best resultat.  
Alternativt kan maten tilberedes uten å tilsette olje.
- Stek laksen ved 200 °C i 10-12 minutter med skinnsiden ned.



## Kyllingbryst i nøtteskorpe med ranch saus

### Ingredienser:

- 20 g mandler
- 20 g brødsmuler
- 1 sitronskall
- 1 egg
- 20 g mel
- 5 g paprikapulver
- 1 kyllingbryst
- Salt, sort pepper
- 1 kvist fersk timian

### Ranch-saus:

- 70 g majones
- 40 g gresk yoghurt
- 2 g løkpulver
- 2 g hvitløkspulver
- 2 finhakkede kvister persille
- 2 finhakkede kvister dill
- 1 finhakket kvist gressløk (hvitløk)
- Salt

### Fremgangsmåte:

- Stek brødsmuler og mandler i en varmluftsfrýser ved 200 °C i 3-4 minutter til de er gylne.
- Finhakk mandlene med en kniv.
- Bland mel og paprika i en bolle.
- Pisk opp egget i en annen bolle.
- Bland brødsmuler, mandler og sitronskall i en tredje bolle.
- Del kyllingbrystet i to og krydre med salt og sort pepper.
- Vend kjøttet i melblandingen, egget og brødsulene.
- Smør stekekurven med olje for best resultat. Alternativt kan maten også tilberedes uten å tilsette olje.
- Stek ved 200 °C i 13-16 minutter.
- Server deretter kyllingbrystet med timianblader og ranchsaus.

### Til ranch-sausen:

- Finhakk persille, dill og gressløk.
- Bland alle ingrediensene i en bolle.



## Panerte squash med yoghurtdipp

### Ingredienser:

- 2 squash
- 80 g brødsmuler
- 1 egg
- 30 g mel
- Salt, sort pepper
- 3 kvister fersk timian

### Yoghurtsaus:

- 100 g gresk yoghurt
- 1 agurkskall
- 1 revet skall av sitron
- 4 kvister fersk mynte
- salt

### Fremgangsmåte:

- Vask squashene og press ut overflødig vann med hendene. Skjær deretter i skiver.
- Pisk sammen egget i en bolle.
- Krydre squashene med salt og sort pepper på begge sider og vend dem deretter i mel, egg og brødsmuler.
- Smør stekekurven med olje for best resultat. Alternativt kan maten tilberedes uten å tilsette olje.
- Friteres ved 180 °C i 8 minutter.
- Server med yoghurtsausen til.

### Til yoghurtsausen:

- Skjær agurkskallet i terninger.
- Del myntebladene og hakk dem fint.
- Bland alle ingrediensene i en bolle.



## Nuggets med sursøt saus

### Ingredienser:

- 1 kyllingbryst
- 30 g brødsmuler
- 1 egg
- 15 g mel
- 15 g løkpulver
- 10 g hvitløkspulver

### Sursøt saus:

- 100 g aprikosylltetøy
- 100 g ferskenmarmelade
- 150 ml ananasjuice
- 20 ml riseddik
- 20 ml soyasaus
- 5 g hvitløkspulver
- 25 g sennep
- 30 ml vann
- 10 g maisstivelse

### Fremgangsmåte:

- Friter brødsmulene i varmluftsfryseren ved 200 °C i 3-4 minutter til de får en gylden farge.
- Bland mel, løkpulver og hvitløkspulver i en bolle.
- Pisk opp egget i en annen bolle.
- Skjær kyllingbrystet i terninger.
- Krydre kjøttet med salt og sort pepper og vend det i melblandingen, egget og brødsmulene.
- Smør stekekurven med olje for best resultat. Alternativt kan maten tilberedes uten å tilsette olje.
- Fritér ved 200 °C i 13-16 minutter.

### Til den sursøte sausen:

- Bland alle ingrediensene i en bolle.
- Varm opp i en kjele til det koker.
- Bland sausen og server til nuggetsene.





## Trüffel-Parmesan-Pommes-frites

### Ingredienser:

- 10 g parmesan
- 20 ml trüffelolje
- 200 g frosne pommes frites
- salt
- 4 kvister persille

### Fremgangsmåte:

- Skill persillebladene fra hverandre og hakk dem fint.
- Smør stekekurven med olje for best resultat. Alternativt kan maten tilberedes uten å tilsette olje.
- Friter pommes frites ved 200 °C i 15-17 minutter.
- Bland de friterte pommes fritesene med trøffelolje, parmesan, persille og salt og server.



