

JP

EN

COSORI

Lite 3.8 リットル ノンフライヤー

レシピ



お買い上げ ありがとうございます!

料理の楽しみは、これからです。



参加する

Cosori公式Instagramをフォローしてください!
<https://www.instagram.com/cosoricooksjp/>



知る

VeSync公式ウェブサイトで最新情報をゲットしよう!
<https://vesync.jp/>



楽しむ

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-LI401 シリーズ

目次

一品料理

- 6 茶碗蒸し
- 7 エビフライ
- 8 焼き豆腐
- 9 春巻
- 10 お好み焼き
- 11 焼き鳥
- 12 つくね
- 13 ハニーソイガーリックウイング
- 14 手羽先の塩焼き
- 15 肉団子の甘酢あん

メインディッシュ

- 17 味噌漬け鶏もも肉
- 18 とんかつ
- 19 ハンバーグ
- 20 味噌漬けサーモン
- 21 照り焼きサーモン
- 22 コロッケ
- 23 唐揚げ

サイドディッシュ

- 25 ハニーソイキャロット
- 26 トウモロコシ(味噌バターコーン)
- 27 クリスピーポテトフライ
- 28 ジャガバター(バター焼きポテト)
- 29 大学イモ
- 30 ドリア

スナック

- 32 焼き芋
- 33 肉巻おにぎり
- 34 餅入りあんぱん
- 36 カレーパン

デザート

- 38 ホットケーキ
- 39 ブリックトースト
- 40 スフレカステラケーキ

ペットフード

- 42 フレッシュプレスのためのパピー用クッキー
- 43 ボナペティ!ビーフとケールの犬用おもちゃ用おやつ
- 44 骨型!キャロブ入り犬用おやつ
- 45 ご褒美に!トレーニング用サーモンパフ
- 46 とっても美味しいミニブルーベリーマフィン
- 47 老犬でも大丈夫:噛みやすいステーキと玄米のドッグフード
- 48 パンプキン&アップルスナック
- 49 ラッキー!犬用キャロットケーキ
- 50 グルテンフリー、ピーナッツバターとバナナの犬用スナック
- 51 犬用スイートポテトフライ
- 52 チキンバイツ
- 53 ブレックファーストカップ
- 54 犬用ミートボール
- 55 エビの天ぷら
- 56 ターキーとコーンのケネルハッシュ
- 57 パペロニビーグルバイツ
- 58 バターナッツかぼちゃのクッキー
- 59 ミニ肉球プリント
- 60 ズッキーニとりんごのカップケーキ
- 61 メロンテール

Table of Contents

APPETIZERS

- 64 Japanese Style Steamed Egg Custard
- 65 Japanese Style Fried Shrimp
- 66 "Fried" Tofu
- 67 Spring Roll
- 68 Okonomi-yaki
- 69 Yakitori
- 70 Tsukune
- 71 Honey Soy Garlic Wings
- 72 Chicken Wings
- 73 Sweet and Sour Meatballs

ENTRÉES

- 75 Miso Chicken Thighs
- 76 Tonkatsu
- 77 Hamburg Steak
- 78 Miso Salmon
- 79 Teriyaki Salmon
- 80 Korokke
- 81 Japanese Style Fried Chicken

SIDE DISHES

- 83 Honey Soy Carrots
- 84 Roasted Miso Butter Corn
- 85 Crispy French Fries
- 86 Buttered Baked Potato
- 87 Daigaku Imo
- 88 Doria

SNACKS

- 90 Baked Japanese Sweet Potato
- 91 Nikumaki Onigiri
- 92 Red Bean Mochi Buns
- 94 Kare Pan

DESSERTS

- 96 Hot Cakes
- 97 Brick Toast
- 98 Souffle Castella Cake

PET FOOD

- 100 Puppy Love Fresh Breath Treats
- 101 Bone Appetit! Beef & Kale Dog Toy Stuffing
- 102 Throw Me a Bone! Carob-Dipped Dog Treats
- 103 Good Boy! Salmon Puff Training Treats
- 104 5.Im-paws-ibly Good Mini Blueberry Muffins
- 105 Old Dog, New Trick: Easy-Chew Steak & Brown Rice Dog Food
- 106 Pup-kin & Apple Nibbles
- 107 You Lucky Dog! Canine Carrot Cake
- 108 Grr-ain-Free Peanut Butter & Banana Dog Treats
- 109 Howlin' Good Sweet Potato Fries for Dogs
- 110 Chicken à la Bark Bites
- 111 Doggone Good Breakfast Cups
- 112 Fetchin' Meatballs
- 113 Tempawa Shrimp
- 114 Turkey Corn Kennel Hash
- 115 Pupperoni Beagle Bites
- 116 You Butternut Squash These Treats
- 117 Mini Paw-tato Prints
- 118 Courgette & Apple Pupcakes
- 119 Waggin' Melon Tails



一品料理



茶碗蒸し

4人分

準備時間：20分
調理時間：18分

卵(大)3個
だしまたは鶏がらスープ480mL
塩5g
醤油10mL(分けておく)
みりん5mL
酒5mL
31x40mm大のエビ4尾(殻と背わたを取り、みじん切りにしておく)干し椎茸2枚(水で戻し、細切り)
お湯2カップ
三つ葉またはパセリ(飾り用)

必要なもの

275mLのココット皿2個(幅11cm×高さ5cm)

- 1 卵、だし、塩、醤油5mL、みりんを完全になめらかになるまで混ぜます。
- 2 卵液を目の細かいふるいにかけて、大きなボウルに漉します。一旦脇に置いておきます。
- 3 醤油5mL、酒、エビを混ぜ合わせます。
- 4 2個のココット皿に、それぞれ半量のエビと椎茸を入れ、卵液をココット皿のそれぞれ $\frac{3}{4}$ まで注ぎます。
- 5 ココット皿をアルミホイルで覆います。
- 6 クリスピープレートを、本器にセットします。
- 7 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 予熱した本器のバスケットに、お湯2カップを直接加えます。
- 9 ココット皿をクリスピープレートの上に置きます。
- 10 温度を180°C、時間を18分に設定して、開始/一時停止を押します。
- 11 本器はととても熱くなっているので、ココット皿を慎重に取り出してください。
- 12 三つ葉またはパセリを添えたら出来上がり。



エビフライ

4人分

準備時間：15分
調理時間：6分

中性油15mL
パン粉30g
車海老(大)8尾
粗塩3g
白胡椒2g
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オイルとパン粉を入れてよく混ぜます。
- 2 エビの頭を取り、殻を剥きます。尻尾は残しておいてください。
- 3 エビ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 エビに小麦粉をまぶし、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 クリスパープレートを、本器にセットします。
- 8 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。
- 9 エビ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。
- 10 予熱したクリスパークプレートに衣を付けたエビを入れます。
- 11 温度を175°C、時間を6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。
- 12 調理時間の中ほどでエビ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。
- 13 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。



焼き豆腐

2人分

準備時間：15分
調理時間：18分

硬めの木綿豆腐1丁 (227g)
(2.5cm角に切っておく)

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 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。
- 8 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。
- 9 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。
- 10 できあがったら取り出し、すぐに盛り付けます



春巻

春巻12個

準備時間: 30分
調理時間: 15分

豚肉の具

豚ひき肉340g
生姜10g(みじん切り)
にんにく2片(みじん切り)
粗塩5g
白胡椒3g
中性食用油10mL

野菜の具

にんじん113g(千切り)
セロリ113g(千切り)
キャベツ113g(千切り)
白菜113g(千切り)
干し椎茸5枚(水で戻し、薄切り)
ネギ3本(みじん切り)
ゴマ油10mL
醤油7mL
粗塩2g
中性油5mL
春巻の皮15枚
溶き卵1個
グレープシードオイルまたは中性油(適量)

必要なもの

大型のソテーパン
ペストリーブラシ
ペーパータオル

- 1 中型のボウルに豚肉の具の材料をすべて入れ、よく混ぜます。
- 2 大きめのソテーパンに油10mLを加え、中火で加熱します。
- 3 豚肉の具を焼き色がつくまで5分ほど炒め、余分な汁気を切って大きめの耐熱ボウルに入れます。
- 4 にんじん、セロリ、キャベツと白菜、椎茸、ネギ、ゴマ油、醤油、塩10gを大きなボウルに入れ、混ぜ合わせます。
- 5 大きめのソテーパンに油5mLを加え、中火で加熱します。
- 6 野菜の具は柔らかくなるまで10分ほど炒め、水気を切って冷ましておきます。汁気がなくなるまで野菜の具を絞り、豚肉の具に加え、混ぜ合わせます。
- 7 春巻の皮1枚を平らな場所にひし形に敷きます。
- 8 ひし形の下角から2.5cmのところに具45gを置きます。下端を具の上に折って1回きつく巻き、左右を折り込んでさらに2回きつく巻きます。
- 9 上端に溶き卵を薄く塗り、巻いて完成です。春巻を脇に置き、12個の春巻がすべてできるまで8と9の工程を繰り返します。
- 10 春巻の両面にグレープシードオイルを塗ります。
- 11 クリスピープレートに、本器のバスケットにセットします。
- 12 予熱機能を選択し、温度を220°Cに調節して、[開始/一時停止]を押します。
- 13 予熱したクリスピープレートに、春巻6個を直接のせます。2回に分けて調理する必要があります。
- 14 [ポテトフライ]機能を選択し、温度を220°C、時間を12分に調節して、[開始/一時停止]を押します。
- 15 春巻が焼けたら取り出し、キッチンペーパーを敷いたお皿に並べます。春巻は10分ほど休ませてからお召し上がりください。



お好み焼き

4枚

準備時間:15分

調理時間:10分

中力粉1カップ

だし1カップ

卵1個

塩3g

醤油5mL

キャベツ340g

ネギ1本(みじん切り)

長いも75g(すりおろし)

紅生姜45g(6mm長)

サラダ油40mL(分けておく)

マヨネーズ(お好みで)

かつおぶし(お好みで)

お好み焼きソース(お好みで)

板のり(細かく切る)(お好みで)

