OptiGrill & Bake XL

More recipes on our websites

2100127336

OptiGrill & Bake XL

Tefal T-fal Rowenta OBH NORDICA ARNO

OptiGrill & Bake XL

Baking Tray XL Accessory

TO BE USED WITH OPTIGRILL MANUAL MODE, FROM REHEAT TO HIGH TEMPERATURE

WIRD MIT DEM MANUELLEN MODUS DES OPTIGRILLS VERWENDET, VOM AUFWÄRMEN BIS ZUM BACKEN BEI HOHER TEMPERATUR

A UTILISER AVEC OPTIGRILL EN MODE MANUEL, POUR DU RÉCHAUFFAGE A DE LA CUISSON HAUTE TEMPÉRATURE

4 TEMPETATURE SETTINGS / TEMPERATUREINSTELLUNGEN / NIVEAUX DE TEMPÉRATURES

REHEAT | LOW | MEDIUM | HIGH

SLUOKSNIUOTŲ DARŽOVIŲ GRATINAS
6 asmenims | ruošimo trukmė: 20 min | Gaminimo laikas: 25 min.

400 g cukinijų - **400 g** baklažanų, tokio pat dydžio kaip ir cukinijos - **4** pomidorai - Druskos ir pipirų - **4** valgomieji šaukštai pomidorų padažo - **1** skiltelė česnako, susmulkinta - **3** valgomasis šaukštas alyvuogių aliejaus - Savo nuožiūra – raudonėlių, kmynų, pesto ir baziliko

1. Daržoves supjaustykite maždaug 3 mm griežinėliais.
2. Sumaišykite prieskonių sudedamąsias dalis. Pagardinkite druska ir pipirais.
3. Kepimo priede pakaitomis susluoksniuokite baklažanus, cukinijas ir pomidorus. Pagardinkite druska ir pipirais.
4. Užpilkite padažą ir tolygiai paskirstykite šepetėliu.
5. Prieš įjungdami „OptiGrill" įdėkite priedą su paruoštu kepti patiekalu. Įjunkite kepsninę. Spustelėkite PGM, pasirinkite raudoną nustatymą ir spustelėkite OK. Kepkite 25 minutes.

Patarimai: Sluoksniuodami įdėkite ožkų pieno sūrio griežinėlių.

BULVYČIŲ
4-6 porcijos | Paruošimo laikas: 2 min. | Gaminimo laikas: 30–35 min.

800 g g šaldytų bulvyčių

1. Įdėkite kepimo skardos priedą į savo „OptiGrill".
2. Įjunkite kepsninę. Pasirinkite rankinį režimą, pasirinkite raudoną nustatymą ir spustelėkite OK. 6–8 minutes leiskite įkaisti.
3. Atidarykite kepsninę ir įdėkite bulvytes. Kepkite 30 minutes. Apverskite įpusėjus kepimo laikui. Pridėkite 5–10 minučių priklausomai nuo norimo apskrudimo.

LAŠIŠA IR ŽALIEJI SMIDRAI
4 asmenims | ruošimo trukmė: 15 min | Gaminimo laikas: 15–20 min.

4 lašišos filė - **½** šaukštelio kario miltelių - Susmulkintų laiškinių česnakų (nebūtina) - **1** šaukštelis sojų padažo - **1** valgomojo šaukšto alyvuogių aliejaus - **12** žalių smidrų, nuluptų ir supjaustytų gabalėliais - **125 g** šviežių nedidelių pievagrybių - **300 g** saldžiųjų bulvių, nuluptų ir supjaustytų 1,5 cm dydžio kubeliais - **½** valgomojo šaukšto šviežios kalendros, susmulkintos - Žiupsnelis aitriosios paprikos miltelių - **1** valgomasis šaukštas alyvuogių aliejaus

1. Sumaišykite ir vienoje kepimo priedo pusėje sudėkite pirmąsias penkias sąraše nurodytas sudedamąsias dalis.
2. Dubenyje sumaišykite ir kitoje kepimo priedo pusėje sudėkite likusias sudedamąsias dalis.
3. Prieš įjungdami „OptiGrill" įdėkite priedą su paruoštu kepti patiekalu. Įjunkite kepsninę. Spustelėkite PGM, pasirinkite raudoną nustatymą ir spustelėkite OK. Kepkite 15–20 minučių.

Patarimai: Alyvuogių aliejų pakeiskite sezamų aliejumi

TRAPUSIS OBUOLIŲ IR RABARBARŲ PYRAGAS
8 -10 asmenims | ruošimo trukmė: 10 min. | Gaminimo laikas: 20 min.

