



RYGGBIFF

INGREDIENSER

- 400 g ryggbiff
- Neutral olja
- Salt
- Nymalen svartpeppar
- Skalade och krossade vitlöksklyftor
- 3 rosmarinkvistar



Gör så här:

1. Ta fram köttet från kylskåpet så det är rumstempererat.
2. Förvärm Airfryer Combin på 200 grader i 5 minuter.
3. Olja in och salta köttet. När Airfryer Combin blivit förvärmad, lägg köttbiten tillsammans med rosmarinen och vitlöken på gallret.
4. Stick in Airfryer Combins stektermometer i den tjockaste delen på köttet och ställ in den på 53 grader.
5. Tillaga i 5 minuter och vänd sedan köttet. Vänd var 5:e minut tills köttet nått rätt innertemperatur.
6. Låt vila 7 minuter innan servering.
7. Tranchera upp köttet vid servering.

POTATISGRATÄNG

INGREDIENSER

- 1 stor gul lök
- 1 kg fast potatis
- 1 vitlösklyfta
- 4 dl vispgrädde
- 1 msk smör
- 2 dl riven västerbottenost
- Salt och peppar
- Tunt skivad potatis till topping
- 2 msk ströbröd



Gör så här:

1. Stek löken i smöret tills den är mjuk och börjar få färg. Lägg i vitlöken och timjan och vänd runt. Häll på grädden och låt koka upp. Salta ordentligt så att gräddblandningen nästan smakar oätligt.
2. Lägg i potatisskivorna i bakformen och slå på den varma grädden. Rör runt ett par gånger och platta sen till allt. Strö över ost och ett par matskedar ströbröd samt tunt skivad potatis.
3. Lägg bakformen i Airfryern Combi eller annan ungs säker form kör 15 minuter på 180 grader tills potatisen precis mjuknat och potatisen som är på toppen blivit krispig, Tänk på att tiden kan variera något beroende på typ av potatis och hur tunt du har skivat det.

.....



VARMA OLIVER

INGREDIENSER

- 200 g gröna oliver med kärnor
- Zest från 1/2 citron
- 2 vitlösklyftor
- 7 timjankvistar
- 1 msk olivolja
- 1 nypa chiliflakes

Gör så här:

1. Lägg i oliver, citronzest, timjankvistar, olivolja, chiliflakes samt skalade och krossade vitlösklyftor i Airfryer Combi.
2. Tillaga i Airfryer Combi på 200 grader i 7-8 minuter.
3. Ta ut och lägg upp i en skål. Avsluta med att ringla över olivolja.



SAUCE PÉRIGUEUX

INGREDIENSER

- 1 bananschalottenlök
- 2 msk neutral olja
- 150 g champinjoner
- 3 vitlösklyftor
- 2 msk koncentrerad kalvfond
- 2 dl madeira
- 2 dl vatten
- 10 timjankvistar
- 2 tsk kinesisk soja
- 3 krm sherryvinäger (eller annan vinäger)
- Tryffelolja
- 1 tsk majsstärkelse
- 25 g smör
- Salt
- Svartpeppar

Gör så här:

1. Skala och finhacka schalottenlöken. Hetta upp oljan på medelvärme i en liten kastrull och fräs löken tills den är genomskinlig.
2. Riv champinjoner grovt på rivjärn och tillsätt i kastrullen. Fortsätt fräsa under omrörning i cirka 7 minuter, eller tills svampen har krympt rejält.
3. Skala och krossa vitlösklyftorna. Tillsätt kalvfond, madeira, vatten, timjankvistar och 2 vitlösklyftor (spara 1 krossad vitlösklyfta till senare).
4. Koka ihop och reducera cirka 15 minuter.
5. Sila bort svamp, lök och timjan samt mät upp så att den resterande vätskan är exakt 2 dl. Är det mer så reducera ytterligare, är det mindre så tillsätt vatten.
6. Tillsätt soja, vinäger, tryffelolja och majsstärkelse. Rör om noga.
7. Koka upp under omrörning och ta sedan genast bort kastrullen från plattan.
8. Tillsätt smöret och den sparade krossade vitlösklyftan. Rör om noga tills smöret har smält.
9. Smaka av med salt och svartpeppar och eventuellt mer tryffelolja.