必要なもの

おろし金またはマイクロプレーン

泡立て器

- 1 小麦粉、だし、卵1個、塩、醤油を大きめのボウルでなめらかになるまでかき混ぜます。キャベツ、ネギ、長芋、生姜を入れ、よくかき混ぜます。
- 2 クリスピープレートを、本器から取り出します。
- 3 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。
- 4 予熱したバスケットに、サラダ油を10mL直接加えます。バスケットを傾けて底面を完全にコーティングします。
- 5 お好み焼き生地225gをバスケットにお玉で入れ、円形に平らに広げます。
- 6 温度を195°C、時間を10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。
- 7 お好み焼きは途中で裏返して焼きます。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 4枚すべて焼けるまで、手順5~8を繰り返します。
- 9 焼きあがったら取り出し、お皿に移します。
- 10 マヨネーズを塗り、かつおぶしを散らし、お好み焼きソースをかけ、刻みのりを添えます。すぐにお召し上がりください。



焼き鳥

6本

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

竹串またはCosori焼串付属品4本
ざる

- 1 竹串を15分ほど水に浸しておきます。Cosoriの付属品を使用する場合、この手順は必要ありません。
- 2 鍋に醤油、みりん、酒、黒砂糖、にんにく、生姜を合わせ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めます。
- 12 クリスピープレートを、本器にセットします。
- 13 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。
- 14 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。
- 15 1つめのボウルのタレをたっぷり塗ります。
- 16 鶏肉プリセットを選択し、時間を12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。
- 17 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と塗ります。シェイクお知らせ機能がタイミングをお知らせします。
- 18 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。



つくね

4人分

準備時間:10分
調理時間:15分

黄玉ねぎ ½ 個(みじん切り)
鶏ひき肉350g
卵黄1個
生姜5g(みじん切り)
塩5g
片栗粉60g
中性植物油10mL
刻みネギ(飾り用)
ゴマ(飾り用)

ソース

グラニュー糖15g
醤油30mL
みりん30mL
水45mL
片栗粉3g

- 1 大きめのボウルに玉ねぎ、鶏肉、卵黄、生姜、塩、片栗粉を入れて混ぜ合わせます。具は非常に粘度が出ます。
- 2 鶏肉の具を16等分に分け、ボール状に丸めます。ミートボールを少し平らにして、ソーセージパテの形にします。
- 3 クリスパープレートを、本器から取り出します。
- 4 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。
- 5 予熱した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。
- 6 チキンパテを本器のバスケットに入れます。
- 7 鶏肉プリセットを選択し、時間を12分に調節して、[開始/一時停止]を押します。
- 8 調理時間の中ほどで、パテを裏返します。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 焼きあがったらパテを取り出し、食卓に出す前に5分ほど冷まします。お好みで、刻んだネギやゴマを添えます。
- 10 砂糖、醤油、味醂、水、片栗粉を混ぜ合わせます。完全に混ぜ合わせたら、耐熱性のあるボウルに入れ、ラップをかけます。
- 11 電子レンジでタレを1分加熱します。電子レンジから慎重に取り出し、かき混ぜます。小さな容器にタレを注ぎます。
- 12 パテにタレをつけてお召上がりください。



ハニーソイガーリックウイング

3~4人分

準備時間:40分
調理時間:20分

蜂蜜45g
醤油25mL
水15mL
にんにく10g(みじん切り)
手羽先227g
サラダ油5g
粗塩5g
挽きたての黒胡椒5g
クッキングスプレー

必要なもの

小型のソースパン
ペストリーブラシ

- 1 小さなソースパンに、蜂蜜、醤油、水、にんにくのみじん切りを入れ、中火にかけます。沸騰したら、5分ほど煮ます。火から下ろし、脇に置いておきます。
- 2 大きなボウルに鶏の手羽先とサラダ油5gを入れ、よく混ぜ合わせます。
- 3 手羽先に塩胡椒で下味をつけます。
- 4 クリスピープレートと、本器にセットします。
- 5 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。
- 6 予熱したクリスピープレート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 鶏肉は途中で裏返して焼きます。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 できあがったら取り出し、鶏肉を3分ほど冷まします。
- 10 鶏の手羽先にハニーソイガーリックのタレを塗って、お召し上がりください!



手羽先の塩焼き

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。



肉団子の甘酢あん

肉団子10個

準備時間：15分

調理時間：12分

肉団子

ゴマ油5g

塩5g

クッキングスプレー

ゴマ(飾り用)(お好みで)

甘酢あん

水120mL

醤油60mL

米酢45mL

酒60mL

砂糖50g

片栗粉またはコーンスターチ15g

水20mL

- 1 豚肉、玉ねぎ、卵、パン粉、片栗粉、生姜、醤油、ゴマ油、塩を大きなボウルに入れ、完全に混ざるまで混ぜ合わせます。
- 2 豚肉は10等分の大きさのボールに分けます。
- 3 クリスピープレートと、本器から取り出します。
- 4 予熱機能を選択し、温度を190°Cに調節して、[開始/一時停止]を押します。
- 5 予熱したバスケットにクッキングスプレーを吹きかけます。
- 6 肉団子を直接バスケットに入れます。
- 7 温度を190°C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肉団子を裏返します。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 すぐに取り出して皿に移し、肉団子の上に甘酢あんをかけます。
- 10 お好みでゴマを添えて、いただきます。



メインディッシュ



味噌漬け鶏もも肉

2人分

準備時間: 35分
調理時間: 25分

漬け汁

味噌45g
醤油20mL
砂糖10mL

鶏肉

鶏もも肉(骨なし皮なし) 454g
クッキングスプレー

- 1 漬け汁の材料をすべて小さなボウルに入れて、なめらかになるまで混ぜ合わせます。
- 2 鶏もも肉に漬け汁を塗ります。
- 3 鶏もも肉を大きめのジッパー付きビニール袋に入れ、30分以上漬けます。一晩漬けておくと、翌日の食事の準備が簡単になります。
- 4 クリスパープレートを、本器にセットします。
- 5 予熱機能を選択し、温度を190°Cに調節して、[開始/一時停止]を押します。
- 6 予熱したクリスパークプレートにクッキングスプレーを吹きかけます。
- 7 予熱したクリスパークプレートに鶏もも肉を入れます。
- 8 鶏肉機能を選択し、温度を190°C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。
- 9 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。
- 10 できあがったら鶏肉を取り出します。
- 11 ご飯と一緒に焼き野菜を添えて盛り付けます。



とんかつ

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、ラップをかけます。
- 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 ボウルに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 クリスパープレートと、本器のバスケットにセットします。
- 7 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。
- 8 とんかつの両側にクッキングスプレーを吹きかけます。
- 9 予熱したクリスパープレートにトンカツ1枚を入れます。2回に分けて調理してください。
- 10 スターキ機能を選択し、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。
- 11 調理時間の中ほどでトンカツを裏返します。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 できあがったらトンカツを取り出し、キッチンペーパーの上に置いて5分ほど休ませます。
- 13 スライスしてすぐに盛り付けます。とんかつには、蒸したとんかつソース、キューピーマヨネーズ、炊き立ての白米がよく合います。



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)
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
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15mL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、冷ました玉ねぎを入れて混ぜます。
- 4 パン粉に牛ひき肉と豚ひき肉をよく混ぜ合わせます。
- 5 半分に分けて2つのハンバーグに成形し、残りのサラダ油をハンバーグの外側に塗ります。
- 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 クリスパープレートを、本器から取り出します。
- 9 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。
- 10 予熱したバスケットにクッキングスプレーを吹きかけます。
- 11 ハンバーグを直接バスケットに入れます。
- 12 ステーキ機能を選択し、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。
- 13 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。
- 14 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。
- 15 ソースを3分、または少しとろみがつくまで電子レンジで加熱します。
- 16 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。



味噌漬けサーモン

2人分

準備時間：2時間10分
調理時間：10分

漬け汁

味噌45g
醤油20mL
砂糖10mL

鮭

鮭の切り身2枚(各142g) (皮を外す)
クッキングスプレー

- 1 漬け汁の材料をすべて小さなボウルに入れて、なめらかになるまで混ぜ合わせます。
- 2 鮭の切り身に味噌をまんべんなく塗ります。
- 3 鮭の切り身を大きめのジッパー付きビニール袋に入れ、2時間以上置きます。一晩漬けておくと、翌日の食事の準備が簡単になります。
- 4 クリスパープレートを、本器にセットします。
- 5 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。
- 6 予熱したクリスピープレートにクッキングスプレーを吹きかけます。
- 7 予熱したクリスピープレートに鮭を入れます。
- 8 ステーキ機能を選択し、[シェイク]を押して、シェイクお知らせ機能を解除します。温度を175°C、時間を10分に調節して、[開始/一時停止]を押します。
- 9 できあがったら鮭を取り出し、3分ほど休ませてから盛り付けます。
- 10 ご飯と一緒に焼き野菜を添えて盛り付けます。



照り焼きサーモン

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60mL

鮭

鮭の切り身2枚(各142g)
サラダ油20mL
塩5g
白胡椒5g

- 1 小鍋に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 クリスパープレートを、本器にセットします。
- 4 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。
- 5 鮭にサラダ油、塩、白胡椒を塗ります。
- 6 皮目を下にして、予熱した本器に鮭を入れます。
- 7 ステーキ機能を選択し、温度を175°C、時間を8分に調節して、[開始/一時停止]を押します。
- 8 鮭は途中で裏返して焼きます。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 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。
- 10 ご飯と一緒に焼き野菜を添えて盛り付けます。



コロッケ

12個分

準備時間: 35分

調理時間: 18分

粗塩10g(分けておく)(味付け用は分量外)

男爵タイプのじゃがいも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(お好みで追加)

クッキングスプレー

必要なもの

大きな鍋

- 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分ほど寝かせます。
- 12 クリスピープレートを、本器にセットします。
- 13 予熱機能を選択し、温度を210℃に調節して、[開始/一時停止]を押します。
- 14 コロッケの上から油を吹きかけ、予熱したクリスピープレートに入れます。
- 15 温度を210℃、時間を18分に設定し、[シェイク]ボタンを押してから[開始/一時停止]を押します。
- 16 調理時間の中ほどでコロッケを裏返して、上から油を吹きかけます。シェイクお知らせ機能がタイミングをお知らせします。
- 17 できあがったら取り出し、盛り付けます。



唐揚げ

2人分

準備時間: 20分

調理時間: 14分

鶏もも肉(骨なし、皮なし) 227g

醤油15mL

酒25mL

生姜6g(みじん切り)

