Express Cooker®

Recipe BOOK

International patents pending. All imitations will be prosecuted. Express Cooker® is a registered EU/CTM trade mark.

CHERRY TOMATO AND ONION OMELETTE

Ingredients
-2 eggs
-2 cherry tomatoes
-¼ small onion
-Grated cheese
- Salt
-Pepper

Steps

1.Dice the cherry tomatoes and onion, and set them aside.
2.Break the eggs into a bowl and beat them.
3.Add salt and pepper to taste.
4.Lightly grease the plates before pouring the mixture into the Express Cooker®.
5.Add the cherry tomatoes, onions and grated cheese to the mixture.
6.Close the Express Cooker® and leave to cook for 2-3 minutes.
7.Turn the Express Cooker® over and cook for a further 2-3 minutes.

HAM AND CHEESE OMELETTE

Ingredients
-2 eggs
- Ham
-Grated cheese
- Salt
-Pepper

Steps

1.Dice the ham and set it aside.
2.Break the eggs into a bowl and beat them.
3.Add the diced ham.
4.Add salt and pepper to taste.
5.Lightly grease the plates before pouring the mixture into the Express Cooker®.
6.Close the Express Cooker® and leave to cook for 2-3 minutes.
7.Turn the Express Cooker® over and cook for a further 2-3 minutes.
8.When the omelette is cooked to your taste, use a heat-resistant spatula to lift it out.

HAM AND CHEESE SANDWICH

Ingredients
-Sliced bread
-Boiled ham slices
-Cheese slices
-Grated cheese

Steps

1.To give your sandwich a golden colour, grease the plates with a little butter or something similar.
2.Trim the slices of bread so that they are oval shaped.
3. Add a slice of cheese, a slice of ham and another slice of cheese (in that order) on top of one slice of bread.
4.Top with another slice of bread and cover with grated cheese.
5.Close the Express Cooker® and cook. When the sandwich is done to your taste, lift it out with a spatula.

CHOCOLATE CAKE

Ingredients
-2 eggs
-40 g sugar
-3 tablespoons of flour
-1 teaspoon yeast
-100 g baking chocolate or cocoa powder
-40 g butter

Steps

1.Melt the butter
2.Break and beat the eggs.
3.Mix the beaten eggs with the sugar and melted butter
4.Add the flour to the mixture.
5.Add the melted chocolate to the mixture.
6.Lightly grease the plates before pouring the mixture into the Express Cooker®.
7.Close the Express Cooker® and leave to cook for approximately 7-8 minutes.
8.Turn the Express Cooker® over and cook for a further 4-5 minutes.
9.When the mixture is cooked to your taste, lift it out carefully using a wooden spatula.

CHICKEN BURRITOS

Ingredients
-Chicken breast
-Mini peppers (red, green and yellow)
-Onion
-Wraps or tortillas
- Salt
-Pepper
-Virgin olive oil

Steps
1.Chop all the vegetables and sauté them on the bottom plate with a little oil.
2.Chop the chicken and fry it with the vegetables. Add salt and pepper.
3.Moisten the wraps in water and place them on the bottom plate until golden brown.
4.Fill the wraps with the sautéed chicken and vegetables, roll them up, place them on the bottom plate and close the lid of the Express Cooker®.
5.When they are cooked to your taste, use a heat-resistant spatula to lift them out.

SALMON WITH ASPARAGUS

Ingredients
-1 salmon fillet
-Green asparagus spears
-1 small onion
-Raw sesame seeds
-Lemon juice
-Salt and virgin olive oil

Steps
1.Sauté the asparagus in the Express Cooker® for 5 minutes.
2.At the same time, sauté the sliced onion for 10 minutes and set aside.
3.Season the clean salmon and place it on the Express Cooker® with a splash of lemon juice.
4.When the salmon is done, sprinkle with sesame seeds.
5.Place the salmon on a plate with the onion on top and the asparagus on the side.

PIZZA QUATTRO STAGIONI

Ingredients
-Pizza dough
-Cherry tomatoes
-Mozzarella
-Mushrooms
-Green olives
-Prosciutto
-Aubergine
-Oregano

Steps
1.Place the dough on the bottom plate of the Express Cooker® after lightly greasing the bottom plate of the Starlyf® Express and trimming the edges of the dough so that it is oval shaped.
2.Slice all the ingredients and place them on the dough. Sprinkle with oregano.
3.Close the lid and bake.
4.When the pizza is cooked to your taste, use a heat-resistant spatula to lift it out.

CHICKEN CURRY

Ingredients
-Chicken breasts
-Finely diced onion
-Milk or single cream
-½ tablespoon oil
-½ tablespoon flour
-1 tablespoon curry sauce
-Black pepper
- Salt

Steps
1.Dice the chicken breast and brown it on the bottom plate. Add salt and pepper to taste.
2.Remove the chicken and add a little oil to the bottom plate. Add the onion and sauté.
3.Add the flour to the onion. Add the milk very slowly and mix it in.
4.Add the curry and mix all the ingredients well. Close the lid and bake for a few minutes.
5.Add the diced chicken to the mixture, close the lid and bake.
6.When it is cooked to your taste, use a heat-resistant spatula to remove it.

