OptiGrill™+







2100095550

OptiGrill™+



Snacking & Baking Accessory

OptiGrill+

Snacking & Baking Accessory





OptiGrill+

Snacking & Baking Accessory





EN 4
FR 5
DE 6
NL 7
ES 8
PT 9
IT 10
EL 11
DA 12
SV 13
NO 14
FI 15
PL 16
TR 17
RU 18
UK 19
KO 20
JA 21
MS 22
TH 23
ZH 24
AR 25
FA 26

MACARONI CHEESE

For 4 servings | Preparation Time: 20 min | Cooking time: 25 to 30 min

250 g (½ lb) macaroni - **45 g** (3 tbsp) butter - **45 g** (6 tbsp) plain flour - **700 ml** (3 cups) milk - **225 g** (2 cups) grated mature Cheddar cheese - **50 g** (½ cup) grated Parmigiano Reggiano cheese - **1** pinch of ground nutmeg (optional) - **1** pinch ground paprika (optional) - Salt and freshly ground black pepper - **20 g** (3tbsp) grated mature Cheddar cheese, for the top

1. Cook macaroni according to the package directions. Drain.

2. In a saucepan, melt butter over medium heat. Stir in the flour, then cook, stirring constantly, for 1 min on low heat to make a roux. Remove the pan from heat. Gradually add milk to the roux slowly. Bring to the boil stirring constantly. Stir in cheeses, and cook over low heat until cheese is melted. Check the seasoning and add the ground nutmeg and paprika. Put macaroni in the baking accessory, and pour the sauce over the macaroni. Stir well. Sprinkle some grated cheddar cheese on top.

3. Place the accessory with the preparation into your OptiGrill before turning it on. Turn the grill on. Press to select orange colour setting and then press OK button. Cook for about 30 minutes or until piping hot.

Tip: You can add some peas and bacon to this recipe.

FRESH HOMEMADE PIZZA

For 1 to 2 servings | Preparation Time: 10 min | Cooking time: 15 min

300 g (10 ounces) fresh pizza dough (homemade or chilled) - Plain flour, to roll out the dough - **100 g** (3 ounces) pizza sauce topping - **100 g** (3 ounces) mozzarella (made from cow's milk), sliced - **50 g** (¼ of cup) sliced black olives - **4** to **5** sliced mushrooms - **2** slices cooked ham, diced - **½** green pepper, deseeded and sliced - Fresh basil leaves - Salt and freshly ground black pepper

1. On a floured work surface, roll out the dough 12 to 15 mm (½ inch) thickness to fit oven accessory size. Place in the baking accessory.

2. Spread the pizza sauce on top of the dough. Top with the sliced mozzarella, olives, mushrooms, ham and green pepper. Season with salt and pepper.

3. Place the accessory with the preparation into your OptiGrill before turning it on. Turn the grill on. Press to select red colour setting and then press OK button. Cook for about 15 minutes or until the pizza is cooked.

BLUEBERRY CHEESECAKE

For 4 serving | Preparation Time: 25 min | Cooking time: 45 min

For the biscuit base: 140 g (1 cup) plain flour - **100 g** (½ cup) caster sugar - **80 g** (⅓ cup) butter, at room temperature - **2** tablespoons milk - **For the cheesecake: 200 g** (⅞ cup) Philadelphia style cream cheese - **100 g** (½ cup) soured cream - **125 g** (½ cup) natural cottage cheese - **85 g** (⅓ cup) light soft brown sugar - **3** eggs - **250 g** (1 cup) fresh blueberries

For the biscuit base:

1. Mix flour and caster sugar in a bowl, add the cold butter in pieces and rub together using your fingertips until the mixture resembles fine breadcrumbs.

2. Add the milk to make a dough, then spread it in the buttered oven accessory.

3. Place the accessory with the preparation into your OptiGrill before turning it on. Turn the grill on. Press to select yellow colour setting and then press OK button. Cook for 15 minutes.

For the cheesecake:

1. In a bowl, whisk together the cream cheese with the soured cream, cottage cheese and brown sugar. Add the eggs one by one.

2. Pour this mixture over the biscuit base and place the blueberries on top.

3. Bake 30 minutes in the oven accessory.

Tip: Out of season you can use 250 g frozen blueberries instead. There is no need to defrost them first.

MACARONI AU FROMAGE

4 personnes | Temps de préparation : 20 min | Durée de cuisson : 25 à 30 min

240 g de macaronis - **220 g** de fromage cheddar râpé - **50 g** de fromage parmesan râpé - **750 ml** de lait - **45 g** (6 cuillères à soupe) de farine - **45 g** (3 cuillères à soupe) de beurre - **1** pincée de paprika - **1** pincée de noix de muscade moulue (facultatif) - Sel et poivre - **20 g** (3 cuillères à soupe) de cheddar râpé pour finir les macaronis au fromage

1. Cuisez les macaronis selon les indications du paquet. Égouttez-les.

2. Dans une casserole, faites fondre le beurre à feu moyen. Incorporez la farine pour faire un roux. Retirez la casserole du feu. Ajoutez progressivement le lait au roux. Portez à ébullition en remuant constamment. Incorporez les fromages et faites cuire à feu doux jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Vérifiez l'assaisonnement et ajoutez la muscade moulue. Mettez les macaronis dans l'accessoire de cuisson, et versez la sauce sur les macaronis. Mélangez bien. Saupoudrez un peu de fromage cheddar râpé sur le dessus du gratin.

3. Placez l'accessoire contenant la préparation dans votre OptiGrill avant de le mettre en marche. Mettez le gril en marche. Appuyez sur , sélectionnez le réglage de couleur orange et appuyez sur OK. Faites cuire durant 30 minutes.

Astuce : Vous pouvez ajouter quelques petits pois et du lard à cette recette.

PIZZA FRAÎCHE MAISON

1 à 2 personnes | Temps de préparation : 10 min | Durée de cuisson : 15 min

300 g de pâte à pizza fraîche - Farine pour rouler la pâte - **100 g** de sauce tomate - **100 g** de mozzarella fraîche, en tranches - **50 g** d'olives noires, émincées - **4** à **5** champignons, émincés - **2** tranches de jambon cuit - **½** poivron vert, épépiné et coupé - Feuilles de basilic frais - Sel et poivre

1. Sur une table farinée, roulez la pâte sur une épaisseur de 12 à 15 mm et placez-la au fond de l'accessoire de cuisson.

2. Versez un peu de sauce tomate sur la pâte. Disposez les tranches de mozzarella, toutes les garnitures et le basilic. Salez et poivrez.

3. Placez l'accessoire contenant la préparation dans votre OptiGrill avant de le mettre en marche. Mettez le gril en marche. Appuyez sur , sélectionnez le réglage de couleur rouge et appuyez sur OK. Faites cuire durant 15 minutes ou jusqu'à ce que la pizza soit bien cuite.

CHEESECAKE AUX MYRTILLES

4 personnes | Temps de préparation : 25 min | Durée de cuisson : 45 min

200 g de fromage à la crème - **125 g** de fromage cottage - **100 g** de crème sure - **3** œufs - **85 g** de sucre brun - **250 g** de myrtilles fraîches - **Pour la base de biscuit : 140 g** de farine - **100 g** de sucre - **80 g** de beurre mou - **2** cuillères à soupe de lait

Préparation de la base de biscuit

1. Mélangez la farine et le sucre en poudre dans un bol, ajoutez le beurre froid en morceaux et remuez avec le bout des doigts.

2. Ajoutez le lait pour obtenir une pâte, puis étalez-la dans le fond beurré de l'accessoire de cuisson.

3. Placez l'accessoire contenant la préparation dans votre OptiGrill avant de le mettre en marche. Mettez le gril en marche. Appuyez sur , sélectionnez le réglage de la couleur jaune et appuyez sur OK. Faites cuire pendant 15 minutes.

Cheesecake

1. Dans un bol, fouettez le fromage à la crème avec la crème sure, le fromage cottage et le sucre brun. Ajoutez les œufs un par un.

2. Versez ce mélange sur le fond de biscuit et répandez les myrtilles sur le dessus.

3. Faites cuire pendant 30 minutes dans l'accessoire de cuisson.

Astuce : Hors saison, vous pouvez utiliser des myrtilles congelées, sans les décongeler avant.

MAKKARONI UND KÄSE

Für 4 Personen | Zubereitungsdauer: 20 Min. | Garzeit: 25 bis 30 Min.

240 g Maccaroni - **220 g** geriebener Cheddar-Käse - **50 g** geriebener Parmesankäse - **750 ml** Milch - **45 g** (6 EL) Mehl - **45 g** (3 EL) Butter - **1** Prise Paprikagewürz - **1** Prise gemahlene Muskatnuss (optional) - Salz und Pfeffer - **20 g** (3 EL) geriebener Cheddar zum Überbacken der Käsemakkaroni

1. Die Makkaroni nach Anleitung kochen. Abgießen.

2. Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Das Mehl unterrühren, um eine Mehlschwitze herzustellen. Die Pfanne von der Kochstelle nehmen. Langsam und allmählich Milch in die Mehlschwitze geben. Zum Kochen bringen und dabei ununterbrochen umrühren. Die Käsesorten einrühren und bei schwacher Hitze kochen lassen, bis der Käse geschmolzen ist. Mit Paprika, Salz und Pfeffer abschmecken und die geriebene Muskatnuss dazugeben. Die Makkaroni in die Grill- und Backschale füllen und die Sauce über die Makkaroni verteilen. Gut umrühren. Den Nudelauflauf oben mit etwas geriebenem Cheddar-Käse bestreuen.

3. Vor dem Einschalten das Zubehör mit der Zubereitung in Ihren OptiGrill geben. Schalten Sie den Grill ein. Drücken Sie (MODE), um die orangene Farbeinstellung zu wählen und drücken Sie anschließend auf OK. Etwa 30 Minuten lang garen oder so lange bis das Gargut sehr heiß ist.

Tipps: Das Rezept können Sie mit Erbsen und Schinken verfeinern.

FRISCHE HAUSGEMACHTE PIZZA

Für 1 bis 2 Personen | Zubereitungsdauer: 10 Min. | Garzeit: 15 Min.

300 g frischer Pizzateig - Mehl zum Ausrollen des Teigs - **100 g** Tomatensauce - **100 g** frischer Mozzarella, in Scheiben geschnitten - **50 g** in Scheiben geschnittene schwarze Oliven - **4** bis **5** in Scheiben geschnittene Pilze - **2** Scheiben gekochter Schinken - **½** entkernte grüne Paprika, in Streifen geschnitten - Frische Basilikumblätter - Salz und Pfeffer

1. Eine Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Teig 12 bis 15 mm dick für die Grill- und Backschale ausrollen. Teig hineinlegen.

2. Die Tomatensauce auf dem Teig verteilen. Die Mozzarellascheiben, das Gemüse, den Schinken, alle Gewürze und das Basilikum verteilen. Am Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Vor dem Einschalten das Zubehör mit der Zubereitung in Ihren OptiGrill geben. Schalten Sie den Grill ein. Drücken Sie (MODE), um die rote Farbeinstellung zu wählen und drücken Sie anschließend auf OK. Etwa 15 Minuten lang garen oder so lange bis die Pizza fertig gebacken ist.

BLAUBEER-KÄSEKUCHEN

Für 4 Personen | Zubereitungsdauer: 25 Min. | Garzeit: 45 Min.

200 g Frischkäse - **125 g** Hüttenkäse - **100 g** saure Sahne - **3** Eier - **85 g** brauner Zucker - **250 g** frische Blaubeeren - **Für den Biskuitboden: 140 g** Mehl - **100 g** Zucker - **80 g** weiche Butter - **2** EL Milch

Biskuitboden zubereiten

1. Mehl und den Kristallzucker in einer Schüssel mischen, die kalte Butter stückweise zufügen und durchkneten.

2. Alles mit der Milch zu einer zähen Masse verarbeiten und diese in die gefettete Grill- und Backschale geben.

3. Vor dem Einschalten das Zubehör mit der Zubereitung in Ihren OptiGrill geben. Schalten Sie den Grill ein. Drücken Sie (MODE), um die gelbe Farbeinstellung zu wählen und drücken Sie anschließend auf OK. 15 Minuten lang garen.

Käsekuchen

1. Den Frischkäse mit der sauren Sahne, dem Hüttenkäse und dem braunen Zucker in einer Schüssel mixen. Nacheinander die Eier zugeben.

2. Die Mischung auf dem Biskuitboden und die Blaubeeren darüber verteilen.

3. 30 Minuten backen.

Tipps: Außerhalb der Saison können Sie Tiefkühl-Blaubeeren verwenden. Die Blaubeeren vorher nicht auftauen.