グラニュー糖2g

片栗粉50g

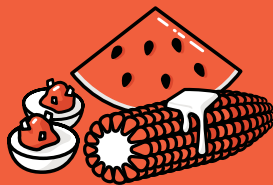
クッキングスプレー

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 片栗粉を別のボウルに入れます。
- 5 鶏肉を加え、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 クリスパープレートと、本器にセットします。
- 8 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。
- 9 鶏肉にクッキングスプレーを吹きかけます。
- 10 予熱したクリスパークプレートに鶏肉を入れます。バスケットに入れ過ぎないように注意してください。2回に分けて調理してください。
- 11 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。
- 12 バスケットを途中でシェイクします。シェイクお知らせ機能がタイミングをお知らせします。
- 13 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。



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

にんじん(厚さ152mm) 454g、(水
ですすぎ、擦り洗いし、拭いて乾か
しておく)
中性植物油15mL
蜂蜜5g
醤油5mL
塩・胡椒(適量)

- 1 大きなボウルににんじんを入れて、油をまぶします。
- 2 蜂蜜と醤油を加え、まんべんなくいきわたるまで混ぜ合わせます。
- 3 クリスピープレートを、本器から取り出します。
- 4 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。
- 5 予熱した本器のバスケットににんじんを入れます。
- 6 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。
- 7 調理時間の中ほどで、にんじんをシェイクします。シェイクお知らせ機能がタイミングをお知らせします。
- 8 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。



トウモロコシ(味噌バターコーン)

4人分

準備時間:5分
調理時間:10分

味噌30g
無塩バター45g
醤油5mL
スイートコーン2本(殻をむいて半分に切る)

必要なもの

ラップ
耐熱ボウル
ペストリーブラシ

- 1 耐熱ボウルに味噌、無塩バター、醤油を加えます。ラップをかけます。
- 2 電子レンジで15秒、またはバターが完全に溶けるまで加熱します。
- 3 コーンの周囲に味噌バターを塗ります。
- 4 クリスピープレートを、本器にセットします。
- 5 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 予熱したクリスピープレートにコーンを入れます。
- 7 野菜機能を選択し、時間を10分に調節して、[開始/一時停止]を押します。
- 8 調理時間の中ほどで、コーンを裏返します。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 できあがったら取り出し、すぐに盛り付けます。



クリスピーポテトフライ

2人分

準備時間: 35分

調理時間: 25分

男爵タイプのじゃがいも227g(洗って皮を剥き、細切りに)

水(必要に応じて)

サラダ油15mL

塩5g

片栗粉10g

- 1 じゃがいもを約6ミリの厚さの棒状に切ります。
- 2 じゃがいもを30分ほど水に浸けておきます。
- 3 じゃがいもの水気を切り、キッチンペーパーでしっかりと水分を拭き取ります。
- 4 大きなボウルにじゃがいもを入れ、サラダ油、塩、片栗粉で和えます。
- 5 クリスピープレート、本器にセットします。
- 6 予熱を選択し、温度を195°Cに調節して、[開始/一時停止]を押します。
- 7 予熱したクリスピープレートに、切ったじゃがいもを入れます。
- 8 [ポテトフライ]機能を選択し、温度を195°C、時間を25分に調節して、[開始/一時停止]を押します。
- 9 じゃがいもは途中でシェイクします。シェイクお知らせ機能がタイミングをお知らせします。
- 10 すぐにお召し上がりください。お好みで塩で味を調節してください。



じゃがバター(バター焼きポテト)

5人分

準備時間:5分
調理時間:35分

男爵タイプのじゃがいもまたはユ
ーコンゴールドポテト(小)4個(約
180~215g)
サラダ油20mL(分けておく)
塩20g(分けておく)
無塩バター144g(分けておく)
塩(お好みで)

必要なもの

アルミホイル
トング

- 1 じゃがいもは洗って、汚れをしっかりと落とします。
- 2 じゃがいもは縦にスライスしますが、最後まで切らないようにします。
- 3 それぞれのじゃがいもに油5mLを塗り、塩5gで下味を付けます。
- 4 じゃがいもをアルミホイルでしっかりと包みます。
- 5 クリスパープレートを、本器から取り出します。
- 6 予熱を選択し、温度を200°Cに調節して、[開始/一時停止]を押します。
- 7 ホイルをかけたじゃがいもを予熱したバスケットに直接入れます。
- 8 温度を200°Cに設定し、時間を35分にセットします。
- 9 調理完了後、慎重に取り出します。
- 10 じゃがいもを大きく開くように割り、無塩バターをそれぞれのじゃがいもに均等に割り入れます。塩で味を調えます。
- 11 すぐにお召し上がりください。



大学イモ

2~3人分

準備時間:5分
調理時間:25分

サツマイモ500g
サラダ油15mL
塩10g
ライトコーンシロップ45g
蜂蜜5g
黒ゴマ(お好みで)

必要なもの

耐熱ボウル
ラップ

- 1 サツマイモは洗って、汚れをしっかりと落とします。
- 2 イモは一口大の乱切りにします。
- 3 大きなボウルにイモを入れ、サラダ油、塩で和えます。
- 4 クリスピープレートを、本器にセットします。
- 5 予熱を選択し、温度を195°Cに調節して、[開始/一時停止]を押します。
- 6 予熱したクリスピープレートに、切ったサツマイモを入れます。
- 7 野菜機能を選択し、温度を200°C、時間を20分に調節して、[開始/一時停止]を押します。
- 8 じゃがいもは途中でシェイクします。シェイクお知らせ機能がタイミングをお知らせします。
- 9 調理完了後、慎重に取り出します。
- 10 耐熱ボウルにコーンシロップと蜂蜜を入れ、ラップをかけます。
- 11 混ぜたシロップが暖くなるまで、15秒ずつ電子レンジにかけます。電子レンジをかけた後、毎回かき混ぜます。
- 12 大きなボウルに加熱したサツマイモと温めたシロップを入れて混ぜます。
- 13 黒ゴマを添えます。
- 14 すぐにお召し上がりください。



ドリア

3人分

準備時間:20分
調理時間:3分

グレープシードオイルまたはサラダ油
10mL

黄玉ねぎ ¼ (小さめのさいの目切り)

ポタンマッシュルーム7個(スライス)

塩5g(お好みに応じて追加)

白胡椒3g

ケチャップ60mL

炊いたご飯2カップ

エビ120g(殻と背わたを取り、みじん切りにしておく)

ソース

無塩バター25g

中力粉25g

全乳235mL

塩(お好みで)

モッツアレラチーズスライス56g

刻んだパセリ(飾り用)(お好みで)

必要なもの

耐熱ボウル
ラップ

- 1 大きめのフライパンを中火で加熱します。フライパンに油をひきます。玉ねぎとマッシュルームを加えます。5分ほどしんなりするまで炒め、塩と白胡椒を加えます。フライパンの中央にくぼみを作ります。
- 2 ケチャップを中央に加え、3分ほど焼きます。マッシュルームおよび玉ねぎと混ぜ合わせ、ご飯を入れます。
- 3 ご飯とソースや野菜がよく馴染むまで炒めます。
- 4 フライパンにエビを加え、エビに完全に火が通るまで5分ほど加熱します。
- 5 ご飯の具を取り出し、耐熱性のあるボウルに移します。
- 6 コンロでフライパンを中火にかけます。
- 7 無塩バター25gを加え、完全に溶けたら小麦粉を加えます。完全になめらかになるまで混ぜたら、中火にします。
- 8 少しずつ牛乳を加えながら混ぜて、とろみのあるソースを作ります。
- 9 弱火にし、塩で味を調えます。
- 10 3個のココット皿に、ご飯の具を盛り分けます。各ココット皿のご飯にソースの1/3量をかけます。
- 11 各ココット皿の上にチーズを振りかけます。
- 12 本器からクリスピープレートを取り外し、2個のココット皿をバスケットに直接入れます。2回に分けて調理してください。
- 13 温度を200°C、時間を3分に設定して、[開始/一時停止]を押します。できあがったら慎重に取り出し、すぐに盛り付けます。お好みでパセリのみじん切りを添えます。



スナック



焼き芋

5人分

準備時間：5分
調理時間：35分

サツマイモ(小) 5個(110g~130g)

必要なもの

アルミホイル
トング

- 1 サツマイモは洗って、汚れをしっかりと落とします。
- 2 お好みで、先のとがった部分を切り落とします。
- 3 アルミホイルで各サツマイモをしっかり包み、蜜のような汁が流れ出さないように、端を折っておきます。
- 4 クリスピープレートを、本器から取り出します。
- 5 予熱を選択し、温度を200°Cに調節して、[開始/一時停止]を押します。
- 6 ホイルをかけたサツマイモを予熱したバスケットに直接入れます。
- 7 温度を200°Cに設定し、時間を35分にセットします。
- 8 調理完了後、慎重に取り出します。
- 9 すぐにお召し上がりください。



肉巻おにぎり

5個分

準備時間:20分

調理時間:8分

ご飯2カップ(常温)

塩10g(お好みに応じて追加)

白胡椒5g

みりん10mL

米酢5mL

グレープシードオイルまたはサラダ油

10mL

牛しゃぶしゃぶ用(薄切り)10枚

醤油15mL

みりん15mL

グラニュー糖5g

水15mL

レタス(盛り付け用)(お好みで)

ゴマ(飾り用)(お好みで)

- 1 常温のご飯に、塩、白胡椒、みりん、米酢を加えて混ぜ合わせます。塩加減を調節してください。
- 2 長さ約7.5cmの俵型おにぎりを5個作ります。ラップを敷き、ご飯を置いて円柱状に巻き、両端のラップをねじって俵型にすると、形が崩れにくくなります。
- 3 ラップを広げ、おにぎり1個を牛しゃぶしゃぶ2切で包みます。
- 4 牛肉おにぎりをラップに包み、2と同じ手順で巻き直します。ラップに包んだ牛肉おにぎりを10分ほど休ませます。10分後にラップを外しておきます。
- 5 醤油、みりん、砂糖、水を小さなボウルで混ぜます。一旦脇に置いておきます。
- 6 クリスピープレートを、本器から取り出します。
- 7 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 予熱した本器のバスケットに油10mLを直接加え、バスケットを傾けてバスケット全体に油を塗ります。
- 9 牛肉おにぎりを本器のバスケットに入れます。
- 10 ステーキ機能を選択し、温度を195℃、時間を8分に調節して、[開始/一時停止]を押します。
- 11 調理の途中、シェイクお知らせ機能が作動したらソースを加え、おにぎりの周囲にソースがかかるようにひっくり返します。調理を再開します。
- 12 おにぎりをバスケットから取り出し、レタスを敷いた皿に移します。
- 13 お好みでゴマを添えて、すぐにいただきます。



