

OptiGrill & Bake XL

More recipes on our websites



2100127336

OptiGrill & Bake XL



Tefal T-fal Rowenta



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 TEMPERATURE SETTINGS / TEMPERATUREEINSTELLUNGEN / 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 priesonių 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 kepmo 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 kepmo 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 laiškių česnakų (nebūtina) - **1** šaukštelis sojų padažo - **1** valgomąjį šaukštą 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** valgomąjį šaukštą šviežios kalendros, susmulkintos - Žiupsnelis aitriosios paprikos miltelių - **1** valgomasis šaukštas alyvuogių aliejaus

1. Sumaišykite ir vienoje kepmo priedo pusėje sudėkite pirmąsias penkias sąraše nurodytas sudedamąsias dalis.
2. Dubenyje sumaišykite ir kitoje kepmo 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 migdolos 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

DĀRZENŲ GRATĒNA KĀRTOJUMS

6 cilvēkiem | Sagatavošanas laiks: 20 min. | Gatavošanas laiks: 25 min

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

1. Sagrieziet dārzeņus aptuveni 3 mm biezās šķēlēs.
2. Sajauciet garšvielas. Pievienojiet sāli un piparus.
3. Izkārtējiet baklažānus, cukini un tomātus pamišus 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.

FRI KARTUPEĻI

4-6 porcijām | Sagatavošanas laiks: 2 min | Gatavošanas laiks: 30 līdz 35 min

800 g saldēti fri 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** ēdamkarote olīveļļas - **12** sparģeļi, nomizoti un sagriezti gabalos - **125 g** svaigu šampinjonu - **300 g** saldo kartupeļu, nomizoti un sagriezti 1,5 cm kubiņos - **½** ēdamkarote 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** miksta sviesta - Vanīļas ekstrakts

1. Bļodā samaisiet sviestu, miltus, maltās mandeles un vaniļu, izmantojot pirkstus, līdz izveidojas drumstalu mikla.
2. Uzlieciet augļus un ogas uz cepšanas piederuma.
3. Pārklājiet ar drumstalu miklu.
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 avenas ar ķiršiem vai mellenēm.