MACARONI MET KAAS

Voor 4 porties | Bereidingstijd: 20 min | Baktijd: 25 tot 30 min

240 g elleboogmacaroni - **220 g** (2 kopjes) geraspte Cheddarkaas - **50 g** (½ kopje) geraspte Parmezaanse kaas - **750 ml** (3 kopjes) melk - **45 g** (6 el) bloem - **45 g** (3 el) boter - **1** snufje paprika - **1** snufje nootmuskaat (optioneel) - Zout en peper - **20 g** (3 el) geraspte Cheddar om de macaroni met kaas af te werken

1. Kook de macaroni volgens de aanwijzingen op de verpakking. Voer het water af.

2. Smelt de boter in een sauspan op een matig vuur. Roer er de bloem onder om een roux te bereiden. Haal de pan van het vuur. Voeg de melk langzaam aan de roux toe. Breng aan de kook en blijf roeren. Doe er de kazen al roerend bij en kook op een laag vuur totdat de kaas is gesmolten. Breng op smaak met de kruiden en doe er de gemalen nootmuskaat bij. Doe de macaroni in de schaal en giet de saus over de macaroni. Roer grondig. Strooi geraspte Cheddarkaas over het gegratineerde gerecht.

3. Plaats eerst het accessoire met de bereiding in de OptiGrill. Zet vervolgens de grill aan. Druk op (MODE) om de oranje kleurinstelling te selecteren en druk op de knop OK. Laat ongeveer 30 minuten in de grill, of totdat het gerecht kokend heet is.

Tips: U kunt erwten en spek aan dit recept toevoegen.

VERSE ZELFGEMAAKTE PIZZA

Voor 1 tot 2 porties | Bereidingstijd: 10 min | Baktijd: 15 min

300 g vers pizzadeeg - Bloem om het deeg te rollen - **100 g** tomatensaus - **100 g** verse mozzarella, in plakjes - **50 g** (¼ kopje) zwarte olijven, in schijfjes - **4** tot **5** champignons, in schijfjes - **2** plakjes gekookte ham - **½** groene paprika, ontpit en in reepjes - Verse basilicumblaadjes - Zout en peper

1. Rol het deeg uit tot een dikte van 12 tot 15 mm op een tafel bedekt met bloem. Plaats het deeg in de schaal.

2. Giet tomatensaus over het deeg. Leg de plakjes mozzarella, alle garnering en de basilicum op de tomatensaus. Breng tenslotte op smaak met peper en zout.

3. Plaats eerst het accessoire met de bereiding in de OptiGrill. Zet vervolgens de grill aan. Druk op (MODE) om de rode kleurinstelling te selecteren en druk op de knop OK. Laat de pizza ongeveer 15 minuten in de grill, of totdat deze gaar is.

CHEESECAKE MET BOSBESSEN

Voor 4 porties | Bereidingstijd: 25 min | Baktijd: 45 min

⅞ kopje roomkaas (200 g) - **½** kopje kwark (125 g) - **½** kopje zure room (100 g) - **3** eieren - **⅓** kopje bruine suiker (85 g) - **1** kopje verse bosbessen (250 g) - **Voor de biscuit: 1** kopje bloem (140 g) - **½** kopje suiker (100 g) - **⅓** kopje zachte boter (80 g) - **2** el melk

De biscuit bereiden

1. Vermeng de bloem en de griessuiker in een kom. Doe er de koude boter in stukjes bij.

2. Doe er de melk bij om een beslag te krijgen. Spreid het beslag vervolgens in de beboterde schaal uit.

3. Plaats eerst het accessoire met de bereiding in de OptiGrill. Zet vervolgens de grill aan. Druk op (MODE) om de gele kleurinstelling te selecteren en druk op de knop OK. Laat 15 minuten in de grill.

Kwarktaart

1. Klop de roomkaas samen met de zure room, de kwark en de bruine suiker in een kom op. Doe er de eieren één voor één bij.

2. Giet dit mengsel over de biscuit en leg de bosbessen er verspreid op.

3. Laat 30 minuten in de schaal bakken.

Tips: Buiten het seizoen kunt u bevroren bosbessen gebruiken zonder deze eerst te ontdooien.

MACARRONES CON QUESO

Para 4 raciones | Tiempo de preparación: 20 min | Tiempo de cocción: 25 a 30 min

240 gr (½ lb) de coditos (macarrones) - **220 gr** (2 tazas) de queso cheddar rallado - **50 gr** (½ taza) de queso parmesano rallado - **750 ml** (3 tazas) de leche - **45 gr** (6 cucharadas) de harina - **45 gr** (3 cucharadas) de mantequilla - **1** pizca de pimentón - **1** pizca de nuez moscada molida (opcional) - Sal y pimienta - **20 gr** (3 cucharadas) de cheddar rallado para cubrir los macarrones con queso

1. Cocine los macarrones siguiendo las instrucciones del envase. Escúrralos.
2. En un cazo, derrita la mantequilla a fuego medio. Añada la harina y remueva la mezcla hasta formar un roux. Aparte el cazo del fuego. Añada la leche al roux poco a poco. Llévelo a ebullición removiendo constantemente. Añada los quesos sin dejar de remover y cocine a fuego lento hasta que se derritan. Compruebe la sazón y añada la nuez moscada. Ponga los macarrones en el accesorio de hornear y vierta la salsa sobre los macarrones. Remueva bien. Esparza un poco de queso cheddar rallado por encima para el gratinado.
3. Coloque el accesorio junto con el preparado dentro de su OptiGrill antes de encenderlo. Encienda la parrilla. Pulse para seleccionar el ajuste en color naranja y a continuación pulse el botón OK. Cocine durante aproximadamente 30 minutos o hasta que esté bien caliente.

Consejos: Si lo desea, puede añadir guisantes y panceta a esta receta.

PIZZA CASERA

De 1 a 2 porciones | Tiempo de preparación: 10 min | Tiempo de cocción: 15 min

300 gr (10 onzas) de masa fresca para pizza - Harina para estirar la masa con el rodillo - **100 gr** (3 onzas) de salsa de tomate - **100 gr** (3 onzas) de mozzarella fresca en rodajas - **50 gr** (¼ taza) de olivas negras en rodajas - **4** o **5** champiñones en rodajas - **2** lonchas de jamón cocido - **½** pimiento verde despepitado y cortado en rodajas - Hojas frescas de albahaca - Sal y pimienta

1. En una mesa espolvoreada con harina, estire la masa con el rodillo hasta que tenga de 12 a 15 mm (½ pulgadas) de grosor y la forma del accesorio de hornear. Introdúzcala.
2. Vierta un poco de salsa de tomate encima de la masa. Distribuya la mozzarella, todos los ingredientes y la albahaca. Sazónela por encima con sal y pimienta.
3. Coloque el accesorio junto con el preparado dentro de su OptiGrill antes de encenderlo. Encienda la parrilla. Pulse para seleccionar el ajuste en color rojo y a continuación pulse el botón OK. Cocine durante aproximadamente 15 minutos o hasta que la pizza esté lista.

PASTEL DE QUESO CON ARÁNDANOS

Para 4 raciones | Tiempo de preparación: 25 min | Tiempo de cocción: 45 min

⅞ taza de queso crema (200 g) - **½** taza de requesón (125 g) - **½** taza de crema agria (100 g) - **3** huevos - **⅓** taza de azúcar moreno (85 g) - **1** taza de arándanos frescos (250 g) - **Para la base de galleta: 1** taza de harina (140 g) - **½** taza de azúcar (100 g) - **⅓** taza de mantequilla blanda (80 g) - **2** cucharadas de leche

Preparación de la base de galleta

1. Combine la harina y el azúcar en un bol, añada la mantequilla troceada y las galletas trituradas.
2. Añada la leche para obtener la pasta y extiéndala por el accesorio de hornear untado con mantequilla.
3. Coloque el accesorio junto con el preparado dentro de su OptiGrill antes de encenderlo. Encienda la parrilla. Pulse para seleccionar el ajuste en color amarillo y a continuación pulse el botón OK. Cocine durante 15 minutos.

Pastel de queso

1. En un bol, bata el queso crema con la crema agria, el requesón y el azúcar moreno. Añada los huevos uno a uno.
2. Vierta la mezcla sobre la base de galleta y distribuya los arándanos por encima.
3. Deje hornear durante 30 minutos en el accesorio de hornear.

Consejos: Fuera de estación, puede utilizar arándanos congelados sin necesidad de descongelarlos previamente.

MACARRÃO E QUEIJO

Para 4 pessoas | Tempo de preparação: 20 min | Tempo de cozedura: 25 a 30 min

240 g de massa macarrão - **220 g** de queijo ralado - **50 g** de queijo parmesão ralado - **750 ml** de leite - **45 g** de farinha - **45 g** de manteiga - **1** pitada de paprica - **1** pitada de noz-moscada moída (opcional) - Sal e pimenta - **20 g** de queijo ralado para terminar o Macarrão e Queijo

1. Cozinhe a massa de acordo com as instruções na embalagem. Escorra-a.
2. Numa caçarola, derreta a manteiga em lume médio. Incorpore a farinha para fazer um *roux*. Retire a caçarola do lume. Adicione lenta e gradualmente o leite. Deixe ferver, enquanto mexe constantemente. Adicione os queijos e mexa, cozinhando em lume brando até que o queijo derreta. Verifique o tempero e adicione a noz-moscada moída. Coloque o macarrão no acessório e deite o molho sobre o macarrão. Mexa bem. Polvilhe com queijo ralado por cima do gratinado.
3. Coloque o acessório com a preparação no seu OptiGrill, antes de o ligar. Ligue o grelhador. Prima para selecionar a definição de cor laranja e, em seguida, prima o botão OK. Deixe cozinhar durante cerca de 30 minutos ou até que esteja bem quente.

Dicas: Pode adicionar algumas ervilhas e bacon nesta receita.

PIZZA CASEIRA FRESCA

Para 1 a 2 pessoas | Tempo de preparação: 10 min | Tempo de cozedura: 15 min

300 g de massa fresca para pizza - Farinha para estender a massa - **100 g** de molho de tomate - **100 g** de mozzarella fresca, fatiada - **50 g** de azeitonas pretas fatiadas - **4** a **5** cogumelos laminados - **2** fatias de presunto - **½** pimento verde sem sementes, cortado - Folhas de manjericão frescas - Sal e pimenta

1. Numa mesa polvilhada com farinha, estenda a massa até ficar com 12 a 15 mm de espessura. Forre o acessório com a massa.
2. Deite algum molho de tomate por cima da massa. Coloque a mozzarella fatiada, todos os ingredientes e o manjericão. Tempere com sal e pimenta.
3. Coloque o acessório com a preparação no seu OptiGrill, antes de o ligar. Ligue o grelhador. Prima para selecionar a definição de cor vermelha e, em seguida, prima o botão OK. Deixe cozinhar durante cerca de 15 minutos ou até que a piza esteja cozinhada.

CHEESECAKE DE MIRTILOS

Para 4 pessoas | Tempo de preparação: 25 min | Tempo de cozedura: 45 min

200 g de queijo creme - **125 g** de queijo fresco - **100 g** de coalhada - **3** ovos - **85 g** de açúcar mascavado - **250 g** de mirtilos frescos - **Para a base de biscoito: 140 g** de farinha - **100 g** de açúcar - **80 g** de manteiga amolecida - **2** colheres de sopa de leite

Preparação da base de biscoito

1. Misture a farinha e açúcar num recipiente, adicione a manteiga fria em pedaços e misture com a ponta dos dedos.
2. Adicione o leite para obter a massa, depois espalhe no fundo do acessório untado.
3. Coloque o acessório com a preparação no seu OptiGrill, antes de o ligar. Ligue o grelhador. Prima para selecionar a definição de cor amarela e, em seguida, prima o botão OK. Deixe cozinhar durante 15 minutos.

Cheesecake

1. Num recipiente, bata o queijo creme com a coalhada, o queijo fresco e o açúcar mascavado. Adicione os ovos um a um.
2. Deite esta mistura sobre a base de biscoito e espalhe os mirtilos por cima.
3. Coza durante 30 minutos no acessório para o forno.

Dicas: Fora da época, pode usar mirtilos congelados, não sendo necessário descongelá-los previamente.

TORTINO DI MACCHERONI E FORMAGGIO

4 porzioni | Tempo di preparazione: 20 min. | Tempo di cottura: da 25 a 30 min.

240 g (½ lb) di maccheroni - **220 g** (2 tazze) di formaggio cheddar grattugiato - **50 g** (½ tazza) di formaggio parmigiano grattugiato - **750 ml** (3 tazze) di latte - **45 g** (6 cucchiai) di farina - **45 g** (3 cucchiai) di burro - **1** pizzico di paprica - **1** pizzico di noce moscata macinata (facoltativo) - Sale e pepe - **20 g** (3 cucchiai) di formaggio cheddar grattugiato per guarnire

1. Cuocere i maccheroni seguendo le istruzioni sulla confezione. Scolarli.

2. In una padella sciogliere il burro a fuoco medio. Aggiungere la farina per addensare. Rimuovere la padella dal fuoco. Aggiungere il latte alla miscela, gradualmente e lentamente. Portare a ebollizione, mescolando costantemente. Aggiungere i formaggi e cuocere a fuoco basso finché non si sciolgono. Aggiungere i condimenti e la noce moscata. Trasferire i maccheroni nell'accessorio da forno e ricoprirli di salsa. Mescolare completamente. Spolverare con del formaggio cheddar grattugiato.