OMELETTE TOMATE CHERRY +CEBOLLA

Ingredientes
-2 huevos
-2 tomates minis (tipo cherry)
-¼ Cebolla pequeña
-Queso rallado
- Sal
-Pimienta

Pasos

1.Corte los tomates minis, la cebolla, en dados y reserve la preparación.
2.En un bol, casque y bate los huevos.
3.Añadir la sal y el pimiento a discreción.
4.Engrasar ligeramente las placas antes de verter la preparación en Express Cooker®.
5.Añadir los tomates cherry así como la cebolla y el queso rallado en la preparación.
6.Cierre el Express Cooker® y dejar cocinar durante 2-3 min.
7.Dar la vuelta al Express Cooker® y a continuación cuece 2-3 min.

OMELETTE JAMON + QUESO

Ingredientes
-2 huevos
-Jamón
-Queso rallado
- Sal
-Pimienta

Pasos

1.Corte el jamón en dados y reserve la preparación.
2.En un bol, casque y bate los huevos.
3.Añade los dados de jamón.
4.Añade sal y pimienta a discreción
5.Engrasar ligeramente las placas antes de verter la preparación en Express Cooker®.
6.Cierre el Express Cooker® y dejar cocinar durante 2-3 min.
7.Dar la vuelta al Express Cooker® y a continuación cuece 2-3 min.
8.Cuando el omelette este a su gusto, retire gracias a una espátula resistente al calor.

3-SANDWICH JAMON/QUESO

Ingredientes
-Pan de molde
-Láminas de Jamón cocido
-Queso en lamina
-Queso rallado

Pasos

1.Para un color dorado, se puede untar las placas con un poco de mantequilla o similar.
2.Corte el pan para que tenga la forma ovalada.
3. En la parte interior añade en el siguiente orden lámina de queso, 1 lamina de jamón cocido y lamina de queso.
4.Cubrir con el otro pan de molde y poner queso rallado húmedo en la parte superior.
5.Cierre el Express Cooker® y deje cocina. Cuando el tostado este a su gusto, retirar la preparación con un espátula.

BIZCOCHO CHOCOLATE

Ingredientes
-2 huevos
-40 g de azúcar
-3 cucharas sopera de harina
-1 cucharadita de levadura
-100 g de chocolate para fundir o chocolate en polvo
-40 g de mantequilla

Pasos

1.Derretir la mantequilla.
2.Casque y bate los huevos.
3.Mezcle los huevos batidos con los 40g de azúcar y la mantequilla derretida.
4.Añadir 3 cucharas sopera de harina a la preparación
5.Añadir el chocolate fundido a la preparación.
6.Engrasar ligeramente las placas antes de verter la preparación en Express Cooker®.
7.Cierre el Express Cooker® y dejar cocinar durante 7-8 min aproximadamente.
8.Dar la vuelta al Express Cooker® y a continuación cuece 4-5min.
9.Cuando la preparación este a su gusto, retírela con precaución gracias a una espátula de madera.

BURRITOS DE POLLO

Ingredientes
-Pechuga de pollo
-Mini Pimientos (rojo, verde, amarillo)
-Cebolla
-Wraps o tortillas
- Sal
-Pimienta
-Aceite de oliva virgen

Pasos
1.Trocee toda la verdura y fríala en la placa inferior con un poco de aceite
2.Trocee el pollo y fríalo junto a las verduras y salpimiente.
3.Moje los wraps con agua y póngalos en la placa inferior hasta que se doren.
4.Rellene los wraps con el salteado de pollo, verduras, ciérrelos y cierre la tapa de Express Cooker®.
5.Cuando la preparación este a su gusto, retírela con espátula resistente al calor.

SALMÓN CON ESPÁRRAGOS

Ingredientes
-1 filete de salmón
-Espárragos verdes
-1 Cebolla pequeña
-Sésamo crudo
-Zumo de limón
-Sal y aceite de oliva virgen

Pasos
1.Fría los espárragos en el Express Cooker® durante 5 min.
2.Al mismo tiempo, fríe la cebolla en tiras durante 10 min y reservar.
3.Sazone el salmón limpio y póngalo en el Express Cooker® con un chorro de zumo de limón
4.Cuando el salmón esté listo, espolvoree con sésamo.
5.Coloque el salmón en un plato, la cebolla por encima y el esparrago al lado.

PIZZA 4 ESTACIONES

Ingredientes
-Masa quebrada
-Tomate cherry
-Mozzarella
-Champiñones
-Aceitunas
-Prosciutto
-Berenjena
-Orégano

Pasos
1.Coloque la masa en parte inferior de Express Cooker®. Asegúrense de que esa place ha sido previamente engrasada ligeramente y recorte los bordes para que tenga una forma ovalada.
2.Lamine todos los ingredientes, póngalos sobre la masa y espolvoree con oréganos.
3.Cierre la tapa y hornee.
4.Cuando la pizza este a su gusto, retire con una espátula resistente al calor.

POLLO AL CURRY

Ingredientes
-Pechugas de pollo
-Cebolla cortada en trozos muy pequeños
-Leche o nata liquida
-½ cucharada de aceite
-½ cucharada de harina
-1 cucharada de salsa curry
-Pimienta negra
- Sal

Pasos
1.Corte las pechugas en trozos y dórelas en la placa inferior. Añada sal y pimiento al gusto.
2.Saque las pechugas y deje poco aceite en la placa inferior, coloque la cebolla y dórela.
3.Añada la harina a la cebolla, eche la leche poco a poco para que se mezcle.
4.Agregue el curry y mezcle bien todo los ingredientes. Cierre la tapa y hornee un par de minutos.
5.Agregue los trozos de pechuga a la mezcla, tape y hornee.
6.Cuando la preparación este a su gusto, retire con una espátula resistente al calor.