## Ristede asparges med hollandaisesaus

### Ingredienser:

- 4 aspargesstenger
- olivenolje
- Salt, sort pepper

### Sursøt saus:

- 20 g sjalottløk
- 5 g sort pepper
- 1 kvist fersk timian
- 50 ml hvitvin
- 2 eggeplommer
- 200 g klarnet smør
- 5 ml sitronsaft
- Salt, sort pepper

### Fremgangsmåte:

- Skrell aspargesen.
- Krydre med olivenolje, salt og pepper.
- Stek ved 200 °C i 7 minutter og server med sausen.

### Til den sursøte sausen:

- Skjær sjalottløken i svært små terninger.
- Tilbered reduksjonen med sort pepper, fersk timian og vin til det bare er en teskje igjen.
- Bland reduksjonen og eggeplommen i en bolle av rustfritt stål.
- Kok opp i vannbad og tilsett gradvis det klarede smøret.
- Smak til med salt, sort pepper og sitronsaft.



## Röstis

### Ingredienser:

- 2 squas
- 1 gulrot
- 30 g mel
- 2 egg
- 1/2 bunt dill
- Salt, sort pepper

### Yoghurt med mynte:

- 100 g gresk yoghurt
- 3 kvister fersk mynte

### Fremgangsmåte:

- Riv squash og gulrot.
- Klem overflødig vann ut av squashene med hendene.
- Finhakk dillen.
- Bland squash, gulrot, mel, egg og dill i en bolle og smak til med salt og sort pepper.
- Klipp til bakepapiret og legg fire porsjoner av hash brown-blandingens på det.
- Stek ved 180 °C i 10 minutter.
- Server med yoghurt og mynte.

### Til yoghurten med mynte:

- Del myntebladene og hakk dem fint.
- Bland deretter med yoghurten.



## Marinerte grønnsaksspyd

### Ingredienser:

- 1/2 gresskar
- 1/2 rød paprika
- 1/2 gul paprika
- 1/2 rød løk
- 3 røde cherrytomater
- 3 gule cherrytomater
- 20 ml balsamicoeddik
- 20 g sennep
- 15 ml sitronsaft og -skall
- 20 g lønnesirup
- 30 ml olivenolje

---

### Fremgangsmåte:

- Skjær gresskar, paprika og rødløk i store terninger.
- Del tomatene i to.
- Ha balsamicoeddik, sennep, sitronsaft og -skall, lønnesirup og olivenolje i en bolle.
- Tilsett de hakkede grønnsakene.
- Dekk til og sett i kjøleskapet for marinering.
- Sett de marinerte grønnsaksbitene på spydene etter en halv time.
- Smør stekekurven med olje for best resultat. Alternativt kan maten tilberedes uten å tilsette olje.
- Friter ved 180 °C i 12-14 minutter.
- Server deretter.



## Småpoteter i ferske krydder

### Ingredienser:

- 2 kvister rosmarin
- 2 kvister timian
- 2 kvister merian
- Olivenolje
- Salt, sort pepper
- 100 g småpoteter

### Fremgangsmåte:

- Skill alle krydderbladene fra hverandre og hakk dem fint.
- Skjær småpotetene i kvarte og krydre med krydder, salt, sort pepper og olivenolje.
- Stek ved 200 °C i 15 minutter og server.



## BBQ-kyllingvinger med coleslaw

### Ingredienser:

- 6 kyllingvinger
- 60 ml grillsaus
- Salt, sort pepper

### Coleslaw:

- 200 g hvitkål
- 50 g revet eple
- 50 g revet gulrot
- 1/2 hvitløksløk
- 75 g gresk yoghurt
- 115 g majones
- 10 g honning
- 10 ml eddik
- 10 ml sitronsaft
- salt

---

### Fremgangsmåte:

- Krydre kyllingvingene med salt og sort pepper og pensle med grillsausen.
- Pensle stekekurven med olje for best resultat. Alternativt kan maten også tilberedes uten å tilsette olje.
- Stekes ved 180 °C i 12-14 minutter.
- Server med coleslaw.

### Til coleslawen:

- Hakk hvitkålen i små biter.
- Gni kålen med salt til den mykner, vask og tørk den.
- Riv gulrøtter og epler.
- Hakk hvitløken i små biter.
- Bland alle ingrediensene i en bolle.



## Fritert rosenkål

### Ingredienser:

- 100 g rosenkål
- 10 ml olivenolje
- Salt, sort pepper
- Sitronskall

### Fremgangsmåte:

- Skjær rosenkålen i to
- Bland med salt, sort pepper, sitronskall og olivenolje i en bolle.
- Stekes i varmluftsfryseren ved 200 °C i 11-12 minutter.