3. Posizionare l'accessorio con la preparazione all'interno del vostro OptiGrill prima di accenderlo. Accendere il grill. Premere per selezionare l'impostazione arancione e successivamente premere il pulsante OK. Cuocere per circa 30 minuti o finché non è ben bollente.

Suggerimenti: È possibile aggiungere piselli e pancetta alla ricetta.

PIZZA FATTA IN CASA

Da 1 a 2 porzioni | Tempo di preparazione: 10 min. | Tempo di cottura: 15 min.

300 g (10 oz) di pasta fresca per pizza - Farina per stendere la pasta - **100 g** (3 oz) di salsa di pomodoro - **100 g** (3 oz) di mozzarella fresca affettata - **50 g** (¼ tazza) di olive nere affettate - Da **4** a **5** funghi affettati - **2** fette di prosciutto cotto - **½** peperone verde, privato dei semi e affettato - Foglie di basilico fresco - Sale e pepe

1. Su un tavolo infarinato, stendere la pasta fino a raggiungere uno spessore di 12-15 mm (½ in) e una grandezza corrispondente all'accessorio da forno. Trasferirla sull'accessorio da forno.

2. Versare della salsa di pomodoro sopra la pasta. Cospargere con la mozzarella a fette, tutte le guarnizioni e il basilico. Infine, spolverare con sale e pepe.

3. Posizionare l'accessorio con la preparazione all'interno del vostro OptiGrill prima di accenderlo. Accendere il grill. Premere per selezionare l'impostazione rossa e successivamente premere il pulsante OK. Cuocere per circa 15 minuti o finché la pizza non è cotta.

CHEESECAKE AI MIRTILLI

4 porzioni | Tempo di preparazione: 25 min. | Tempo di cottura: 45 min.

⅞ tazza di formaggio spalmabile (200 g) - **½** tazza di fiocchi di latte (125 g) - **½** tazza di panna acida (100 g) - **3** uova - **⅓** tazza di zucchero di canna (85 g) - **1** tazza di mirtilli freschi (250 g) - **Per la base biscottata: 1** tazza di farina (140 g) - **½** tazza di zucchero (100 g) - **⅓** tazza di burro morbido (80 g) - **2** cucchiai di latte

Preparazione della base biscottata

1. Mescolare la farina e lo zucchero superfino in una scodella, aggiungere il burro freddo a pezzi avendo cura di infarinare leggermente le mani.

2. Aggiungere il latte per formare un impasto, quindi disporlo sull'accessorio da forno imburrato.

3. Posizionare l'accessorio con la preparazione all'interno del vostro OptiGrill prima di accenderlo. Accendere il grill. Premere per selezionare l'impostazione gialla e successivamente premere il pulsante OK. Cuocere per 15 minuti.

Cheesecake

1. In una scodella, sbattere il formaggio spalmabile con la panna acida, i fiocchi di latte e lo zucchero di canna. Aggiungere le uova, una alla volta.

2. Versare la miscela sulla base biscottata e cospargerla di mirtilli.

3. Cuocere nell'accessorio da forno per 30 minuti.

Suggerimenti: Fuori stagione è possibile usare mirtilli surgelati, senza scongelarli.

ΣΟΥΦΛΕ ΜΕ ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΚΑΙ ΤΥΡΙ

Για 4 μερίδες | Χρόνος προετοιμασίας: 20 λεπτά | Χρόνος μαγειρέματος: 25 έως 30 λεπτά

240 γρ. (½ lb) κοφτό μακαρονάκι - **220 γρ.** (2 φλιτζάνια) κομματιασμένο τυρί τσένταρ - **50 γρ.** (½ φλιτζάνι) τριμμένη παρμεζάνα - **750 ml** (3 φλιτζάνια) γάλα - **45 γρ.** (6 κ.σ.) αλεύρι - **45 γρ.** (3 κ.σ.) βούτυρο - **1** πρέζα πάπρικα - **1** πρέζα μοσχοκάρυδο σε σκόνη (προαιρετικό) - Αλάτι και πιπέρι - **20 γρ.** (3 κ.σ.) κομματιασμένο τσένταρ για να ολοκληρώσετε το σουφλέ

1. Μαγειρέψτε το μακαρονάκι σύμφωνα με τις οδηγίες στη συσκευασία. Στραγγίστε.

2. Σε ένα κατσαρολάκι, λιώστε το βούτυρο σε μέτρια φωτιά. Ανακατέψτε το αλεύρι για να κάνετε ρου. Απομακρύνετε το σκεύος από το μάτι. Προσθέστε σταδιακά και αργά γάλα στο ρου. Βράστε ανακατεύοντας συνεχώς. Αναμείξτε τα τυριά και μαγειρέψτε σε χαμηλή θερμοκρασία, έως ότου το τυρί λιώσει. Ελέγξτε την καρύκευση και προσθέστε το μοσχοκάρυδο. Βάλτε το μακαρονάκι στο σκεύος φούρνου και χύστε τη σάλτσα πάνω από το μακαρονάκι. Ανακατέψτε καλά. Πασπαλίστε λίγο τριμμένο τσένταρ επάνω στο σουφλέ.

3. Τοποθετήστε το εξάρτημα με το παρασκεύασμα μέσα στο OptiGrill, πριν το θέσετε σε λειτουργία. Θέστε το γκριλ σε λειτουργία. Πατήστε για να επιλέξετε τη ρύθμιση πορτοκαλί χρώματος και στη συνέχεια πατήστε το κουμπί OK. Ψήστε για περίπου 30 λεπτά ή μέχρι να γίνει καυτό.

Πρόταση: Μπορείτε να προσθέσετε λίγο αρακά και μπέικον σε αυτή τη συνταγή.

ΦΡΕΣΚΙΑ ΣΠΙΤΙΚΗ ΠΙΤΣΑ

Για 1 έως 2 μερίδες | Χρόνος προετοιμασίας: 10 λεπτά | Χρόνος μαγειρέματος: 15 λεπτά

300 γρ. (10 ουγκιές) φρέσκια ζύμη πίτσας - Αλεύρι για το άπλωμα της ζύμης - **100 γρ.** (3 ουγκιές) σάλτσα τομάτας - **100 γρ.** (3 ουγκιές) φρέσκο τυρί μοτσαρέλα, σε φέτες - **50 γρ.** (¼ φλιτζανιού) κομμένες σε φέτες μαύρες ελιές - **4** έως **5** μανιτάρια σε φέτες - **2** φέτες βραστό ζαμπόν - **½** πράσινη πιπεριά χωρίς σπόρους, σε φέτες - Φρέσκα φύλλα βασιλικού - Αλάτι και πιπέρι

1. Σε ένα αλευρωμένο πάγκο απλώστε τη ζύμη σε πάχος 12 έως 15 χιλ. (½ ίντσα). Τοποθετήστε στο σκεύος φούρνου με το αντίστοιχο μέγεθος.

2. Βάλτε λίγο σάλτσα τομάτας στο επάνω μέρος της ζύμης. Τοποθετήστε την κομμένη μοτσαρέλα, όλες τις γαρνιτούρες και το βασιλικό. Καρυκεύστε από επάνω με αλάτι και πιπέρι.

3. Τοποθετήστε το εξάρτημα με το παρασκεύασμα μέσα στο OptiGrill, πριν το θέσετε σε λειτουργία. Θέστε το γκριλ σε λειτουργία. Πατήστε για να επιλέξετε τη ρύθμιση κόκκινου χρώματος και στη συνέχεια πατήστε το κουμπί OK. Ψήστε για περίπου 15 λεπτά ή μέχρι να ψηθεί η πίτσα.

ΤΣΙΖΚΕΙΚ ΜΕ ΜΥΡΤΙΛΑ

Για 4 μερίδες | Χρόνος προετοιμασίας: 25 λεπτά | Χρόνος μαγειρέματος: 45 λεπτά

⅞ φλιτζανιού κρεμώδες τυρί (200 γρ.) - **½** φλιτζάνι τυρί κότατζ (125 γρ.) - **½** φλιτζάνι ξινή κρέμα (100 γρ.) - **3** αυγά - **⅓** φλιτζανιού μαύρη ζάχαρη (85 γρ.) - **1** φλιτζάνι φρέσκα μύρτιλα (250 γρ.) - **Για τη βάση μπισκότου: 1** φλιτζάνι αλεύρι (140 γρ.) - **½** φλιτζάνι ζάχαρη (100 γρ.) - **⅓** φλιτζανιού μαλακό βούτυρο (80 γρ.) - **2** κουταλιές σούπας γάλα

Προετοιμασία της βάσης μπισκότου

1. Ανακατέψτε το αλεύρι και την ψιλή ζάχαρη σε ένα μπολ, προσθέστε το κρύο βούτυρο σε κομμάτια και θρυμματίστε με τα δάχτυλα.

2. Προσθέστε το γάλα για να δημιουργηθεί ζύμη, κατόπιν μοιράστε στο βουτυρωμένο σκεύος φούρνου.

3. Τοποθετήστε το εξάρτημα με το παρασκεύασμα μέσα στο OptiGrill, πριν το θέσετε σε λειτουργία. Θέστε το γκριλ σε λειτουργία. Πατήστε για να επιλέξετε τη ρύθμιση κίτρινου χρώματος και στη συνέχεια πατήστε το κουμπί OK. Ψήστε για 15 λεπτά.

Τσίζκεικ

1. Σε ένα μπολ χτυπήστε το κρεμώδες τυρί με την ξινή κρέμα, το τυρί κότατζ και τη μαύρη ζάχαρη. Προσθέστε τα αυγά διαδοχικά.

2. Χύστε αυτό το μείγμα πάνω από τη βάση μπισκότου και μοιράστε τα μύρτιλα από επάνω.

3. Ψήστε για 30 λεπτά στο σκεύος φούρνου.

Πρόταση: Εκτός εποχής μπορείτε να χρησιμοποιείτε κατεψυγμένα μύρτιλα, χωρίς να τα αποψύξετε προηγουμένως.

MAKARONI OG OST

Til 4 portioner | Forberedelsestid: 20 min | Tilberedningstid: 25-30 min

240 g (½ pund) makaroni - **220 g** (2 kopper) cheddarost revet i strimler - **50 g** (½ kop) revet parmesanost - **750 ml** (3 kopper) mælk - **45 g** (6 tsk.) mel - **45 g** (3 tsk.) smør - **1** knivspids paprika - **1** knivspids malet muskatnød (valgfrit) - salt og peber - **20 g** (3 tsk.) cheddarost revet i strimler for at gøre retten færdig

1. Kog makaronien ifølge vejledningen på pakken. Hæld vandet ud.
2. Smelt smørret i en gryde på mellemvarme. Rør mel i og lav en opbagning. Fjern gryden fra varmen. Tilføj gradvist mælk til opbagningen. Bring opbagningen i kog under konstant omrøring. Rør ost i, og varm på svag varme, indtil osten er smeltet. Tilføj krydderier og den malede muskatnød. Hæld makaronien i ovnbakken, og hæld saucen over makaronien. Rør godt rundt. Drys revet cheddarost oven på gratinen.
3. Sæt tilbehøret med tilberedningen ind i din OptiGrill, før du tænder for den. Tænd for grillen. Tryk for at vælge den orange farveindstilling og tryk så på OK-knappen. Tilbered i ca. 30 minutter eller indtil det er rygende varmt.

Tips: Du kan tilføje ærter og bacon til denne opskrift.

FRISK HJEMMELAVET PIZZA

Til 1-2 portioner | Forberedelsestid: 10 min | Tilberedningstid: 15 min

300 g frisk pizzadej - mel til at rulle dejen i - **100 g** tomatsauce - **100 g** frisk mozzarella, skåret i skiver - **50 g** (¼ kop) skiveskåret sorte oliven - **4-5** skiveskåret svampe - **2** skiveskåret kogt skinke - **½** grøn peberfrugt med kernerne taget ud og skåret i skiver - basilikumblade - salt og peber

1. Rul dejen til en tykkelse på 12-15 mm på et melet bord. Put dejen i ovnbakken.
2. Hæld noget tomatsauce oven på dejen. Spred mozzarellaosten, basilikummen og andet tilbehør på toppen. Krydr med salt og peber.
3. Sæt tilbehøret med tilberedningen ind i din OptiGrill, før du tænder for den. Tænd for grillen. Tryk for at vælge den røde farveindstilling og tryk så på OK-knappen. Tilbered i ca. 15 minutter eller indtil pizzaen er færdigbagt.