7 obuoliai, nulupti, be sėklų ir supjaustyti kubeliais - **150 g** šviežių arba šaldytų aviečių - **95 g** miltų- **65 g** maltų migdolų - **65 g** minkšto sviesto - Vanilės ekstrakto

1. Dubenyje pirštų galiukais stambiai sumaišykite sviestą, miltus, maltus migdolus ir vanilę, kol sumaišysite trupančią tešlą.
2. Kepimo priedo dugne sudėkite vaisius.
3. Ant vaisių sudėkite tešlą.
4. Prieš įjungdami „OptiGrill" įdėkite priedą su paruoštu kepti patiekalu. Įjunkite kepsninę. Spustelėkite PGM, pasirinkite oranžinį nustatymą ir spustelėkite OK. Kepkite 20 minučių.

Patarimai: Avietes pakeiskite vyšniomis arba mėlynėmis

DĀRZEŅU GRATĒNA KĀRTOJUMS
6 cilvēkiem | Sagatavošanas laiks: 20 min. | Gatavošanas laikse: 25 min

400 g cukīni - **400 g** baklažānu, tādā pašā izmērā kā cukīni - **4** tomāti - Sāls un pipari - **4** ēdamkarotes tomātu mērces - **1** daiviņa ķiploka, sasmalcināta - **3** ēdamkarotes olīveļļas - Pēc jūsu izvēles oregano, kumīns, pesto un baziliks

1. Sagrieziet dārzeņus aptuveni 3 mm biezās šķēlēs.
2. Sajauciet garšvielas. Pievienojiet sāli un piparus.
3. Izkārtojiet baklažānus, cukīni un tomātus pamīšus cepšanas piederumā. Pievienojiet sāli un piparus.
4. Pārlejiet mērci un vienmērīgi izklājiet ar birstīti.
5. Piederumu ar cepšanai sagatavoto produktu ievietojiet OptiGrill, pirms to ieslēgt. Ieslēdziet grilu. Nospiediet PGM, izvēlieties sarkano iestatījumu un nospiediet OK. Gatavojiet 25 minūtes.

Padomi: Kārtojumam pievienojiet kazas siera šķēlītes.

FRĪ KARTUPEĻI
4–6 porcijām | Sagatavošanas laiks: 2 min | Gatavošanas laiks: 30 līdz 35 min

800 g saldēti frī kartupeļi

1. Ievietojiet gatavošanas paplāti OptiGrill.
2. Ieslēdziet grilu. Iestatiet manuālo režīmu, izvēlieties sarkano iestatījumu un nospiediet OK. Uzkarsējiet 6–8 minūtes.
3. Atveriet grilu un ielieciet kartupeļus. Gatavojiet 30 minūtes. Apgrieziet pēc puses no gatavošanas laika. Palieliniet gatavošanas laiku par 5–10 minūtēm atkarībā no vēlamā apbrūninājuma.

LASIS UN SPARĢEĻI
4 cilvēkiem | Sagatavošanas laiks: 15 min. | Gatavošanas laiks: 15 līdz 20 min

4 laša filejas - **½** tējkarotes karija pulvera - Sasmalcināti maurloki (pēc izvēles) - **1** tējkarote sojas mērces - **1** ēdamkarotes olīveļļas - **12** sparģeļi, nomizoti un sagriezti gabalos - **125 g** svaigu šampinjonu - **300 g** saldo kartupeļu, nomizoti un sagriezti 1,5 cm kubiņos - **½** ēdamkarotes svaiga koriandra, sasmalcināta - Šķipsna čili pulvera - **1** ēdamkarote olīveļļas

1. Sajauciet pirmos piecas sarakstā esošos produktus un novietojiet vienā cepšanas piederuma pusē.
2. Sajauciet pārējos produktus bļodā un izvietojiet cepšanas piederuma otrā pusē.
3. Ievietojiet piederumu ar sagatavoto produktu savā OptiGrill, pirms to ieslēgt. Ieslēdziet grilu. Nospiediet PGM, izvēlieties sarkano iestatījumu un nospiediet OK. Gatavojiet 15 līdz 20 minūtes.

Padomi: Aizstājiet olīveļļu ar sezama eļļu.

ĀBOLU UN AVEŅU DRUMSTALU DESERTS (KRAMBLS)
8 –10 cilvēkiem | Sagatavošanas laiks: 10 min. | Gatavošanas laiks: 20 min

7 āboli, nomizoti, ar izņemtiem kauliņiem un sagriezti kubiņos - **150 g** svaigu vai saldētu aveņu - **95 g** miltu - **65 g** maltu mandeļu - **65 g** mīksta sviesta - Vaniļas ekstrakts

1. Bļodā samaisiet sviestu, miltus, maltās mandeles un vaniļu, izmantojot pirkstus, līdz izveidojas drumstalu mīkla.
2. Uzlieciet augļus un ogas uz cepšanas piederuma.
3. Pārklājiet ar drumstalu mīklu.
4. Piederumu ar cepšanai sagatavoto produktu ievietojiet OptiGrill, pirms to ieslēgt. Ieslēdziet grilu. Nospiediet PGM, izvēlieties oranžo iestatījumu un nospiediet OK. Gatavojiet 20 minūtes.

Padomi: Aizstājiet avenes ar ķiršiem vai mellenēm.