

COSORI

Pro LE 4.7リットル エアフライヤー

レシピ

JP

EN



お買い上げ ありがとうございます!

(私たちと同じくらいこのエアフライヤーを好きになってくださいね)



参加する

CosoriのFacebookコミュニティへご参加ください
[facebook.com/groups/cosoricooks](https://www.facebook.com/groups/cosoricooks)



見る

レシピ集
www.cosori.com/recipes



楽しむ

毎週、
専属シェフの特製レシピをお届けします



シェフに連絡するには

Cosoriの専属シェフがご質問にお答えします!

Eメール: support.jp@cosori.com

Cosori一同より

ハッピークッキング!

機種: CAF-L501-KJP

目次

5 プリセットを選ぶ

一品料理

14 ミニピザ
15 ソーセージロール
16 手羽先塩焼き
17 油淋鶏

スナック

19 餅入りミルクあんぱん
21 スイートバタートースト

メインディッシュ

23 ベイクドポットエッグ
24 バーベキューベーコン
25 海老フライ
26 フライドチキン
27 豆腐フライ
28 ハンバーグ
29 和風ミートボール
30 塩鮭
31 唐揚げ
32 コロッケ
33 チキン味噌焼き
34 ミルクちぎりパン
35 サンタマリアアリアアイ
36 鮭の照り焼き
37 トンカツ
38 焼き鳥
40 ハニーソイキャロット
41 ポテトウエッジ

サイドディッシュ

40 ハニーソイキャロット
41 ポテトウエッジ
42 ローストガーリックブロッコリー

デザート

44 バナナナッツブレッド
45 ブルーベリーレモンマフィン
46 チョコレート餅マフィン
47 ふわふわチーズケーキ
48 どら焼き

Table of Contents

9 Playing with Presets

APPETIZERS

52 Mini Pizza
 53 Pigs in a Blanket
 54 Teba Shio Chicken Wings
 55 Youlinji

SNACKS

57 Red Bean Mochi Milk Buns
 59 Sweet Butter Toast

ENTRÉES

61 Baked Potted Eggs
 62 BBQ Bacon
 63 Ebi Furai
 64 "Fried" Chicken
 65 "Fried" Tofu
 66 Hamburg Steak
 67 Japanese Meatballs
 68 Japanese Salted Salmon
 (Shiojake/Shiozake)
 69 Karaage
 70 Korokke
 71 Miso Chicken
 72 Pull-Apart Milk Buns
 73 Santa Maria Ribeye
 74 Teriyaki-Glazed Salmon
 75 Tonkatsu
 76 Yakitori

SIDE DISHES

78 Honey-Soy Carrots
 79 Potato Wedges
 80 Roasted Garlic Broccoli

DESSERTS

82 Banana Nut Bread
 83 Blueberry Lemon Muffins
 84 Chocolate Mochi Muffins
 85 Cotton Cheesecake
 86 Dorayaki

プリセットを選ぶ

プリセット	食材	重量 / 厚さ	火の通り 具合	調理温度 (°C)	既定時間 (分)	時間範囲 (分)
鶏肉	鶏手羽先	454g / 該当なし	該当なし	195°C	25	25~30
	チキンレッグ (ドラムスティック)	454g / 該当なし	該当なし	195°C	16	16~18
	鶏もも肉、 皮付き骨付き	170g / 該当なし	該当なし	195°C	25	25~28
	鶏もも肉、骨なし 皮なし	142g / 該当なし	該当なし	195°C	20	20~22
	鶏肉のミートボール	43~57g (ボール 状) / 38~51mm	該当なし	195°C	12	12~15
	鶏胸肉、骨なし皮なし	227g / 該当なし	該当なし	195°C	15	15~20
ステーキ	ステーキ:リブアイ、 サーロイン、ヒレ肉 (骨なし)	454g / 25mm	ミディアム レア	205°C	10	9~11
		454g / 25mm	ミディアム	205°C	12	11~13
		454g / 25mm	ウェルダン	205°C	15	14~16
	ステーキ:リブアイ、 サーロイン、ヒレ肉 (骨付き)	454g / 25mm	ミディアム レア	205°C	10	9~11
		454g / 25mm	ミディアム	205°C	12	11~13
		454g / 25mm	ウェルダン	205°C	15	14~16
	ハンバーグ	170g / 19~25mm	ウェルダン	205°C	13	12~15
	ソーセージ	85g / 25mm	ウェルダン	205°C	10	8~12
	ローストビーフ、骨なし 外もも肉	1800g / 100mm	ミディアム レア	160°C	40	40~50
	牛肉のミートボール	45~60g (ボール 状) / 40~50mm	ウェルダン	180°C	15	15~20
豚肉	ポークチャップ、 骨なし	200g / 32mm	ミディアム	205°C	12	12~14
	ポークチャップ、 骨付き	230g / 32mm	ミディアム	205°C	16	16~18
	豚のテンダーロイン	454g / 50mm	ミディアム	180°C	15	15~18

プリセットを選ぶ（続き）

プリセット	食材	重量 / 厚さ	火の通り 具合	調理温度 (°C)	既定時間 (分)	時間範 囲(分)
魚介類	鮭	140g / 25mm	該当なし	180°C	8	6~8
	白身魚	140g / 15mm	該当なし	180°C	8	6~8
	サバ	100g / 10mm	該当なし	180°C	5	5~7
	ホタテ	300g / 25mm	該当なし	205°C	6	6~8
エビ	エビ	454g / 中	該当なし	190°C	5	5~7
	ボタンエビ	454g / 大	該当なし	190°C	8	6~8
	エビフライ	454g / 大	該当なし	180°C	8	8~10
	イカフライ、リング	454g / 中	該当なし	195°C	12	10~12
	コウイカ	450g / 小	該当なし	195°C	10	9~12
ポテトフ ライ	フライドポテト、 生から、薄切り	300g / 7mm	該当なし	195°C	20	20~25
	フライドポテト、 生から、厚切り	300g / 13mm	該当なし	195°C	25	25~30
	じゃがいも、中	200g / 65mm	該当なし	195°C	45	40~45
	さつまいも、大	454g / 65mm	該当なし	195°C	50	40~50
	さつまいものフライ ドポテト、生から、 薄切り	300g / 7mm	該当なし	195°C	18	18~22
	さつまいものフライ ドポテト、生から、 厚切り	300g / 13mm	該当なし	195°C	20	20~25
	くし形ポテト、生から	300g / 20mm	該当なし	180°C	30	30~32
	ベビーポテト	454g / 32mm	該当なし	205°C	20	20~25
	じゃがいも、角切り	300g / 20mm	該当なし	185°C	18	15~20

プリセットを選ぶ（続き）

プリセット	食材	重量 / 厚さ	火の通り 具合	調理温度 (°C)	既定時間 (分)	時間 範囲 (分)
根菜類	ニンジン	454g / 20mm	該当なし	205°C	12	10～15
	かぼちゃ、角切り	300g / 20mm	該当なし	205°C	15	15～20
	どんぐりかぼちゃ	600g / 50mm	該当なし	150°C	25	25～35
	ピーズ	454g / 40mm	該当なし	150°C	45	45～50
野菜	アスパラガス	454g / 13mm	該当なし	205°C	6	6～8
	トウモロコシ	454g / 該当なし	該当なし	205°C	12	10～15
	シシトウ	225g / 該当なし	該当なし	205°C	6	6～8
	赤パプリカ	296g / 該当なし	該当なし	205°C	25	25～30
	マッシュルーム	340g / 該当なし	該当なし	205°C	10	10～12
	ナス、角切り	227g / 25mm	該当なし	205°C	12	12～15
	ブロッコリー、房	283g / 該当なし	該当なし	150°C	12	10～15
	カリフラワー、房	283g / 該当なし	該当なし	150°C	15	15～20
	芽キャベツ	283g / 該当なし	該当なし	150°C	25	20～30
	豆腐	454g / 25mm	該当なし	185°C	12	12～15
冷凍食品	冷凍エビ	454g / 小～中	該当なし	195°C	7	6～8
	オニオンリング	454g / 該当なし	該当なし	195°C	6	5～7
	チキンナゲット	227g / 該当なし	該当なし	195°C	10	8～12
	テイタートッツ	227g / 該当なし	該当なし	195°C	10	10～15
	フィッシュ スティック	227g / 該当なし	該当なし	195°C	6	6～8
	フライドポテト	454g / 該当なし	該当なし	195°C	15	15～20
	モッツアレラ スティック	227g / 該当なし	該当なし	195°C	6	6～8
	春巻	227g / 該当なし	該当なし	195°C	18	15～20
	餃子	227g / 該当なし	該当なし	195°C	18	15～20

プリセットを選ぶ（続き）

プリセット	食材	重量 / 厚さ	火の通り 具合	調理温度 (°C)	既定時間 (分)	時間範 囲(分)
デザート	ケーキ (152mmのケーキ型)	該当なし/ 該当なし	該当なし	150°C	40	40～45
	ブラウニー (152mmのケーキ型)	該当なし/ 該当なし	該当なし	150°C	50	50～55
	マフィン	該当なし/ 該当なし	該当なし	150°C	18	15～20
	カップケーキ	該当なし/ 該当なし	該当なし	150°C	16	16～20
	バナナブレッド (1ミニパン型)	該当なし/ 該当なし	該当なし	150°C	45	40～50
	クッキー	該当なし/ 該当なし	該当なし	160°C	8	8～10
	クランブル	該当なし/ 該当なし	該当なし	160°C	18	15～20
	ビスケット	該当なし/ 該当なし	該当なし	180°C	18	18～20
	スコーン	該当なし/ 該当なし	該当なし	175°C	18	18～20
パン	食パン	該当なし/ 該当なし	ライト	160°C	4	4～6
		該当なし/ 該当なし	ミディアム	160°C	8	8～12
		該当なし/ 該当なし	ダーク	160°C	15	15～18
ベーコン	ベーコン	該当なし/ 該当なし	該当なし	160°C	8	8～10
	ベーコン、厚切り	該当なし/ 該当なし	該当なし	160°C	9	9～12
	パンチェッタ	該当なし/ 該当なし	該当なし	160°C	6	6～8
	パルマハム	該当なし/ 該当なし	該当なし	160°C	6	6～8

PLAYING WITH PRESETS

Icon	Food	Weight/ Thickness	Doneness	Cooking Temp.	Default Time (min)	Time Range (min)
CHICKEN	Chicken wings	454 g / N/A	N/A	195°C	25	25-30
	Chicken leg (drumstick)	454 g / N/A	N/A	195°C	16	16-18
	Chicken thigh, skin- on & bone-in	170 g / N/A	N/A	195°C	25	25-28
	Chicken thigh, boneless & skinless	142 g / N/A	N/A	195°C	20	20-22
	Chicken meatballs	43-57 g balls / 38-51 mm	N/A	195°C	12	12-15
	Chicken breast, boneless & skinless	227 g / N/A	N/A	195°C	15	15-20
STEAK	Steak: Ribeye, sirloin, filet (boneless)	454 g / 25 mm	Medium rare	205°C	10	9-11
		454 g / 25 mm	Medium	205°C	12	11-13
		454 g / 25 mm	Well done	205°C	15	14-16
	Steak: Ribeye, sirloin, filet (bone-in)	454 g / 25 mm	Medium rare	205°C	10	9-11
		454 g / 25 mm	Medium	205°C	12	11-13
		454 g / 25 mm	Well done	205°C	15	14-16
	Hamburger	170 g / 19-25 mm	Well done	205°C	13	12-15
	Sausage	85 g / 25 mm	Well done	205°C	10	8-12
	Roast beef, boneless & bottom round	1800 g / 100 mm	Medium rare	160°C	40	40-50
	Beef meatballs	45-60 g balls / 40-50 mm	Well done	180°C	15	15-20
PORK	Pork chop, boneless	200 g / 32 mm	Medium	205°C	12	12-14
	Pork chop, bone-in	230 g / 32 mm	Medium	205°C	16	16-18
	Pork tenderloin	454 g / 50 mm	Medium	180°C	15	15-18

PLAYING WITH PRESETS (CONT.)

Icon	Food	Weight/ Thickness	Doneness	Cooking Temp.	Default Time (min)	Time Range (min)
SEAFOOD	Salmon	140 g / 25 mm	N/A	180°C	8	6-8
	Tilapia	140 g / 15 mm	N/A	180°C	8	6-8
	Mackerel	100 g / 10 mm	N/A	180°C	5	5-7
	Scallops	300 g / 25 mm	N/A	205°C	6	6-8
SHRIMP	Shrimp	454 g / medium	N/A	190°C	5	5-7
	Jumbo shrimp	454 g / jumbo	N/A	190°C	8	6-8
	Breaded shrimp	454 g / jumbo	N/A	180°C	8	8-10
	Calamari, rings	454 g / medium	N/A	195°C	12	10-12
	Cuttlefish	450 g / baby	N/A	195°C	10	9-12
FRENCH FRIES	French fries, fresh, thin cut	300 g / 7 mm	N/A	195°C	20	20-25
	French fries, fresh, thick cut	300 g / 13 mm	N/A	195°C	25	25-30
	Whole potato, medium	200 g / 65 mm	N/A	195°C	45	40-45
	Whole sweet potato, large	454 g / 65 mm	N/A	195°C	50	40-50
	Sweet potato fries, fresh, thin cut	300 g / 7 mm	N/A	195°C	18	18-22
	Sweet potato fries, fresh, thick cut	300 g / 13 mm	N/A	195°C	20	20-25
	Potato wedges, fresh	300 g / 20 mm	N/A	180°C	30	30-32
	Baby potatoes	454 g / 32 mm	N/A	205°C	20	20-25
	Potatoes, cubed	300 g / 20 mm	N/A	185°C	18	15-20

PLAYING WITH PRESETS (CONT.)

