Lun tapas med Cosori airfryer (annonse)

Annonse

Etter mange år som alenemor, har jeg kommet til at det er de små tingene som teller.

At noen henter ungen i barnehagen for deg.

At oppvaskmaskinen er tømt.

At en annen lager middag.

At sola titter frem når du går tur med hunden. Du skjønner sikkert hva jeg mener.

Derfor ble det en stor opptur å få teste ut airfryer fra cosori.no. En airfryer kan blant annet nettopp hjelpe med de

små tingene. Trenger du pommes frites i en fei fordi ungen din klikket i vinkel over feil middag? Vil du kjapt fikse noen pølser til lunsj? Er ovnen i bruk og noen skriker etter fiskepinner? Sprøstekt bacon? Fikse noe godt og grønt tilbehør til biffen? ELLER enda bedre: stek biffen i airfryeren!

Det viser seg nemlig at du kan lage det meste i en Cosori airfryer. Du kan dessuten lage det dobbelt så fort som

i en vanlig ovn. Og fordi det nesten ikke er behov for fett, sparer du de kaloriene også.

De siste ukene har her som sagt brukt airfryer til å lage mye god mat. Her får du oppskrift på tre lune tapasretter som du raskt kan lage når du vil kose deg litt ekstra.

Du trenger:

8 dadler, ta ut steiner

4 skiver bacon

Litt Chevre eller brie

8 små poteter

1 ss olivenolje

0,5 dl sesamfrø

litt havsalt og pepper

0,5 squash

ca 2 ss hvetemel

salt og pepper

1 egg

ca 2 dl panko eller griljermel

Litt olivenolje

Til servering:

chiliaioli

sweet chilisaus

annet godt du har liggende, feks ost, noen gode tomater og skinke

Slik gjør du:

Bacondadler:

Sett airfryer på preheat og fjern steiner fra dadlene. Fyll hver daddel med ca 0,5ts med ost. Surr en halv skive bacon rundt dadlene. Når airfryeren er varm, legger du dadlene i stekekurven/skuffen. Sett innstillingene på airfryeren bacon sett tiden på 16 minutter.

Sesampoteter:

Sett airfryeren på preheat og still varmen til 195 grader.

Del potetene i to. Vend dem i olje og krydre med salt og pepper. Ha sesamfrø i en skål og tilsett potetene. Snu litt på dem så de blir dekket av frø.

Ha potetene i stekekurven og velg pommefrites programmet. Still tiden til ca 18 minutter. Server med chiliaioli.

Panerte squashskiver:

Ha mel og godt med salt og pepper i en skål. I en annen skål visper du lett sammen et egg

Ha tilslutt panko i en litt større skål.

Skjær squash i skiver. Vend hver skive i mel, så egg og tilslutt i panko. Hvis du vil kan du gjenta denne prosessen for hver skive, men det er ikke nødvendig. Legg skivene ved sigen av hverandre på en tallerken. Drypp eller spray på litt olje.

Preheat airfryer. Legg squashskivene i kurven og stek på 205 grader i 8 minutter til de er sprø og gylne. Server med sweet chilisaus.

Kos deg!