餅入りあんぱん

4個分

準備時間:1時間50分

調理時間:20分

餅

グラニュー糖25g(砂糖液用)

水126mL(分けておく)

餅粉40g

コーンスターチ(打ち粉用)

必要なもの

小型のソースパン

ラップ

耐熱皿

ベーキングシート

クッキングシート

パン生地

インスタントドライイースト2g

強力粉115g(打ち粉用は分量外)

砂糖20g

粗塩3g

牛乳50mL

無塩バター20g(柔らかくしておく)

あんこ215g

溶き卵1個(ツヤ出し用)

水7mL(ツヤ出し用)

グラニュー糖(トッピング用)

黒ゴマ(トッピング用)

作り方

餅とあんこ

- 1 小さな片手鍋にグラニュー糖25gと水63mL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 餅粉に残りの水63mLを加えて、なめらかになるまで混ぜます。電子レンジ用のボウルに移します。
- 4 餅生地にラップをかけて、電子レンジで45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25秒間加熱します。
- 6 温かい餅生地に砂糖液を加え、完全に混ぜ合わせます。分離しているように見えますが、完全に混ぜり合ってなめらかになるまで混ぜ合わせます。
- 7 餅生地にラップで覆い、固まるまで室温で20分ほど休ませます。
- 8 あんこを4等分に分けてボール状にして、一旦脇に置いておきます。
- 9 清潔な台にコーンスターチで打ち粉をし、餅を広げます。餅の表面にコーンスターチをまぶし、めん棒で長方形に伸ばしてから、4等分にします。
- 10 それぞれの餅を手のひらより大きくなるように丸く広げます。餅の中央に丸めたあんこを1つずつ置きます。あんこを餅で包んでからラップで覆い、一旦脇に置いておきます。

餅とあんこ

- 1 インスタントイースト、強力粉、砂糖、塩、牛乳を大きめのボウルに入れ、粉がまとまるまで手で混ぜ合わせます。
- 2 強力粉で打ち粉をしたきれいな平らな台の上に生地を広げます。生地を手で6分ほどこね、柔らかくしておいたバターを生地に加え、生地が滑らかになり弾力が出るまで、10分ほどこね続けます。バターが生地になじむまでには、こね始めてから5分ほどかかります。
- 3 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）。
- 4 生地を4等分に分け、ボール状に丸めます。
- 5 1枚の生地を10cmの円形に広げます。
- 6 用意した小豆餅をパン生地の中央に入れます。
- 7 小豆餅を生地で包み、合わせ目を下にして平らな面に片手で転がし、合わせ目を塞ぎます。
- 8 クッキングシートを敷いたベーキングシートにパンを並べ、ラップをゆるくかけます。
- 9 生地を30分間発酵させてから、ラップを外します。
- 10 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。
- 11 クリスピープレートを、本器から取り出します。
- 12 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。
- 13 予熱したバスケットにクッキングシートを入れてから、パンを入れます。パン同士が触れないようにします。
- 14 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。
- 15 できあがったら本器から取り出し、冷めます。
- 16 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。



カレーパン

4個分

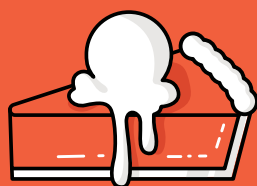
準備時間: 1時間20分
調理時間: 20分

強力粉200g(打ち粉用は分量外)
グラニュー糖16g
インスタントドライイースト4g
全乳118mL(人肌に温めたもの)
中性植物油(お好みで)
強力粉(打ち粉用)(適量)
カレーの残り(冷たいもの) 240g
溶き卵1個
パン粉340g

必要なもの

ラップ
めん棒
ペストリーブラシ

- 1 強力粉、砂糖、イースト、牛乳を大きなボウルに入れ、混ぜ合わせます。粉がまとまるまで手で混ぜ、強力粉で打ち粉をしたきれいな台の上に生地を広げます。
- 2 生地が滑らかになり弾力が出るまで、約10分こねます。人差し指で軽く押さえたとき、生地が少し戻るくらいが目安です。
- 3 中性植物油を薄く塗った大きめのボウルに生地を入れ、ラップをかけます。
- 4 パン生地をキッチンの暖かい場所で発酵させ、約45分～1時間、2倍になるまで寝かせます。
- 5 強力粉で軽く打ち粉をしたきれいな台の上に、生地を広げます。生地を4等分に分けます。
- 6 それぞれの生地をボール状に丸め、滑らかな球形になるまで転がします。
- 7 めん棒で生地を平らにして丸め、幅10cm程度の小さな円形にします。
- 8 それぞれの生地の円の中心にカレー60gを入れ、円の縁を寄せてカレーを包み込みます。端をつまんで閉じ、合わせ目を下にしてパンを置きます。打ち粉をした台の上で軽く転がし、なめらかにして合わせ目をパンの内側に隠します。
- 9 カレーパンに溶き卵を塗り、パン粉をまぶします。
- 10 クリスピープレートバスケットから取り外します。
- 11 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。
- 12 バスケットの内側に合わせてカットしたクッキングシートを予熱したバスケットに入れます。
- 13 予熱したバスケットに、カレーパン2個を3cmほど離して並べます。2回に分けて調理してください。
- 14 温度を150°C、時間を20分に設定して、[開始/一時停止]を押します。
- 15 出来上がったら慎重にカレーパンを取り出し、室温に冷ましてからお召し上がりください。カレーパンの中のカレーはまだ熱いので、注意してください。
- 16 すぐにお召し上がりください。



デザート



ホットケーキ

3枚分

準備時間:10分
調理時間:6分

薄力粉150g
ベーキングパウダー10g
塩5g
グラニュー糖45g
卵1個
全乳120mL
バニラエッセンス5g
無塩バター45g(分けておく)(お好みで追加)
メープルシロップまたは蜂蜜(お好みで)

- 1 大きなボウルに薄力粉、ベーキングパウダー、砂糖を混ぜます。別のボウルで、卵、牛乳、バニラエッセンスを完全に混ぜるまで泡立てます。卵と牛乳を混ぜたものに粉類を加え、なめらかになるまで泡立てます。
- 2 クリスパープレートを、本器から取り出します。
- 3 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。
- 4 予熱したバスケットに無塩バター15gを入れます。バターが完全に溶けるまで、ヘラで広げます。
- 5 バスケットに113gの生地をお玉で入れます。3回に分けて調理してください。
- 6 温度を170°C、時間を6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。
- 7 調理時間の中ほどで、ホットケーキを裏返します。シェイクお知らせ機能がタイミングをお知らせします。
- 8 バスケットからホットケーキを取り出し、皿に移してホイルで覆い、他のホットケーキを焼いている間に冷めないようにします。
- 9 熱々のホットケーキにバターと、お好みで蜂蜜やメープルシロップをかけてすぐに召し上がれ。



ブリックトースト

2人分

準備時間：15分
調理時間：6分

ブリオッシュ ½斤またはミルクブレッド12cm
無塩バター45g(溶かしておく)
グラニュー糖25g
塩5g
いちご(スライス) 75g
コンデンスミルク30g
バニラアイスクリームまたはお好みのアイスクリーム2スcoop、
飾り用のカットフルーツ、クッキー、ビスケット(ポッキーやウエハースロールなど)
蜂蜜(かけるため)(お好みで)

- 1 パンを横にして立てます。パン用ナイフでパンの中央を四角く切り取りますが、最後まで切らないようにします。四方の縁を1cm半、パンの根元を5cm残します。
- 2 取り出した四角いパンを一口大に切ります。
- 3 バター、砂糖、塩を小さなボウルで混ぜ合わせます。
- 4 パンの内側と外側に、バターを混ぜたものを塗ります。
- 5 一口大に切ったパンを、残りのバターを混ぜたものに絡めます。
- 6 クリスパープレートを、本器から取り出します。
- 7 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 パンを本器の端の近くに入れ、一口大に切ったパンを予熱した本器のバスケットに入れます。一口大のパンと1/2斤が収まるように並べます。
- 9 温度を175°C、時間を6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。
- 10 パンを本器から慎重に取り出します。
- 11 いちごとトーストした一口大のパンを混ぜ、空洞部分にパンとフルーツを混ぜ合わせたものを詰めてブリックトーストを作ります。コンデンスミルクをかけ、アイスクリームを2スcoop分のせます。お好みでカットフルーツ、クッキー、ビスケットを飾ります。最後に、さらにコンデンスミルクを全体にかけ、お好みで蜂蜜をかけて完成です。



スフレカステラケーキ

ケーキ1斤分

準備時間: 25分

調理時間: 45分

全乳 ¼ カップ

無塩バター ¼ カップ

中力粉 ½ カップ

卵黄4個

バニラエッセンス 小さじ½

卵白4個

白砂糖 1/3 カップ

クリームタータ(ケレモル) 小さじ½

お湯1カップ

必要なもの

17.5cm×10cmのパン型1個

クッキングシート

小型のソースパン

スタンドミキサーまたはハンドミキサー

- 1 クッキングシートをパン型に敷きます。クッキングシートは大きめのものを使用し、パン型の上部と側面をカバーできるようにします。端を折り曲げると、側面が安定し、底面が平らになります。
- 2 小型のソースパンに牛乳とバターを入れ、中火でバターが溶け、牛乳が温まるまで加熱します。
- 3 大きめのボウルに小麦粉をふるい入れ、牛乳とバターを混ぜたものを加え、軽く混ぜるまで泡立てます。
- 4 別の中型ボウルに卵黄を加えてなめらかになるまで泡立て、小麦粉に卵黄を加えてなめらかになるまで泡立てます。
- 5 スタンドミキサーのボウルに卵白を入れ、泡立ち始めるまで泡立て、砂糖とクリームタータを加えます。スピードを上げ、軽くツノが立つまで泡立てます。
- 6 メレンゲの1/3を卵黄の生地にさっくり混ぜてから、これを残りのメレンゲに加えて、全体が混ぜるまで優しく泡立てます。
- 7 クリスピーアートを、本器にセットします。
- 8 予熱を選択し、温度を150°Cに調節して、[開始/一時停止]を押します。
- 9 予熱した本器のバスケットに、お湯1カップを直接加えます。
- 10 シートを敷いたパン型に生地を移し、パン型を直接クリスピーアートにのせます。
- 11 温度を150°C、時間を45分に設定して、[開始/一時停止]を押します。
- 12 焼きあがったら取り出し、10分ほど冷ましてから型から取り出し、スライスします。
- 13 温かいうちにすぐにお召し上がりください。