Icon	Food	Weight/ Thickness	Doneness	Cooking Temp.	Default Time (min)	Time Range (min)
ROOT VEGATABLES	Whole Carrots	454 g / 20 mm	N/A	205°C	12	10-15
	Butternut squash, cubed	300 g / 20 mm	N/A	205°C	15	15-20
	Acorn squash	600 g / 50 mm	N/A	150°C	25	25-35
	Beets	454 g / 40 mm	N/A	150°C	45	45-50
VEGATABLES	Asparagus	454 g / 13 mm	N/A	205°C	6	6-8
	Corn	454 g / N/A	N/A	205°C	12	10-15
	Shishito peppers	225 g / N/A	N/A	205°C	6	6-8
	Red bell peppers	296 g / N/A	N/A	205°C	25	25-30
	Mushrooms	340 g / N/A	N/A	205°C	10	10-12
	Eggplant, cubed	227 g / 25 mm	N/A	205°C	12	12-15
	Broccoli, florets	283 g / N/A	N/A	150°C	12	10-15
	Cauliflower, florets	283 g / N/A	N/A	150°C	15	15-20
	Brussels sprouts	283 g / N/A	N/A	150°C	25	20-30
Tofu	454 g / 25 mm	N/A	185°C	12	12-15	
FROZEN FOODS	Frozen shrimp	454 g / small to medium	N/A	195°C	7	6-8
	Onion rings	454 g / N/A	N/A	195°C	6	5-7
	Chicken nuggets	227 g / N/A	N/A	195°C	10	8-12
	Tater tots	227 g / N/A	N/A	195°C	10	10-15
	Fish sticks	227 g / N/A	N/A	195°C	6	6-8
	French fries	454 g / N/A	N/A	195°C	15	15-20
	Mozzarella sticks	227 g / N/A	N/A	195°C	6	6-8
	Egg rolls	227 g / N/A	N/A	195°C	18	15-20
Gyoza	227 g / N/A	N/A	195°C	18	15-20	

PLAYING WITH PRESETS (CONT.)

Icon	Food	Weight/ Thickness	Doneness	Cooking Temp.	Default Time (min)	Time Range (min)
ROOT VEGATABLES	Cakes (152-mm cake pan)	N/A / N/A	N/A	150°C	40	40-45
	Brownies (152-mm cake pan)	N/A / N/A	N/A	150°C	50	50-55
	Muffins	N/A / N/A	N/A	150°C	18	15-20
	Cupcakes	N/A / N/A	N/A	150°C	16	16-20
	Banana bread (1 mini loaf pan)	N/A / N/A	N/A	150°C	45	40-50
	Cookies	N/A / N/A	N/A	160°C	8	8-10
	Crumbles	N/A / N/A	N/A	160°C	18	15-20
	Biscuits	N/A / N/A	N/A	180°C	18	18-20
BREAD	White bread	N/A / N/A	Light	160°C	4	4-6
		N/A / N/A	Medium	160°C	8	8-12
		N/A / N/A	Dark	160°C	15	15-18
BACON	Bacon	N/A / N/A	N/A	160°C	8	8-10
	Bacon, thick sliced	N/A / N/A	N/A	160°C	9	9-12
	Pancetta	N/A / N/A	N/A	160°C	6	6-8
	Parma ham	N/A / N/A	N/A	160°C	6	6-8



一品料理



ミニピザ

4人分

準備時間：5分
調理時間：7分

玉ねぎ¼個 (42g)
ピーマン¼個 (30g)
トマト1個 (62g)
薄切りベーコン2枚 (小さく刻む)
餃子の皮8枚
とろけるチーズ(モッツアレラなど) 113g
乾燥オレガノ(お好みで)

- 1 本器で予熱機能を選択し、温度を180°Cに調節して、[開始/一時停止]を押します。
- 2 玉ねぎ、ピーマン、トマトを薄く切ります。
- 3 ベーコンを小さく刻みます。
- 4 まな板の上に餃子の皮を並べます。餃子の皮にチーズ、玉ねぎ、ピーマン、トマト、ベーコンの順に載せていきます。
- 5 お好みでオレガノを散らします。
- 6 予熱した本器にミニピザを入れます。何回かに分けて調理する必要があります。
- 7 温度を180°C、時間を7分に設定して、[開始/一時停止]を押します。
- 8 ミニピザが焼けたら取り出して盛り付けます。



ソーセージロール

4人分

準備時間: 5分
調理時間: 8分

解凍したパイ生地½枚
スモークソーセージ(カクテルサイズ)16個
牛乳15mL

- 1 本器で予熱機能を選択して、[開始/一時停止]を押します。
- 2 パイ生地を6.4×3.8cmの短冊に切ります。
- 3 ソーセージをパイ生地の片方の端に置き、ソーセージの周りに生地を巻きつけます。
- 4 巻き終わりに水をつけて生地をとめます。
- 5 残りのソーセージにも同じ手順を繰り返します。
- 6 ソーセージの巻き終わりが下になるように裏返し、刷毛で牛乳を塗り、予熱した本器に入れます。
- 7 温度を205°C、時間を8分に設定して、[開始/一時停止]を押します。
- 8 パイ生地がきつね色になるまで焼けたら取り出して盛り付けます。



手羽先塩焼き

3~4人分

準備時間: 40分

調理時間: 20分

料理酒180mL

手羽先454g

サラダ油5g

粗塩5g

挽きたての黒胡椒1g

七味唐辛子10g(盛り付け用は分量外)

レモンの串切り(お好みで)

- 1 ジッパー付きビニール袋に酒と手羽先を入れます。
- 2 手羽先が完全に浸かっていることを確認して、30分ほど漬けます。
- 3 手羽先を取り出し、キッチンペーパーで水分を取り、5gのサラダ油をまぶします。
- 4 手羽先に塩胡椒で下味をつけます。
- 5 本器で予熱機能を選択し、温度を195°Cに調節して、[開始/一時停止]を押します。
- 6 予熱した本器に手羽先を入れます。
バスケットに入れすぎないように、2回に分けて調理します。
- 7 鶏肉機能を選択して、[開始/一時停止]を押します。
- 8 できあがったら取り出し、七味唐辛子とレモンの串切りを添えて盛り付けます。



油淋鶏

2人分

準備時間：20分
調理時間：15分

鶏肉

鶏もも肉298g(3.8×1.5cmの短冊切り)

酒15.5mL

醤油5mL

生姜汁5mL

塩・白胡椒(お好みで)

片栗粉30g(振りかける分は分量外)

中力粉30g

クッキングスプレー

ネギダレ

ネギ2本(みじん切り)

生姜(6mm大)(すりおろし)

にんにく1片(すりおろし)

赤とうがらし½本(みじん切り)

醤油7.5mL

水7.5mL

白ワインビネガー7.5mL

グラニュー糖7.5g

ゴマ油5mL

- 1 大きなボウルに鶏肉、酒、醤油、生姜汁、塩、胡椒を入れて混ぜ合わせます。
- 2 冷蔵庫で15分ほど漬け込みます。
- 3 片栗粉と中力粉を混ぜて鶏肉にまぶします。
- 4 追加の片栗粉と中力粉を両面に振っておきます。
- 5 本器で予熱機能を選択し、温度を180°Cに調節して、[開始/一時停止]を押します。
- 6 鶏肉の両面に衣の上からクッキングスプレーを吹きかけて、予熱した本器に入れます。
- 7 温度を180°C、時間を15分に設定し、[シェイク]を押してから[開始/一時停止]を押します。
- 8 調理時間の中ほどで鶏肉を裏返します。シェイクお知らせ機能がタイミングをお知らせします。
- 9 ボウルにタレの材料をすべて混ぜ合わせ、脇に置いておきます。
- 10 できあがったら鶏肉を取り出し、ネギダレをかけて盛り付けます。



スナック



餅入りミルクあんぱん

大きめのパン8個

準備時間：20分

一次発酵時間：1時間

二次発酵時間：20分

三次発酵時間：40分

調理時間：18分

餅

グラニュー糖50g(砂糖液用)

水504mL(分けておく)

餅粉85g

コーンスターチ(餅とり粉)

イーストの発酵

インスタントドライイースト4g

グラニュー糖4g

ぬるま湯(35～43℃)45g

パン生地

強力粉230g

砂糖40g

粗塩1g

牛乳100mL

無塩バター40g(柔らかくしておく)

あんこ430g

卵1個(溶いておく)(ツヤ出し用)

水15mL(ツヤ出し用)

グラニュー糖(振りかけるため)

黒ゴマ(振りかけるため)

必要なもの

スタンドミキサーと Dough Hook

餅

- 1 小さな片手鍋にグラニュー糖50gと水54mLを入れて、中火にかけます。
- 2 砂糖が完全に溶けるまで混ぜたら、火からおろします。
- 3 甘い餅粉に水450mLを加えて、なめらかになるまで混ぜます。
- 4 餅生地にラップをかけて、電子レンジで1分25秒加熱します。
- 5 電子レンジから取り出して混ぜ合わせてから、もう一度電子レンジで45秒間加熱します。
- 6 温かい餅生地に砂糖液を加え、完全に混ざるまで泡だて器で混ぜます。
- 7 油を引いた耐熱皿に餅生地を流し込み、皿全体に均等に広げて、固まるまで冷まします。
- 8 あんぱん作りに使うまで、カバーをかけて室温で置いておきます。

餅入りミルクあんぱん(続き)

パン

- 1 小さなボウルにイースト、砂糖、ぬるま湯を入れてイーストを発酵させます。10分間置きます。泡が立ち始め、気泡が発生します。
- 2 ドゥフックを取り付けたスタンドミキサーのボウルに強力粉、砂糖、塩、牛乳を入れます。
- 3 スタンドミキサーを低速で回して、他の材料に牛乳を混ぜ込みます。
- 4 材料が混ざってきたら、中速に切り替えます。
- 5 材料が完全にまとまるまで生地を捏ねます。生地は水分量が多くべたつきますが、これ以上小麦粉を加えないようにしてください。
- 6 材料が完全にまとまったらスタンドミキサーから生地を取り出して、大きなまな板の上に置きます。
- 7 柔らかくしておいたバターを生地に加えます。
- 8 バターを生地に練り込み、弾力が出てなめらかになるまで捏ねます。これには10～15分ほどかかります。バターが生地になじむまでには、捏ね始めてから5分ほどかかります。
- 9 生地にやさしく指を差します。捏ねあがった生地は、ソフトでツヤと多少の粘り気があり、人差し指を差し込んだ後の穴がゆっくりと塞がるはずです。
- 10 油を薄く引いたボウルの中に生地を入れてラップをかぶせ、生地が2倍に膨らむまで温かい場所(32～43℃)で発酵させます(約1時間)。
- 11 生地をガス抜きをして、8等分にします。各生地を丸めて、クッキングシートを敷いたベーキングトレイ上に並べます。軽くカバーをかけて、20分ほど発酵させます。
- 12 各パン生地を平たくし、手のひら大の円形にして、脇に置いておきます。
- 13 あんこの缶を開けて、中くらいのボウルにあんこを入れます。
- 14 あんこを8等分にしてから丸めて、ラップを敷いた天板の上に並べ、生地を発酵させている間、冷蔵庫で冷やします。
- 15 餅を8等分にして、手のひら弱のサイズの円形に伸ばします。餅の中央に丸めたあんこを置きます。あんこを餅でくるみ、丸めたパン生地の中央に入れます。
- 16 あんこ餅をパン生地でくるみ、合わせ目を下にしてまな板の上にパン生地を置きます。
- 17 まな板の上で片手でパン生地を転がすようにして、きれいな円形に成形します。
- 18 クッキングシートを敷いた本器のバスケットに各パン生地を並べ、軽くラップをかけます。
- 19 生地を40分間発酵させてから、ラップを外します。
- 20 生地の上に卵液を塗り、グラニュー糖と黒ゴマを振りかけます。
- 21 本器で予熱機能を選択し、温度を150℃に調節して、[開始/一時停止]を押します。
- 22 パン生地を入れたバスケットを予熱した本器に入れます。
- 23 温度を150℃、時間を25分に設定して、[開始/一時停止]を押します。
- 24 できあがったら本器から取り出し、網台の上で冷まします。
- 25 牛乳またはホットコーヒーと一緒に供します。保存する場合は密閉容器に入れて冷蔵庫で7日間保存できます。おいしくいただくには、3日以内にお召し上がりください。



スイートバタートースト

1~2人分

準備時間:5分

調理時間:4分

厚切りの食パン3枚

無塩バター大さじ1 (溶かしておく)

バニラアイスクリーム(お好みで)

蜂蜜(お好みで)

- 1 パンの耳をそのまま残してパンの内側の部分をくり抜き、中を空洞にします。パンの耳部分を脇に置いておきます。
- 2 くり抜いたパンを一口大に切り、溶かしたバターを塗り、くり抜いた中に戻します。
- 3 パンの両端にも溶かしたバターを塗ります。
- 4 本器で予熱機能を選択し、温度を160℃に調節して、[開始/一時停止]を押します。
- 5 予熱した本器に食パンを入れます。
- 6 温度を175℃、時間を4分に設定して、[開始/一時停止]を押します。
- 7 パンがきつね色になったら取り出します。
- 8 食パンをすべて重ねます。
- 9 上にアイスクリームを載せ、蜂蜜をかけて盛り付けます。



メインディッシュ



ベイクドポットエッグ

3人分

準備時間：3分
調理時間：16分

クッキングスプレー

卵3個

豚バラスモークベーコン6枚(カットしておく)

ベビーほうれん草60g(洗っておく)

生クリーム120mL

パルメザンチーズ15g(すりおろし)

塩・胡椒(適量)

必要なもの

ココット皿3個
(直径76mm)

- 1 本器で予熱機能を選択し、温度を175°Cに調節して、[開始/一時停止]を押します。
- 2 ココット皿にクッキングスプレーを吹きかけます。
- 3 油を吹きかけたココット皿に1個ずつ卵を割り入れます。
- 4 フライパンでベーコンをカリカリになるまで5分ほど炒めます。
- 5 ほうれん草を加え、しんなりするまで2分ほど炒めます。
- 6 生クリームとパルメザンチーズを入れて混ぜ合わせ、2〜3分加熱します。
- 7 これを卵の上にかけます。
- 8 予熱した本器にココット皿を入れ、温度を175°C、時間を6分に設定して、[開始/一時停止]を押します。
- 9 調理が終わり、卵白が完全に固まったら取り出し、塩胡椒で味を調え、供します。