OMELETTE TOMATES CERISES + OIGNON

Ingrédients :
-2 œufs
-2 petites tomates
(de type tomate cerise)
-¼ d'un petit oignon
-Fromage râpé
- Sel
-Poivre

Préparation

1.Coupez les tomates cerises et l'oignon en dés, et réservez.
2.Dans un bol, cassez et battez les œufs.
3.Salez et poivrez selon votre goût.
4.Graissez légèrement les plaques avant de verser la préparation dans Express Cooker®.
5.Ajoutez les tomates cerises, l'oignon et le fromage râpé à la préparation.
6.Fermez Express Cooker® et laissez cuire pendant 2-3 min.
7.Retournez Express Cooker® et laissez cuire de nouveau 2-3 min.

OMELETTE JAMBON + FROMAGE

Ingrédients :
-2 œufs
-Jambon
-Fromage râpé
- Sel
-Poivre

Préparation
1.Coupez le jambon en dés, et réservez.
2.Dans un bol, cassez et battez les œufs.
3.Ajoutez les dés de jambon.
4.Salez et poivrez selon votre goût.
5.Graissez légèrement les plaques avant de verser la préparation dans Express Cooker®.
6.Fermez Express Cooker® et laissez cuire pendant 2-3 min.
7.Retournez Express Cooker® et laissez cuire de nouveau 2-3 min.
8.Lorsque l'omelette est cuite à votre goût, retirez-la à l'aide d'une spatule résistante à la chaleur.

SANDWICH JAMBON + FROMAGE

Ingrédients :
-Pain de mie
-Tranches de jambon cuit
-Tranches de fromage
-Fromage râpé

Préparation

1.Pour obtenir une couleur dorée, vous pouvez graisser les plaques avec un peu de beurre ou une autre matière grasse.
2.Coupez le pain dans une forme ovale.
3. Dans la partie inférieure, ajoutez dans cet ordre : une tranche de fromage, une tranche de jambon cuit et une tranche de fromage.
4.Recouvrez d'une autre tranche de pain de mie et mettez du fromage râpé humidifié sur le dessus.
5.Fermez Express Cooker® et laissez cuire. Lorsque le sandwich est assez grillé, retirez-le à l'aide d'une spatule.

GÂTEAU AU CHOCOLAT

Ingrédients :
-2 œufs
-40 g de sucre
-3 c. à soupe de farine
-1 c. à café de levure chimique
-100 g de chocolat pâtissier
ou de chocolat en poudre
-40 g de beurre

Préparation

1.Faites fondre le beurre.
2.Cassez et battez les œufs.
3.Mélangez les œufs battus à 40 g de sucre et au beurre fondu.
4.Ajoutez 3 c. à soupe de farine à la préparation.
5.Ajoutez le chocolat fondu à la préparation.
6.Graissez légèrement les plaques avant de verser la préparation dans Express Cooker®.
7.Fermez Starlyf® Express et laissez cuire pendant 7-8 min environ.
8.Retournez Express Cooker® et laissez cuire de nouveau 4-5 min.
9.Lorsque la préparation est cuite à votre goût, retirez-la avec précaution à l'aide d'une spatule en bois.

BURRITOS AU POULET

Ingrédients :
-Blanc de poulet
-Mini poivrons (rouge, vert, jaune)
-Oignon
-Wraps ou tortilla
- Sel
-Poivre
-Huile d'olive vierge

Préparation
1.Coupez les poivrons et faites-les frire sur la plaque inférieure avec un peu d'huile.
2.Coupez le blanc de poulet et faites-le frire avec les légumes. Salez et poivrez.
3.Mouillez les wraps avec un peu d'eau et placez-les sur la plaque inférieure jusqu'à ce qu'ils dorent.
4.Remplissez les wraps avec le poulet et les légumes sautés, fermez-les puis fermez le couvercle de Express Cooker®.
5.Lorsque la préparation est cuite à votre goût, retirez-la à l'aide d'une spatule résistante à la chaleur.

SAUMON AUX ASPERGES

Ingrédients :
-1 filet de saumon
-Asperges vertes
-1 petit oignon
-Graines de sésame crues
-Jus de citron
-Sel et huile d'olive vierge

Préparation
1.Faites frire les asperges vertes dans le Express Cooker® pendant 5 min.
2.En même temps, faites frire l'oignon coupé en lamelles pendant 10 min, et réservez.
3.Assaisonnez le saumon préalablement nettoyé, et mettez-le dans Express Cooker® en l'arrosant de jus de citron.
4.Lorsque le saumon est prêt, saupoudrez de graines de sésame.
5.Disposez le saumon sur une assiette, avec l'oignon sur le dessus et les asperges sur le côté.

7-PIZZA 4 SAISONS

Ingrédients :
-Pâte brisée
-Tomates cerises
-Mozzarella
-Champignons
-Olives
-Jambon
-Aubergine
-Origan

Préparation
1.Placez la pâte sur la partie inférieure de Express Cooker®. Assurez-vous que la plaque a été légèrement graissée au préalable et coupez les bords de la pâte pour qu'elle ait une forme ovale.
2.Coupez en lamelles tous les ingrédients, posez-les sur la pâte et saupoudrez d'origan.
3.Fermez le couvercle et enfournez.
4.Lorsque la pizza est cuite à votre goût, retirez-la à l'aide d'une spatule résistante à la chaleur.