ペット



フレッシュプレスのためのパピー用クッキー

30個分

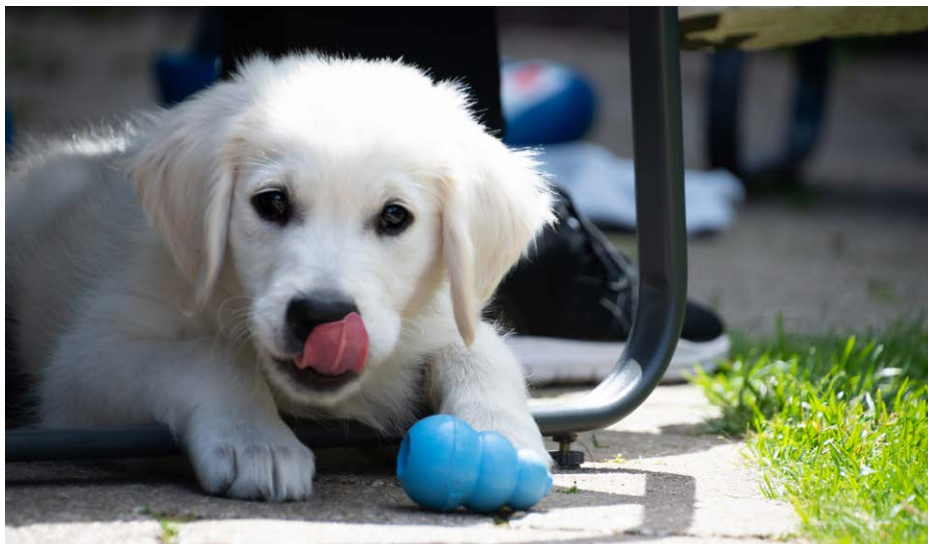
準備時間:20分
調理時間:9分

キャッサバ粉560g(打ち粉用は分量外)
活性炭6g(約12~15カプセル、切って開いておく)
水240mL
ミントの葉(生)15g(パック入り)
パセリ(生)30g(パック入り)
ココナッツオイル60mL(溶かしておく)
卵(大)1個
液体クロロフィル5mL

必要なもの

ブレードアタッチメント付きフードプロセッサー
めん棒
小さな骨型クッキー型

- 1 キャッサバ粉と活性炭を中くらいのボウルで混ぜます。一旦脇に置いておきます。
- 2 水、ミント、パセリ、ココナッツオイル、卵、液体クロロフィルを、ブレードアタッチメントを取り付けたフードプロセッサーに入れます。
- 3 なめらかになるまで混ぜ、キャッサバ粉、炭を加えて混ぜ合わせます。
- 4 きれいな台にキャッサバ粉で軽く打ち粉をし、その上に生地を広げます。
- 5 生地の上にキャッサバ粉を少しふり、めん棒で12cmの厚さに伸ばします。
- 6 骨型クッキー型で生地を型抜きします。生地からできるだけ多くのクッキーを取るために、何度か生地をボール状にまとめてから伸ばす必要があります。
- 7 クリスパースプレートを、本器のバスケットにセットします。
- 8 予熱機能を選択し、温度を165°Cに調節して、[開始/一時停止]を押します。
- 9 予熱したクリスパースプレートに、クッキーを重ならないように並べます。
- 10 温度を165°C、時間を9分に設定して、[開始/一時停止]を押します。
- 11 出来上がったら取り出し、完全に冷ましてからペットにあげます。
- 12 残りのクッキーも繰り返し焼きます。
- 13 クッキーは密閉容器で10日間、冷凍で3ヶ月間保存できます。



ボナペティ! ビーフとケールの犬用おもちゃ用おやつ

8個分

準備時間:10分
調理時間:10分

牛赤身ひき肉450g
ケールの葉100g(ちぎっておく)
キヌア185g(調理済みのもの)
ココナッツオイル30mL(溶かしておく)
固ゆで卵(皮をむいたもの)2個

必要なもの

ブレードアタッチメント付きフードプロセッサー
中におやつを入れられる犬用おもちゃ

- 1 クリスパークレットを、本器のバスケットから取り出します。
- 2 予熱機能を選択して、[開始/一時停止]を押します。
- 3 牛ひき肉を予熱したバスケットに直接入れ、均等になるように丁寧に広げます。
- 4 温度を210°C、時間を10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。
- 5 牛肉をかき混ぜ、途中でスプーンでほぐしながら焼きます。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 牛肉が焼けたら取り出し、ブレードアタッチメント付きフードプロセッサーに入れます。余分な脂肪は捨てます。
- 7 フードプロセッサーにケール、キヌア、ココナッツオイル、卵を加え、細くなるまで7、8回ほどフードプロセッサーを 작동させます。
- 8 完全に冷めてから、犬用おもちゃに詰めてペットにあげます。
- 9 残ったおやつは、密閉容器で5日間、冷凍で3ヶ月間保存できます。



骨型! キャロブ入り犬用おやつ

30個分

準備時間:30分

調理時間:9分

ナチュラルでクリーミーなピーナツバ

ター80g

卵(大)3個

ココナッツオイル30mL(溶かしておく)

ココナッツ粉170g(打ち粉は分量外)

オーツ粉135g

ドライクランベリー45g

重炭酸ソーダ3g

キャロブチップ100g

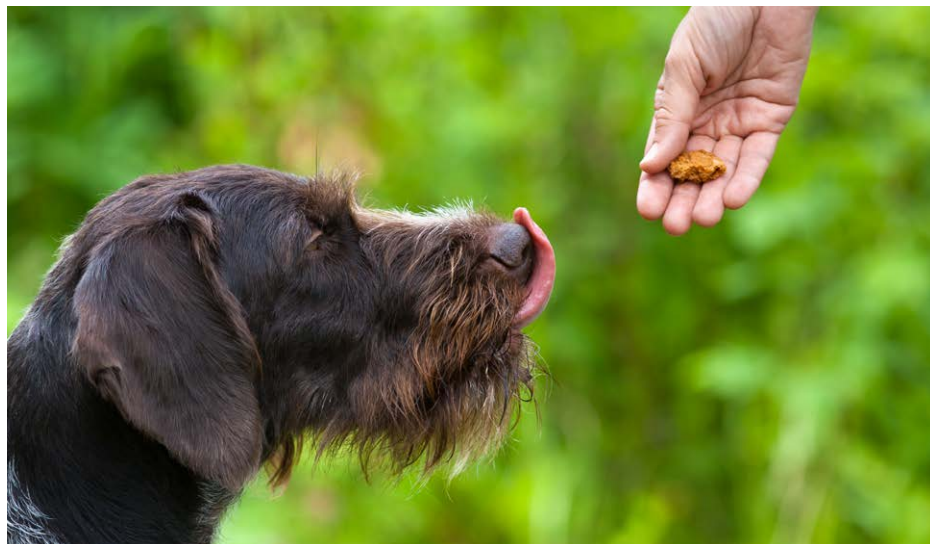
牛レバーのふりかけ(適量)(お好みで)

必要なもの

めん棒

小さな骨型クッキー型

- 1 クリスピーシートを、本器のバスケットにセットします。
- 2 予熱機能を選択し、温度を155°Cに調節して、[開始/一時停止]を押します。
- 3 ピーナツバター、卵、ココナッツオイルを中型のボウルでなめらかなるまで泡だて器で混ぜます。
- 4 これにココナッツ粉、オーツ粉、クランベリー、重炭酸ソーダを加え、しっかりと滑らかな生地になるまで混ぜ合わせます。
- 5 きれいな台に軽くココナッツ粉で打ち粉をし、その上に生地を広げます。
- 6 生地の上にココナッツ粉を少しふり、めん棒で1.2cmの厚さに伸ばします。
- 7 クッキー型で生地を数回に分けて型抜きします。生地からできるだけ多くのクッキーを取るために、何度か生地をボール状にまとめてから伸ばします(約30個分)。
- 8 予熱したクリスピーシートに、クッキーを重ねないように並べます。温度を165°C、時間を9分に設定して、[開始/一時停止]を押します。
- 9 出来上がったら取り出し、完全に冷まします。
- 10 残りのクッキーも繰り返し焼きます。
- 11 電子レンジ対応のボウルにキャロブチップを入れ、電子レンジで30秒加熱してから混ぜます。キャロブが完全に溶けるまで、必要に応じて繰り返します。
- 12 クッキーの片方の端を溶かしたキャロブに浸し、金網または皿にのせ、牛レバーのふりかけをかけます。
- 13 しばらく置いて固まったら、ベットにあげます。
- 14 クッキーは密閉容器で10日間、冷凍で3ヶ月間保存できます。



ご褒美に! トレーニング用サーモンパフ

48分

準備時間: 35分
調理時間: 15分

カラフトマスの缶詰1缶(105g)
卵(大)1個
ガーネットスイートポテト(細かくおろす)50g(彩り用)
キャッサバ粉35g
ベーキングパウダー小さじ1

必要なもの

ブレードアタッチメント付きフードプロセッサー
耐油性オープンペーパー(本器のバスケットに合わせてカットする)
大きな星型の口金を漬けた絞り袋

- 1 すべての材料を、ブレードアタッチメント付きフードプロセッサーに入れます。塊がなくなり、なめらかでふんわりとした仕上がりになるまで混ぜます。
- 2 大きな星型の口金をつけた大きな絞り袋に、サーモンの具を移します。冷蔵庫で30分ほど冷やします。
- 3 クリスパープレートと、本器のバスケットにセットします。
- 4 予熱機能を選択し、温度を130°Cに調節して、[開始/一時停止]を押します。
- 5 本器のバスケットに合わせてカットした耐油性オープンペーパーの上に、直径2.5cmの円形に具を12個絞り出します。
- 6 予熱したクリスパークプレートにサーモンパフを入れます。
- 7 温度を130°C、時間を15分に設定して、[開始/一時停止]を押します。
- 8 出来上がったサーモンパフを取り出し、完全に冷ましてからペットにあげます。
- 9 残りのサーモンパフも繰り返し焼きます。
- 10 パフは密閉容器に入れて冷蔵庫で7日間、冷凍庫で3ヶ月間保存できます。