バーベキューベーコン

2人分

準備時間: 2分

調理時間: 8分

黒糖13g

チリパウダー5g

クミンパウダー1g

カイエンペッパー1g

ベーコン4枚(半分に切っておく)

- 1 中くらいのボウルにベーコン以外のすべての材料を入れて混ぜ合わせます。
- 2 この調味料をベーコン全体にまぶします。一旦脇に置いておきます。
- 3 本器で予熱機能を選択し、温度を160°Cに調節して、[開始/一時停止]を押します。
- 4 予熱した本器にベーコンを入れます。
- 5 ベーコン機能を選択して、[開始/一時停止]を押します。
- 6 できあがったら取り出し、盛り付けます。



海老フライ

4人分

準備時間：15分

調理時間：15分

オリーブ油15g

パン粉30g

車海老(大)8尾

粗塩3g

白胡椒1g

中力粉30g

溶き卵1個

クッキングスプレー

タルタルまたはとんかつソース(お好みで)

- 1 大きなボウルにオリーブ油とパン粉を入れてよく混ぜます。
- 2 海老の頭を取り、殻を剥きます。尻尾は残しておいてください。
- 3 海老の背中に切り込みを入れて背わたを取ります。
- 4 塩と胡椒で両側に下味をつけます。
- 5 小麦粉、溶き卵、パン粉を別々の浅いボウルに入れ、各ボウルを並べておきます。
- 6 1匹ずつ海老に小麦粉をまぶし、溶き卵に浸し、パン粉をまぶします。一旦脇に置いておきます。
- 7 本器で予熱機能を選択し、温度を175°Cに調節して、[開始/一時停止]を押します。
- 8 海老の衣の上から両側にクッキングスプレーを吹きかけます。
- 9 予熱した本器に衣を付けた海老を置きます。
- 10 魚介類機能を選択し、時間を5分に調節して、[開始/一時停止]を押します。
- 11 調理時間の中ほどで海老フライを裏返します。シェイクお知らせ機能がタイミングをお知らせします。
- 12 できあがったら取り出し、タルタルソースかとんかつソースを添えて盛り付けます。



フライドチキン

2人分

準備時間: 2時間

調理時間: 20分

チキンレッグ2本

鶏もも肉(骨付き、皮付き)2枚

バターミルク225mL

中力粉180g

ガーリックパウダー3g

オニオンパウダー3g

パプリカ3g

黒胡椒または白胡椒2g

塩10g

サラダ油40g

クッキングスプレー

必要なもの

網台

- 1 チキンレッグ、もも肉をバターミルクと一緒にジッパー付きビニール袋に入れて混ぜ合わせます。冷蔵庫で1~1時間半ほど漬けます。
- 2 ボウルに小麦粉、スパイス、塩を入れて混ぜます。
- 3 鶏肉を袋から取り出し、小麦粉を混ぜたものを全体にしっかりまぶし、網台に15分間置いてなじませます。
- 4 本器で予熱機能を選択し、温度を195°Cに調節して、[開始/一時停止]を押します。
- 5 チキンレッグともも肉の両側に刷毛で油を塗り、予熱した本器に入れます。
- 6 鶏肉機能を選択し、[シェイク]を押してから[開始/一時停止]を押します。
- 7 調理時間の中ほどで鶏肉を裏返し、クッキングスプレーを吹きかけます。シェイクお知らせ機能がタイミングをお知らせします。
- 8 できあがったら取り出し、5分ほど冷ましてから盛り付けます。



豆腐フライ

2人分

準備時間: 15分

調理時間: 18分

豆腐 1丁 (227g) (25mmの角切り)

醤油30mL

米酢10mL

ゴマ油10mL

中力粉30g

片栗粉30g

粗塩(お好みで)

白胡椒(お好みで)

クッキングスプレー

- 1 浅めのボウルに豆腐、醤油、米酢、ゴマ油を入れて混ぜ合わせます。
- 2 豆腐を室温で10分間漬け込みます。
- 3 ボウルに中力粉、片栗粉、塩、胡椒を入れて混ぜ合わせます。
- 4 豆腐の漬け汁を切り、キッチンペーパーで水気を取ります。
- 5 中力粉を混ぜたものを豆腐にまぶします。
- 6 本器で予熱機能を選択し、温度を205°Cに調節して、[開始/一時停止]を押します。
- 7 豆腐の漬け汁を切り、中力粉を混ぜたものを均等にまぶします。
- 8 予熱した本器に豆腐を入れ、クッキングスプレーを軽く吹きかけます。
- 9 温度を205°C、時間を16分に調節し、[シェイク]を押してから[開始/一時停止]を押します。
- 10 調理時間の中ほどで豆腐をシェイクし、クッキングスプレーを吹きかけます。シェイクお知らせ機能がタイミングをお知らせします。
- 11 できあがったら取り出し、すぐに盛り付けます。



ハンバーグ

2人分

準備時間：1時間10分

調理時間：13分

サラダ油30mL(分けておく)(手につける分は分量外)

玉ねぎ大 ½ 個(みじん切り)

パン粉15g

全乳25mL

卵1個

粗塩5g

挽きたての黒胡椒1.5g

挽いたナツメグひとつまみ

牛ひき肉100g(赤身80%)

豚ひき肉100g

クッキングスプレー

ウスターソース30.5mL

ケチャップ60g

水15mL

赤ワインビネガー10mL

グラニュー糖30g

ディジョンマスタード5g

醤油5mL

- 1 フライパンを中火で1分ほど熱し、サラダ油と玉ねぎを加えて炒めます。
- 2 柔らかくなるまで5分ほど炒め、火からおろして冷ましておきます。
- 3 大きなボウルにパン粉、全乳、卵、塩、胡椒、ナツメグ、冷ました玉ねぎを入れて混ぜます。
- 4 パン粉などを入れたボウルに牛ひき肉と豚ひき肉を加え、サラダ油を手に塗って、粘りが出るまで捏ねます。
- 5 半分に分けて2つのパティに成形し、残りのサラダ油をパティの外側に塗ります。
- 6 各ハンバーグの中央にちいさなくぼみを作り、調理後も平らに保たれるようにします。
- 7 ハンバーグを冷蔵庫で1時間寝かせます。
- 8 本器で予熱機能を選択し、温度を230°Cに調節して、[開始/一時停止]を押します。
- 9 本器のバスケットにクッキングスプレーを吹きかけます。
- 10 予熱した本器にハンバーグを入れます。
- 11 スターキ機能を選択し、時間を13分に調節して、[シェイク]を押してから[開始/一時停止]を押します。
- 12 調理時間の中ほどでハンバーグを裏返します。シェイクお知らせ機能がタイミングをお知らせします。
- 13 ウスターソース、ケチャップ、水、ビネガー、砂糖、ディジョンマスタード、醤油を電子レンジ対応のボウルに入れて泡立て器で混ぜ合わせ、ソースを作ります。
- 14 ソースを3分間、少しとろみがつくまで電子レンジで加熱します。
- 15 できあがったらハンバーグを取り出し、ソースをかけて盛り付けます。



和風ミートボール

4人分

準備時間:15分

調理時間:10分

ミートボール

牛ひき肉454g

ゴマ油15g(手につける分は分量外)

味噌18g

ミントの葉10枚(みじん切り)

ワケギ4本(みじん切り)

塩10g

白胡椒2g

タレ

醤油22mL

味醂22mL

水22mL

黒糖5g

- 1 大きなボウルに牛ひき肉、ゴマ油、味噌、ミントの葉、ワケギ、塩、胡椒を入れて全体がなじむまで混ぜ合わせます。
- 2 少量のゴマ油を手塗り、5.1cmのミートボールを作ります。ミートボールは8個分ほどになります。
- 3 ミートボールを10分ほど冷蔵庫で冷やします。
- 4 別のボウルにタレの材料を混ぜ合わせておきます。
- 5 本器で予熱機能を選択して、[開始/一時停止]を押します。
- 6 ミートボールを冷蔵庫から取り出して、予熱した本器に入れます。
- 7 ステーキ機能を選択し、時間を10分に調節して、[開始/一時停止]を押します。
- 8 できあがったらミートボールを取り出し、タレを添えて盛り付けます。



塩鮭

2人分

準備時間: 8時間5分

調理時間: 8分

鮭の切り身2枚(各180g)

酒15mL

塩7.5g

クッキングスプレー

ご飯(お好みで)

- 1 キッチンペーパーで鮭の切り身の水分を取ります。
- 2 鮭に酒を振りかけます。
- 3 鮭の両面に塩を振ります。
- 4 鮭の切り身をキッチンペーパーでくるんでから、ラップで包みます。
- 5 切り身を7~8時間、または一晩冷蔵庫で寝かせます。
- 6 鮭を洗い、キッチンペーパーで水分を取ります。
- 7 本器で予熱機能を選択し、温度を180°Cに調節して、[開始/一時停止]を押します。
- 8 鮭の切り身の両面にクッキングスプレーを吹きかけます。
- 9 鮭の皮目を下にして予熱した本器に入れます。
- 10 魚介類機能を選択し、[シェイク]を押してから[開始/一時停止]を押します。
- 11 調理時間の中ほどで鮭を裏返します。シェイクお知らせ機能がタイミングをお知らせします。
- 12 できあがったら取り出し、ご飯と一緒に盛り付けます。



唐揚げ

4人分

準備時間: 20分

調理時間: 14分

鶏もも肉(骨なし、皮なし) 450g

醤油30mL

酒45mL

生姜15g(みじん切り)

グラニュー糖2.5g

片栗粉96g

クッキングスプレー

レモンの串切り(お好みで)

キューピーマヨネーズ(お好みで)

七味唐辛子(お好みで)

- 1 鶏肉を5cm大に角切りし、ボウルに入れます。
- 2 醤油、酒、生姜、砂糖を加えます。
- 3 冷蔵庫で10分間漬け込みます。
- 4 別のボウルに片栗粉を入れます。
- 5 鶏肉を入れ、片栗粉をまぶします。
- 6 鶏肉を室温で5分ほど休ませます。
- 7 本器で予熱機能を選択し、温度を195°Cに調節して、[開始/一時停止]を押します。
- 8 鶏肉にクッキングスプレーを吹きかけます。
- 9 予熱した本器のバスケットに鶏肉を入れます。何回かに分けて調理する必要があります。
- 10 鶏肉機能を選択し、時間を14分に調節して、[開始/一時停止]を押します。
- 11 できあがったら取り出し、熱いうちにレモンの串切りと七味唐辛子を振りかけたマヨネーズを添えて盛り付けます。



コロッケ

12個分

準備時間：45分
調理時間：18分

粗塩10g(分けておく)(味付け用は分量外)
じゃがいも450g
無塩バター30g(溶かしておく)
牛乳15mL
黒胡椒2g
ネギ3本(みじん切り)
ホワイトCHEDDARチーズまたはプロヴォローネチーズ113g(細かくカットしておく)
パン粉120g(お好みに応じて追加)
オリーブ油のスプレー

- 1 大きな鍋に水を入れ、粗塩5gを加えて沸騰させます。
- 2 じゃがいもの皮をむき、大きめにカットします。
- 3 沸騰した鍋にじゃがいもを入れ、フォークが通るくらい柔らかくなるまで茹でます。
- 4 じゃがいもを水切りし、ボウルに移します。
- 5 じゃがいもを、大きな塊が無くなるまで潰します。
- 6 バター、牛乳、粗塩5g、胡椒、ネギ、チーズを加えてよく混ぜ合わせます。
味見して調えます。
- 7 直径2.5cm程度のボール状に成形します。
- 8 上側と下側に軽くクッキングスプレーを吹きかけます。
- 9 円形のじゃがいもにパン粉をまぶします。
- 10 手のひらで軽く楕円形に押しつぶして、厚さ1cmほどのコロッケ状に成形します。
- 11 コロッケを冷凍庫で15分ほど寝かします。
- 12 本器で予熱機能を選択し、温度を210°Cに調節して、[開始/一時停止]を押します。
- 13 コロッケの上からオリーブ油を吹きかけ、予熱した本器に入れます。
- 14 温度を210°C、時間を18分に設定し、[シェイク]を押してから[開始/一時停止]を押します。
- 15 調理時間の中ほどでコロッケを裏返して、上からオリーブ油を吹きかけます。シェイクお知らせ機能がタイミングをお知らせします。
- 16 できあがったら取り出し、盛り付けます。



チキン味噌焼き

4人分

準備時間：1日
調理時間：30分

味噌55g
味醂64mL
酒60mL
生姜1片(13mm大)(すりおろし)
にんにく1片(つぶしておく)
グラニュー糖15g
鶏もも肉(骨付き、皮付き)4枚
クッキングスプレー
水30mL
ご飯(お好みで)

- 1 ボウルに味噌、味醂、酒、生姜、にんにく、砂糖を入れてなめらかになるまで混ぜます。
- 2 片手鍋に注ぎ、中火から強火にかけて沸騰させます。
- 3 10～15分ほど煮詰めます。
- 4 火からおろし、完全に冷まします。
- 5 ジッパー付きビニール袋に鶏肉を入れ、その上に味噌ダレ120mLを注ぎます。味噌ダレを鶏肉に揉み込みます。
- 6 袋のまま冷蔵庫に入れて24時間漬け込みます。
- 7 本器で予熱機能を選択し、温度を195℃に調節して、[開始/一時停止]を押します。
- 8 鶏肉を味噌ダレから取り出します。残りのダレは冷蔵庫に保存しておきます。
- 9 鶏肉をキッチンペーパーで拭いてから、クッキングスプレーを軽く吹きかけます。
- 10 鶏肉の皮目を下にして、予熱した本器のバスケットに入れます。
- 11 鶏肉機能を選択し、時間を20分に調節して、[シェイク]を押してから[開始/一時停止]を押します。
- 12 調理時間の中ほどで、鶏肉を裏返します。シェイクお知らせ機能がタイミングをお知らせします。鶏肉の焼き色が早く付く場合は、ホイルで覆ってください。
- 13 中くらいの片手鍋に残りの味噌ダレと水を入れ、鶏肉にかけるタレを作ります。
- 14 中くらいの片手鍋で8分ほどかけて半量になるまでタレを煮詰めます。
- 15 できあがったら鶏肉を取り出します。
- 16 鶏肉にタレを添えてご飯と一緒に盛り付けます。