## Muffins med kirsebær og hvite sjokoladebiter

### Ingredienser:

- 240 g sukker
- 80 g kakaopulver
- 200 g mel
- 4 g bakepulver
- 4 g natron
- 50 g frosne kirsebær
- 50 g hvite sjokoladebiter
- 3 egg
- 200 ml melk
- 200 g mykt smør

### Fremgangsmåte:

- Bland sammen kakaopulver, mel, bakepulver og natron.
- Pisk det mykgjorte smøret og sukkeret med en mikser i 2-3 minutter til blandingen er luftig og hvit.
- Fortsett å mikse på middels hastighet, og tilsett eggene ett om gangen.
- Tilsett de tørre ingrediensene i eggeblandingene i 2-3 porsjoner.
- Fortsett å blande, og tilsett melken etter hvert.
- Hell blandingen i muffinsformen.
- Fordel sjokoladebiter og kirsebær over muffinsene.
- Stekes i forvarmet varmluftsovn i 30 minutter ved 160 °C.





## Kjøttboller i tomatsaus

### Ingredienser:

- 400 g kjøttdeig
- 3 g hvitløkspulver
- 3 g løkpulver
- 3 g paprikapulver
- 2 g natron
- 10 g spisskummen
- 15 g brødsmler
- Salt, sort pepper
- 2 kvister fersk timian

### Tomatsaus:

- 150 g tomater i terninger
- 50 ml kyllingbuljong
- 1 fedd hvitløk
- 2 kvister fersk timian
- 15 g tomatpuré
- 1/4 løk
- 3 g sukker
- Salt, sort pepper
- Olivenolje

### Fremgangsmåte:

- Elt kjøttdeigen med alle ingrediensene og form kjøttdeigkuler av blandingen.
- Smør stekekurven med olje for best resultat. Alternativt kan maten tilberedes uten å tilsette olje.
- Friter ved 180 °C i 8-12 minutter - avhengig av størrelsen på kjøttbollene.
- Server med tomatsaus og friske timianblader.

### Til tomatsausen:

- Skjær løk og hvitløk i små terninger.
- Fres løken i olivenolje i en gryte.
- Tilsett hvitløk og fortsett å varme opp.
- Tilsett tomatpuré og stek.
- Tilsett alle de øvrige ingrediensene og rør til de har oppnådd sauskonsistens.
- Rør rundt i sausen.



## Cheeseburger (originaloppskrift)

### Ingredienser:

- 120 g kjøttdeig av storfekjøtt
- 80 g hakket kalvekjøtt
- 3 g salt
- 2 g sort pepper
- 1 skive cheddarost
- 1 flatbrød

### Til sausen:

- 50 g hjemmelaget majones
- 10 g dijonsennep
- 2 fedd syltet hvitløk
- salt

### Hjemmelaget majones:

- 1 eggeplomme
- 5 g dijonsennep
- 10 ml sitronsaft
- 150 ml olivenolje
- salt

### Fremgangsmåte:

- Elt kjøttdeigen med salt og pepper til hamburgerbiffene.
- Smør stekekurven med olje for best resultat. Alternativt kan maten tilberedes uten å tilsette olje.
- Friter kjøttet ved 180 °C i 15 minutter.
- Legg cheddar på karbonadene og la dem stå i 1-2 minutter til osten smelter.
- Fordel sausen på brødet og server med kjøttdeigbiffen.

### Til sausen:

- Bland alle ingrediensene sammen i en bolle.

### Til den hjemmelagde majonesen:

- Bland dijonsennep og eggeplomme.
- Tilsett olivenoljen gradvis mens du fortsetter å røre.
- Når blandingen har fått konsistens som majones, tilsett sitronsaft og salt.



## Cheeseburger (Salat)

### Ingredienser:

- 120 g kjøttdeig av storfekjøtt
- 80 g hakket kalvekjøtt
- 3 g salt
- 2 g sort pepper
- 1 skive cheddaros
- 1 flatbrød
- 2 salatblader
- 1 tomat
- skiver agurk

### Til sausen:

- 50 g hjemmelaget majones
- 10 g dijonsennep
- 2 fedd syltet hvitløk
- salt

### Hjemmelaget majones:

- 1 eggeplomme
- 5 g dijonsennep
- 10 ml sitronsaft
- 150 ml olivenolje
- salt

---

### Fremgangsmåte:

- Elt kjøttdeigen med salt og pepper til hamburgerbiffene.
- Smør stekekurven med olje for best resultat. Alternativt kan maten tilberedes uten å tilsette olje.
- Friter kjøttet ved 180 °C i 15 minutter.
- Legg cheddar på karbonadene og la dem stå i 1-2 minutter til osten smelter.
- Fordel sausen på brødet og server sammen med den hakkede karbonaden, noen agurkskiver, tomatskiver og salatblader.