8-POULET AU CURRY

Ingrédients :
-Blanc de poulet
-Oignon coupé en très petits morceaux
-Lait ou crème liquide
-½ c. à soupe d'huile
-½ c. à soupe de farine
-1 c. à soupe de sauce curry
-Poivre noir
- Sel

Préparation
1.Coupez le blanc de poulet en petits morceaux. Faites-les dorer sur la plaque inférieure. Salez et poivrez selon votre goût.
2.Enlevez le blanc de poulet et mettez un peu d'huile sur la plaque inférieure, mettez-y l'oignon et faites-le dorer.
3.Ajoutez la farine à l'oignon, puis versez le lait petit à petit pour qu'il se mélange bien.
4.Ajoutez le curry et mélangez bien les ingrédients. Fermez le couvercle et enfournez quelques minutes.
5.Ajoutez les morceaux de poulet au mélange, fermez et enfournez.
6.Lorsque la préparation est cuite à votre goût, retirez-la à l'aide d'une spatule résistante à la chaleur.

OMELETT MIT KIRSCHTOMATEN UND ZWIEBELN

Zutaten
-2 Eier
-2 Minitomaten (Kirschtomaten)
-¼ kleine Zwiebel
-Geriebener Käse
- Salz
-Pfeffer

Arbeitsschritte

1.Kirschtomaten und Zwiebel würfeln und beiseite stellen.
2.Eier aufschlagen und in einer Schüssel verquirlen.
3.Mit Salz und Pfeffer würzen.
4.Die Platten leicht einfetten und die Zubereitung in den Express Cooker® gießen.
5.Kirschtomaten, Zwiebel und geriebenen Käse hinzufügen.
6.Express Cooker® schließen und 2 bis 3 Minuten garen.
7.Express Cooker® umdrehen und weitere 2 bis 3 Minuten garen.

OMELETT MIT SCHINKEN UND KÄSE

Zutaten
-2 Eier
-Schinken
-Geriebener Käse
- Salz
-Pfeffer

Arbeitsschritte

1.Schinken in Würfel schneiden und beiseite stellen.
2.Eier aufschlagen und in einer Schüssel verquirlen.
3.Die Schinkenwürfel hinzufügen.
4.Mit Salz und Pfeffer würzen.
5.Die Platten leicht einfetten und die Zubereitung in den Express Cooker® gießen.
6.Express Cooker® schließen und 2 bis 3 Minuten garen.
7.Express Cooker® umdrehen und weitere 2 bis 3 Minuten garen.
8.Sobald das Omelett Ihren Vorstellungen entspricht, entnehmen Sie es mit einem hitzebeständigen Pfannenwender.

SCHINKEN-KÄSE-SANDWICH

Zutaten
-Toastbrot
-Kochschinken in Scheiben
-Käse in Scheiben
-Geriebener Käse

Arbeitsschritte

1.Eine goldene Färbung erhält man, indem man die Platten mit etwas Butter o.ä. bestreicht.
2.Brot in ovale Form zuschneiden.
3. Auf der Innenseite eine Scheibe Käse, eine Scheibe Kochschinken und eine Scheibe Käse hinzufügen.
4.Mit der zweiten Brotscheibe abdecken und Oberseite mit feuchtem Reibkäse bestreuen.
5.Express Cooker® schließen und garen lassen. Wenn der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist, Gericht mit einem Pfannenwender entnehmen.

SCHOKOLADEKUCHEN

Zutaten
-2 Eier
-40 g Zucker
-3 Esslöffel Mehl
-1 Teelöffel Hefe
-100 g Blockschokolade oder Kakaopulver
-40 g Butter

Arbeitsschritte

1.Butter schmelzen.
2.Eier aufschlagen und verquirlen.
3.Die verquirlten Eier mit dem Zucker und der geschmolzenen Butter verrühren.
4.3 Esslöffel Mehl hinzufügen.
5.Die geschmolzene Schokolade hinzufügen.
6.Die Platten leicht einfetten und die Zubereitung in den Express Cooker® gießen.
7.Express Cooker® schließen und ca. 7 bis 8 Minuten garen.
8.Express Cooker® umdrehen und weitere 4 bis 5 Minuten garen.
9.Wenn der Kuchen fertig ist, diesen vorsichtig mit einem Holzspatel entnehmen.

HÄHNCHEN-BURRITOS

Zutaten
-Hähnchenbrust
-Minipaprika (rot, grün, gelb)
-Zwiebel
-Wraps oder Tortillafladen
- Salz
-Pfeffer
-Natives Olivenöl

Arbeitsschritte
1.Gemüse in Stücke schneiden und auf der unteren Platte mit etwas Öl braten.
2.Hähnchenbrust in Stück schneiden und zusammen mit dem Gemüse braten. Würzen.
3.Wraps mit Wasser befeuchten und auf der unteren Platte anbräunen.
4.Wraps mit der Hähnchen-Gemüse-Mischung füllen, verschließen und den Deckel des Express Cooker® schließen.
5.Sobald das Gericht Ihren Vorstellungen entspricht, entnehmen Sie es mit einem hitzebeständigen Pfannenwender.