ミルクちぎりパン

8個分

準備時間: 20分
 一次発酵: 1時間
 二次発酵: 45分～
 1時間10分
 調理時間: 15～18分

イーストの発酵

インスタントドライイースト4g
 グラニュー糖4g
 ぬるま湯 (35～43°C) 45g

パン生地

無塩バター40g (冷蔵のまま) (塗る分は分量外)
 強力粉230g
 グラニュー糖38g
 粗塩1g
 牛乳100mL (塗る分は分量外)
 サラダ油1g (ボウルに油を引くため)
 グラニュー糖またはフレークソルト (振りかけるため)

必要なもの

スタンドミキサーとドゥフック

- 1 小さなボウルにイースト、砂糖、ぬるま湯を入れてイーストを発酵させ、10分間置きます。泡が立ち始め、気泡が出てきます。
- 2 冷蔵しておいたバターを小さなサイコロ状または塊にカットします。
- 3 パン生地を作るために、スタンドミキサーのボウルに強力粉、砂糖、塩、牛乳を入れます。
- 4 材料がすべてまざるまで、ドゥフックを使って低速で生地を捏ねます。
- 5 生地がまとまったら、中速に切り替えます。生地がべたつき、水分量が多く見えますが、これ以上小麦粉を加えないようにしてください。
- 6 低速に切り替え、バターを徐々に加えて完全に混ぜるようにします。
- 7 バターが生地に完全になじむまで5分ほど低速で捏ね続けます。生地にツヤが出て、ドゥフックに集まるようになります。
- 8 生地に人差し指を軽く差し、生地をテストします。指を差し込んだ後の穴がゆっくりと塞がるはずです。
- 9 ボウルの内側に軽くサラダ油を引き、生地を中に入れます。ラップをかけます。
- 10 生地が2倍に膨らむまで温かい場所 (約25°C) で1時間ほどかけて発酵させます。
- 11 本器のバスケットにクッキングシートを敷きます。
- 12 生地をボウルからきれいなくっつきにくい面にあけます。打ち粉として小麦粉を使う必要はありません。
- 13 生地をガス抜きをして平らにします。
- 14 生地を8等分し、ラップをしてからその上に濡らしたタオルをかけます。
- 15 生地の一つを手のひらで平らにし、端を中央に折り込んでボール状に成形します。合わせ目を下にして本器のバスケットに置きます。
- 16 この手順を繰り返し、8つのボールを作って本器のバスケットに入れます。
- 17 バスケットの上にラップをしてからその上に濡らしたタオルをかけた状態で二次発酵させます。生地が2倍に膨らむまで温かい場所に置いておきます。
- 18 本器のバスケットからラップとタオルを外し、発酵させたパンの上に刷毛で牛乳を塗ります。
- 19 本器で予熱機能を選択し、温度を160°Cに調節して、[開始/一時停止]を押します。
- 20 予熱した本器にパンを入れます。
- 21 温度を160°C、時間を15分に設定して、[開始/一時停止]を押します。
- 22 できあがったらすぐにパンを取り出します。パンは上部がきつね色に焼きあがっているはずです。
- 23 パンの上に刷毛で溶かしバターを塗り、お好みで砂糖かフレークソルトを振りかけます。
- 24 粗熱が取れるまで本器のバスケットに入れたまま冷まします。
- 25 バスケットからパンを取り出して、網台に移してさらに冷まします。
- 26 すぐに盛り付けするか、保存する場合は密閉容器に入れて7日間保存できます。おいしくいただくには、4日以内にお召し上がりください。



サンタマリアリブアイ

2人分

準備時間：5分

調理時間：6分

粗塩5g(お好みに応じて追加)

黒胡椒2g

ガーリックパウダー2g

オニオンパウダー2g

乾燥オレガノ2g

乾燥ローズマリー少々

カイエンペッパー少々

乾燥セージ少々

骨なしのリブアイステーキ1枚

(454g)

オリーブ油15g

- 1 本器で予熱機能を選択して、[開始/一時停止]を押します。
- 2 ステーキの表面全体にオリーブ油を塗ります。
- 3 調味料を混ぜ合わせ、ステーキの両側に均等に振りかけます。
- 4 ステーキ機能を選択し、[シェイク]を押してから[開始/一時停止]を押します。
- 5 調理時間の中ほどで、ステーキを裏返します。シェイクお知らせ機能がタイミングをお知らせします。
- 6 できあがったらステーキを取り出します。
- 7 ステーキを5分ほど休ませてからスライスし、盛り付けます。



鮭の照り焼き

2人分

準備時間: 10分
調理時間: 8分

照り焼きのタレ

醤油118mL
グラニュー糖50g
生姜1g(すりおろし)
にんにく1片(つぶしておく)
オレンジジュース60g

鮭

鮭の切り身2枚(各142g)
サラダ油20g
塩・白胡椒(お好みで)

- 1 小鍋で照り焼きのタレの材料をすべて混ぜ合わせ、中火から強火にかけます。
- 2 タレが沸騰したら、中火から弱火にします。タレが半量まで煮詰まったら、火からおろして冷まします。
- 3 本器で予熱機能を選択し、温度を175°Cに調節して、[開始/一時停止]を押します。
- 4 鮭に油を塗り、塩と白胡椒で味を調えます。
- 5 皮目を下にして、予熱した本器に鮭を入れます。
- 6 魚介類機能を選択し、時間を8分に調節して、[シェイク]を押してから[開始/一時停止]を押します。
- 7 できあがったら鮭を取り出し、5分間休ませてから照り焼きのタレを塗ります。
- 8 ご飯と一緒に焼き野菜を添えて盛り付けます。



トンカツ

2人分

準備時間：10分
調理時間：14分

豚ヒレ肉(骨なし)2枚(各168g)
パン粉64g
ガーリックパウダー5g
オニオンパウダー5g
塩5g
白胡椒1g
中力粉64g
溶き卵2個
クッキングスプレー

必要なもの

麺棒またはミートハンマー

- 1 豚ヒレ肉をジッパー付きビニール袋に入れるか、ラップで包みます。
- 2 麺棒かミートハンマーで豚肉を叩き、13mmの厚さにします。
- 3 ボウルでパン粉と調味料を合わせます。一旦脇に置いておきます。
- 4 小麦粉、溶き卵、パン粉(調味用を混ぜたもの)を別々の浅いボウルに入れ、各ボウルを並べておきます。
- 5 豚ヒレ肉に小麦粉をまぶし、溶き卵に浸し、パン粉を付けます。
- 6 本器で予熱機能を選択し、温度を230℃に調節して、[開始/一時停止]を押します。
- 7 とんかつの衣の上から両側にクッキングスプレーを吹きかけます。
- 8 とんかつ1枚を予熱した本器に入れます。何回かに分けて調理する必要があります。
- 9 ステーキ機能を選択し、時間を8分に調節して、[シェイク]を押してから[開始/一時停止]を押します。
- 10 調理時間の中ほどで、とんかつを裏返します。シェイクお知らせ機能がタイミングをお知らせします。
- 11 できあがったらとんかつを取り出し、キッチンペーパーの上に置いて5分ほど休ませます。
- 12 とんかつを切ってカツカレーにするか、マヨネーズかとんかつソースを添えてご飯と一緒に盛り付けます。



焼き鳥

6串分

準備時間：20分
調理時間：12分

減塩醤油180mL
味醂120mL
酒120mL
黒糖60g
にんにく3片(つぶしておく)
生姜10g(薄切り)(8切れ程度)
コーンスターチ10g
鶏もも肉(骨なし、皮なし)450g(2.5cm大に切る)
ネギ3本

必要なもの

竹串4本
ざる

- 1 串を水に15分浸します。
- 2 鍋に醤油、味醂、酒、黒砂糖、にんにく、生姜を入れて中火から強火にかけ、沸騰させます。
- 3 8分ほど、またはタレが3分の1ほど煮詰まるまで火にかけます。
- 4 小さなボウルに60 mLのタレを入れます。
- 5 ボウルにコーンスターチを加え、溶けるまでかき混ぜます。
- 6 コーンスターチを入れたタレを鍋に戻して火にかけ、タレに少しとろみがつくまで混ぜます。
- 7 ボウルの上にざるを載せます。
- 8 タレを火からおろし、ざるでにんにくと生姜を濾し取りながら、ボウルに注ぎます。にんにくと生姜は捨ててください。
- 9 タレの半分を別のボウルに注ぎます。片方のボウルは調理前の鶏肉に塗るために使い、もう片方のボウルは調理後に鶏肉に塗るために取っておきます。
- 10 鶏肉とネギを2.5cm大に切ります。
- 11 6本の串に均等に刺し終えるまで、串に鶏肉とネギを交互に刺しします。
- 12 本器で予熱機能を選択し、温度を200°Cに調節して、[開始/一時停止]を押します。
- 13 予熱した本器に3本の串を入れます。串を2回に分けて調理してください。
- 14 1つめのボウルのタレをたっぷり塗ります。
- 15 温度を200°C、時間を12分に設定し、[シェイク]を押してから[開始/一時停止]を押します。
- 16 調理時間の中ほどで焼き鳥を裏返し、1つめのボウルのタレをたっぷり塗ります。シェイクお知らせ機能がタイミングをお知らせします。
- 17 できあがったら焼き鳥を取り出し、2つめのボウルのタレをかけてから盛り付けます。



サイドディッシュ



ハニーソイキャロット

4人分

準備時間：5分
調理時間：15分

ヤングキャロット(厚さ152mm)
454g、(水ですすぎ、擦り洗いし、
拭いて乾かしておく)

- 1 本器で予熱機能を選択して、[開始/一時停止]を押します。
- 2 大きなボウルにニンジンを入れて、オリーブ油をまぶします。
- 3 蜂蜜と醤油を加え、まんべんにいきわたるまで混ぜ合わせます。
- 4 野菜機能を選択し、時間を15分に調節して、[開始/一時停止]を押します。
- 5 調理時間の中ほどで、ニンジンをシェイクします。シェイクお知らせ機能がタイミングをお知らせします。
- 6 できあがったら取り出し、塩、胡椒で味付けしてから盛り付けます。



ポテトウエッジ

4人分

準備時間: 3分
調理時間: 20分

じゃがいも大2個(水洗いして、
10cm長のくし形に切っておく)
サラダ油15.5g
ガーリックパウダー5g
オニオンパウダー1.5g
粗塩1.5g
黒胡椒1g
パルメザンチーズ15g(すりおろし)
ケチャップまたはランチドレッシング
(お好みで)

- 1 本器で予熱機能を選択し、温度を195°Cに調節して、[開始/一時停止]を押します。
- 2 大きめのボウルにじゃがいもとサラダ油を入れて混ぜ合わせます。
- 3 調味料とパルメザンチーズを加え、しっかりとまぶします。
- 4 予熱した本器にじゃがいもを入れます。
- 5 ポテトフライ機能を選択し、時間を20分に調節して、[開始/一時停止]を押します。
- 6 調理時間の中ほどでじゃがいもをシェイクします。シェイクお知らせ機能がタイミングをお知らせします。
- 7 できあがったら取り出し、ケチャップかランチドレッシングを添えて盛り付けます。



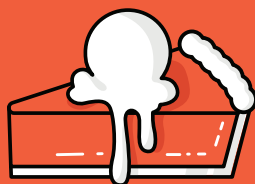
ローストガーリックブロッコリー

3人分

準備時間: 3分
調理時間: 10分

ブロッコリー大1個(小房に切っておく)
オリーブ油15g
ガーリックパウダー3g
塩3g
黒胡椒1g

- 1 本器で予熱機能を選択し、温度を150°Cに調節して、[開始/一時停止]を押します。
- 2 カットしたブロッコリーにオリーブ油を振りかけ、まんべんにいきわたるまで混ぜ合わせます。
- 3 調味料を加えて、さらに混ぜます。
- 4 野菜機能を選択して、[開始/一時停止]を押します。
- 5 調理時間の中ほどでブロッコリーをシェイクします。シェイクお知らせ機能がタイミングをお知らせします。
- 6 できあがったら取り出し、盛り付けます。



デザート



バナナナッツブレッド

ミニサイズ2斤

準備時間：10分

調理時間：30分

無塩バター57g(柔らかくしておく)

グラニュー糖100g

溶き卵1個

熟したバナナ2本(潰しておく)

バニラエッセンス2g

中力粉90g

重曹3g

塩2g

クルミ60g(刻んでおく)

焦げ付き防止用クッキングスプレー

必要なもの

ミニパン型2個(14×8.8×5cm)

網台

爪楊枝

- 1 ボウルにバターと砂糖を入れてクリーム状にします。
- 2 卵、潰したバナナ、バニラエッセンスを入れて混ぜ合わせます。一旦脇に置いておきます。
- 3 本器で予熱機能を選択し、温度を140°Cに調節して、[開始/一時停止]を押します。
- 4 別のボウルに小麦粉、重曹、塩をふるいいれます。
- 5 バナナを混ぜたものに粉類を加え、混ぜ入れます。
- 6 刻んだクルミを混ぜ込みます。
- 7 両方のパン型にクッキングスプレーを吹きかけます。
- 8 各ミニパン型にマフィン生地を225gずつ入れます。
- 9 予熱した本器に片方のパン型を入れます。
2回に分けて焼く必要があります。
- 10 温度を140°C、時間を40分に設定して、[開始/一時停止]を押します。
- 11 爪楊枝を差し、生地が附着しなければ取り出します。
- 12 パン型を5分ほど置いて冷ましてから、網台の上に移します。
- 13 パン型からバナナブレッドを取り出し、完全に冷ましてからスライスします。
- 14 すぐに供するか、保存する場合は密閉容器に入れて7日間保存できます。