### Til sausen:

- Bland alle ingrediensene sammen i en bolle.

### Til den hjemmelagde majonesen:

- Bland dijonsennep og eggeplomme.
- Tilsett olivenoljen gradvis mens du fortsetter å røre.
- Når blandingen har fått konsistens som majones, tilsett sitronsaft og salt.



## Chocolate Chip Cookies

### Ingredienser:

- 120 g mel
- 60 g malte hasselnøtter
- 5 g bakepulver
- 115 g smør
- 110 g brunt sukker
- 110 g hvitt sukker
- 1,5 egg
- 5 g vaniljesukker
- 350 g sjokoladebiter

---

### Fremgangsmåte:

- Smelt smøret.
- Pisk smør, egg og sukker på lav hastighet med vispen på kjøkkenmaskinen til sukkeret er oppløst.
- Tilsett alle de tørre ingrediensene unntatt sjokolade og bakepulver, og bland med kjøkkenmaskinen til de danner en homogen blanding.
- Tilsett til slutt sjokoladen og bakepulveret og bland.
- Legg kjeksdeigen bit for bit på bakepapir.
- Stekes ved 180 °C i 14-16 minutter.



## Pølse med jalapeño og cheddarost

### Ingredienser:

- 1 slakterpølse
- 10 g jalapeño
- 1 pølsebrød

### Cheddarsaus:

- 75 g matfløte
- 50 g cheddar
- 5 g emmentaler

### Femgangsmåte:

- Smør stekekurven med olje for best mulig resultat. Alternativt kan maten også tilberedes uten å tilsette olje.
- Stek slakterpølsen ved 180 °C i 8-10 minutter, avhengig av pølsens størrelse.
- Legg pølsen i brødet og server med jalapeño- og cheddarsaus.

### Til cheddarsausen:

- Kok opp fløten.
- Tilsett revet ost og bland til alt er smeltet.



## Pommes frites

### Ingredienser:

- 200 g frosne pommes frites
- 20 g Cajun krydderblanding

### Fremgangsmåte:

- Smør stekekurven med olje for best mulig resultat. Alternativt kan maten tilberedes uten å tilsette olje.
- Friter pommes frites ved 200 °C i 15-17 minutter.
- Krydre med cajunblandingen og server.



## Kroketter med aioli-dipp

### Ingredienser:

300 g kokte poteter  
20 g smør  
10 ml matlagingsfløte  
50 g revet mozzarella  
30 g mel  
70 g brødsuler  
2 egg  
Salt, sort pepper

### Aioli-Dipp:

- 3 fedd syltet hvitløk
- 150 ml solsikkeolje
- 15 g dijonsennep
- 10 ml sitronsaft
- 1 eggeplomme

---

### Fremgangsmåte:

- Riv de kokte potetene.
- Tilsett smør, matfløte, salt og sort pepper og elt.
- Tilsett revet mozzarella.
- Form krokettene for hånd.
- Vend dem i mel, egg og brødsuler.
- Friteres ved 200 °C i 10-11 minutter.
- Server med aioli-dipp.

### Til Aioli-Dipp:

- Bland sennep og eggeplomme i en bolle.
- Tilsett oljen langsomt mens du visper.
- Når dippen har konsistens som majones, tilsett sitronsaft og syltet hvitløk og bland godt igjen.



## Kyllingbryst i parmesanovertrekk

### Ingredienser:

- 30 g brødsmuler
- 30 g parmesan
- 1 egg
- 20 g mel
- 10 g hvitløkspulver
- 1 kyllingbryst
- 1 kvist basilikum
- Salt, sort pepper

### Fremgangsmåte:

- Stek brødsmulene i en varmluftsfryser ved 200 °C i 3-4 minutter til de er godt gylne.
- Bland mel og hvitløkspulver i en bolle.
- Pisk egget i en annen bolle.
- Bland de friterte brødsmulene og parmesan i en tredje bolle.
- Del kyllingen i to og krydre med salt og svart Pfeffer.
- Vend kjøttet i melblandingen, egget og brødsmulene.
- Smør stekekurven med olje for best resultat. Alternativt kan maten tilberedes uten å tilsette olje.
- Friter ved 200 °C i 13-16 minutter.
- Finhakk basilikum, tilsett den på toppen og server det hele.