

Küpsetusajad ja -temperatuurid

Kanakoivad 250g, 3tk	750g	30-35 min	180°C
Lihalõigud 3tk ca 2cm paksused	500g	15-20 min	200°C
Juustukook	900g	40-45 min	160°C
Hawaii röstsai	200g	6-7 min	180°C
Röstsai	60-80g	4-9 min	180°C
Kartulikrõpsud	100g	12-15 min	160°C
Bataadikrõpsud	100g	12-14 min	150°C
Porgandikrõpsud	100g	12-14 min	140°C
Lehtkapsakrõpsud	100g	8-10 min	140°C
Õunakrõpsud	500g	90 min	100°C
Frititud banaan	200g	120 min	100°C
Kuivatatud seemned	200g	100 min	100°C
Rõstitud pähklid	200g	3 min	200°C
Mango-/ananassi- /kiivikrõpsud, 2 mm viilud	1/0.33/3 tk	50-60 min	80°C

Bataadikrõpsud

Ettevalmistusaeg: 20-25 min

Küpsetusaeg: 12-14 min

Valmistab ühe portsjoni

Koostisosad:

100g bataati

sool ja pipar, maitse järgi

1 spl õli

1. Võta 100g kooritud bataati ja lõika need väikesteks 2mm paksusteks viiludeks. Siin sammus on kartulikooriga ideaalne abiline.
2. Leota bataadiviile vee sees vähemalt 30 minutit. Loputa hoolikalt ning seejärel kuivata köögipaberiga.
3. Maitsesta näputäie soola ja pipraga ning vala peale vähesel määral õli.
4. Tõsta viilud korvi ja libista korv Airfryerisse. Küpseta 150°C juures 12-14 minutit.
5. Raputa korvi küpsetamise ajal mitu korda.
6. Serveeri taldrikul.