ブルーベリーレモンマフィン

6～8人分

準備時間：10分
調理時間：15分

レモン1個(果汁(5mL)を取り、皮を摩りおろしておく)
ココナッツミルクまたは豆乳112mL
中力粉120g
ベーキングパウダー4g
重曹2g
塩1g
グラニュー糖50g
ココナッツオイル60mL(溶かしておく)
バニラエッセンス5mL
新鮮なブルーベリー75g
クッキングスプレー

必要なもの
個別のマフィンカップ8個

- 1 小さなボウルにレモン汁とココナッツミルクか豆乳を混ぜておきます。
- 2 別のボウルに小麦粉、ベーキングパウダー、重曹、塩を混ぜ合わせておきます。
- 3 別のボウルに砂糖、ココナッツオイル、レモンの皮、バニラエッセンスを入れて混ぜます。
- 4 砂糖を混ぜたボウルに、ココナッツミルクとレモン汁を混ぜ合わせたものを合わせ入れます。
- 5 この中に粉類を混ぜたものを少しずつ加え、まとまるまで軽く混ぜます。ブルーベリーを潰さないように混ぜこみます。
- 6 本器で予熱機能を選択し、温度を150°Cに調節して、[開始/一時停止]を押します。
- 7 クッキングスプレーでマフィン型に油を塗り、型の¾まで生地を流し入れます。
- 8 予熱した本器にマフィン型をそっと入れます。場合によっては何回かに分けて調理する必要があります。
- 9 温度を150°C、時間を15分に設定して、[開始/一時停止]を押します。
- 10 できあがったら取り出し、10分ほど冷まします。残りのマフィンにも8～10の手順を繰り返して盛り付けます。



チョコレート餅マフィン

6個分

準備時間: 10分

調理時間: 16分

黒糖64g

牛乳120mL

卵(大) 1個

バニラエッセンス3mL

無塩バター42g(溶かしておく)

餅粉128g

ココア16g

ベーキングパウダー4.5g

粗塩1g

ビタースイート

チョコレートチップ64g

クッキングスプレー

必要なもの

マフィンラッパー6個

ケーキテスターまたは爪楊枝

- 1 中くらいのボウルに黒糖、牛乳、卵、バニラエッセンスを入れて、なめらかになるまで泡立て器で混ぜます。
- 2 バター、餅粉、ココア、ベーキングパウダー、塩を入れて混ぜます。
- 3 チョコチップをへらでやさしく混ぜ入れます。
- 4 本器で予熱機能を選択し、温度を150°Cに調節して、[開始/一時停止]を押します。
- 5 マフィンラッパーにマフィン生地を84gずつ入れます。
- 6 予熱した本器にマフィンカップを入れます。
- 7 温度を150°C、時間を16分に設定して、[開始/一時停止]を押します。
- 8 マフィンの真ん中にケーキテスターか爪楊枝を差し、生地が付いてこなければ取り出します。
- 9 すぐに供するか、完全に冷まして密閉容器で保管します。7日間保存できますが、おいしくいただくには、5日以内にお召し上がりください。



ふわふわチーズケーキ

ミニチーズケーキ2個分

準備時間：30分

調理時間：55分

無塩バター30g(溶かしておく)
薄力粉50g(分けておく)
クリームチーズ110g(室温)
無塩バター30g(室温)(型に塗る分は分量外)
全乳70mL
卵(大)3個(卵黄と卵白に分けておく)
バニラエッセンス3g
コーンスターチ10g
レモン汁3mL
グラニュー糖50g
水240mL(調理1回分)
粉砂糖、トッピング用(お好みで)

必要なもの

ミニケーキ型2個(13×5cm)
スタンドミキサー

- 1 ミニケーキ型にバターを塗ります。
- 2 ケーキ型に薄力粉15gを振り、余分な粉をはき落とします。
- 3 鍋の中ほどまで水を入れ、中火から弱火で沸騰させます。
- 4 クリームチーズ、無塩バター、牛乳を耐熱ボウルに入れて混ぜます。
- 5 沸騰した鍋の上にボウルをセットし、湯煎にかけます。
- 6 材料が滑らかになるまで泡立て器で約3~4分混ぜます。
- 7 卵黄とバニラエッセンスを泡立たないようにやさしく泡だて器で混ぜます。
- 8 生地が滑らかになったら湯煎からボウルを外します。
- 9 残りの薄力粉20gとコーンスターチをふるい入れ、よく混ぜるまで静かに泡立て器で混ぜ、脇に置いておきます。
- 10 スタンドミキサーのボウルにレモン汁と卵白を入れ、高速で泡立てます。
- 11 砂糖を三分の一ずつ卵白に加え、砂糖を全部加え、メレンゲに柔らかい角が立つようになるまでゆっくり泡立てます。
- 12 卵白を生地に加え、生地を切るようにやさしく混ぜ入れます。
- 13 卵白の固まりがなくなりなめらかにまとまったら、準備しておいたケーキ型に生地を流し入れます。
- 14 串で切るようにしてケーキ生地の気泡を取り除きます。
- 15 テーブルにケーキ型を軽く数回落とし、気泡を完全に取り除きます。
- 16 本器で予熱機能を選択し、温度を125°Cに調節して、[開始/一時停止]を押します。
- 17 本器のバスケットに熱湯240mLを注ぎ入れ、予熱した本器にケーキ型1個をセットします。
何回かに分けて調理する必要があります。
- 18 温度を125°C、時間を40分に調節して、[開始/一時停止]を押します。
- 19 できあがったら取り出します。ケーキは中まで火が通り、表面がきつね色に焼きあがっているはずですが。
- 20 クッキングシートを敷いたプレートの上にケーキを慎重にひっくり返します。ケーキが熱いので、細心の注意を払ってください。
- 21 もう一度ケーキをひっくり返して、正しい面が上に来るようにします。5分間置いて冷まします。
- 22 お好みで粉砂糖をかけて温いうちに盛りつけます。



どら焼き

6個分

準備時間：20分
調理時間：36分

卵2個
グラニュー糖70g
蜂蜜20g
中力粉80g
ベーキングパウダー2.5g
水4.5mL
クッキングスプレー
あんこ132g

必要なもの

ココット皿または小さな円形耐熱皿
(直径7.6cm)4個

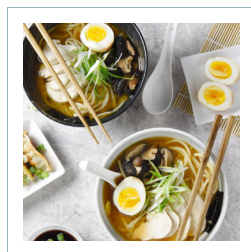
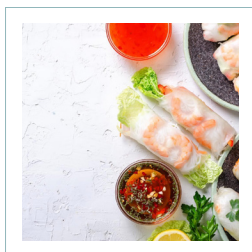
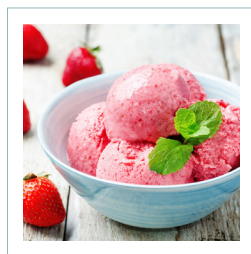
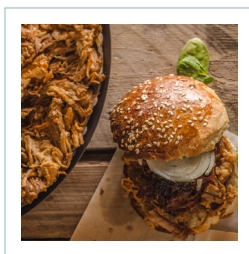
- 1 ボウルに卵、砂糖、蜂蜜を入れて泡立て器で混ぜます。
- 2 小麦粉とベーキングパウダーをふるいにかけて、混ぜ合わせます。
- 3 ボウルをラップで覆い、冷蔵庫で15分ほど冷やします。
- 4 ラップを外し、水を加えて生地を少し緩めます。
- 5 本器で予熱機能を選択し、温度を200°Cに調節して、[開始/一時停止]を押します。
- 6 ココット皿かお皿にクッキングスプレーを軽く吹きかけておきます。
- 7 各ココット皿に生地15gを入れます。
- 8 予熱した本器にココット皿を入れます。何回かに分けて調理する必要があります。
- 9 温度を200°C、時間を4分に設定して、[開始/一時停止]を押します。
- 10 どら焼きができあがったらお皿に取り、ラップをかけます。
- 11 生地が全部焼けるまで6~8の手順を繰り返します。
- 12 どら焼きの濃く焼けている面を下側にし、中央にあんこ60gを広げ、その上にもう一枚のどら焼きをかぶせて(濃く焼けている面を上側にして)、どら焼きを作ります。
- 13 残りのどら焼きにも手順12を繰り返します。
- 14 どら焼きは、盛り付けるまでラップで覆っておきます。
- 15 すぐに供するか、保存する場合は密閉容器に入れて常温で3日間保存できます。

インスピレーションを お求めですか？

COSORIは、お料理の腕を上げるのに役立つコミュニティをご用意しています。

あなたのレシピをシェアしてアイデアを共有しましょう！

Cosoriでは、調理器具を楽しみながら使う方法を常にご紹介しています。



あなたのレシピをシェアしましょう！

#iCookCosori

あなたのお料理を是非ご紹介ください。熱心な家庭料理のシェフが集まるコミュニティに参加して、レシピのアイデアや健康的な生活を送るためのアイデアを確認してください。



 *Thank you for
your purchase!* 

(We hope you love your new air fryer as much as we do)



join

the Cosori Cooks Community on Facebook

<https://www.facebook.com/groups/cosoricooks>



explore

our recipe gallery

www.cosori.com/recipes



enjoy

weekly, featured recipes

made exclusively by our in-house chefs



CONTACT OUR CHEFS

Our helpful, in-house chefs are ready to assist you with any questions you might have!

Email: support.jp@cosori.com

On behalf of all of us at Cosori,

Happy cooking!

Model: CAF-L501-KJP



Appetizers



Mini Pizza

YIELDS 4 SERVINGS

PREP TIME: 5 minutes

COOK TIME: 7 minutes

¼ onion (42 grams)

¼ bell pepper (30 grams)

1 tomato (62 grams)

2 slices bacon, chopped

8 gyoza wrappers

113 grams easy-melting cheese

(like mozzarella)

Dried oregano (optional)

- 1 **Select** the Preheat function on the Cosori Air Fryer, adjust temperature to 180°C, then press *Start/Pause*.
- 2 **Cut** the onion, bell pepper, and tomato into thin slices.
- 3 **Chop** the bacon into small pieces.
- 4 **Lay** the gyoza wrappers on a cutting board. Top each gyoza wrapper with cheese, followed by the onion, bell pepper, tomato, and bacon pieces.
- 5 **Sprinkle** with oregano, if desired.
- 6 **Place** the mini pizzas into the preheated air fryer. You will need to work in batches.
- 7 **Set** temperature to 180°C and time to 7 minutes, then press *Start/Pause*.
- 8 **Remove** the mini pizzas when done and serve.



Pigs in a Blanket

YIELDS 4 SERVINGS

PREP TIME: 5 minutes

COOK TIME: 8 minutes

½ sheet puff pastry, thawed

16 smoked link sausages
(cocktail-sized)

15 milliliters milk

- 1 **Select** the Preheat function on the Cosori Air Fryer, then press *Start/Pause*.
- 2 **Cut** the puff pastry into 6.4 x 3.8-centimeter strips.
- 3 **Place** a sausage on one end of the puff pastry strips, then wrap the dough around the sausage.
- 4 **Dab** water over the seam to seal the dough together.
- 5 **Repeat** with the rest of the sausages.
- 6 **Flip** the wrapped sausages so that the seam-side is down, brush with milk, and place into the preheated air fryer.
- 7 **Set** temperature to 205°C and time to 8 minutes, then press *Start/Pause*.
- 8 **Remove** when done or when the pastry is golden brown, then serve.



Teba Shio Chicken Wings

YIELDS 3-4 SERVINGS

PREP TIME: 40 minutes

COOK TIME: 20 minutes

180 milliliters salted sake

454 grams chicken wings

5 grams vegetable oil

5 grams kosher salt

1 gram freshly ground black pepper

10 grams of Shichimi togarashi,

plus more for serving

Lemon wedges, for serving

- 1 **Place** the sake and chicken wings in a resealable plastic bag.
- 2 **Soak** the chicken wings for 30 minutes, making sure they are fully submerged.
- 3 **Remove** the chicken wings, then pat dry with paper towels and coat with 5 grams of vegetable oil.
- 4 **Season** the wings with salt and pepper.
- 5 **Select** the Preheat function on the Cosori Air Fryer, adjust temperature to 195°C, then press *Start/Pause*.
- 6 **Place** the chicken wings into the preheated air fryer. Do not overcrowd the basket, this recipe will be made in 2 batches.
- 7 **Select** the Chicken function, then press .
- 8 **Remove** when done and serve with shichimi togarashi and lemon wedges.



Youlinji

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 20 minutes

COOK TIME: 15 minutes

CHICKEN

298 grams chicken thighs,
cut into 3.8 x 1.5-centimeter strips
15.5 milliliters sake
5 milliliters soy sauce
5 milliliters ginger juice
Salt & white pepper, to taste
30 grams Katakuriko flour
(Japanese potato starch), plus more
for sprinkling
30 grams all-purpose flour
Oil spray

GREEN ONION SAUCE

2 stalks green onion, finely chopped
6-millimeter piece of ginger, grated
1 garlic clove, grated
½ red chile, finely chopped
7.5 milliliters soy sauce
7.5 milliliters water
7.5 milliliters white vinegar
7.5 grams granulated sugar
5 milliliters sesame oil

- 1 **Toss** the chicken, sake, soy sauce, ginger juice, salt, and white pepper in a large bowl.
- 2 **Marinate** in the refrigerator for 15 minutes.
- 3 **Toss** the chicken with the Katakuriko flour and all-purpose flour.
- 4 **Sprinkle** each side with additional Katakuriko flour and set aside.
- 5 **Select** the Preheat function on the Cosori Air Fryer, adjust temperature to 180°C, then press *Start/Pause*.
- 6 **Spray** both sides of the chicken with oil spray and place into the preheated air fryer.
- 7 **Set** temperature to 180°C and time to 15 minutes, press *Shake*, then press *Start/Pause*.
- 8 **Flip** the chicken halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
- 9 **Mix** the sauce ingredients in a bowl and set aside for serving.
- 10 **Remove** chicken when done and serve with the green onion sauce.