LACHS MIT SPARGEL

Zutaten
-1 Lachsfilet
-Grüner Spargel
-1 kleine Zwiebel
-Rohe Sesamkörner
-Zitronensaft
-Salz und natives Olivenöl

Arbeitsschritte
1.Spargel im Express Cooker® 5 Minuten lang anbraten.
2.Gleichzeitig die in Streifen geschnittene Zwiebel 10 Minuten lang braten und beiseite stellen.
3.Geputzten Lachs würzen und mit einem Schuss Zitronensaft in den Express Cooker® legen.
4.Lachs nach dem Garen mit Sesamkörnern bestreuen.
5.Lachs auf einem Teller unter den Zwiebelstreifen und mit Spargel als Beilage anrichten.

PIZZA VIER JAHRESZEITEN

Zutaten
-Mürbeteig
-Kirschtomaten
-Mozzarella
-Champignons
-Oliven
-Schinken
-Auberginen
-Oregano

Arbeitsschritte
1.Legen Sie den Teig auf den unteren Teil des Express Cooker® .Stellen Sie sicher, dass die Platte vorab leicht eingefettet wurde und schneiden Sie die Ränder so ab, dass eine ovale Form entsteht.
2.Alle Zutaten in Scheiben schneiden, auf den Teig legen und mit Oregano bestreuen.
3.Deckel schließen und backen.
4.Sobald die Pizza Ihren Vorstellungen entspricht, entnehmen Sie diese mit einem hitzebeständigen Pfannenwender.

CURRYHUHN

Zutaten
-Hähnchenbrust
-Sehr klein gehackte Zwiebeln
-Milch oder Flüssigsahne
-½ Esslöffel Öl
-½ Esslöffel Mehl
-1 Esslöffel Currysauce
-Schwarzer Pfeffer
- Salz

Arbeitsschritte
1.Schneiden Sie die Hähnchenbrust in Stücke und braten Sie diese auf der unteren Platte goldbraun an. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2.Entnehmen Sie die Hähnchenstücke und belassen Sie etwas Öl auf der unteren Platte. Geben Sie die Zwiebeln auf die Platte und braten Sie diese goldbraun an.
3.Mehl zu den Zwiebeln dazugeben, nach und nach die Milch zugeben, damit sich alles gut vermischt.
4.Curry dazugeben und alle Zutaten gut vermischen. Deckel schließen und zwei Minuten garen.
5.Die Hähnchenstücke zu der Mischung geben, Deckel schließen und garen.
6.Sobald das Gericht Ihren Vorstellungen entspricht, entnehmen Sie dieses mit einem hitzebeständigen Pfannenwender.

OMELETTE POMODORI CILIEGINI + CIPOLLA

Ingredienti
-2 uova
-2 pomodorini (tipo ciliegini)
-¼ cipolla piccola
-formaggio grattugiato
- sale
-pepe

Passi
1.Tagliare i pomodorini e la cipolla a dadini e metterli da parte.
2.In una ciotola, rompere le uova e sbatterle.
3.Aggiungere sale e pepe a piacere.
4.Ungere leggermente le piastre prima di versare il composto nello Express Cooker®.
5.Aggiungere i pomodori ciliegini, nonché la cipolla e il formaggio grattugiato alla preparazione.
6.Chiudere lo Express Cooker® e lasciar cuocere per 2 - 3 minuti.
7.Girare lo Express Cooker® e proseguire la cottura per altri 2 - 3 minuti.

OMELETTE PROSCIUTTO + FORMAGGIO

Ingredienti
-2 uova
-prosciutto
-formaggio grattugiato
- sale
-pepe

Passi
1.Tagliare il prosciutto a dadini e metterlo da parte.
2.In una ciotola, rompere le uova e sbatterle.
3.Incorporarvi i dadini di prosciutto.
4.Aggiungere sale e pepe a piacere.
5.Ungere leggermente le piastre prima di versare il composto nello Express Cooker®.
6.Chiudere lo Express Cooker® e lasciar cuocere per 2 - 3 minuti.
7.Girare lo Express Cooker® e proseguire la cottura per altri 2 - 3 minuti.
8.Quando l'omelette avrà raggiunto lo stato di cottura desiderato, rimuoverla con una spatola resistente al calore.

SANDWICH PROSCIUTTO E FORMAGGIO

Ingredienti
-pancarré
-fettine di prosciutto cotto
-fettine di formaggio
-formaggio grattugiato

Passi
1.Per ottenere un colore dorato, è possibile ungere le piastre con un po' di burro o un prodotto simile.
2.Tagliare il pane in forma ovale.
3. Aggiungere sulla parte interna del pane, nel seguente ordine, una fettina di formaggio, una fettina di prosciutto cotto e un'altra fettina di formaggio.
4.Coprire con l'altra fetta di pane e mettere del formaggio molle grattugiato in cima.
5.Chiudere lo Express Cooker® e lasciar cuocere. Quando sarà abbrustolita al punto desiderato, rimuovere la preparazione con una spatola.

PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATO

Ingredienti
-2 uova
-40 g di zucchero
-3 cucchiai di farina
-1 cucchiaino di lievito
-100 g di cioccolato fuso o in polvere
-40 g di burro

Passi
1.Sciogliere il burro.
2.Rompere le uova e sbatterle.
3.Mescolare le uova sbattute con i 40 grammi di zucchero e il burro fuso.
4.Incorporare 3 cucchiai di farina alla preparazione.
5.Aggiungere il cioccolato fuso all'impasto.
6.Ungere leggermente le piastre prima di versare il composto nello Express Cooker®.
7.Chiudere lo Express Cooker® e lasciar cuocere per 7 - 8 minuti circa.
8.Girare lo Express Cooker® e proseguire la cottura per altri 4 - 5 minuti.
9.Quando la preparazione avrà raggiunto lo stato di cottura desiderato, rimuoverla con attenzione mediante una spatola di legno.