OSTEKAGE MED BLÅBÆR

Til 4 portioner | Forberedelsestid: 25 min | Tilberedningstid: 45 min

⅞ kop flødeost (200 g) - **½** kop hytteost (125 g) - **½** kop cremefraiche (100 g) - **3** æg - **⅓** kop brun farin (85 g) - **1** kop friske blåbær (250 g) - **Til kagebunden: 1** kop mel (140 g) - **½** kop sukker (100 g) - **⅓** kop blødt smør (80 g) - **2** spsk. mælk

Forberedelse af kagebunden

1. Bland mel og sukker i en skål, tilsæt koldt smør i stykker og smuldr med fingrene.
2. Tilsæt mælken, så du får en dej, og spred den ud i ovnbakken, smurt med smør.
3. Sæt tilbehøret med tilberedningen ind i din OptiGrill, før du tænder for den. Tænd for grillen. Tryk for at vælge den gule farveindstilling og tryk så på OK-knappen. Tilbered i 15 minutter.

Ostekagen

1. Pisk flødeost med cremefraiche, hytteost og farin i en skål. Tilsæt æggene et ad gangen.
2. Hæld blandingen over kagebunden og spred blåbærrene på toppen.
3. Bages i 30 minutter i ovnbakken.

Tips: Uden for sæsonen kan du bruge frosne blåbær, uden at tø dem op først.

MAKARONER OCH OST

För 4 portioner | Förberedelsetid: 20 min | Tillagningstid: 25 till 30 minuter

240 g vanliga makaroner - **220 g** (2 koppar) strimlad cheddarost - **50 g** (½ kopp) riven parmesanost - **750 ml** (3 koppar) mjölk - **45 g** (6 msk) mjöl - **45 g** (3 msk) smör - **1** nypa paprikapulver - **1** nypa riven muskot (valfritt) - Salt och peppar - **20 g** (3 msk) strimlad cheddarost för att slutföra din Mac´n Cheese

1. Koka makaronerna enligt instruktionerna på förpackningen. Häll av vattnet.
2. Smält smöret i en kastrull på medelvärme. Mixa ner mjöljet för att skapa en redning. Ta bort kastrullen från värmen. Tillsätt gradvis och långsamt mjölken i redningen. Koka under ständig omrörning. Rör i osten och koka på svag värme tills osten smält. Kontrollera kryddningen och tillsätt den rivna muskoten. Häll ner makaronerna i ugnstillbehöret och häll såsen över makaronerna. Rör om ordentligt. Strö lite riven cheddarost ovanpå gratängen.
3. Placera tillbehöret med beredningen i din OptiGrill innan du startar den. Starta grillen. Tryck på för att välja orange färginställning och tryck sedan på OK-knappen. Tillaga i omkring 30 minuter eller tills beredningen är kokhet.

Tips: Du kan tillsätta ärtor och bacon i det här receptet.

FÄRSK HEMMAGJORD PIZZA

För 1 till 2 portioner | Förberedelsetid: 10 min | Tillagningstid: 15 minuter

300 g färsk pizzadeg - Mjöl till kavling av degen - **100 g** tomatsås - **100 g** färsk mozzarellaost, skivad - **50 g** (¼ kopp) skivade svarta oliver - **4** till **5** skivade svampar - **2** skivor kokt skinka - **½** grön paprika, utan frön, skivad - Färska basilikablad - Salt och peppar

1. På bordet med mjöl, kavla ut degen 12 till 15 mm tjocklek i ugnstillbehörets storlek och lägg i den i tillbehöret.
2. Häll lite tomatsås ovanpå degen. Tillsätt den skivade mozzarellaosten, all garnering och basilikan. Krydda med salt och peppar på ovansidan.
3. Placera tillbehöret med beredningen i din OptiGrill innan du startar den. Starta grillen. Tryck på för att välja röd färginställning och tryck sedan på OK-knappen. Tillaga i omkring 15 minuter eller tills pizzan är tillagad.

BLÅBÄRSCHEESECAKE

För 4 portioner | Förberedelsetid: 25 min | Tillagningstid: 45 minuter

⅞ kopp cream cheese (färskost) (200 g) - **½** kopp keso (125 g) - **½** kopp gräddfil (100 g) - **3** ägg - **⅓** kopp brunt socker (85 g) - **1** kopp färska blåbär (250 g) - **Till kakbotten: 1** kopp mjöl (140 g) - **½** kopp socker (100 g) - **⅓** kopp mjukt smör (80 g) - **2** matskedar mjölk

Förbereda kakbotten

1. Blanda mjölet och strösockret i en skål, tillsätt det kalla smöret i bitar och blanda sedan till en smulig textur med fingertopparna.
2. Tillsätt mjölken för att få en deg och tryck ut den i det insmörade ugnstillbehöret.
3. Placera tillbehöret med beredningen i din OptiGrill innan du startar den. Starta grillen. Tryck på för att välja gul färginställning och tryck sedan på OK-knappen. Tillaga i 15 minuter.

Cheesecake

1. Vispa cream cheesen med gräddfilen, keson och det bruna sockret i en skål. Tillsätt ett ägg i taget.
2. Häll blandningen över kakbotten och fördela blåbären på ovansidan.
3. Baka 30 minuter i ugnstillbehöret.

Tips: Under vintern kan du använda frysna blåbär, utan att behöva tina upp dem.

OSTE- OG MAKARONIGRATENG

4 porsjoner | Tilberedningstid: 20 min. | Koke-/steketid: 25 til 30 min.

240 g makaroni - **220 g** (2 kopper) revet jarlsberg- eller cheddarost - **50 g** (½ kopp) revet parmesanost - **750 ml** (3 kopper) melk - **45 g** (6 ss) hvetemel - **45 g** (3 ss) smør - **1** klype paprikapulver - **1** klype malt muskat (valgfritt) - salt og pepper - **20 g** (3 ss) revet jarlsberg- eller cheddarost som garnityr

1. Kok makaroni etter instruksjonene på pakken. Hell av vannet.
2. Smelt smør i en kasserolle på middels varme. Rør inn mel til en jevn blanding. Ta kasserollen av varmen. Tilsett melk i melblandingen litt etter litt. La det koke opp under konstant omrøring. Rør inn ost, og la det koke på svak varme til osten er smeltet. Smak til med krydder og malt muskat. Legg makaronien i ovnsinnsatsen, og hell sausen over. Rør godt. Dryss litt revet ost på toppen av gratengen.
3. Sett tilbehøret med maten inn i din OptiGrill før du skrur den på. Skru på grillen. Trykk for å velge oransje fargeinnstilling og trykk så OK. Stek i cirka 30 minutter eller til det er rykende varmt.

Tips: Du kan tilsette erter og bacon i denne oppskriften.

NYLAGET OG HJEMMEBAKT PIZZA

1–2 porsjoner | Tilberedningstid: 10 min. | Koke-/steketid: 15 min.

300 g fersk pizzadeig - mel til å kjevle deigen i - **100 g** tomatsaus - **100 g** fersk mozzarella, i skiver - **50 g** (¼ kopp) svart oliven i skiver - **4** til **5** sjampinjong i skiver - **2** skiver kokt skinke - **½** grønn paprika, rensket for frø og skåret i skiver - friske basilikumblader - salt og pepper

1. Dryss litt mel på et bord, og kjevl ut deigen til den er 12 til 15 mm tykk, slik at den passer til ovnsinnsatsen. Legg deigen i ovnsinnsatsen.
2. Hell noe av tomatsausen over deigen. Legg så på skivet mozzarella, alt av garnityr og basilikum. Krydre med salt og pepper.
3. Sett tilbehøret med maten inn i din OptiGrill før du skrur den på. Skru på grillen. Trykk for å velge rød fargeinnstilling og trykk så OK. Stek i cirka 15 minutter eller til pizzaen er stekt.

BLÅBÆROSTEKAKE

4 porsjoner | Tilberedningstid: 25 min. | Koke-/steketid: 45 min.

200 g kremost - **½** kopp cottage cheese (125 g) - **½** kopp rømme (100 g) - **3** egg - **⅓** kopp brunt sukker (85 g) - **1** kopp friske blåbær (250 g) - **Ingredienser til kakebunn: 1** kopp hvetemel (140 g) - **½** kopp sukker (100 g) - **80 g** mykt smør - **2** ss melk

Kakebunn

1. Bland mel og sukker i en bolle, tilsett kaldt smør i biter og smuldre med fingrene.
2. Tilsett melk for å få en deig som du så knar og kjevler ut i smurt ovnsinnsats.
3. Sett tilbehøret med maten inn i din OptiGrill før du skrur den på. Skru på grillen. Trykk for å velge gul fargeinnstilling og trykk så OK. Stek i 15 minutter.

Ostefyll

1. Ha kremost, rømme, cottage cheese og brunt sukker i en bolle og rør godt. Tilsett eggene ett om gangen.
2. Hell blandingen over kakebunnen, og fordel blåbærene på toppen.
3. Stekes 30 minutter i ovnsinnsatsen.

Tips: Utenfor sesongen kan du bruke frosne blåbær uten å tine dem først.

JUUSTOMAKARONI (MAC'N CHEESE)

4 annosta | Valmisteluaika: 20 min | Paistoaika: 25-30 min

240 g sarvimakaroneja - **200 g** (2 kupillista) raastettua cheddarjuustoa - **50 g** (½ kupillista) raastettua parmesaanijuustoa - **750 ml** (3 kupillista) maitoa - **45 g** (6 rkl) vehnäjauhoja - **45 g** (3 rkl) voita - **1** hyppysellinen paprikaa - **1** hyppysellinen jauhettua muskottipähkinää (valinnainen) - suolaa ja pippuria - **20 g** (3 rkl) raastettua cheddaria paistoksen päälle

1. Keitä makaroni pakkauksen ohjeen mukaan. Valuta vesi pois.
2. Sulata voi paistinpannulla keskilämmöllä. Sekoita siihen vehnäjauhot. Ota pannu pois levyltä. Lisää maito hitaasti voijauhoseokseen. Anna kuumentua kiehuvaksi koko ajan sekoittaen. Sekoita joukkoon juustot ja keitä matalalla lämmöllä, kunnes juusto on sulanut. Tarkista mausteet ja lisää jauhettu muskottipähkinä. Laita makaronit uunivuokaan ja kaada kastike makaronien päälle. Sekoita hyvin. Ripottele gratiinin pinnalle raastettua cheddarjuustoa.
3. Laita uunivuoassa oleva seos OptiGrill-grilliin ennen kuin kytket grillin päälle. Käynnistä grilli. Valitse väriasetukseksi oranssi painamalla ja sen jälkeen OK-painiketta. Kypsennä noin 30 minuuttia tai tulikuumaksi.

Vinkkejä: Voit lisätä reseptiin herneitä ja pekonia.

KOTITEKOINEN PIZZA

1-2 annosta | Valmisteluaika: 10 min | Paistoaika: 15 min

300 g tuoretta pizzataikinaa - vehnäjauhoa taikinan kaaviloimiseen - **100 g** tomaattisosetta - **100 g** mozzarellaa viipaleina - **50 g** (¼ kupillista) mustia oliiveja viipaloituina - **4–5** viipaloitua sientä - **2** viipaletta keittokinkkua - **½** vihreä paprika viipaloituna - tuoretta basilikaa - suolaa ja pippuria

1. Kaaviloi taikina jauhotetulla alustalla 12–15 mm:n paksuiseksi ja käytettävän alustan kokoiseksi. Siirrä taikina paistoalustalle.
2. Kaada tomaattikastike taikinan päälle. Asettele viipaloitu mozzarella ja kaikki ainekset sekä basilika pizzan päälle. Mausta lopuksi suolalla ja pippurilla.
3. Laita uunivuoka OptiGrill-grilliin ennen kuin kytket grillin päälle. Käynnistä grilli. Valitse väriasetukseksi punainen painamalla ja sen jälkeen OK-painiketta. Kypsennä noin 15 minuuttia tai kunnes pizza on kypsä.

MUSTIKKAJUUSTOKAKKU

4 annosta | Valmisteluaika: 25 min | Paistoaika: 45 min

⅞ kupillista tuorejuustoa (200 g) - **½** kupillista raejuustoa (125 g) - **½** kupillista smetanaa (100 g) - **3** munaa - **⅓** kupillista fariinisokeria (85 g) - **1** kupillinen tuoreita mustikoita (250 g) - **Keksipohjaan: 1** kupillinen vehnäjauhoja (140 g) - **½** kupillista sokeria (100 g) - **⅓** kupillista pehmeää voita (80 g) - **2** rkl maitoa

Keksipohjan valmistaminen

1. Sekoita vehnäjauhot ja hienosokeri kulhossa, lisää kylmä voi paloina ja nypi sormin.
2. Lisää maito ja levitä taikina voidellulle paistoalustalle.
3. Laita uunivuoassa oleva seos OptiGrill-grilliin ennen kuin kytket grillin päälle. Käynnistä grilli. Valitse väriasetukseksi keltainen painamalla ja sen jälkeen OK-painiketta. Kypsennä 15 minuuttia.