Snacks



Red Bean Mochi Milk Buns

YIELDS 8 LARGE BUNS

PREP TIME: 20 minutes

1ST PROOF TIME: 1 hr

2ND PROOF TIME: 20 minutes

3RD PROOF TIME: 40 minutes

COOK TIME: 18 minutes

MOCHI

50 grams granulated sugar,
for syrup

504 milliliters water, divided

85 grams sweet short-grain rice
flour (best brand is Mochiko)

Corn starch, for dusting

YEAST ACTIVATION

4 grams instant yeast

4 grams granulated sugar

45 grams warm water (35°-43°C)

DOUGH

230 grams bread flour

40 grams sugar

1 gram kosher salt

100 milliliters milk

40 grams unsalted butter, softened

430 grams sweet red bean paste
(anko paste)

1 egg, whisked, for egg wash

15 milliliters water, for egg wash

Granulated sugar, for topping

Black sesame seeds, for topping

ITEMS NEEDED

Stand mixer with dough hook
attachment

FOR THE MOCHI

- Place** 50 grams of granulated sugar and 54 milliliters of water into a small saucepan over medium heat.
- Stir** until the sugar has dissolved completely, then remove from heat.
- Mix** the sweet rice flour with 450 milliliters of water until smooth.
- Microwave** the rice flour mixture for 1 minute and 25 seconds, covered with plastic wrap.
- Remove** when done and stir, then microwave again for another 45 seconds.
- Add** sugar syrup into the hot rice flour mixture and whisk until fully incorporated.
- Pour** the mochi out into a greased baking dish, flatten out across the bottom of the sheet evenly, and let it cool until set.
- Cover** and leave room temperature until bun shaping.

Red Bean Mochi Milk Buns (Cont.)

FOR THE BUNS

- 1 **Activate** the yeast by placing the yeast, sugar, and warm water into a small bowl. Let it sit for 10 minutes. The mixture will begin to foam and bubble.
- 2 **Place** bread flour, sugar, salt, and milk into the bowl of the stand mixer with the dough hook attached.
- 3 **Start** the machine on low speed to incorporate the milk into the dry ingredients.
- 4 **Increase** the speed to medium once the dough is more combined.
- 5 **Knead** the dough mixture until it all comes together. It will be very sticky and look too wet, but do not add more flour.
- 6 **Remove** the dough from the stand mixer once it is fully combined and place on a large cutting board.
- 7 **Add** the softened butter to the dough.
- 8 **Knead** the butter into the dough until smooth and elastic. This will take about 10 to 15 minutes. Please note that the butter will not begin to absorb until 5 minutes into kneading.
- 9 **Poke** the dough gently. The done dough should be soft, shiny, slightly sticky, and once poked with your index finger, it should leave a small indent and slowly bounce back.
- 10 **Proof** the dough by placing the dough in a lightly oiled bowl covered with plastic wrap, and leave in a warm place (32-43°C) until doubled in size, about 1 hour.
- 11 **Punch** down the dough and divide into 8 equal pieces. Shape each piece into equally sized balls and place them on a baking tray lined with parchment paper. Cover loosely and proof for another 20 minutes.
- 12 **Flatten** each piece of dough into rounds, roughly the size of your palm, and set aside.
- 13 **Open** the can of sweet red bean paste and scoop into a medium bowl.
- 14 **Roll** the red bean paste into 8 equally sized balls, place them onto a plastic wrap-lined cookie sheet and refrigerate while the dough is proofing.
- 15 **Cut** the mochi into small pieces and flatten into rounds that are slightly smaller than the size of your palm. Place a ball of red bean paste into the center of each mochi round. Wrap the mochi around the red bean paste and place into the center of the dough rounds.
- 16 **Wrap** the dough around the mochi and red bean paste then place the ball with the seam down onto a cutting board.
- 17 **Roll** the ball against the cutting board with one hand to smooth out the dough to create a nicer sphere.
- 18 **Place** each dough ball into the air fryer basket lined with parchment paper and cover loosely with plastic wrap.
- 19 **Proof** the dough balls for another 40 minutes, then remove the plastic wrap.
- 20 **Brush** the tops with egg wash, then sprinkle with granulated sugar and black sesame seeds.
- 21 **Select** the Preheat function on the Cosori Air Fryer, adjust temperature to 150°C, then press *Start/Pause*.
- 22 **Insert** the basket with the buns into the preheated air fryer.
- 23 **Set** temperature to 150°C and time to 25 minutes, then press *Start/Pause*.
- 24 **Remove** from air fryer when done and let cool on wire rack.
- 25 **Serve** immediately and enjoy with a glass of milk or a cup of hot coffee. These buns have a shelf life of 7 days if stored in an airtight container and refrigerated. Best eaten within 3 days for maximum freshness.



Sweet Butter Toast

YIELDS 1-2 SERVINGS

PREP TIME: 5 minutes

COOK TIME: 4 minutes

3 thick slices of white bread
1 tablespoon unsalted butter,
melted
Vanilla ice cream, for serving
Honey, for serving

- 1 **Cut** out the inner portion of each slice of bread, leaving the crust intact, so that the slices are hollow. Set the crust aside.
- 2 **Cut** the inner portion into bite-size pieces, brush with melted butter, and set back into place inside the hollowed-out crust.
- 3 **Spread** more melted butter on each end of the bread.
- 4 **Select** the Preheat function on the Cosori Air Fryer, adjust temperature to 160°C, then press *Start/Pause*.
- 5 **Place** the bread slices into the preheated air fryer.
- 6 **Set** temperature to 175°C and time to 4 minutes, then press *Start/Pause*.
- 7 **Remove** when bread is golden brown.
- 8 **Stack** all the bread slices on top of one another.
- 9 **Top** with a scoop of ice cream, drizzle with honey, and serve.



Entrées



Baked Potted Eggs

YIELDS 3 SERVINGS

PREP TIME: 3 minutes
COOK TIME: 16 minutes

Oil spray
3 eggs
6 slices smoked streaky bacon,
diced
60 grams baby spinach, washed
120 milliliters cream
15 grams Parmesan cheese, grated
Salt & pepper, to taste

ITEMS NEEDED

Three ramekins
(76-milliliter diameter)

- 1 **Select** the Preheat function on the Cosori Air Fryer, adjust temperature to 175°C, then press *Start/Pause*.
- 2 **Spray** the ramekins with oil spray.
- 3 **Crack** one egg into each greased ramekin.
- 4 **Cook** the bacon in a pan until crispy, about 5 minutes.
- 5 **Add** the spinach and cook until wilted, about 2 minutes.
- 6 **Mix** in the heavy cream and Parmesan cheese and cook for 2 to 3 minutes.
- 7 **Pour** the cream mixture on top of the eggs.
- 8 **Place** the ramekins into the preheated air fryer, set temperature to 175°C and time to 6 minutes, then press *Start/Pause*.
- 9 **Remove** when done and egg whites are fully set, season to taste with salt and pepper, then serve.



BBQ Bacon

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 2 minutes

COOK TIME: 8 minutes

13 grams dark brown sugar

5 grams chili powder

1 gram ground cumin

1 gram cayenne pepper

4 slices bacon, halved

- 1 **Mix** all ingredients except for bacon in a medium bowl.
- 2 **Dredge** the bacon in the seasoning until fully coated. Set aside.
- 3 **Select** the Preheat function on the Cosori Air Fryer, adjust temperature to 160°C, then press *Start/Pause*.
- 4 **Place** the bacon into the preheated air fryer.
- 5 **Select** the Bacon function, then press *Start/Pause*.
- 6 **Remove** the bacon when done, then serve.



Ebi Furai

YIELDS 4 SERVINGS

PREP TIME: 15 minutes

COOK TIME: 15 minutes

15 grams olive oil
 30 grams panko breadcrumbs
 8 large tiger prawns
 3 grams kosher salt
 1 gram ground white pepper
 30 grams all-purpose flour
 1 egg, beaten
 Oil spray
 Tartar or tonkatsu sauce,
 for serving

- 1 **Add** oil and panko breadcrumbs to a large bowl and mix well.
- 2 **Remove** the heads from the prawns and peel off the shells, keeping the tail tip on.
- 3 **Devein** the prawns by slicing the top of the shrimp and removing the inner digestive tract.
- 4 **Season** with salt and pepper on both sides.
- 5 **Create** a dredging station by placing the flour, egg, and breadcrumbs into separate, shallow bowls.
- 6 **Dredge** each prawn in the flour, dip into the beaten egg, then dip into the breadcrumbs. Set aside.
- 7 **Select** the Preheat function on the Cosori Air Fryer, adjust temperature to 175°C, then press *Start/Pause*.
- 8 **Spray** both sides of the breaded shrimp with oil spray.
- 9 **Place** the breaded shrimp into the preheated air fryer.
- 10 **Select** the Seafood function, adjust time to 5 minutes, then press *Start/Pause*.
- 11 **Flip** the shrimp halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
- 12 **Remove** when done and serve with tartar or tonkatsu sauce.



“Fried” Chicken

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 2 hours

COOK TIME: 20 minutes

2 chicken legs
 2 bone-in, skin-on chicken thighs
 225 milliliters buttermilk
 180 grams all-purpose flour
 3 grams garlic powder
 3 grams onion powder
 3 grams paprika
 2 grams black or white pepper
 10 grams salt
 40 grams vegetable oil
 Oil spray

ITEMS NEEDED

Wire rack

- 1 **Combine** the chicken legs and thighs with the buttermilk in a resealable plastic bag. Marinate in the refrigerator for 1-1½ hours.
- 2 **Mix** the flour, spices, and salt in a bowl.
- 3 **Remove** the chicken from the bag and dredge in the flour mixture until each piece is completely coated, then place on a wire rack for 15 minutes.
- 4 **Select** the Preheat function on the Cosori Air Fryer, adjust temperature to 195°C, then press *Start/Pause*.
- 5 **Brush** oil onto both sides of the chicken legs and thighs, then place the chicken into the preheated air fryer.
- 6 **Select** the Chicken function, press *Shake*, then press *Start/Pause*.
- 7 **Flip** the chicken halfway through cooking and spray with oil spray. The Shake Reminder will let you know when.
- 8 **Remove** when done and cool for 5 minutes before serving.



"Fried" Tofu

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 15 minutes

COOK TIME: 18 minutes

1 block firm tofu (227 grams),
cut into 25-millimeter cubes
30 milliliters soy sauce
10 milliliters rice vinegar
10 milliliters sesame oil
30 grams all-purpose flour
30 grams Katakuriko flour
Kosher salt, to taste
White pepper, to taste
Oil spray

- 1 **Toss** the tofu, soy sauce, rice vinegar, and sesame oil in a shallow bowl.
- 2 **Marinate** the tofu for 10 minutes at room temperature.
- 3 **Mix** the all-purpose flour, Katakuriko flour, salt, and pepper in a bowl.
- 4 **Drain** and pat the tofu dry.
- 5 **Toss** the tofu in the flour mixture.
- 6 **Select** the Preheat function on the Cosori Air Fryer, adjust temperature to 205°C, then press *Start/Pause*.
- 7 **Drain** the tofu of the marinade, then toss the tofu in the flour mixture until evenly coated.
- 8 **Place** the tofu into the preheated air fryer and spray lightly with oil spray.
- 9 **Adjust** temperature to 205°C and time to 16 minutes, press *Shake*, then press *Start/Pause*.
- 10 **Shake** the tofu halfway through cooking and spray with oil spray. The Shake Reminder will let you know when.
- 11 **Remove** when done and serve immediately.



Hamburg Steak

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 1 hour 10 minutes

COOK TIME: 13 minutes

30 milliliters vegetable oil, divided,
plus more for coating hands

1/3 large onion, finely diced

15 grams panko breadcrumbs

25 milliliters whole milk

1 egg

5 grams kosher salt

1.5 grams freshly ground

black pepper

A pinch of ground nutmeg

100 grams ground beef (80% lean)

100 grams ground pork

Oil spray

30.5 milliliters

Worcestershire sauce

60 grams ketchup

15 milliliters water

10 milliliters red wine vinegar

30 grams granulated sugar

5 grams Dijon mustard

5 milliliters soy sauce

- 1 **Heat** a pan on the stove over medium heat for 1 minute, then add the vegetable oil and onions.
- 2 **Cook** until softened, about 5 minutes, then remove from heat and set aside to cool.
- 3 **Combine** panko breadcrumbs, whole milk, egg, salt, pepper, nutmeg, and cooled onions in a large mixing bowl.
- 4 **Coat** your hands with vegetable oil and knead the ground beef and ground pork into the breadcrumb mixture until the mixture is sticky.
- 5 **Divide** the mixture in half to form 2 patties, then brush the outside of the patties with the remaining vegetable oil.
- 6 **Make** a small indent into the middle of each patty to keep them flat after cooking.
- 7 **Store** the patties in the fridge for 1 hour.
- 8 **Select** the Preheat function on the Cosori Air Fryer, adjust temperature to 230°C, then press *Start/Pause*.
- 9 **Spray** the air fryer basket with oil spray.
- 10 **Place** the patties into the preheated air fryer.
- 11 **Select** the Steak function, adjust time to 13 minutes, press *Shake*, then press *Start/Pause*.
- 12 **Flip** the hamburger steaks halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
- 13 **Whisk** together Worcestershire sauce, ketchup, water, vinegar, sugar, Dijon mustard, and soy sauce in a microwave-safe bowl to make the sauce.
- 14 **Microwave** the sauce for 3 minutes or until lightly thickened.
- 15 **Remove** the hamburger steaks when done and top with the sauce, then serve.



Japanese Meatballs

YIELDS 4 SERVINGS

PREP TIME: 15 minutes

COOK TIME: 10 minutes

MEATBALLS

454 grams ground beef

15 grams sesame oil, plus more for coating hands

18 grams miso paste

10 fresh mint leaves, finely chopped

4 scallions, finely chopped

10 grams salt

2 grams ground white pepper

DIPPING SAUCE

22 milliliters soy sauce

22 milliliters mirin

22 milliliters water

5 grams brown sugar

- 1 **Combine** the ground beef, sesame oil, miso paste, mint leaves, scallions, salt, and pepper in a large bowl and mix until well incorporated.
- 2 **Coat** your hands with a small amount of sesame oil and form the beef mixture into 5.1-centimeter meatballs. There should be about 8 meatballs.
- 3 **Refrigerate** the meatballs for 10 minutes.
- 4 **Mix** together the dipping sauce ingredients in a separate bowl, then set aside.
- 5 **Select** the Preheat function on the Cosori Air Fryer, then press *Start/Pause*.
- 6 **Place** the chilled meatballs into the preheated air fryer.
- 7 **Select** the Steak function, adjust time to 10 minutes, then press *Start/Pause*.
- 8 **Remove** the meatballs when done and serve with the dipping sauce.