とっても美味しいミニブルーベリーマフィン

12個分

準備時間: 5分

調理時間: 10分

オーツ粉60g

押麦45g

ベーキングパウダー4g

バナナ1個

無糖アップルソース60g

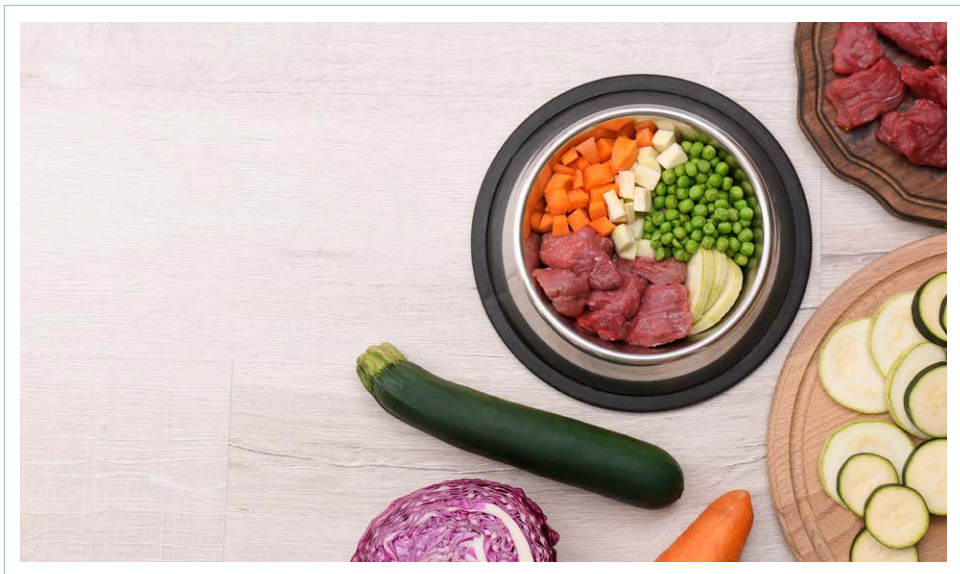
ココナッツオイル30mL(溶かしておく)

冷凍ブルーベリー65g

必要なもの

ミニカップケーキ型12個

- 1 クリスピープレートを、本器のバスケットにセットします。
- 2 予熱機能を選択し、温度を165°Cに調節して、[開始/一時停止]を押します。
- 3 オーツ粉、押麦、ベーキングパウダーを中型のボウルに入れ、一緒に混ぜ合わせます。
- 4 バナナ、アップルソース、ココナッツオイルを2つ目の中型のボウルに入れ、フォークでつぶし、軽くふんわりするまでかき混ぜます。
- 5 バナナを混ぜたボウルに粉類を加え、スプーンで完全に混ぜ合わせてから、ブルーベリーを入れて均等に混ぜるまで攪拌します。
- 6 カップケーキの型に、マフィンの生地を $\frac{3}{4}$ 詰めます。
- 7 予熱したクリスピープレートにマフィンを入れます。
- 8 温度を165°C、時間を10分に設定して、[開始/一時停止]を押します。
- 9 ブルーベリーマフィンが出来上がったら取り出し、完全に冷ましてからペットにあげます。
- 10 マフィンは密閉容器で6日間、冷凍で3ヶ月間保存できます。



老犬でも大丈夫：噛みやすいステーキと玄米のドッグフード

8分

準備時間：15分

調理時間：10分

赤身ステーキ(6mm角に切る)450g
 ココナッツオイル15mL(溶かしておく)
 牛骨スープ480mL
 ビール酵母3g(犬の体重4.5kgごとに)
 カリフラワーライス100g
 インゲン豆(みじん切り)125g
 サツマイモ(すりおろす)130g
 にんじん1個(すりおろす)
 玄米(炊いたもの)200g
 固ゆで卵(みじん切り)2個

- 1 クリスピープレートを、本器から取り出します。
- 2 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。
- 3 予熱したバスケットに、ステーキ肉とココナッツオイルを入れます。
- 4 温度を205°C、時間を10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。
- 5 牛肉スープ、ビール酵母、カリフラワーライス、インゲン豆、サツマイモ、にんじんを途中で加え、混ぜ合わせます。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 できあがったら肉と野菜の具を取り出して、大きなボウルに移し、ご飯と卵を混ぜます。
- 7 冷めてから1食分に分けてペットにあげます。
- 8 ドッグフードはジッパー付きビニール袋に入れて冷蔵庫で4日間、冷凍庫で3週間保存できます。事前に獣医師と相談し、愛犬に必要な栄養と分量を確認してください。



パンプキン&アップルスナック

100個分

準備時間:10分
調理時間:8分

プレーンパンプキンピューレ170g
赤いりんご1個(皮をむいてすりおろす)
ナチュラルでクリーミーなピーナツバター80g
卵(大)2個
全粒粉405g
重炭酸ソーダ3g
ココナッツ粉(適量)(打ち粉用)

必要なもの

パドルアタッチメント付きスタンドミキサー
ゴムベラ
めん棒

- 1 クリスパークレットを、本器のバスケットにセットします。
- 2 予熱機能を選択し、温度を165°Cに調節して、[開始/一時停止]を押します。
- 3 パドルアタッチメント付きスタンドミキサーに、パンプキンピューレ、りんご、ピーナツバターを入れ、中速で非常に滑らかになるまで混ぜます。
- 4 スタンドミキサーに卵を1つずつ加えます。その都度、ゴムベラでボウルの側面をこすりながら混ぜます。
- 5 全粒粉と重炭酸ソーダをスタンドミキサーに加え、中低速で混ぜ合わせ、しっかりとした生地になるまで混ぜます。
- 6 きれいな台に軽くココナッツ粉で打ち粉をし、その上に生地を広げます。
- 7 生地の上にココナッツ粉を少しふり、めん棒で12cmの厚さに伸ばします。
- 8 生地を鋭利なナイフで12cm角に切ります。生地からできるだけ多くのキューブ形スナックを取るために、何度か生地をボール状にまとめてから伸ばす必要があります。
- 9 予熱したクリスパークレットに、スナックを重ならないように並べます。
- 10 温度を165°C、時間を8分に設定して、[開始/一時停止]を押します。
- 11 スナックが出来上がったら取り出し、完全に冷ましてからベットにあげます。
- 12 残りのスナックも繰り返し焼きます。
- 13 スナックは密閉容器で10日間、冷凍で3ヶ月間保存できます。事前に獣医師と相談し、愛犬に必要な栄養と分量を確認してください。



ラッキー!犬用キャロットケーキ

60個分

準備時間:10分
調理時間:38分

ベーコン2枚
クリーミーなピーナツバター(分けておく)360g
低脂肪ヨーグルト230g(分けておく)
無糖アップルソース45g
ココナッツオイル(溶かしておく)60mL(油引き用は分量外)
卵(大)1個
全粒粉270g(打ち粉用は分量外)
ベーキングパウダー10g
にんじん90g(すりおろす)

必要なもの

丸型ケーキ型1個(直径15cm)
スタンドミキサー(泡立て器付き)またはハンドミキサー

- 1 クリスパーパープレートを、本器のバスケットにセットし、ベーコンをクリスパーパープレートにのせます。
- 2 ベーコン機能を選択して、[開始/一時停止]を押します。
- 3 ベーコンが焼けたら取り出し、キッチンペーパーの上のせて冷ましてから、細かく刻み、一旦脇に置いておきます。
- 4 本器のバスケットを洗い流します。
- 5 予熱機能を選択し、温度を170°Cに調節して、[開始/一時停止]を押します。
- 6 ピーナツバター240g、ヨーグルト45g、アップルソース、ココナッツオイル、卵をボウルに入れて混ぜ合わせ、なめらかになるまで泡立器で混ぜます。
- 7 小麦粉とベーキングパウダーを別のボウルに入れ、ピーナツバターを加えてなめらかになるまで泡立器で混ぜます。
- 8 刻んだベーコンとにんじんを生地に折り込みます。
- 9 15cmのケーキ型の内側にココナッツオイルを塗ります。
- 10 準備したケーキ型にケーキ生地を均等に流し込みます。
- 11 予熱したクリスパーパープレートにケーキ型を入れます。
- 12 温度を170°C、時間を30分に設定して、[開始/一時停止]を押します。
- 13 残りのピーナツバターとヨーグルトを別のボウルで泡立て、ケーキに塗るまで脇に置いておきます。
- 14 できあがったらケーキを取り出します。
- 15 ケーキを完全に冷ましてからケーキ型から取り出し、ピーナツバターとヨーグルトでデコレーションし、スライスしてペットにあげます。事前に獣医師と相談し、愛犬に必要な栄養と分量を確認してください。



グルテンフリー、ピーナッツバターとバナナの犬用スナック

60個分

準備時間:10分
調理時間:7分

バナナ1個
卵(大)3個
ナチュラルでクリーミーなピーナツバター125g
ココナッツオイル60mL(溶かしておく)
ココナッツ粉170g(打ち粉用は分量外)
ベーキングパウダー2g

必要なもの

めん棒
小型のクッキー型

- 1 クリスピープレートを、本器のバスケットにセットします。
- 2 予熱機能を選択し、温度を165°Cに調節して、[開始/一時停止]を押します。
- 3 バナナを中型のボウルに入れ、フォークでとてもなめらかになるまでつぶします。
- 4 卵、ピーナッツバター、ココナッツオイルを加えてなめらかになるまで泡立て器で混ぜ、ココナッツ粉とベーキングパウダーを加えてしっかりとした生地になるまで混ぜます。
- 5 きれいな台に軽くココナッツ粉で打ち粉をし、その上に生地を広げます。生地の上に粉を少しふり、めん棒で6mmの厚さに伸ばします。
- 6 お好きな形の小さなクッキー型で生地を型抜きします。生地からできるだけ多くのクッキーを取るために、何度か生地をボール状にまとめてから伸ばす必要があります。
- 7 予熱したクリスピープレートに、スナックを重ならないように並べます。
- 8 温度を165°C、時間を7分に設定して、[開始/一時停止]を押します。
- 9 出来上がったら取り出し、完全に冷ましてからペットにあげます。
- 10 スナックは密閉容器で6日間、冷凍で3ヶ月間保存できます。



犬用スイートポテトフライ

1食分

準備時間:10分

調理時間:11分

ココナッツオイル8mL

サツマイモ(中)1本(皮をむ

き、6mm×6mm×5cmの大きさに

切る)