Juustokakku

1. Sekoita tuorejuusto, raejuusto ja fariinisokeri kulhossa. Lisää munat yksitellen.
2. Kaada tämä seos keksipohjan päälle ja ripottele mustikat päälle.
3. Paista uunialustassa 30 minuuttia.

Vinkkejä: Voit myös käyttää pakastemustikoita, eikä niitä tarvitse sulattaa.

ZAPIEKANKA Z MAKARONU I SERA

Dla 4 osób | Czas przygotowania: 20 min | Czas pieczenia: 25-30 min

240 g makaronu typu rurki - **220 g** tartego sera cheddar - **50 g** tartego parmezanu - **750 ml** mleka - **45 g** mąki - **45 g** masła - szczypta papryki - szczypta zmielonej gałki muszkatołowej (opcjonalnie) - sól i pieprz - **20 g** tartego sera cheddar do posypania zapiekanki

1. Ugotować makaron zgodnie z zaleceniami na opakowaniu. Odcedzić.

2. Roztopić masło w rondlu na średnim ogniu. Rozmieszać z mąką i zrobić zasmażkę. Zdjąć rondel z ognia. Powoli i stopniowo dodawać do zasmażki mleko. Doprowadzić do wrzenia cały czas mieszając. Dodać ser i gotować na małym ogniu aż ser całkowicie się rozpuści. Doprawić do smaku, można dodać mielonej gałki muszkatołowej. Włożyć makaron do foremki i zalać sosem. Dobrze wymieszać. Posypać tartym serem cheddar.

3. Umieść akcesorium z przygotowanym produktem na grillu OptiGrill przed włączeniem urządzenia. Włącz grill. Naciśnij , aby wybrać ustawienia w kolorze pomarańczowym, a następnie naciśnij przycisk OK. Gotuj przez około 30 minut lub do momentu wrzenia.

Porady: W razie potrzeby można dodać zielony groszek i bekon.

DOMOWA PIZZA

Dla 1-2 osób | Czas przygotowania: 10 min | Czas pieczenia: 15 min

300 g świeżego ciasta na pizzę - mąka pod wałkowane ciasto - **100 g** sosu pomidorowego - **100 g** świeżej mozzarelli w plasterkach - **50 g** czarnych oliwek w plasterkach - **4, 5** pieczarek w plasterkach - **2** plasterki szynki gotowanej - **½** zielonej papryki bez pestek pokrojonej na plasterki - listki świeżej bazylii - sól i pieprz

1. Na posypanym mąką blacie lub stolnicy rozwałkować ciasto na grubość 12-15 mm i na kształt odpowiadający foremce grilla. Włożyć ciasto do foremki.

2. Polać ciasto sosem pomidorowym. Rozłożyć plasterki mozzarelli, resztę składników i bazylię. Posypać solą i pieprzem.

3. Umieść akcesorium z przygotowanym produktem na grillu OptiGrill przed włączeniem urządzenia. Włącz grill. Naciśnij , aby wybrać ustawienia w kolorze czerwonym, a następnie naciśnij przycisk OK. Gotuj przez około 15 minut lub do czasu upieczenia pizzy.

SERNIK Z JAGODAMI

Dla 4 osób | Czas przygotowania: 25 min | Czas pieczenia: 45 min

200 g serka kremowego - **125 g** serka wiejskiego - **100 g** kwaśnej śmietany - **3** jajka - **85 g** cukru trzcinowego - **250 g** świeżych jagód - **Spód sernika: 140 g** mąki - **100 g** cukru - **80 g** miękkiego masła - **2** łyżki stołowe mleka

Przygotowanie spodu sernika

1. W misce wymieszać mąkę i cukier, dodać masło w kawałkach i rozrobić palcami.

2. Dodać mleko, aby otrzymać konsystencję ciasta i rozłożyć w wysmarowanej masłem foremce.

3. Umieść akcesorium z przygotowanym produktem na grillu OptiGrill przed włączeniem urządzenia. Włącz grill. Naciśnij , aby wybrać ustawienia w kolorze żółtym, a następnie naciśnij przycisk OK. Gotuj przez 15 minut.

Masa serowa

1. W misce wymieszać serek kremowy z kwaśną śmietaną, serkiem wiejskim i cukrem trzcinowym. Dodać po kolei jajka.

2. Wylać masę na spód sernika i posypać jagodami.

3. Piec 30 minut.

Porady: Poza sezonem można użyć mrożonych jagód bez uprzedniego rozmrażania.

PEYNIRLI MAKARNA

4 porsiyon | Hazırlama süresi: 20 dakika | Pişirme süresi: 25-30 dakika

240 gr (½ lb) dirsek makarna - **220 gr** (2 su bardağı) rendelenmiş çedar peyniri - **50 gr** (½ su bardağı) rendelenmiş parmesan peyniri - **750 ml** (3 su bardağı) süt - **45 gr** (6 yemek kaşığı) un - **45 gr** (3 yemek kaşığı) tereyağı - **1** tutam kırmızı biber - **1** tutam çekilmiş muskat (isteğe bağlı) - Tuz ve karabiber - Peynirli makarnanın üstü için **20 gr** (3 yemek kaşığı) rendelenmiş çedar peyniri

1. Paketin üzerindeki talimatlara göre makarnayı pişirin. Süzün.

2. Bir tencerede tereyağını eritin. Beşamel sosunu yapmak için unu ilave edin. Tencereyi ocaktan alın. Beşamel sosuna yavaş yavaş süt ekleyin. Sürekli karıştırarak kaynatın. Peynirleri ilave edin ve peynir eriyene kadar kısık ateşte pişirin. Baharatını kontrol edin ve çekilmiş muskatı ekleyin. Fırın aksesuarına makarnayı koyun ve makarna üzerine sosu dökün. İyice karıştırın. Gratenin üzerine biraz rendelenmiş çedar peyniri serpin.

3. OptiGrill'i çalıştırmadan önce aksesuarı içinde karışımla birlikte cihaza yerleştirin. Izgarayı çalıştırın. Turuncu ayarı seçmek için butonuna ve ardından OK butonuna basın. İyice ısınana kadar yaklaşık 30 dakika pişirin.

İpuçları: Bu tarife biraz bezelye ve pastırma ekleyebilirsiniz.

TAZE EV YAPIMI PIZZA

1 ila 2 porsiyon için | Hazırlama süresi: 10 dakika | Pişirme süresi: 15 dakika

300 gr (10 ons) taze pizza hamuru - Hamuru açmak için un - **100 gr** (3 ons) domates sosu - **100 gr** (3 ons) taze mozarella, dilimlenmiş - **50 gr** (¼ su bardağı) dilimlenmiş siyah zeytin - **4, 5** adet dilimlenmiş mantar - **2** dilim pişmiş jambon - **½** yeşil biber, çekirdekleri çıkarılmış, dilimlenmiş - Taze fesleğen yaprağı - Tuz ve karabiber

1. Unlanmış bir masanın üstünde hamuru fırın aksesuarının ebatına göre 12 ila 15 mm (½ inç) kalınlığında açın. İçine koyun.

2. Hamurun üstüne biraz domates sosu dökün. Dilimlenmiş mozzarella, tüm garnitürler ve fesleğeni koyun. Üzerine tuz ve biber serpin.

3. OptiGrill'i çalıştırmadan önce aksesuarı içinde karışımla birlikte cihaza yerleştirin. Izgarayı çalıştırın. Kırmızı ayarı seçmek için butonuna ve ardından OK butonuna basın. Yaklaşık 15 dakika, pizzanız olana kadar pişirin.

YABAN MERSINLI CHEESECAKE

4 porsiyon | Hazırlama süresi: 25 dakika | Pişirme süresi: 45 dakika

⅞ su bardağı (200 g) krem peynir - **½** su bardağı (125 g) süzme peynir - **½** su bardağı (100 g) ekşi krema - **3** yumurta - **⅓** su bardağı (85 g) esmer şeker - **1** su bardağı (250 g) taze yaban mersini- **Bisküvi tabanı için: 1** su bardağı (140 g) un - **½** su bardağı (100 g) şeker - **⅓** su bardağı (80 g) yumuşamış tereyağı - **2** yemek kaşığı süt

Bisküvi tabanın hazırlanması

1. Bir kapta un ve pudra şekerini karıştırın, soğuk tereyağını parçalar halinde ekleyin ve parmaklarınızın arasında ovalayın.

2. Daha sonra, bir hamur elde etmek için sütü ekleyin ve ardından bunu yağlanmış fırın aksesuarına yayın.

3. OptiGrill'i çalıştırmadan önce aksesuarı içinde karışımla birlikte cihaza yerleştirin. Izgarayı çalıştırın. Sarı ayarı seçmek için butonuna ve ardından OK butonuna basın. 15 dakika pişirin.

Cheesecake

1. Bir kapta, ekşi krema, peynir ve esmer şeker ile krem peyniri çırpın. Yumurtaları teker teker ekleyin.

2. Bisküvi tabanın üzerine bu karışımı dökün ve üstüne yaban mersinlerini yayın.

3. Fırın aksesuarında 30 dakika pişirin.

İpuçları: Mevsimi değilse, önceden çözdürmeden dondurulmuş yaban mersini de kullanabilirsiniz.

МАКАРОНЫ С СЫРОМ

4 порции | Время подготовки: 20 мин. | Время приготовления: 25-30 минут

240 г макарон-рожков - **220 г** (2 стакана) тертого сыра Чеддер - **50 г** (½ стакана) тертого сыра Пармезан - **750 мл** (3 стакана) молока - **45 г** (6 ст. л.) муки - **45 г** (3 ст. л.) сливочного масла - **1** щепотка паприки - **1** щепотка молотого мускатного ореха (по желанию) - Соль и перец - **20 г** (3 ст. л.) тертого сыра Чеддер для присыпки

1. Приготовьте макароны согласно инструкции на упаковке. Слейте воду.

2. В кастрюле растопите сливочное масло на среднем огне. Добавьте муку, чтобы сделать заправку. Уменьшите температуру. Постепенно добавьте молоко в заправку. Доведите до кипения, постоянно помешивая. Добавьте сыры и готовьте на слабом огне, пока сыр не расплавится. Добавьте специи и молотый мускатный орех. Выложите макароны на противень гриля и залейте их приготовленным соусом. Хорошо перемешайте. Посыпьте сверху тертым сыром Чеддер.

3. Прежде чем включить OptiGrill установите в него нужный аксессуар с подготовленным блюдом. Включите гриль. Нажмите , чтобы выбрать настройку оранжевого цвета, а затем нажмите OK. Готовьте около 30 минут или до необходимого прогрева.

Советы: К рецепту можно добавить горошек и бекон.

СВЕЖАЯ ДОМАШНЯЯ ПИЦЦА

1-2 порции | Время подготовки: 10 мин. | Время приготовления: 15 мин.

300 г свежего теста для пиццы - Мука для раскатки теста - **100 г** томатного соуса - **100 г** свежей нарезанной Моцареллы - **50 г** (¼ стакана) нарезанных маслин - **4, 5** нарезанных шампиньонов - **2** ломтика ветчины - **½** нарезанного зеленого болгарского перца без семян - Листья свежего базилика - Соль и перец

1. На посыпанной мукой поверхности раскатайте тесто до толщины 12-15 мм и размера противня гриля. Выложите тесто на противень.

2. Налейте томатный соус на тесто. Выложите ломтики Моцареллы, все ингредиенты и базилик. Посолите и поперчите по вкусу.

3. Прежде чем включить OptiGrill установите в него нужный аксессуар с подготовленным блюдом. Включите гриль. Нажмите , чтобы выбрать настройку красного цвета, а затем нажмите OK. Готовьте около 15 минут или до готовности пиццы.

ЧЕРНИЧНЫЙ ЧИЗКЕЙК

4 порции | Время подготовки: 25 мин. | Время приготовления: 45 мин.

⅞ стакана сливочного сыра (200 г) - **½** стакана творога (125 г) - **½** стакана сметаны (100 г) - **3** яйца - **⅓** стакана коричневого сахара (85 г) - **1** стакан свежей черники (250 г) - **Для бисквита: 1** стакан муки (140 г) - **½** стакана сахара (100 г) - **⅓** стакана размягченного масла (80 г) - **2** ст. ложки молока

Приготовление бисквита

1. Смешайте муку и сахарную пудру в миске, добавьте холодное сливочное масло кусочками и перемешайте, просеивая сквозь пальцы.

2. Добавьте молоко в тесто, затем распределите его по смазанному маслом противню.

3. Прежде чем включить OptiGrill установите в него нужный аксессуар с подготовленным блюдом. Включите гриль. Нажмите , чтобы выбрать настройку желтого цвета, а затем нажмите OK. Готовьте около 15 минут.

Чизкейк

1. В миске взбейте сливочный сыр со сметаной, творог и коричневый сахар. По очереди добавьте яйца.