SEMITORKADE TOMATER MED DRAGON

INGREDIENSER

- 4 stora tomater
- 2 msk olivolja
- 1 finriven vitlöksklyfta
- 2 tsk torkad dragon
- Salt
- Socker

Gör så här:

1. Skär tomaterna i kvartar och lägg i en bunke.
2. Tillsätt vitlöken, dragonen, olivoljan, salt och socker. Blanda runt.
3. Tillaga i Airfryer Combi på 100 grader i 60 minuter.
4. Ta ut och smaka av med salt och socker.



.....

HJÄRTSALLAD MED DIJONDRESSING

INGREDIENSER

- 3 st hjärtsallad
- 2 msk olivolja
- 2 tsk dijonsenap
- 2 msk sherryvinäger
- Salt
- Svartpeppar

Gör så här:

1. Skär och tvätta hjärtsalladen.
2. Tillaga i Airfryer Combi på 200 grader i ca 5 minuter tills hjärtsalladen blir lite krispig.
3. Blanda ihop dijon, vinägern, salt och peppar till en dressing.
4. Slå dressingen över den varma salladen.
5. Smaka av med salt och peppar.

FOCCACIA

INGREDIENSER

- 420 ml kallt vatten
- 12 g färsk jäst
- 1 tsk honung
- 1 msk olivolja
- 10 g salt
- 600 g 00 mjöl

Gör så här:

1. Lägg i vatten, jäst, honung, olivolja och salt i en skål. Rör om.
2. Tillsätt mjölet och blanda runt.
3. Låt jäsa i 30 minuter.
4. Vik in kanterna av degen till mitten och låt jäsa 30 min till. Upprepa sedan detta steg en gång till.
5. Häll olivolja över degen och låt jäsa i kylskåpet över natten.
6. Häll olivolja i bakformen och tryck ut degen med fingrarna.
7. Låt jäsa i 30 minuter.
8. Tillaga i Airfryer Combi i 16 minuter. Kontrollera under tiden så att foccician inte blir bränd.
9. Ta ut foccician ur bakformen och lägg den på ett galler. Låt svalna i 15 minuter.

.....

VISPAT ÖRTSMÖR

INGREDIENSER

- 250 g rumstempererat smör
- 1 finriven vitlöksklyfta
- Några droppar citronsaft
- 3 dl finhackade örter (persilja, timjan, dragon, basilika)

Gör så här:

1. Lägg smöret i skålen på din köksassistent och vispa på medelhög fart i 10 minuter, eller tills smöret blivit ordentligt fluffigt.
2. Tillsätt vitlöken, citronen och de finhackade örterna.
3. Blanda runt och smaka av med salt.



BLONDIE MED AMARETTO-INKOKTA KÖRSBÄR & TONKAKRÄM

BLONDIE - INGREDIENSER

- 100 g osaltat smör
- 125 g ljust farinsocker
- 1 ägg
- 1 äggula
- 150 g vetemjöl
- Salt
- Bittermandelarom



Gör så här:

1. Smält smöret.
2. Häll i smöret och sockret i en bunke. Blanda runt.
3. Tillsätt det hela ägget tillsammans med äggulan och blanda runt.
4. Tillsätt mjölet och blanda runt försiktigt.
5. Tillsätt några droppar bittermandel och en nypa salt. Blanda runt.
6. Häll ner smeten i bakformen och tillaga i Airfryer Combi på 160 grader i 15 minuter.
7. Ta ut och låt svalna.

INKOKTA KÖRSBÄR - INGREDIENSER

- 500 g urkärnade körsbär
- 80 g socker
- 150 ml vatten
- 80 ml amaretto
- Citronsaft (för avsmakning)

Gör så här:

1. Lägg allt i en kastrull och låt koka i 5 minuter. Rör om då och då.
2. Låt svalna och smaka av med citronsaft.

TONKAKRÄM - INGREDIENSER

- 2 dl mascarpone
- 2 dl vispgrädde
- 1,5 msk socker
- 3 finrivna tonkaböner
- 2 tsk vaniljextrakt
- 1 nypa salt

Gör så här:

3. Häll i mascarponen, grädden, sockret och vaniljextraktet i en bunke.
4. Vispa med elvisp tills det blir fluffigt.
5. Smaka av med tonkaböna. Börja med 1 tonkaböna och låt stå en stund. Addera sedan tonkaböna efter önskad smak.