BURRITO DI POLLO

Ingredienti
-petto di pollo
-peperoncini (rosso, verde, giallo)
-cipolla
-wrap o tortilla
- sale
-pepe
-olio d'oliva vergine

Passi
1.Tagliare a pezzi tutta la verdura e saltarla sulla piastra inferiore con un po' d'olio.
2.Fare il pollo a bocconcini e friggerlo insieme alle verdure, salare e pepare.
3.Bagnare i wrap con acqua e metterli sulla piastra inferiore fino a quando non si saranno dorati.
4.Farcire i wrap con il pollo e le verdure saltate, avvolgerli e chiudere il coperchio dello Express Cooker®.
5.Quando la pietanza avrà raggiunto lo stato di cottura desiderato, rimuoverla con una spatola resistente al calore.

SALMONE CON ASPARAGI

Ingredienti
-1 filetto di salmone
-asparagi verdi
-1 cipolla piccola
-sesamo crudo
-succo di limone
-sale e olio d'oliva vergine

Passi
1.Cuocere gli asparagi nello Express Cooker® per 5 minuti.
2.Nel frattempo, soffriggere la cipolla a striscioline per 10 minuti e metterla da parte.
3.Condire il salmone pulito e metterlo nello Express Cooker® con una spruzzata di succo di limone.
4.Quando il salmone è pronto, spolverare con del sesamo.
5.Disporre il salmone in un piatto, con sopra la cipolla e gli asparagi a lato.

PIZZA 4 STAGIONI

Ingredienti
-pasta frolla
-pomodorini
-mozzarella
-funghi
- olive
-prosciutto
-melanzane
-origano

Passi

1.Mettere la pasta sulla parte inferiore dello Express Cooker®. Accertarsi che questa piastra sia stata prima leggermente unta e ritagliare i bordi dell'impasto in modo che abbia una forma ovale.
2.Tagliare a fettine tutti gli ingredienti, disporli sulla pasta e cospargere con origano.
3.Chiudere il coperchio e infornare.
4.Quando la pizza avrà raggiunto lo stato di cottura desiderato, rimuoverla con una spatola resistente al calore.

POLLO AL CURRY

Ingredienti
-petto di pollo
-cipolla tagliata finemente
-latte o panna liquida
-½ cucchiaiata d'olio
-½ cucchiaiata di farina
-1 cucchiaiata di salsa al curry
-pepe nero
- sale

Passi
1.Tagliare il pollo a pezzettini e farlo dorare sulla piastra inferiore. Aggiungere sale e pepe a piacere.
2.Togliere il petto di pollo e lasciare poco olio nella piastra inferiore, disporvi la cipolla e farla dorare.
3.Unire la farina alla cipolla e incorporare il latte lentamente, in modo che si amalgami.
4.Aggiungere il curry e mescolare bene tutti gli ingredienti. Chiudere il coperchio e infornare un paio di minuti.
5.Aggiungere i pezzettini di pollo al composto, chiudere e infornare.
6.Quando la preparazione avrà raggiunto lo stato di cottura desiderato, rimuoverla con una spatola resistente al calore.

OMELETE DE TOMATE-CEREJA E CEBOLA

Ingredientes
-2 ovos
-2 tomates pequenos (tipo cereja)
-¼ de cebola pequena
-Queijo ralado
- Sal
-Pimenta

Passos
1.Corte os tomates e a cebola em cubos e reserve esta preparação.
2.Numa taça, parta e bata os ovos.
3.Adicione o sal e a pimenta a gosto.
4.Engordure ligeiramente as placas antes de deitar a preparação na Express Cooker®.
5.Adicione os tomates-cereja, a cebola e o queijo ralado à esta preparação.
6.Feche a Express Cooker® e deixe cozinhar durante 2-3 min.
7.Vire a Express Cooker® e depois deixe cozinhar durante 2-3 min.

OMELETE DE PRESUNTO E QUEIJO

Ingredientes
-2 ovos
-Presunto
-Queijo ralado
- Sal
-Pimenta

Passos
1.Corte o presunto em dados e reserve esta preparação.
2.Numa taça, parta e bata os ovos.
3.Adicione os cubos de presunto.
4.Adicione o sal e a pimenta a gosto.
5.Engordure ligeiramente as placas antes de deitar a preparação na Express Cooker®.
6.Feche a Starlyf® Express e deixe cozinhar durante 2-3 min.
7.Vire a Express Cooker® e depois deixe cozinhar durante 2-3 min.
8.Quando a omelete estiver ao seu gosto, retire com uma espátula resistente ao calor.

SANDUÍCHE DE FIAMBRE E QUEIJO

Ingredientes
-Pão de forma
-Fatias de fiambre
-Queijo fatiado
-Queijo ralado

Passos
1.Para uma cor dourada, pode untar as placas com um pouco da manteiga ou similar.
2.Corte o pão para que tenha uma forma oval.
3. Na parte interior adicione, na seguinte ordem, uma fatia de queijo, uma fatia de fiambre e outra fatia de queijo.
4.Cubra com outra fatia de pão de forma e ponha o queijo ralado húmido na parte superior.
5.Feche a Express Cooker® e deixe cozinhar. Quando a tosta estiver ao seu gosto, retire com uma espátula.