2. Вылейте смесь на бисквит, сверху выложите чернику.

3. Запекайте 30 минут.

Советы: Вне сезона можно использовать замороженную чернику без предварительной разморозки.

МАКАРОНИ ІЗ СИРОМ

Для 4 порцій | Час підготовки: 20 хв. | Час приготування: 25–30 хв.

240 г макаронів-ріжків - **220 г** (2 чашки) подрібненого сиру чеддер - **50 г** (½ чашки) тертого пармезану - **750 мл** (3 склянки) молока - **45 г** (6 ст.л.) борошна - **45 г** (3 ст.л.) вершкового масла - **1** щіпка паприки - **1** щіпка меленого мускатного горіха (необов'язково) - Сіль і перець - **20 г** (3 ст.л.) подрібненого сиру чеддер, щоб доповнити макарони із сиром

1. Зваріть макарони відповідно до вказівок на упаковці. Злийте воду.

2. У каструлі розтопіть вершкове масло на середньому вогні. Помішуючи, додайте борошна, щоб зробити заправку для соусу. Зніміть каструлю з вогню. Поступово повільно додавайте молоко до заправки. Доведіть до кипіння, постійно помішуючи. Додайте сири та готуйте на повільному вогні, доки сир не розплавиться. Перевірте приправу і додайте мелений мускатний горіх. Покладіть макарони в аксесуар для випікання і залийте макарони соусом. Добре перемішайте. Посипте запіканку тертим сиром чеддер зверху.

3. Перш ніж ввімкнути OptiGrill розмістіть в ньому потрібний аксесуар з підготовленою стравою. Ввімкніть гриль. Натисніть , щоб обрати налаштування помаранчевого кольору, потім натисніть OK. Готуйте приблизно 30 хвилин або до потрібного прогрівання.

Поради: Ви можете додати горошок і бекон до цієї страви.

СВІЖА ДОМАШНЯ ПІЦА

Для 1–2 порцій | Час підготовки: 10 хв. | Час приготування: 15 хв.

300 г свіжого тіста для піци - Борошно для розкочування тіста - **100 г** томатного соусу - **100 г** свіжої моцарели, порізаної на скибки - **50 г** (¼ чашки) нарізаних маслин - **4, 5** нарізаних грибів - **2** скибочки вареної шинки - **½** зеленого болгарського перцю, очищеного від насіння й нарізаного - Свіже листя базиліку - Сіль і перець

1. На посипаному борошном столі розкачайте тісто товщиною 12–15 мм за розміром аксесуара для випікання. Покладіть його всередину.

2. Полийте тісто томатним соусом. Викладіть нарізану моцарелу, всю начинку і базилік. Зверху приправте сіллю і перцем.

3. Перш ніж ввімкнути OptiGrill розмістіть в ньому потрібний аксесуар з підготовленою стравою. Ввімкніть гриль. Натисніть , щоб обрати налаштування червоного кольору, потім натисніть OK. Готуйте близько 15 хвилин або до готовності піци.

ЧОРНИЧНИЙ ЧІЗКЕЙК

Для 4 порцій | Час підготовки: 25 хв. | Час приготування: 45 хв.

⅞ чашки вершкового сиру (200 г) - **½** чашки домашнього сиру (125 г) - **½** чашки сметани (100 г) - **3** яйця - **⅓** чашки коричневого цукру (85 г) - **1** чашка свіжої чорниці (250 г) - **Для бісквітної основи: 1** чашка борошна (140 г) - **½** чашки цукру (100 г) - **⅓** чашки м'якого масла (80 г) - **2** столові ложки молока

Підготовка бісквітної основи

1. Змішайте борошно і цукрову пудру в мисці, додайте холодне масло, порізане на шматочки.

2. Додати молоко, щоб отримати тісто, а потім покладіть його у змащений маслом аксесуар для випікання.

3. Перш ніж ввімкнути OptiGrill розмістіть в ньому потрібний аксесуар з підготовленою стравою. Ввімкніть гриль. Натисніть , щоб обрати налаштування жовтого кольору, потім натисніть OK. Готуйте близько 15 хвилин.

Чізкейк

1. У мисці збийте вершковий сир зі сметаною, домашнім сиром і коричневим цукром. Додайте яйця по одному.

2. Вилийте цю суміш на бісквітну основу і додайте чорниці зверху.

3. Випікайте 30 хвилин в аксесуарі для випікання.

Поради: Поза сезоном ви можете використовувати заморожені ягоди чорниці, без попереднього розморожування.

마카로니 앤 치즈
4인분 | 준비 시간: 20분 | 조리 시간: 25~30분

마카로니 **240g** - 잘게 찢은 체다 치즈 **220g**(2컵) - 파르메산 치즈 가루 **50g** (1/2컵) - 우유 **750ml**(3컵) - 밀가루 **45g**(6큰 술) - 버터 **45g**(3큰 술) - 파프리카 약간 - 넛멕 가루 약간(선택 재료) - 소금과 후춧가루 - 완성된 맥앤치즈 위에 올릴 잘게 찢은 체다 치즈 **20g**(3큰 술)

1. 포장지에 안내된 조리법대로 마카로니를 익힌 다음, 물은 따라 버린다.
2. 냄비에 버터를 중불로 녹인다. 밀가루를 넣고 잘 저으면서 루를 만든다. 냄비를 불에서 내려놓고 루에 조금씩 천천히 우유를 붓는다. 냄비를 다시 불에 올리고 계속 저으면서 끓인다. 치즈를 넣고 모두 녹을 때까지 약불에서 조리한다. 간을 하고 넛멕 가루를 넣는다. 오븐 액세서리에 마카로니를 넣고 그 위로 준비한 소스를 붓는다. 잘 섞어 준다. 그라탕 위에 체다 치즈를 뿌린다.
3. OptiGrill을 켜기 전, 액세서리와 식재료를 넣습니다. 그릴을 켭니다. 를 눌러 주황색 설정을 선택한 후, OK 버튼을 누릅니다. 약 30분 간 또는 매우 뜨거워질 때까지 조리합니다.

Tips: 완두콩과 베이컨을 추가해도 좋아요.

프레쉬 홈메이드 피자
1~2인분 | 준비 시간: 10분 | 조리 시간: 15분

신선한 피자 반죽 **300g** - 반죽을 밀 때 사용할 밀가루 - 토마토 소스 **100g** - 생모짜렐라 **100g** 슬라이스한 것 - 블랙 올리브 슬라이스 **50g**(1/4컵) - 슬라이스한 버섯 **4~5**개 - 조리 햄 **2**조각 - 씨를 뺀 그린 파프리카 **1/2**개 슬라이스한 것 - 생바질 잎 - 소금과 후춧가루

1. 조리대에 밀가루를 뿌린 후, 반죽을 오븐 액세서리 크기에 맞춰 두께 12~15mm 정도로 민 다음 오븐팬에 깐다.
2. 반죽 위에 토마토 소스를 붓는다. 모짜렐라 슬라이스와 준비한 모든 재료 및 바질을 올린다. 마지막으로 소금과 후춧가루로 간한다.
3. OptiGrill을 켜기 전, 액세서리와 식재료를 넣습니다. 그릴을 켭니다. 를 눌러 빨간색 설정을 선택한 후, OK 버튼을 누릅니다. 15분 간 또는 피자가 조리될 때까지 조리합니다.

블루베리 치즈케이크
4인분 | 준비 시간: 25분 | 조리 시간: 45분

크림 치즈 **7/8**컵(200g) - 코티지 치즈 **1/2**컵(125g) - 사워 크림 **1/2**컵(100g) - 달걀 **3**개 - 브라운 슈가 **1/3**컵(85g) - 생블루베리 **1**컵(250g) - **비스킷 베이스 :** 밀가루 **1**컵 (140g) - 설탕 **1/2**컵(100g) - 소프트 버터 **1/3**컵(80g) - 우유 **2**큰 술

비스킷 베이스 조리법

1. 볼에 밀가루와 입자가 고운 설탕을 섞은 후, 차가운 버터를 조각 내서 넣고 손가락으로 잘 으깬다.
2. 우유를 넣고 페이스트리 반죽을 완성한다. 그 다음 완성된 반죽을 버터를 바른 오븐 액세서리에 잘 펴서 올린다.
3. OptiGrill을 켜기 전, 액세서리와 식재료를 넣습니다. 그릴을 켭니다. 를 눌러 노란색 설정을 선택한 후, OK 버튼을 누릅니다. 15분 간 조리합니다.

치즈케이크

1. 볼에 크림 치즈, 사워 크림, 코티지 치즈, 브라운 슈가를 넣고 휘젓는다. 달걀을 하나씩 추가한다.
2. 비스킷 베이스 위에 반죽을 붓고 블루베리를 얹는다.
3. 오븐 액세서리를 옵티그릴에 다시 넣고 30분간 굽는다.

Tips: 생블루베리를 구할 수 없는 기간이라면 냉동 블루베리를 사용해도 괜찮아요. 냉동 블루베리는 해동하지 말고 바로 사용하세요.

マカロニ&チーズ
4 人分 | 準備時間:20分 | 調理時間:25 ～ 30分

エルボ・マカロニ **240g** - 細かく刻んだチェダーチーズ **220g** - 粉パルメザンチーズ **50g** - 牛乳 **750ml** - 小麦粉 **45g** - バター **45g** - パプリカパウダー 1つまみ - ナツメグパウダー 1つまみ (お好みで) - 塩コショウ - 細かく刻んだチェダーチーズ (仕上げ用) **20g**

1. 袋の調理法に従ってマカロニを調理し、ザルにあげます。
2. ソースパンにバターを入れ、中火で溶かします。小麦粉を入れてかき混ぜ、ルー状にします。ソースパンを火から下ろします。ルーに牛乳を少しずつゆっくりと加えます。かき混ぜながら、沸騰させます。チェダーチーズとパルメザンチーズを入れてかき混ぜ、チーズが溶けるまで弱火で調理します。味を見て、ナツメグとパプリカを加えます。マカロニをオーブン皿に入れ、ソースをマカロニにかけたら、良くかき混ぜます。グラタンの上に、仕上げ用のチェダーチーズを散らします。
3. オプティグリルの電源を入れる前に、材料を入れたアクセサリをオプティグリルに取り付けてください。グリルの電源を入れます。 を押してオレンジ色の設定を選択し、OKボタンをします。約30分間、または熱々になるまで加熱します。

ヒント ・ レシピにさやえんどうやベーコンを加えてもOK。

出来立て自家製ピザ
1 ～ 2人分 | 準備時間:10分 | 調理時間:15分

生のピザ生地 **300g** - 打ち粉用小麦粉 - トマトソース **100g** - 生モッツアレラの薄切り **100g** - ブラックオリーブの薄切り **50g** - マッシュルームの薄切り **4～5**枚 - 加熱済み薄切りハム **2** 枚 - ピーマンの輪切り **1/2**個 - 生のバジルの葉 - 塩コショウ

1. 打ち粉をした台の上で、めん棒で生地を厚さ12～15mmに伸ばし、オーブン皿に入るサイズにします。生地を中に入れます。
2. トマトソースを生地の上にかけます。モッツァレラの薄切り、その他全てのトッピング、バジルを並べます。その上に塩コショウを振って味を整えます。
3. オプティグリルの電源を入れる前に、材料を入れたアクセサリをオプティグリルに取り付けてください。グリルの電源を入れます。 を押して赤色の設定を選択し、OKボタンを押します。約15分間、またはピザが焼けるまで調理します。

ブルーベリー・チーズケーキ
4 人分 | 準備時間:25分 | 調理時間:45 分

クリームチーズ **200g** - カッテージチーズ **125g** - サワークリーム **100g** - 卵 **3**個 – ブラウンシュガー **85g** - 生のブルーベリー **250g** - **ビスケット生地用 :** 小麦粉 **140g** – 白砂糖 **100g** - バター **80g** - 牛乳 大さじ**2**杯

ビスケット生地の下ごしらえ

1. 小麦粉と白砂糖をボウルに入れて混ぜ、冷やしたバターを小分けにして入れ、指でまぶします。
2. 牛乳を足してペストリー生地を作り、バターを塗ったオーブン皿に広げます。
3. オプティグリルの電源を入れる前に、材料を入れたアクセサリをオプティグリルに取り付けてください。グリルの電源を入れます。 を押して黄色の設定を選択し、OKボタンを押します。15分間加熱します。

チーズケーキ

1. ボウルにクリームチーズを入れ、サワークリーム、カッテージチーズ、ブラウンシュガーを加えて泡立てます。卵を一つずつ加えます。
2. 混ぜたものをビスケット生地に乗せ、その上にブルーベリーを散りばめます。
3. オーブン皿で30分間焼きます。

ヒント ・ 生のブルーベリーがない場合は、冷凍ブルーベリーを解凍せずに使用しても構いません。

MAKARONI DAN KEJU

Untuk 4 hidangan | Masa Persediaan: 20 min | Masa memasak: 25 hingga 30 min

240 gr (½ paun) makaroni berbentuk siku - **220 gr** (2 cawan) keju cheddar diparut - **50 gr** (112 cawan) keju parmesan diparut - **750 ml** (3 cawan) susu - **45 gr** (6 sudu besar) tepung gandum - **45 gr** (3 sudu besar) mentega - **1** cubit paprika - **1** cubit serbu buah pala (Pilihan) - Garam dan lada sulah - **20 gr** (3 sudu besar) keju cheddar diparut untuk melengkapkan Mac'n Cheese

1. Masak makaroni mengikut arahan pakej. Keringkan.

2. Dalam periuk, cairkan mentega di atas api yang sederhana. Masukkan tepung dan kacau untuk membuat roux. Alihkan daripada api. Tambahkan susu ke dalam roux perlahan-lahan. Dan panaskan sehingga mendidih dan kacau secara berterusan. Masukkan keju, dan masak dengan api yang kecil sehingga keju tersebut cair. Semak perasa dan tambahkan serbuk buah pala. Letakkan makaroni di dalam aksesori ketuhar, dan tuangkan sos tadi di atas makaroni. Gaul dengan rata. Taburkan sedikit keju Cheddar di atasnya.