Japanese Salted Salmon (Shiojake/Shiozake)

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 8 hours 5 minutes

COOK TIME: 8 minutes

2 salmon fillets (180 grams each)

15 milliliters sake

7.5 grams salt

Oil spray

Steamed white rice, for serving

- 1 **Pat** the salmon fillets dry with paper towels.
- 2 **Pour** the sake over the salmon.
- 3 **Sprinkle** salt on both sides of the salmon.
- 4 **Wrap** the salmon fillets first in paper towels, then in plastic wrap.
- 5 **Marinate** the fillets in the refrigerator for 7-8 hours or overnight.
- 6 **Rinse** and pat the salmon fillets dry.
- 7 **Select** the Preheat function on the Cosori Air Fryer, adjust temperature to 180°C, then press *Start/Pause*.
- 8 **Spray** both sides of the salmon fillets with oil.
- 9 **Place** the salmon skin side down into the preheated air fryer.
- 10 **Select** the Seafood function, press *Shake*, then press *Start/Pause*.
- 11 **Flip** the salmon halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
- 12 **Remove** when done and serve with steamed rice.



Karaage

YIELDS 4 SERVINGS

PREP TIME: 20 minutes

COOK TIME: 14 minutes

450 grams boneless, skinless
chicken thighs
30 milliliters soy sauce
45 milliliters sake
15 grams ginger, minced
2.5 grams granulated sugar
96 grams Katakuriko flour
Oil spray
Lemon wedges, for serving
Kewpie mayo, for serving
Shichimi togarashi, for serving

- 1 **Cut** the chicken into 5-centimeter cubes and place into a bowl.
- 2 **Add** the soy sauce, sake, ginger, and sugar.
- 3 **Marinate** in the refrigerator for 10 minutes.
- 4 **Place** the Katakuriko flour into a separate bowl.
- 5 **Add** the chicken to the Katakuriko flour and toss to coat.
- 6 **Place** the chicken at room temperature for 5 minutes.
- 7 **Select** the Preheat function on the Cosori Air Fryer, adjust temperature to 195°C, then press *Start/Pause*.
- 8 **Spray** the chicken pieces with oil spray.
- 9 **Place** the chicken into the preheated air fryer basket. You will need to work in batches.
- 10 **Select** the Chicken function, adjust time to 14 minutes, then press *Start/Pause*.
- 11 **Remove** when done and serve hot with lemon wedges and mayo sprinkled with shichimi togarashi.



Korokke

YIELDS 12 SERVINGS

PREP TIME: 45 minutes

COOK TIME: 18 minutes

10 grams kosher salt, divided,
plus more for seasoning
450 grams russet potatoes
30 grams unsalted butter, melted
15 milliliters milk
2 grams ground black pepper
3 stalks green onion, finely chopped
113 grams white cheddar or
provolone cheese, chopped into
small pieces
120 grams panko breadcrumbs,
plus more as needed
Olive oil spray

- 1 **Fill** a large pot with water and add 5 grams kosher salt, then bring to a boil.
- 2 **Peel** potatoes and cut into large chunks.
- 3 **Place** the potatoes into the boiling water and simmer until fork tender.
- 4 **Drain** potatoes and transfer to a bowl.
- 5 **Mash** the potatoes until no large chunks remain.
- 6 **Add** the butter, milk, 5 grams kosher salt, pepper, green onions, and cheese, then mix until well combined. Taste and adjust seasonings.
- 7 **Form** into balls about 2.5 centimeters in diameter.
- 8 **Spray** the tops and bottoms lightly with the oil spray.
- 9 **Coat** the potato balls with panko breadcrumbs.
- 10 **Flatten** slightly into an oval disc, about 1- centimeter thick, with the palms of your hands.
- 11 **Freeze** the potato balls for 15 minutes.
- 12 **Select** the Preheat function on the Cosori Air Fryer, adjust temperature to 210°C, then press *Start/Pause*.
- 13 **Spray** the top of the korokke with the olive oil spray and place into the preheated air fryer.
- 14 **Set** temperature to 210°C and time to 18 minutes, press *Shake*, then press *Start/Pause*.
- 15 **Flip** korokke over halfway through cooking and spray the tops with olive oil spray. The Shake Reminder will let you know when.
- 16 **Remove** when done and serve.



Miso Chicken

YIELDS 4 SERVINGS

PREP TIME: 1 day

COOK TIME: 30 minutes

55 grams miso

64 milliliters mirin

60 milliliters sake

1 piece ginger (13 millimeters),
grated

1 clove garlic, smashed

15 grams granulated sugar

4 bone-in, skin on chicken thighs

Oil spray

30 milliliters water

White rice, steamed, for serving

- 1 **Whisk** miso, mirin, sake, ginger, garlic, and sugar together in a bowl until smooth.
- 2 **Pour** into a saucepan and set over medium-high heat and bring to a boil.
- 3 **Reduce** to a simmer for 10-15 minutes.
- 4 **Remove** from heat and allow to cool completely.
- 5 **Pour** 120 milliliters of marinade over the chicken in a resealable plastic bag. Massage the marinade into the chicken.
- 6 **Place** the bag in the refrigerator to marinate for 24 hours.
- 7 **Select** the Preheat function on the Cosori Air Fryer, adjust temperature to 195°C, then press *Start/Pause*.
- 8 **Remove** the chicken from the marinade, reserving the remaining marinade in the refrigerator.
- 9 **Pat** the chicken down with paper towels, then spray lightly with oil spray.
- 10 **Place** the chicken skin side down into the preheated air fryer basket.
- 11 **Select** the Chicken function, adjust time to 20 minutes, press *Shake*, then press *Start/Pause*.
- 12 **Flip** the chicken halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when. If the chicken is browning too fast, cover it with foil.
- 13 **Add** the reserved marinade to a frying pan with the water to create a sauce for serving.
- 14 **Simmer** the sauce in a medium saucepan until it has reduced by half, about 8 minutes.
- 15 **Remove** the chicken when done.
- 16 **Serve** the chicken with the sauce on the side with a side of steamed white rice.

Pull-Apart Milk Buns

YIELDS 8 BUNS

PREP TIME: 20 min
1ST PROOF: 1 hr
2ND PROOF: 45 min-
 1 hr 10 min
COOK TIME: 15-18 min

YEAST ACTIVATION

4 grams instant yeast
 4 grams white granulated sugar
 45 grams warm water (35°-43°C)

DOUGH

40 grams unsalted butter, cold,
 plus more for brushing
 230 grams bread flour
 38 grams granulated sugar
 1 gram kosher salt
 100 milliliters milk, plus more
 for brushing
 1 gram vegetable oil, for coating
 the bowl
 Granulated sugar or flaky salt,
 for garnish

ITEMS NEEDED

Stand mixer with dough hook
 attachment

- 1 **Activate** the yeast by placing the yeast, sugar, and warm water into a small bowl and let sit for 10 minutes. The mixture will begin to foam and look almost bubbly.
- 2 **Cut** the chilled butter into small cubes or chunks.
- 3 **Place** the bread flour, sugar, salt, and milk into the bowl of the stand mixer for the dough.
- 4 **Knead** the dough using the dough hook attachment on low speed to incorporate all of the ingredients.
- 5 **Adjust** the speed to medium until well combined. The dough will be sticky and look too wet, but do not add more flour.
- 6 **Adjust** the speed to low and gradually add the butter until fully incorporated.
- 7 **Continue** kneading on low speed until all the butter is mixed with the dough, about 5 minutes. The dough should start to look shiny and gather around the dough hook.
- 8 **Test** the dough by gently poking it with your index finger. The dough should leave a small indent and slowly bounce back.
- 9 **Coat** the inside of a bowl lightly with vegetable oil and place the dough inside. Cover with plastic wrap.
- 10 **Proof** the dough in a warm place (about 25°C) for one hour or until doubled in size.
- 11 **Line** the air fryer basket with parchment paper.
- 12 **Turn** out the dough from the bowl onto a clean, nonstick surface. No extra flour is necessary.
- 13 **Punch** the air out of the dough to flatten.
- 14 **Divide** the dough into 8 equal pieces and cover with plastic wrap then a moist towel on top.
- 15 **Flatten** one piece of dough with the palm of your hand, and fold the edges into the center to form a ball. Place the ball seam-side down into the air fryer basket.
- 16 **Repeat** this process until all 8 balls are formed and placed seam-side down inside the air fryer basket.
- 17 **Proof** the dough for a second time by covering the top of the basket with plastic wrap then a moist towel on top. Leave in a warm place until doubled in size.
- 18 **Uncover** the air fryer basket with the proofed buns and brush the tops with milk.
- 19 **Select** the Preheat function on the Cosori Air Fryer, adjust temperature to 160°C, then press *Start/Pause*.
- 20 **Place** the buns into the preheated air fryer.
- 21 **Set** temperature to 160°C and time to 15 minutes, then press *Start/Pause*.
- 22 **Remove** the buns immediately when done. Buns should be golden brown on top.
- 23 **Brush** the tops of the buns with butter and sprinkle with sugar or flaky salt if desired.
- 24 **Cool** until the inside of the air fryer basket is warm to the touch.
- 25 **Remove** buns from the basket and transfer to a wire rack to cool further.
- 26 **Serve** immediately or keep in airtight container for 7 days. Eat within 4 days for maximum freshness.



Santa Maria Ribeye

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 5 minutes

COOK TIME: 6 minutes

5 grams kosher salt, plus more to taste

2 grams black pepper

2 grams garlic powder

2 grams onion powder

2 grams dried oregano

A pinch of dried rosemary

A pinch of cayenne pepper

A pinch of dried sage

1 boneless ribeye steak (454 grams)

15 grams olive oil

- 1 **Select** the Preheat function on the Cosori Air Fryer, then press *Start/Pause*.
- 2 **Rub** olive oil all over the steak.
- 3 **Mix** the seasonings together, then sprinkle evenly over both sides of the steak.
- 4 **Select** the Steak function, press *Shake*, then press *Start/Pause*.
- 5 **Flip** the steak halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
- 6 **Remove** the steak when done.
- 7 **Rest** the steak for 5 minutes before slicing and serving.



Teriyaki-Glazed Salmon

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 10 minutes

COOK TIME: 8 minutes

TERIYAKI SAUCE

118 milliliters soy sauce
50 grams granulated sugar
1 gram ginger, grated
1 garlic clove, crushed
60 grams orange juice

SALMON

2 salmon fillets (142 grams each)
20 grams vegetable oil
Salt & white pepper, to taste

- 1 **Combine** all teriyaki sauce ingredients in a small sauce pot over medium-high heat.
- 2 **Bring** the sauce to a boil, then lower to medium-low heat. When the sauce has reduced by half, remove from the heat to cool.
- 3 **Select** the Preheat function on the Cosori Air Fryer, adjust temperature to 175°C, then press *Start/Pause*.
- 4 **Coat** the salmon with oil and season to taste with salt and white pepper.
- 5 **Place** the salmon into the preheated air fryer, skin-side down.
- 6 **Select** the Seafood function, adjust time to 8 minutes, press *Shake*, then press *Start/Pause*.
- 7 **Remove** the salmon when done, rest for 5 minutes, then glaze with the teriyaki sauce.
- 8 **Serve** over a bed of white rice or with grilled vegetables.



Tonkatsu

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 10 minutes

COOK TIME: 14 minutes

2 boneless pork tenderloins
(168 grams each)
64 grams panko breadcrumbs
5 grams garlic powder
5 grams onion powder
5 grams salt
1 gram ground white pepper
64 grams all-purpose flour
2 eggs, beaten
Oil spray

ITEMS NEEDED

Rolling pin or meat hammer

- 1 **Place** the pork tenderloin into a resealable plastic bag or cover with plastic wrap.
- 2 **Pound** the pork tenderloins with a rolling pin or meat hammer to 13-millimeter thickness.
- 3 **Combine** the breadcrumbs and seasonings in a bowl. Set aside.
- 4 **Create** a dredging station by placing the flour, eggs, and breadcrumb mixture in separate, shallow bowls.
- 5 **Dredge** each pork tenderloin in the flour, then dip in the beaten eggs, then roll in the breadcrumb mixture.
- 6 **Select** the Preheat function on the Cosori Air Fryer, adjust temperature to 230°C, then press *Start/Pause*.
- 7 **Spray** both sides of the pork tenderloins with oil spray.
- 8 **Place** one pork tenderloin into the preheated air fryer. You will need to work in batches.
- 9 **Select** the Steak function and adjust the time to 8 minutes, press *Shake*, then press *Start/Pause*.
- 10 **Flip** the pork tenderloins halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
- 11 **Remove** the pork tenderloins when done place on a paper towel to rest for 5 minutes.
- 12 **Slice** into pieces and serve with curry, kewpie mayo, Tonkatsu sauce, or white rice.