BISCOITO DE CHOCOLATE

Ingredientes
-2 ovos
-40 g de açúcar
-3 colheres de sopa de farinha
-1 colher de chá de fermento
-100 g de chocolate para fundir ou chocolate em pó
-40 g de manteiga

Passos
1.Derreta a manteiga.
2.Parta e bata os ovos.
3.Misture os ovos batidos com 40 g de açúcar e a manteiga derretida.
4.Adicione as três colheres de sopa de farinha à preparação.
5.Adicione o chocolate fundido.
6.Engordure ligeiramente as placas antes de deitar a preparação na Express Cooker®.
7.Feche a Express Cooker® e deixe cozinhar durante cerca de 7-8 min.
8.Vire a Express Cooker® e depois deixe cozinhar durante 4-5 min.
9.Quando a preparação estiver ao seu gosto, retire com cuidado com uma espátula de madeira.

BURRITOS DE FRANGO

Ingredientes
-Peito de frango
-Pimentos pequenos (vermelho, verde, amarelo)
-Cebola
-Wraps ou tortilhas
- Sal
-Pimenta
-Azeite virgem

Passos
1.Corte todos os legumes e frite na placa inferior com um pouco de azeite
2.Corte o frango e frite com os legumes e tempere com sal e pimenta.
3.Molhe os wraps com água e coloque-os na placa inferior até ficarem dourados.
4.Recheie os wraps com o salteado de frango, legumes, feche-os e depois feche a tampa da Express Cooker®.
5.Quando esta preparação estiver ao seu gosto, retire com a espátula resistente ao calor.

SALMÃO COM ESPARGOS

Ingredientes
-1 filete de salmão
-Espargos verdes
-Cebola pequena
-Sésamo cru
-Sumo de limão
-Sal e azeite virgem

Passos
1.Frite os espargos na Express Cooker® durante 5 min.
2.Ao mesmo tempo, frite a cebola em tiras durante 10 min e reserve.
3.Tempere o salmão já limpo e coloque-o na Express Cooker® com um pouco de sumo de limão.
4.Quando o salmão estiver pronto, acrescente sésamo por cima.
5.Coloque o salmão num prato, a cebola por cima e os espargos ao lado.

PIZA QUATRO ESTAÇÕES

Ingredientes
-Massa quebrada
-Tomate-cereja
-Mozarela
-Cogumelos
-Azeitonas
-Presunto
-Beringela
-Orégãos

Passos
1.Coloque a massa na parte inferior da Express Cooker®. Assegure-se de que a placa foi previamente engordurada e corte as bordas para obter uma forma oval.
2.Lamine todos os ingredientes, coloque-os sobre a massa e polvilhe com orégãos.
3.Baixe a tampa e cozinhe.
4.Quando a piza estiver ao seu gosto, retire com a espátula resistente ao calor.

FRANGO DE CARIL

Ingredientes
-Peitos de frango
-Cebola cortada em pedaços muito pequenos
-Leite ou natas líquidas
-½ colher de óleo
-½ colher de farinha
-1 colher de molho de caril
-Pimenta negra
- Sal

Passos
1.Corte os peitos em pedaços e doure-os na placa inferior. Adicione o sal e a pimenta a gosto.
2.Retire os peitos e deixe um pouco de óleo na placa inferior, coloque a cebola e deixe dourar.
3.Adicione a farinha à cebola, deite o leite pouco a pouco para que se misture.
4.Adicione o caril e misture bem todos os ingredientes. Baixe a tampa e cozinhe durante dois minutos.
5.Adicione os pedaços de peito à mistura, tape e cozinhe.
6.Quando a preparação estiver ao seu gosto, retire com a espátula resistente ao calor.

OMELET MET CHERRYTOMAAT EN UI

Ingrediënten
-2 eieren
-2 minitomaatjes (cherry)
-¼ kleine ui
-Geraspte kaas
- Zout
-Peper

Stappen
1.Snijd de cherrytomaatjes en de ui in blokjes en houd ze apart.
2.Breek de eieren in een kom en klop ze los.
3.Voeg zout en peper naar smaak toe.
4.Vet de platen licht in alvorens het mengsel in de Express Cooker® te gieten.
5.Voeg de cherrytomaatjes, de ui en de geraspte kaas toe aan het mengsel.
6.Sluit de Express Cooker® en bak de omelet 2-3 min.
7.Draai de Express Cooker® om en bak nog 2-3 min.

HAM-KAASOMELET

Ingrediënten
-2 eieren
- Ham
-Geraspte kaas
- Zout
-Peper

Stappen

1.Snijd de ham in blokjes en houd deze apart.
2.Breek de eieren in een kom en klop ze los.
3.Voeg de blokjes ham toe.
4.Voeg zout en peper naar smaak toe.
5.Vet de platen licht in alvorens het mengsel in de Express Cooker® te gieten.
6.Sluit de Express Cooker® en bak de omelet 2-3 min.
7.Draai de Express Cooker® om en bak nog 2-3 min.
8.Als de omelet naar uw smaak is, haal hem er dan met een hittebestendige keukenspatel uit.

HAM-KAASSANDWICH

Ingrediënten
-Sneetjes brood
-Plakjes gekookte ham
-Plakjes kaas
-Geraspte kaas

Stappen

1.Voor een goudbruine kleur kunt u de platen invetten met wat boter of een soortgelijk product.
2.Snijd het brood in een ovale vorm.
3. Beleg de binnenkant met achtereenvolgens: een plakje kaas, een plakje gekookte ham en nog een plakje kaas.
4.Leg hierop het andere sneetje brood en strooi er vochtige geraspte kaas overheen.
5.Sluit de Express Cooker® en bak de sandwich. Als de sandwich naar uw smaak is, haal hem er dan uit met een keukenspatel.