3. Letakkan aksesori dengan persediaan ke dalam OptiGrill anda sebelum menghidupkannya. Hidupkan gril pada. Tekan untuk memilih tetapan warna oren dan kemudian tekan butang OK. Masak selama lebih kurang 30 minit atau sehingga paip menjadi panas.

Tip: Anda boleh tambahkan sedikit kekacang dan bakon dalam resipi ini.

PIZA BUATAN SENDIRI

Untuk 1 hingga 2 hidangan | Masa Persediaan: 10 min | Masa memasak: 15 min

300 gr (10 auns) adunan pizza segar - Tepung untuk menguli adunan - **100 gr** (3 auns) sos tomato - **100 gr** (3 auns) keju mozzarella segar, dipotong - **50 gr** (¼ cawan) buah zaitun hitam dipotong - **4** hingga **5** hirisan cendawan - **2** keping ham dimasak - **½** lada bengggala hijau, dipotong - Daun selasih segar - Garam dan lada sulah

1. Di atas meja yang ditaburkan tepung, ratakan adunan dengan ketebalan 12 hingga 15 mm (1 /2 inci) ke dalam saiz aksesori ketuhar. Letakkanya di dalam.

2. Tuangkan sos tomato di atas adunan. Taburkan mozzarella, dan semua perhiasan dan daun selasih. Atas sekali, letak garam dan lada sulah.

3. Letakkan aksesori dengan persediaan ke dalam OptiGrill anda sebelum menghidupkannya. Hidupkan gril pada. Tekan untuk memilih tetapan warna merah dan kemudian tekan butang OK. Masak selama kira-kira 15 minit atau sehingga piza masak.

KEK KEJU BERI BIRU

Untuk 4 hidangan | Masa Persediaan: 25 min | Masa memasak: 45 min

⅞ cawan keju krim (200g) - **½** cawan keju kotej (125g) - **½** cawan tairu (100g) - **3** biji telur - **⅓** cawan gula perang (85g) - **1** cawan beri biru segar (250g) - **Untuk dasar biskut: 1** cawan tepung (140g) - **½** cawan gula (100g) - **⅓** cawan mentega lembut (80g) - **2** sudu besar susu

Persediaan untuk dasar biskut

1. Campurkan tepung dan gula kaster di dalam mangkuk, tambahkan mentega sejuk dalam bentuk kepingan.

2. Tambahkan susu untuk dapatkan pastri, kemudian ratakannya di dalam aksesori ketuhar yang telah disapu mentega.

3. Letakkan aksesori dengan persediaan ke dalam OptiGrill anda sebelum menghidupkannya. Hidupkan gril pada. Tekan untuk memilih tetapan warna kuning dan kemudian tekan butang OK. Masak selama 15 minit.

Kek Keju

1. Dalam mangkuk, pukul keju krim dengan tairu, keju kotej dan gula perang. Tambahkan telur satu demi satu.

2. Tuang adunan di atas dasar biskut dan bahagikan buah beri biru di atasnya.

3. Bakar selama 30 minit dalam aksesori ketuhar.

Tip: Di luar musim, anda boleh gunakan beri biru beku, tanpa perlu mencair beku.

มะกะโรนี และ ชีส

สำหรับ 4 ที่ | เวลาเตรียม: 20 นาที | เวลาอบ: 25 ถึง 30 นาที

มะกะโรนีรูปข้องอ **240** กรัม (1/2 ปอนด์) - เชดดาร์ชีส **220** กรัม (2 ถ้วย) - พาเมซานชีสแบบขูด **50** กรัม (112 ถ้วย) - นม **750** มล. (3 ถ้วย) - แป้ง **45** กรัม (6 ช้อนโต๊ะ) - เนย **45** กรัม (3 ช้อนโต๊ะ) - ปาปริกา **1** หยิบมือ - จันทน์เทศป่น **1** หยิบมือ (เลือกได้) - เกลือและพริกไทย - เชดดาร์ชีสแบบขูด **20** กรัม (3 ช้อนโต๊ะ) เพื่อโรยบนมะกะโรนีและชีส

1. ต้มมะกะโรนีตามคำแนะนำบนบรรจุภัณฑ์ พักไว้ให้สะเด็ดน้ำ

2. ละลายเนยในกระทะโดยใช้ความร้อนระดับกลาง เติมแป้งแล้วคนเพื่อทำให้เหนียวขึ้น ลดระดับความร้อน ค่อยๆเติมนมช้าๆ คนส่วนผสมดังกล่าวอย่างต่อเนื่องจนกว่าจะเดือด เติมชีสแล้วคนต่อโดยใช้ความร้อนระดับต่ำจนกว่าชีสจะละลาย เติมเครื่องปรุงรสและจันทน์เทศป่น ใส่มะกะโรนีลงในอุปกรณ์เสริมของเตาอบ และเทส่วนผสมที่เตรียมไว้ลงบนมะกะโรนี คนให้เข้ากัน โรยด้วยเชดดาร์ชีสแบบขูดด้านบน

3. วางอุปกรณ์เสริมพร้อมอาหารที่เตรียมไว้เข้าใน OptiGrill ก่อนเปิดเครื่อง เปิดใช้งานเครื่องย่าง กด เพื่อเลือกการตั้งค่าสีส้ม จากนั้นกดปุ่ม OK (ตกลง) ปรุงอาหารประมาณ 30 นาทีหรือจนกว่าเตาจะร้อน

เคล็ดลับ • คุณสามารถเพิ่มถั่วและเบคอนได้

โฮมเมดพิซซ่าสด

สำหรับ 1 ถึง 2 ที่ | เวลาเตรียม: 10 นาที | เวลาอบ: 15 นาที

แป้งพิซซ่าสด **300** กรัม (10 ออนซ์) - แป้งที่ใช้โรยบนโต๊ะ ก่อนแผ่แป้งพิซซ่า - ซอสมะเขือเทศ **100** กรัม (3 ออนซ์) - มอซซาเรลลาชีส หั่นเป็นแผ่นบางๆ **100** กรัม (3 ออนซ์) - มะกอกดำ หั่นเป็นแผ่นบางๆ **50** กรัม (1/4 ถ้วย) - เห็ดหั่นเป็นแผ่นบางๆ **4** ถึง **5** ชิ้น - แฮมปรุงสุก **2** แผ่น - พริกหยวกเขียวควั่นเมล็ด หั่นเป็นแผ่นบางๆ **1/2** ผล - ใบโหระพาสด - เกลือและพริกไทย

1. กดส่วนผสมแป้งให้แผ่และมีความหนา 12 ถึง 15 มม. (1 /2 นิ้ว) บนโต๊ะที่โรยบางๆด้วยแป้ง ให้ได้ขนาดตามอุปกรณ์เสริมของเตาอบ แล้ววางแผ่นแป้งนี้ลงในอุปกรณ์เสริมของเตาอบ

2. เทซอสมะเขือเทศบนส่วนผสมแป้ง แต่งหน้าด้วยมอซซาเรลลาชีส ส่วนผสมทั้งหมดที่ใช้แต่งหน้าพิซซ่าและใบโหระพา โรยด้านบนด้วยเกลือและพริกไทย

3. วางอุปกรณ์เสริมพร้อมอาหารที่เตรียมไว้เข้าใน OptiGrill ก่อนเปิดเครื่อง เปิดใช้งานเครื่องย่าง กด เพื่อเลือกการตั้งค่าสีแดง จากนั้นกดปุ่ม OK (ตกลง) ปรุงอาหารประมาณ 15 นาทีหรือจนกว่าพิซซ่าจะสุก

บลูเบอร์รีชีสเค้ก

สำหรับ 4 ที่ | เวลาเตรียม: 25 นาที | เวลาอบ: 45 นาที

ครีมชีส **7/8** ถ้วย (200 กรัม) - คอทเทจชีส **1/2** ถ้วย (125 กรัม) - ซาวครีม **1/2** ถ้วย (100 กรัม) - ไข่ **3** ฟอง - น้ำตาลทราย **1/3** ถ้วย (85 กรัม) - บลูเบอร์รีสด **1** ถ้วย (250 กรัม) - **สำหรับฐานบิสกิต** • แป้ง **1** ถ้วย (140 กรัม) - น้ำตาลทราย **1/2** ถ้วย (100 กรัม) - เนยเหลว **1/3** ถ้วย (80 กรัม) - นม **2** ช้อนโต๊ะ

การเตรียมฐานบิสกิต

1. ผสมแป้ง น้ำตาลทราย และเนยในชาม

2. เติมนมแล้วคนให้เข้ากันเพื่อนำไปอบ จากนั้นนำไปใส่เป็นฐานบิสกิตในอุปกรณ์เสริมของเตาอบที่ทาเนยเคลือบไว้แล้ว

3. วางอุปกรณ์เสริมพร้อมอาหารที่เตรียมไว้เข้าใน OptiGrill ก่อนเปิดเครื่อง เปิดใช้งานเครื่องย่าง กด เพื่อเลือกการตั้งค่าสีเหลือง จากนั้นกดปุ่ม OK (ตกลง) ปรุงเป็นเวลาอีก 15 นาที

ชีสเค้ก

1. ตีครีมชีส ซาวครีม คอทเทจชีส และน้ำตาลทรายให้เข้ากันในชาม เติมไข่ทีละฟอง

2. เทส่วนผสมนี้บนฐานบิสกิต แล้วโรยบลูเบอร์รี่ด้านบน

3. อบ 30 นาที ในอุปกรณ์เสริมของเตาอบ

เคล็ดลับ • ในช่วงนอกฤดูกาล คุณสามารถใช้บลูเบอร์รี่แช่แข็ง โดยไม่ต้องละลายน้ำแข็งก่อนนำมาใช้

芝士通心粉

4人份 | 預備時間: 20 分鐘 |烹調時間: 25 至30分鐘

彎形通心粉240 克 (1/2磅) - 車打芝士碎220克(2 杯) - 巴馬臣芝士碎50克(1/2杯) - 牛奶750毫升(3杯) - 麵粉45克(6湯匙) - 牛油45克(3湯匙) - 辣椒粉一小撮 - 肉荳蔻粉一小撮(按個人喜好) - 鹽和胡椒粉 - 車打芝士碎20克(3湯匙)，焗好芝士通心粉後灑上

1.按包裝指示烹調通心粉。瀝乾水分。

2.用平底鍋以中火煮溶牛油。加入麵粉攪成糊。離火。慢慢將奶加入糊中。煮滾期間要不斷攪拌。加入芝士，以慢火煮至溶化。試調味料，加入肉荳蔻粉。將通心粉放在燒烤爐配件上，淋上醬汁。攪勻。將車打芝士碎灑在脆面上。

3. 打開 OptiGrill 之前，將配件準備好放入 OptiGrill 中。打開燒烤爐。按 選擇橙色設定，然後按下確定按鈕。烹製 30 分鐘或直到滾燙。

貼士 · 您可加些豌豆和煙肉。

新鮮自家製薄餅

1至2人份 | 預備時間: 10 分鐘 | 烹調時間: 15 分鐘

新鮮薄餅麵糰300 克 (10安士) - 麵粉(壓平麵糰用) - 蕃茄醬100克(3安士) - 新鮮莫扎里拉芝士100克(3安士), 切片 - 黑橄欖50克(1/4 杯), 切片 - 蘑菇4至5 粒, 切片 - 熟火腿2 片 - 青椒1/2個, 去籽及切片 - 新鮮紫蘇葉 - 鹽及胡椒粉