Yakitori

YIELDS 6 SKEWERS

PREP TIME: 20 minutes

COOK TIME: 12 minutes

180 milliliters low sodium
soy sauce

120 milliliters mirin

120 milliliters sake

60 grams brown sugar

3 garlic cloves, smashed

10 grams fresh ginger, thinly sliced
(about 8 slices)

10 grams cornstarch

450 grams boneless, skinless

chicken thighs, cut into

2.5-centimeter cubes

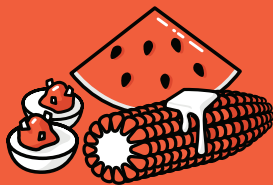
3 stalks green onions

ITEMS NEEDED

4 bamboo skewers

Strainer

- 1 **Soak** the skewers in water for 15 minutes.
- 2 **Combine** soy sauce, mirin, sake, brown sugar, garlic, and ginger in a saucepan over medium-high heat, then bring to a boil.
- 3 **Reduce** to a simmer for 8 minutes, or until liquid has reduced by a third.
- 4 **Place** 60 milliliters of sauce into a small bowl.
- 5 **Add** cornstarch to the bowl, then whisk together until smooth.
- 6 **Pour** the cornstarch mixture back into the saucepan and whisk until sauce has thickened slightly.
- 7 **Place** a strainer over a bowl.
- 8 **Remove** the sauce from heat and pour into the strainer to catch the garlic and ginger. Discard the garlic and ginger.
- 9 **Pour** half the sauce into a separate bowl. Use one bowl for brushing the chicken prior to cooking and reserve the remaining sauce for brushing the chicken after cooking.
- 10 **Cut** the chicken and green onions into pieces, about 2.5-cm long.
- 11 **Skewer** the chicken and green onion alternately until all 6 skewers are filled evenly.
- 12 **Select** the Preheat function on the Cosori Air Fryer, adjust temperature to 200°C, then press *Start/Pause*.
- 13 **Place** 3 skewers into the preheated air fryer. This recipe will be cooked in 2 batches.
- 14 **Brush** the tops liberally with sauce from the first bowl.
- 15 **Set** temperature to 200°C and time to 12 minutes, press *Shake*, then press *Start/Pause*.
- 16 **Flip** the yakitori and brush liberally with the sauce from the first bowl halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
- 17 **Remove** the yakitori when done and brush with sauce from the second bowl before serving.



Side Dishes



Honey-Soy Carrots

YIELDS 4 SERVINGS

PREP TIME: 5 minutes

COOK TIME: 15 minutes

454 grams young carrots
(152-millimeters thick), rinsed,
scrubbed clean, and patted dry
15 grams olive oil
5 grams honey
5 grams soy sauce
Salt & pepper, to taste

- 1 Select** the Preheat function on the Cosori Air Fryer, then press *Start/Pause*.
- 2 Coat** the carrots in olive oil in a large bowl.
- 3 Add** the honey and soy sauce, then toss together until evenly coated.
- 4 Select** the Veggies function, adjust time to 15 minutes, and press *Start/Pause*.
- 5 Shake** the carrots halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
- 6 Remove** when done and season with salt and pepper before serving.



Potato Wedges

YIELDS 4 SERVINGS

PREP TIME: 3 minutes

COOK TIME: 20 minutes

2 large russet potatoes, rinsed,
cut into 10-centimeter-long wedges

15.5 grams vegetable oil

5 grams garlic powder

1.5 grams onion powder

1.5 grams kosher salt

1 gram black pepper

15 grams Parmesan cheese, grated
Ketchup or ranch, for serving

- 1 **Select** the Preheat function on the Cosori Air Fryer, adjust temperature to 195°C, then press *Start/Pause*.
- 2 **Place** the potatoes and vegetable oil into a large bowl and toss to coat.
- 3 **Add** the seasonings and Parmesan cheese and toss until well coated.
- 4 **Place** the potatoes into the preheated air fryer.
- 5 **Select** the French Fries function, adjust time to 20 minutes, and press *Start/Pause*.
- 6 **Shake** the potatoes halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
- 7 **Remove** when done and serve with ketchup or ranch.



Roasted Garlic Broccoli

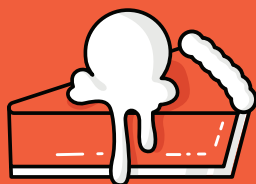
YIELDS 3 SERVINGS

PREP TIME: 3 minutes

COOK TIME: 10 minutes

1 large head broccoli,
cut into florets
15 grams olive oil
3 grams garlic powder
3 grams salt
1 gram black pepper

- 1 **Select** the Preheat function on the Cosori Air Fryer, adjust temperature to 150°C, then press *Start/Pause*.
- 2 **Drizzle** the broccoli florets with olive oil and toss together until evenly coated.
- 3 **Add** the seasonings and toss to coat.
- 4 **Select** the Veggies function, then press *Start/Pause*.
- 5 **Shake** the broccoli halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
- 6 **Remove** when done and serve.



Desserts



Banana Nut Bread

2 MINI LOAVES

PREP TIME: 10 minutes

COOK TIME: 30 minutes

57 grams unsalted butter, softened

100 grams granulated sugar

1 egg, beaten

2 overripe bananas, mashed

2 grams vanilla extract

90 grams all-purpose flour

3 grams baking soda

2 grams salt

60 grams chopped walnuts

Nonstick cooking spray

ITEMS NEEDED

2 mini loaf pans (14 x 8.8 x 5 cm)

Wire rack

Toothpicks

- 1 **Cream** the butter and sugar in a bowl.
- 2 **Mix** in the egg, mashed bananas, and vanilla. Set aside.
- 3 **Select** the Preheat function on the Cosori Air Fryer, adjust temperature to 140°C, then press *Start/Pause*.
- 4 **Sift** together the flour, baking soda, and salt in an additional bowl.
- 5 **Fold** the flour mixture into the banana mixture until combined.
- 6 **Mix** in the chopped walnuts.
- 7 **Spray** both loaf pans with cooking spray.
- 8 **Fill** each mini loaf pan with 225 grams of batter.
- 9 **Place** one loaf pan into the preheated air fryer basket. You will complete this recipe in two batches.
- 10 **Set** temperature to 140°C and time to 40 minutes, then press *Start/Pause*.
- 11 **Remove** when toothpick comes out clean.
- 12 **Cool** in the loaf pans for 5 minutes before moving to a wire rack.
- 13 **Turn** the bread out of the loaf pans and cool completely before slicing.
- 14 **Serve** immediately or store in an airtight container for up to 7 days.



Blueberry Lemon Muffins

YIELDS 6-8 SERVINGS

PREP TIME: 10 minutes

COOK TIME: 15 minutes

1 lemon, juiced (5 milliliters), zested
 112 milliliters coconut milk or soy milk
 120 grams all-purpose flour
 4 grams baking powder
 2 grams baking soda
 1 gram salt
 50 grams granulated sugar
 60 milliliters coconut oil, melted
 5 milliliters vanilla extract
 75 grams fresh blueberries
 Oil spray

ITEMS NEEDED

8 individual muffin cups

- 1 **Combine** the lemon juice and milk in a small bowl, then set aside.
- 2 **Mix** the flour, baking powder, baking soda, and salt in a separate bowl and set aside.
- 3 **Combine** the sugar, coconut oil, lemon zest, and vanilla extract in an additional bowl.
- 4 **Combine** the sugar mixture with the coconut and lemon mixture.
- 5 **Mix** the dry ingredients into the wet, gradually, until just incorporated. Gently fold in the blueberries.
- 6 **Select** the Preheat function on the Cosori Air Fryer, adjust temperature to 150°C, then press *Start/Pause*.
- 7 **Grease** the muffin cups with oil spray, then pour in the batter until the cups are $\frac{3}{4}$ full.
- 8 **Place** the muffin cups carefully into the preheated air fryer. You may need to work in batches.
- 9 **Set** temperature to 150°C and time to 15 minutes, then press *Start/Pause*.
- 10 **Remove** the muffins when done and let cool for 10 minutes. Repeat steps 8-10 with the remaining muffins, then serve.



Chocolate Mochi Muffins

YIELDS 6 MUFFINS

PREP TIME: 10 minutes

COOK TIME: 16 minutes

64 grams dark brown sugar
 120 milliliters milk
 1 large egg
 3 milliliters vanilla extract
 42 grams unsalted butter, melted
 128 grams mochiko sweet rice flour
 16 grams cocoa powder
 4.5 grams baking powder
 1 gram kosher salt
 64 grams bittersweet chocolate chips
 Oil spray

ITEMS NEEDED

6 muffin liners
 Cake tester or toothpick

- 1 **Whisk** the sugar, milk, egg, and vanilla extract together in a medium bowl until smooth.
- 2 **Stir** in the butter, rice flour, cocoa powder, baking powder, and salt.
- 3 **Fold** in the chocolate chips.
- 4 **Select** the Preheat function on the Cosori Air Fryer, adjust temperature to 150°C, then press *Start/Pause*.
- 5 **Fill** each liner with 84 grams of batter.
- 6 **Place** the muffin cups into the preheated air fryer.
- 7 **Set** temperature to 150°C and time to 16 minutes, then press *Start/Pause*.
- 8 **Remove** when a cake tester or toothpick inserted into the middle of a muffin comes out clean.
- 9 **Serve** immediately or let cool completely and store in an airtight container for 7 days, best eaten within 5 days.



Cotton Cheesecake

YIELDS 2 MINICHEESECAKES

PREP TIME: 30 minutes

COOK TIME: 55 minutes

30 grams unsalted butter, melted
 50 grams cake flour, divided
 110 grams cream cheese,
 room temperature
 30 grams unsalted butter, room
 temperature, plus more
 for greasing
 70 milliliters whole milk
 3 large eggs, yolks &
 whites separated
 3 grams vanilla extract
 10 grams cornstarch
 3 milliliters lemon juice
 50 grams granulated sugar
 240 milliliters of water, per batch
 of cheesecake
 Powdered sugar, for topping
 (optional)

ITEMS NEEDED

2 mini cake pans
 (13 x 5 centimeters)
 Stand mixer

- 1 **Brush** the mini cake pans with butter.
- 2 **Dust** the pans with 15 grams cake flour each and gently tap out the excess.
- 3 **Fill** a pot halfway with water and bring to a simmer over medium-low heat.
- 4 **Combine** the cream cheese, unsalted butter, and whole milk in a heat-safe bowl.
- 5 **Set** the bowl over the pot of simmering water to create a double boiler.
- 6 **Whisk** ingredients together until smooth, about 3-4 minutes.
- 7 **Whisk** in the egg yolks and vanilla extract gently, so that no bubbles form.
- 8 **Remove** the bowl from the double boiler when the batter is smooth.
- 9 **Sift** the remaining 20 grams cake flour and cornstarch over the batter and whisk gently until combined, then set aside.
- 10 **Whisk** the lemon juice and egg whites at high speed in the bowl of the stand mixer.
- 11 **Add** the sugar to the egg white mixture one third at a time, whisking gently until all sugar has been added and egg whites form soft peaks.
- 12 **Fold** the egg whites gently into the batter.
- 13 **Pour** the batter into the prepared cake pans once it is smooth, with no lumps of egg white.
- 14 **Drag** a skewer through the cake batter to remove bubbles.
- 15 **Drop** the pan lightly onto the counter a few times to ensure any remaining bubbles are removed.
- 16 **Select** the Preheat function on the Cosori Air Fryer, adjust temperature to 125°C, then press *Start/Pause*.
- 17 **Pour** 240 milliliters of hot water into the air fryer basket, then place one mini cotton cheesecake into the preheated air fryer. You will need to work in batches.
- 18 **Adjust** temperature to 125°C and time to 40 minutes, then press *Start/Pause*.
- 19 **Remove** when done. The cake should be set and golden on top.
- 20 **Invert** the cake carefully onto a plate lined with parchment paper. Be extremely careful, as the cake will be hot.
- 21 **Flip** the cake again so it is right side up. Let cool for 5 minutes.
- 22 **Serve** warm with a dusting of powdered sugar on top, if desired.



Dorayaki

YIELDS 6 SERVINGS

PREP TIME: 20 minutes

COOK TIME: 36 minutes

2 eggs

70 grams granulated sugar

20 grams honey

80 grams all-purpose flour

2.5 grams baking powder

4.5 milliliters water

Oil spray

132 grams sweet red bean paste

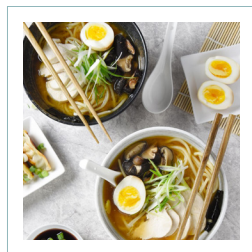
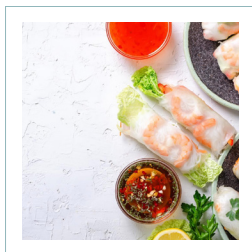
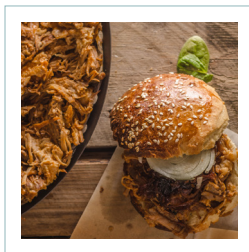
ITEMS NEEDED

4 ramekins or small, round,
heat-safe dishes (7.6-cm diameter)

- 1 **Whisk** eggs, sugar, and honey in a mixing bowl.
- 2 **Sift** in the flour and baking powder and stir to combine.
- 3 **Cover** the bowl with plastic wrap and refrigerate for 15 minutes.
- 4 **Remove** plastic wrap and add the water to loosen the batter slightly.
- 5 **Select** the Preheat function on the Cosori Air Fryer, adjust temperature to 200°C, then press *Start/Pause*.
- 6 **Spray** each ramekin or dish lightly with oil spray.
- 7 **Place** 15 grams of batter in each ramekin.
- 8 **Place** the ramekins into the preheated air fryer. You will need to work in batches.
- 9 **Set** temperature to 200°C and time to 4 minutes, then press *Start/Pause*.
- 10 **Remove** each pancake onto a plate when done and cover with plastic.
- 11 **Repeat** steps 6-8 until all the batter is cooked.
- 12 **Place** 60 grams of sweet red bean paste in the center of one pancake, dark side down, then place another pancake, dark side up, on top to create a sandwich.
- 13 **Repeat** step 12 with the remaining pancakes.
- 14 **Cover** the dorayaki with plastic wrap until ready to serve.
- 15 **Serve** immediately or store in an airtight container at room temperature for up to 3 days.

Looking For More?

We're committed to providing you with a community to bring out the best inner home cooking chef in you. Share your recipes and join the conversation! We're constantly posting fun ways to experience all our Cosori devices.



Share Your Recipes With Us!

#iCookCosori

We'd love to see what you create. Join the growing community of passionate home cooks for recipe ideas and healthy inspiration on the daily.



COSORI®

質問やお困りの場合は、以下までご連絡ください。

Eメール: support.jp@cosori.com (年中無休) (24時間内返信で対応いたします)

092321AC-R1_0821CAF-L501-KJP_jp_en