CHOCOLADECAKE

Ingrediënten
-2 eieren
-40 g suiker
-3 eetlepels bloem
-1 theelepel bakpoeder
-100 g chocolade om te smelten of cacaopoeder
-40 g boter

Stappen

1.Smelt de boter
2.Breek de eieren en klop ze los.
3.Meng de geklopte eieren met 40 g suiker en de gesmolten boter.
4.Voeg 3 eetlepels bloem toe aan het mengsel
5.Voeg de gesmolten chocolade toe aan het mengsel.
6.Vet de platen licht in alvorens het mengsel in de Express Cooker® te gieten.
7.Sluit de Express Cooker® en bak de cake in ca. 7-8 min.
8.Draai de Express Cooker® om en bak nog 4-5 min.
9.Als de cake naar uw smaak is, haal hem er dan voorzichtig met een houten spatel uit.

KIP-BURRITOS

Ingrediënten
-Kipfilet
-Mini-paprika´s (rood, groen, geel)
- Ui
-Wraps of tortilla's
- Zout
-Peper
-Olijfolie van eerste persing

Stappen
1.Snijd alle groente en bak ze op de onderste plaat met een beetje olie.
2.Snijd de kip in stukjes en bak die samen met de groente. Voeg zout en peper toe.
3.Bevochtig de wraps met water en bak ze goudbruin op de onderste plaat.
4.Vul de wraps met de gesauteerde kip en groente. Doe ze dicht en sluit het deksel van de Express Cooker®.
5.Als het gerecht naar uw smaak is, haal het er dan met een hittebestendige keukenspatel uit.

ZALM MET ASPERGES

Ingrediënten
-1 zalmfilet
-Groene asperges
-1 kleine ui
-Rauw sesamzaad
-Citroensap
-Zout en olijfolie van eerste persing

Stappen
1.Bak de asperges 5 min. in de Express Cooker®.
2.Bak tegelijkertijd de in reepjes gesneden ui gedurende 10 min. en houd deze apart.
3.Kruid de schoongemaakte zalm, leg hem in de Express Cooker® en giet er een scheutje citroensap over.
4.Als de zalm klaar is, strooi er dan wat sesamzaad over.
5.Leg de zalm op een bord, rangschik de uien erover en de asperges ernaast.

PIZZA QUATTRO STAGIONI

Ingrediënten
-Korstdeeg
-Cherrytomaatjes
-Mozzarella
-Champignons
-Olijven
-Prosciutto-ham
-Aubergine
-Oregano

Stappen
1.Leg het deeg in het onderste deel van de Express Cooker®. U moet deze plaat eerst licht invetten. Snijd de randjes een beetje bij tot er een ovale vorm ontstaat.
2.Snijd de ingrediënten in plakjes, leg ze op het deeg en strooi er oregano over.
3.Doe het deksel dicht en bak de pizza.
4.Als de pizza naar uw smaak is, haal hem er dan met een hittebestendige keukenspatel uit.

KIP-KERRIE

Ingrediënten
-Kipfilets
-Fijngesneden ui
-Melk of vloeibare room
-½ eetlepel olie
-½ eetlepel bloem
-1 eetlepel kerriesaus
-Zwarte peper
- Zout

Stappen
1.Snijd de kip in stukjes en bak deze op de onderste plaat. Voeg zout en peper naar smaak toe.
2.Haal de kip eruit en laat een beetje olie achter op de onderste plaat. Bak de uien daarin goudbruin.
3.Voeg het meel toe aan de uien en giet de melk er beetje bij beetje bij zodat het mengt.
4.Voeg de kerrie toe en meng alle ingrediënten goed door elkaar. Doe het deksel dicht en bak het gerecht enkele minuten.
5.Voeg de kip toe aan het mengsel, doe het deksel dicht en bak het.
6.Als het gerecht naar uw smaak is, haal het er dan met een hittebestendige keukenspatel uit.

Industex, s.l.
Av. P. Catalanes 34, 8° planta
08950 Esplugas de Llobregat
Barcelona - Spain
e-mail: industex@industex.com
www.industex.com
(+34) 93 254 71 00
CIF: B08984056

ISL GmbH
Edewechter Landstrasse 55
D 26131 Oldenburg Germany
www.isl-de.com
+49 (0) 441 95 07 08-0

17 rue de la Garenne
CS 90021 St-OUEN L'AUMONE
95046 CERGY PONTOISE CEDEX
FRANCE
venteo@venteo.fr
www.venteo.fr
(+33) 1 34258551

ISL ITALY S.r.l.
P.IVA: 06919170966
Via Donizetti 3
20122 Milano- Italia
www.isl-italy.com
industex@industex.com

PO Box 202, Spit Junction NSW
2088, Australia

Best Direct (International) Benelux B.V.
Sint Janstraat 25a
1251 KZ Laren
www.best-direct.nl

Best Direct International ltd,
Asiakaspalvelu - Suomi:
029 193 0300 www.bestdirect.fi
Kundtjänst - Sverige:
077 033 0300 www.bestdirect.se

Made in China
Fabricado en China
Fabriqué en Chine
Hergestellt in China
Made in Cina
Fabricado na China
Vervaardig in China