有機ペット用プレーンビーフまたはター

キージャーキー(砕いたもの)30g(トッ

ピング用)

- 1 クリスピープレートを、本器のバスケットにセットします。
- 2 予熱機能を選択して、[開始/一時停止]を押します。
- 3 ココナッツオイルを電子レンジで溶かし、大きめのボウルに入れます。
- 4 切ったサツマイモにココナッツオイルが均等に行きわたるように混ぜます。
- 5 予熱したクリスピープレートに、サツマイモを入れます。
- 6 [ポテトフライ]機能を選択し、時間を11分に調節して、[開始/一時停止]を押します。
- 7 調理時間の中ほどでスイートポテトフライをシェイクします。シェイクお知らせ機能がタイミングをお知らせします。
- 8 焼きあがったら調理時間の中ほどでスイートポテトフライをフライを取り出し、冷ましてから、刻んだジャーキーを散らして、ペットにあげます。



チキンバイツ

6食分

準備時間: 10分
調理時間: 15分

鶏ひき肉225g
乾燥オレガノ1g
バジル1g(みじん切り)
塩3g
赤いリンゴ(6mm厚にスライス) ½個
ターキーベーコン6枚(半分に切る)

- 1 リンゴのスライスとターキーベーコン以外の材料を、中型のボウルで混ぜ合わせ、一旦脇に置いておきます。
- 2 ターキーベーコンを並べ、一方の端にリンゴのスライスを1枚ずつ置きます。
- 3 リンゴのスライスの上に鶏肉の具7gをのせます。
- 4 ベーコンを巻いて、りんごと鶏肉を包みます。
- 5 クリスパープレートに、本器にセットします。
- 6 予熱機能を選択し、温度を170°Cに調節して、[開始/一時停止]を押します。
- 7 予熱したクリスパープレートに、ミートボール18個を合わせ目を下にして重ならないように並べます。2回に分けて調理してください。
- 8 温度を170°C、時間を15分に設定して、[開始/一時停止]を押します。
- 9 ミートボールが出来上がったら取り出します。
- 10 残りのミートボールも繰り返し焼きます。
- 11 冷ましてからベットのあげるか、保管してください。
- 12 チキンバイツは冷凍可能なジッパー付きビニール袋に入れて冷蔵庫で7日間、冷凍庫で3週間保存できます。獣医師と相談し、愛犬に必要な栄養と分量を確認してください。



ブレックファーストカップ

エッグカップ7個分

準備時間: 5分
調理時間: 10分

卵4個
ターキーベーコン4枚(みじん切り)
クッキングスプレー

必要なもの

Cosoriエッグカップ型アクセサリー

- 1 大型のボウルに卵とターキーベーコンを入れ、泡立て器で混ぜます。注ぎ口のあるカップやボウルに移し、注ぎやすくしておきます。
- 2 エッグカップ型アクセサリーにオイルスプレーを吹きかけます。
- 3 卵液を型に $\frac{3}{4}$ ほど流し込みます。注ぎ口のあるカップやボウルがない場合は、スプーンを使って卵液を移します。
- 4 クリスピープレートを、本器のバスケットにセットします。
- 5 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。
- 6 予熱したクリスピープレートにエッグカップ型を入れます。
- 7 温度を160°C、時間を10分に設定して、[開始/一時停止]を押します。
- 8 エッグカップが出来上がったら慎重に取り出し、完全に冷ましてからペットにあげます。
- 9 エッグカップは密閉容器に入れて冷蔵庫で7日間、冷凍庫で3週間保存できます。獣医師と相談し、愛犬に必要な栄養と分量を確認してください。



犬用ミートボール

6食分

準備時間：10分
調理時間：15分

鶏ひき肉450g
パプリカ(3mm角に切る)170g
卵1個
塩7g
パセリ4g(みじん切り)
乾燥オレガノ1g
乾燥タイム1g
パン粉45g

- 1 すべての材料を中型のボウルで混ぜ合わせ、一旦脇に置いておきます。
- 2 鶏肉を36個(30gずつ)のミートボール状に成型します。
- 3 クリスピープレートを、本器のバスケットから取り出します。
- 4 予熱機能を選択し、温度を190°Cに調節して、[開始/一時停止]を押します。
- 5 予熱したバスケットに、18個のミートボールを直接重ならないように並べます。
- 6 温度を190°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。
- 7 調理時間の中ほどでミートボールをシェイクします。シェイクお知らせ機能がタイミングをお知らせします。
- 8 ミートボールが出来上がったら取り出します。
- 9 残りのミートボールも繰り返し焼きます。
- 10 ミートボールを冷ましてからペットにあげるか、保管してください。
- 11 ミートボールは冷凍可能なジッパー付きビニール袋に入れて冷蔵庫で7日間、冷凍庫で3週間保存できます。獣医師と相談し、愛犬に必要な栄養と分量を確認してください。



エビの天ぷら

10食分(エビ20尾)

準備時間:10分
調理時間:7分

大型のエビ450g(殻と背わたを取っておく)

塩6g
片栗粉60g
クッキングスプレー

必要なもの

串10本(長さ16cm)

- 1 エビはキッチンペーパーで軽く水気を取り、軽く塩を振っておきます。
- 2 エビに片栗粉を薄くつけ、余分な片栗粉を叩いて落とします。
- 3 エビを2尾ずつ縦にまっすぐになるように10本の串に刺します。
- 4 エビの両面にオイルスプレーをかけます。
- 5 クリスピープレートを、本器のバスケットから取り出します。
- 6 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 予熱したバスケットに5本の串を入れます。
- 8 温度を205°C、時間を7分に設定して、[開始/一時停止]を押します。
- 9 焼きあがったら串を取り出し、完全に冷ましてからエビを串から外します。残りの串も繰り返し焼きます。
- 10 愛犬のご褒美にエビの天ぷらを2尾ずつあげましょう。
- 11 エビの天ぷらはジッパー付きビニール袋に入れて冷蔵庫で5日間、冷凍庫では冷凍可能なジッパー付きビニール袋に入れて3週間保存できます。



ターキーとコーンのケネルハッシュ

6食分

準備時間: 10分
調理時間: 18分

じゃがいも180g(皮をむき、3mm角に切る)
にんじん180g(皮をむき、3mm角に切る)
冷凍コーンカーネル120g
冷凍グリーンピース120g
塩6g(分けておく)
エクストラバージンオリーブ油10mL(分けておく)
ターキーひき肉450g
乾燥オレガノ1g

- 1 すべての野菜、塩3グラム、エクストラバージンオリーブ油5mLを中型のボウルで混ぜ合わせ、一旦脇に置いておきます。
- 2 ターキーひき肉に残りの塩とエクストラバージンオリーブ油、乾燥オレガノを別の中型ボウルに入れ、味付けします。
- 3 クリスパークプレートを、本器から取り出します。
- 4 予熱機能を選択し、温度を190°Cに調節して、[開始/一時停止]を押します。
- 5 味付けしたターキーを予熱したバスケットに直接入れます。
- 6 温度を190°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。
- 7 途中でかき混ぜて、野菜の具を加えます。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 焼き上がったらハッシュを取り出し、完全に冷ましてから約120gずつ、6個のハッシュに切り分けます。
- 9 冷ましてからペットにハッシュをあげます。
- 10 ターキーとコーンのケネルハッシュはジッパー付きビニール袋に入れて冷蔵庫で5日間、冷凍庫で3週間保存できます。獣医師と相談し、愛犬に必要な栄養と分量を確認してください。



パペロニビーグルバイツ

6食分

準備時間:15分
調理時間:6分

トマトピューレ

水720mL
ローマトマト2個

ビーグルバイツ

薄型の全粒粉ミニベーグル3個
自家製トマトピューレ60mL(無塩・
プレーン)
グリーンパプリカ ½ 個(6mmの輪
切り)
無塩せきターキーペパロニ6枚(4分
の1に切る)
フレッシュバジル1g(みじん切り)

必要なもの

ブレンダーまたはフードプロセッ
サー

- 1 小型の鍋に水270mLを入れ、沸騰させます。
- 2 トマトの両端に小さなX字を入れ、沸騰したお湯に1分ほど入れます。
- 3 トマトを熱湯から取り出し、すぐに氷水で5分ほど冷やします。
- 4 トマトは皮をむいてから半分に切り、種を取り除いて小さなボウルに入れます。皮と種を捨てます。
- 5 トマトをブレンダーまたはフードプロセッサーに入れ、なめらかになるまで攪拌します。トマトソースを小さなボウルに移し、一旦脇に置いておきます。
- 6 ベーグルを半分にスライスし、その上にトマトピューレ23mL、パプリカの輪切り、ターキーペパロニをのせます。
- 7 クリスピープレートを、本器から取り出します。
- 8 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。
- 9 予熱したバスケットにビーグルバイツ3個を直接入れます。2回に分けて調理してください。
- 10 温度を205°C、時間を6分に設定して、[開始/一時停止]を押します。
- 11 出来上がったらビーグルバイツを取り出し、完全に冷ましてからベットにあげます。
- 12 残りのビーグルバイツも繰り返し焼きます。
- 13 パペロニビーグルバイツは密閉容器に入れて5日間、冷凍庫で2週間保存できます。獣医師と相談し、愛犬に必要な栄養と分量を確認してください。



バターナッツかぼちゃのクッキー

クッキー70個

準備時間：15分
調理時間：8分

プレーンバターナッツかぼちゃピューレ
180g
卵2個
プレーンピーナツバター30g
オーツ粉340g(分けておく)

必要なもの

5cmの骨型などのクッキー型

- 1 大型のボウルにオーツ粉70gを除くすべての材料を入れて混ぜます。生地がある程度まとまったら、すべての材料が混ざるまで生地をこねます。
- 2 大きなまな板またはきれいで平らな台に生地を広げます。台に残りのオーツ粉で打ち粉をし、生地を8mmの厚さに伸ばします。
- 3 5cmの骨型のクッキー型またはお好みの5cmのクッキー型でクッキーを型抜きします。
- 4 クリスパープレートを、本器から取り出します。
- 5 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。
- 6 予熱したバスケットに、クッキー10個を直接重ならないように並べます。7回に分けて調理してください。
- 7 温度を175°C、時間を8分に設定して、[開始/一時停止]を押します。
- 8 出来上がったらクッキーを取り出し、完全に冷ましてからペットにあげます。
- 9 残りのクッキーも繰り返し焼きます。
- 10 クッキーは密閉容器に入れて2週間、冷凍庫で3ヶ月間保存できます。