1.將麵糰放在灑上麵粉的桌上，壓薄至12至15毫米厚(1/2吋)及符合燒烤爐配件的大小，將麵糰放在配件上。

2.將一些番茄醬淋在麵糰上。放上莫扎里拉芝士片，所有伴碟和羅勒葉。灑上鹽及胡椒粉調味。

3. 打開 OptiGrill 之前，將配件準備好放入 OptiGrill 中。打開燒烤爐。按 選擇紅色設定，然後按下確定按鈕。烹製 15 分鐘或直到披薩烹製完成。

藍莓芝士蛋糕

4人份 | 預備時間: 25 分鐘 |烹調時間: 45 分鐘

忌廉芝士7/8杯 (200克) - 農家芝士1/2杯 (125克) - 酸忌廉1/2杯 (100克) - 雞蛋3隻 - 紅糖1/3杯 (85克) - 新鮮藍莓1杯 (250克) - 餅底材料 · 麵粉 1杯 (140克) - 糖1/2杯 (100克) - 軟牛油1/3杯(80克) - 牛奶2湯匙

預備餅底

1.將麵粉與幼糖放入碗中拌勻，加入冷的牛油塊和壓碎的手指餅。

2.加入牛奶製成餅底，鋪平在已塗上牛油的燒烤爐配件上。

3. 打開 OptiGrill 之前，將配件準備好放入 OptiGrill 中。打開燒烤爐。按 選擇黃色設定，然後按下確定按鈕。烹製 15 分鐘。

芝士蛋糕

1.將忌廉芝士、農家芝士及紅糖一起放入碗中打發。將雞蛋逐隻加入。

2.將混合物倒在餅底上，再鋪上藍莓。

3.放在燒烤爐配件上烤30分鐘。

貼士· 若藍莓不當造，您可選用急凍藍莓，使用前無需解凍。

المعكرونة والجبنة

تكفي ٤ أشخاص / زمن التحضير: ٢٠ دقيقة / زمن الطهي: من ٢٥ الى ٣٠ دقيقة

٢٤٠ جرام (٥،١ اونصة) من معكرونة الكوع - ٢٢٠ جرام (فنجانين ٢) من جبنة شيدار المبشورة - ٥٠ جرام (فنجان ونصف) من جبنة بارميزان المبشورة - ٧٥٠ ملليتر (٣ فناجين) من الحليب - ٤٥ جرام (٦ ملاعق كبيرة) من الطحين - ٤٥ جرام (٣ ملاعق كبيرة) من الزبدة - رشّة من الفلفل الأحمر - رشّة من جوزة الطيب المطحونة (اختياري) - ملح وفلفل - ٢٠ جرام (٣ ملاعق كبيرة) من جبنة شيدار المبشورة لإنهاء المعكرونة بالجبنة

١- تُطهى المعكرونة حسب الإرشادات المكتوبة على التغليف. تُصفّى.

٢- تُذوّب الزبدة في كسرولة على نار متوسطة. تُحلط بالطحين وتُحرّك لتصبح مزيجاً لزجاً. تُرفع الكسرولة عن النار. يُضاف الحليب بالتدريج وببطء للمزيج. ثم يُعلى مع التحريك المستمر. يُخلط بالجبنة، ويُطهى على نار هادئة الى أن تذوب الجبنة. تُضبط التتبيلة وتُضاف جوزة الطيب. توضع المعكرونة في ملحق الفرن، ويُسكب المزيج فوقها. تُحرّك جيداً. يُرشّ عليها القليل من جبنة بارميزان المبشورة.

٣. ضع المُلحق وفيه التحضير داخل شوّاية OptiGrill قبل تشغيلها. ثم شغّل الشوّاية. اضغط على الزر لإختيار الإعداد ذو اللون البرتقالي، ثم اضغط على زر الموافقة OK. تُطهى لمدة ٣٠ دقيقة تقريباً أو لحين أن تُشوى جيداً.

نصائح - يمكنك إضافة بعض البازلاء لهذه الوصفة

البيتزا الطازجة المصنوعة منزلياً

تكفي ١ الى ٢ من الأشخاص / زمن التحضير: ١٠ دقائق / زمن الطهي: ١٥ دقائق

٣٠٠ جرام (١٠ اونصة) من عجينة البيتزا الطازجة - طحين لزوم ان تُرق عليه العجينة - ١٠٠ جرام (٣ اونصة) من صلصة الطماطم - ١٠٠ جرام (٣ اونصة) من جبنة موزاريلا، شرائح - ٥٠ جرام (ربع فنجان) شرائح الزيتون الأسود - من ٤ الى ٥ شرائح من الفطر - ٢ من شرائح الديك الرومي المطهو - نصف حبة فليفلة خضراء منزوعة البذور، مُقطعة الى شرائح - اوراق ريحان طازجة - ملح و فلفل

١ – على طاولة مفروشة بالطحين، تُرق العجينة بسماكة ١٢ الى ١٥ سنتم (نصف انش) وبما يناسب حجم الملحق. وتوضع فيه.

٢ – يُسكب القليل من صلصة الطماطم عليها. توضع فوقها جميع شرائح الجبنة والريحان. تُتبل بالملح والفلفل

٣. ضع المُلحق وفيه التحضير داخل شوّاية OptiGrill قبل تشغيلها . ثم شغّل الشوّاية. اضغط على الزر لإختيار الإعداد ذو اللون الأحمر، ثم اضغط على زر الموافقة OK. تُطهى لمدة ١٥ دقيقة تقريباً أو لحين أن تُطهى البيتزا.

كعكة الجبنة بالعنب البري

تكفي ٤ أشخاص / زمن التحضير: ٢٥ دقيقة / زمن الطهي: ٤٥ دقيقة

٨/٧ فناجين من جبنة الكريما (٢٠٠ جرام) - نصف فنجان من الجبن (١٢٥ جرام) - نصف فنجان من الكريما الحامضة (١٠٠ جرام) - ٣ بيضات - ثلث فنجان من السكر الأسمر (٨٥ جرام) - فنجان واحد من العنب البري الطازج (٢٥٠ جرام) - **لقاعدة البسكويت** - فنجان واحد من الطحين (١٤٠ جرام) - نصف فنجان من السكر (١٠٠ جرام) - ثلث فنجان من الزبدة الخفيفة (٨٠ جرام) - ملعقتان من الحليب

لتحضير قاعدة البسكويت

١- يُمزج الطحين والسكر الناعم في وعاء، تُضاف الزبدة قطعاً صغيرة وبصمات.

٢- يُضاف الحليب لعمل العجينة، ثم تُفرد العجينة في ملحق الخبز المدهون بالزبدة.

٣. ضع المُلحق وفيه التحضير داخل شوّاية OptiGrill قبل تشغيلها . ثم شغّل الشوّاية. اضغط على الزر لإختيار الإعداد ذو اللون الأصفر، ثم اضغط على زر الموافقة OK. تُطهى لمدة ١٥ دقيقة.

كعكة الجبنة

١ – في وعاء خارجي، تُحفق كريما الجبنة مع الكريما الحامضة، والجبنة والسكر الأسمر. يُضاف البيض الواحدة تلو الأخرى

٢ – يُسكب هذا المزيج فوق البسكويت ويُقسم العنب البري عليها.

٣ - تُخبز لمدة ٣٠ دقيقة في ملحق الخبز.

نصائح - بعيداً عن الموسم ، يمكنك استعمال العنب البري المُثلج، دون الحاجة لتذويبه مسبقاً.

ماکارونی و پنیر
برای ۴ وعده | زمان آماده سازی: ۲۰ دقیقه | زمان پخت: ۲۵ تا ۳۰ دقیقه

۲۴۰ گرم (۱/۲ پوند) ماکارونی ترد - ۲۲۰ گرم (۲ فنجان) پنیر خرد شده چدار - ۵۰ گرم (۱۰۵ فنجان) پنیر رنده شده پارمیزان - ۷۵۰ میلی لیتر (۳ فنجان) شیر - ۴۵ گرم (۶ قاشق غذاخوری) آرد - ۴۵ گرم (۳ قاشق غذاخوری) کره - یک سر انگشت گرد فلفل - یک سر انگشت جوز هندی خرد شده (اختیاری) - نمک و فلفل - ۲۰ گرم (۳ قاشق غذاخوری) پنیر چدار خرد شده برای تمام کردن پنیر Mac'n

---

۱. ماکارونی را با توجه به جهت بسته طبخ کنید. آب را به تدریج خالی کنید.

۲. در یک ماهی تابه، کره را روی حرارت متوسط ذوب کنید. برای درست کردن آمیزه روغن و آرد، آرد را هم بزنید. تابه را از حرارت بردارید. به تدریج شیر را به آرامی به مخلوط آرد و روغن اضافه کنید. به طور مداوم به جوش آورید. در پنیر هم بزنید، و روی حرارت کم طبخ کنید تا زمانی که پنیر ذوب شود. ادویه را بررسی کنید و جوز هندی خرد شده اضافه کنید. ماکارونی را در لوازم جانبی اجاق گاز قرار دهید، و سس بر روی آن بریزید. خوب هم بزنید. مقداری پنیر چدار خرد شده بر روی گراتین بپاشید.

۳. لوازم جانبی با آماده سازی را در OptiGrill قرار دهید قبل از آنکه آن را روشن کنید.گریل را روشن کنید. را برای انتخاب تنظیم رنگ نارنجی فشار دهید و سپس دکمه OK را فشار دهید. برای حدود ۳۰ دقیقه طبخ کنید یا تا زمانی که لوله کشی گرم شود.

نکات - شما می توانید مقداری نخود فرنگی و بیکن به این دستور غذا اضافه کنید.

پیتزا خانگی تازه
برای ۱ تا ۲ وعده | زمان آماده سازی: ۱۰ دقیقه | زمان پخت: ۱۵ دقیقه

۳۰۰ گرم (۱۰ اونس) خمیر تازه پیتزا - آرد برای رول کردن خمیر - ۱۰۰ گرم (۳ اونس) سس گوجه فرنگی - ۱۰۰ گرم (۳ اونس) موتزارلا تازه، قطعه قطعه ۵۰ گرم (۱/۴ فنجان) زیتون سیاه قطعه قطعه - ۴ تا ۵ قارچ - ۲ قطعه ژامبون پخته - ۱/۲ فلفل سبز شیرین بی دانه، قطعه قطعه - برگ ریحان تازه - نمک و فلفل

---

۱. روی یک میز آردی، خمیر ۱۲ تا ۱۵ میلی متر (۱/۲ اینچ) ضخامت به اندازه لوازم جانبی فر را رول کنید. در فر قرار دهید.

۲. مقداری سس گوجه فرنگی در بالای خمیر بریزید. موتزارلا قطعه قطعه، تمام چاشنی و ریحان را نشان دهید. در بالا، با فلفل و نمک چاشنی بزنید.

۳. لوازم جانبی با آماده سازی را در OptiGrill قرار دهید قبل از آنکه آن را روشن کنید. گریل را روشن کنید. را برای انتخاب تنظیم رنگ قرمز فشار دهید و سپس دکمه OK را فشار دهید. برای حدود ۱۵ دقیقه طبخ کنید یا تا زمانی که پیتزا پخته شود.

کیک پنیر زغال اخته
برای ۴ وعده | زمان آماده سازی: ۲۵ دقیقه | زمان پخت: ۴۵ دقیقه

۷/۸ فنجان پنیر خامه ای (۲۰۰ گرم) - ۱/۲ فنجان پنیر لور - ۱/۲ فنجان خامه ترش (۱۰۰ گرم) - ۳ تخم مرغ - ۱/۳ فنجان شکر قهوه ای (۸۵ گرم) - ۱ فنجان زغال اخته تازه (۲۵۰ گرم) - **برای پایه بیسکویت** - ۱ فنجان آرد (۱۴۰ گرم) - ۱/۲ فنجان شکر (۱۰۰ گرم) - ۱/۳ فنجان کره نرم (۸۰ گرم) - ۲ قاشق غذاخوری شیر

آماده سازی پایه بیسکویت

۱. آرد و شکر کاستر را در یک کاسه مخلوط کنید، کره سرد قطعه قطعه و قطعات کوچک اضافه کنید.

۲. برای درست کردن شیرینی، شیر اضافه کنید، سپس در لوازم جانبی فر پخش کنید.

۳. لوازم جانبی با آماده سازی را در OptiGrill قرار دهید قبل از آنکه آن را روشن کنید. گریل را روشن کنید. را برای انتخاب تنظیم رنگ زرد فشار دهید و سپس دکمه OK را فشار دهید. برای ۱۵ دقیقه طبخ کنید.

کیک پنیر

۱. در یک کاسه، پنیر خامه ای، خامه ترش، پنیر لور و شکر قهوه ای را هم بزنید. تخم مرغ ها را یکی یکی اضافه کنید.

۲. این مخلوط را روی پایه بیسکویت بریزید و زغال اخته را در بالا پخش کنید.

۳. ۳۰ دقیقه در لوازم جانبی فر طبخ کنید.

نکات - خارج از فصل بخصوص، شما می توانید از زغال اخته منجمد، بدون یخ زدائی از قبل استفاده کنید.