ミニ肉球プリント

クッキー36個

準備時間：15分
調理時間：8分

肉球プリントの具

プレーンサツマイモピューレ180g
蜂蜜15mL

クッキー生地

卵(大)2個
ピーナツバター30g
プレーンサツマイモピューレ30g
オーツ粉180g(打ち粉は分量外)
塩2g

必要なもの

小型の絞り袋
ゴムベラ
めん棒
5cmの円形クッキー型

- 1 サツマイモピューレと蜂蜜を小型ボウルで混ぜ合わせて具を作り、小さな絞り袋に移し、置いておきます。
- 2 卵、ピーナツバター、サツマイモピューレを大型ボウルでなめらかになるまでかき混ぜます。
- 3 オーツ粉と塩を加え、ゴムベラで生地がまとまるまで混ぜます。
- 4 生地が完全にまとまり、手につかなくなるまで、約5分間、手で生地をこねます。
- 5 大きな板またはきれいで平らな台に生地を広げます。台にオーツ粉で打ち粉をし、生地を3mmの厚さに伸ばします。
- 6 5cmの円形クッキー型でクッキーを型抜きします。その後、生地を丸めて、さらにクッキーの型を抜きます。
- 7 クッキーの中央に犬の肉球の形にピューレを絞ります。クッキーの下側に円形に絞ってから、その上に点を3つ絞って肉球の形を作ります。
- 8 クリスマスプレート、本器のバスケットから取り出します。
- 9 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。
- 10 予熱したバスケットに、クッキー9個を直接重ならないように並べます。4回に分けて調理してください。
- 11 温度を175°C、時間を8分に設定して、[開始/一時停止]を押します。
- 12 出来上がったらクッキーを取り出し、完全に冷ましてからベットにあげます。
- 13 残りのクッキーも繰り返し焼きます。
- 14 クッキーは密閉容器に入れて(重ねる場合は間に耐油性ベーキングペーパーを敷いてください)2週間、冷凍庫ではジッパー付きビニール袋に入れて3ヶ月間保存できます。



ズッキーニとりんごのカップケーキ

パンケーキ14個

準備時間: 10分
調理時間: 15分

卵2個
プレーンバターナッツかぼちゃピューレ45g
ズッキーニ375g(すりおろし)
赤いりんご½個(すりおろし)
全粒粉135g
ベーキングパウダー2g

必要なもの

カップケーキ用カップ14個(各60g)

- 1 大型ボウルに卵とバターナッツかぼちゃピューレを入れ、泡立て器で混ぜます。
- 2 ズッキーニ、りんご、全粒粉、ベーキングパウダーを加えます。よく混ぜ合わせます。
- 3 カップケーキ用カップに生地を $\frac{3}{4}$ ほど入れます。
- 4 クリスパープレートを、本器のバスケットから取り出します。
- 5 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。
- 6 予熱したバスケットに直接カップケーキ14個をすべて入れます。
- 7 温度を175°C、時間を15分に設定して、[開始/一時停止]を押します。
- 8 出来上がったらカップケーキを取り出し、完全に冷ましてからベットにあげます。
- 9 ズッキーニカップケーキは密閉容器に入れて7日間、冷凍庫で2ヶ月間保存できます。



メロンテール

8本

準備時間:10分
調理時間:8分

スイカ(24mm角に切る)150g
ハネデューメロン(24mm角に切る)180g
マスクメロン(24ミリ角に切る)160g
ミント4g(みじん切り)
バジル2g(みじん切り)
塩8g
エクストラバージンオリーブ油5mL

必要なもの

木、竹、または金属製の串8本(各15cm)

- 1 すべての材料を大きめのボウルで混ぜ合わせます。
- 2 フルーツを1種類ずつ交互に串に刺します。
- 3 クリスピープレート、本器のバスケットにセットします。
- 4 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。
- 5 予熱したクリスピープレートに串4本を入れます。
- 6 温度を230°C、時間を8分に設定して、[開始/一時停止]を押します。
- 7 出来上がったら串を取り出し、完全に冷めます。
- 8 残りの串も繰り返し焼きます。
- 9 串のフルーツをペットにあげます。1本をペットと一緒に楽しむのもいいでしょう。暑い日のご褒美にしたり、ペットの食事にフルーツを多く取り入れたいときにおすすめです。
- 10 メロンテールは密閉容器に入れて冷蔵庫で7日間保存できます。

 *Thank you for
your purchase!* 

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



join

Share your delicious photos on Instagram and follow Cosori!
<https://www.instagram.com/cosoricooksjp/>



explore

Get more information on VeSync official website.
<https://vesync.jp/>



enjoy

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!



Appetizers



Steamed Egg Custard

YIELDS 4 SERVINGS

PREP TIME: 20 minutes

COOK TIME: 18 minutes

3 large eggs

480 milliliters dashi or chicken stock

5 grams salt

10 milliliters soy sauce, divided

5 milliliters mirin

5 milliliters sake

4 each 31x40 shrimp, peeled, deveined, chopped

2 dehydrated shiitake mushrooms, rehydrated and finely sliced

2 cups hot water

Mitsuba leaves or parsley for garnish

ITEMS NEEDED

Two, 275 milliliters ramekins

(11-centimeters-wide x

5-centimeters-tall)

1. **Whisk** eggs, dashi, salt, 5 milliliters soy sauce, mirin together until completely smooth.
2. **Strain** the egg mixture through a fine mesh sieve into a large bowl. Set aside.
3. **Mix** 5 milliliters soy sauce, sake, and shrimp together.
4. **Place** half of the shrimp and shiitake mushrooms in each of the 2 ramekins, then pour the egg mixture and fill each ramekin $\frac{3}{4}$ of the way.
5. **Cover** ramekins with aluminum foil.
6. **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer.
7. **Select** the Preheat function, adjust temperature to 180C, then press Start/Pause.
8. **Add** 2 cups of hot water directly into the preheated air fryer basket.
9. **Place** the ramekins on top of the crisper plate.
10. **Set** the temperature to 180C and time to 18 minutes, then press Start/Pause.
11. **Remove** the ramekins from the air fryer carefully; it will be very hot.
12. **Garnish** with Mitsuba leaves or parsley and serve immediately.



Steamed Egg Custard

YIELDS 4 SERVINGS

PREP TIME: 15 minutes

COOK TIME: 6 minutes

15 milliliters neutral oil
 30 grams panko breadcrumbs
 8 large tiger prawns
 3 grams kosher salt
 2 grams 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. **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer.
8. **Select** the Preheat function, adjust temperature to 175°C, then press Start/Pause.
9. **Spray** both sides of the breaded shrimp with oil spray.
10. **Place** the breaded shrimp onto the preheated crisper plate.
11. **Set** temperature to 175° C and time to 6 minutes, press Shake, and then press Start/Pause.
12. **Flip** the shrimp halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
13. **Remove** when done and serve with tartar or tonkatsu sauce.



"Fried" Tofu

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 15 minutes

COOK TIME: 8 minutes

1 block extra firm tofu (227 grams),
cut into 2 ½-centimeter cubes

30 milliliters soy sauce

10 milliliters rice vinegar

10 milliliters sesame oil

30 grams all-purpose flour

30 grams potato starch

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, potato starch, 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.



Spring Roll

YIELDS 12 EGG ROLLS

PREP TIME: 30 minutes
COOK TIME: 15 minutes

Pork Mixture

340 grams ground pork
10 grams ginger, minced
2 garlic cloves, minced
5 grams kosher salt
3 grams ground white pepper
10 millilitres neutral cooking oil

VEGETABLE MIXTURE

113 grams carrots, shredded
113 grams celery, shredded
113 grams green cabbage, shredded
113 grams napa cabbage, shredded
5 dried shiitake mushrooms, rehydrated and thinly sliced
3 stalks green onion, finely chopped
10 millilitres sesame oil
7 millilitres soy sauce
2 grams kosher salt
5 millilitres neutral oil
15 egg roll or spring roll wrappers
1 egg, beaten
Grapeseed oil or any neutral oil, as needed

ITEMS NEEDED

Large saute pan
Pastry brush
Paper towels

- Combine** all pork mixture ingredients in a medium bowl and mix well.
- Add** 10 milliliters of oil to a large sauté pan and heat over medium heat.
- Sautee** the pork mixture until browned, about 5 minutes, then drain the pork mixture of any excess liquid and set aside in a large heat proof bowl.
- Combine** carrots, celery, both cabbages, shiitake mushrooms, green onions, sesame oil, soy sauce, and 10 grams of salt in a large bowl.
- Add** 5 milliliters of oil to a large sauté pan and heat over medium heat.
- Sautee** the vegetable mixture until softened, about 10 minutes, then drain excess liquid and set aside to cool to the touch. Squeeze the vegetable mixture until no more liquid comes out then add the vegetable mixture to the pork mixture and combine.
- Lay** out 1 egg roll wrapper in a diamond shape on a flat surface.
- Place** 45 grams of filling 2½-centimeters from the bottom point of the diamond. Fold the bottom point over the filling and roll tightly once, then fold in the left and right points and roll tightly twice more.
- Brush** a thin coat of beaten eggs on the top point and finish rolling. Set the egg roll aside and repeat steps 8 and 9 until all 12 egg rolls are made.
- Brush** both sides of the egg rolls with grapeseed oil.
- Place** the crisper plate into the Cosori Air Fryer basket.
- Select** the Preheat function, adjust temperature to 220C, then press Start/Pause.
- Place** 6 egg rolls directly onto the preheated crisper plate. You will need to work in 2 batches.
- Select** the Fries function, adjust temperature to 220C and time to 12 minutes, and then press Start/Pause.
- Remove** the egg rolls when done and place them onto a paper towel lined plate. Allow the egg rolls to rest for 10 minutes before serving.



Okonomiyaki

YIELDS 4 PANCAKES

PREP TIME: 15 minutes

COOK TIME: 10 minutes

1 cup all-purpose flour
 1 cup dashi
 1 egg
 3 grams salt
 5 milliliters soy sauce
 340 grams green cabbage
 1 bunch green onion, finely chopped
 75 grams nagaimo, grated
 45 grams pickled ginger, sliced
 6-millimeters long
 40 milliliters vegetable oil, divided
 Japanese mayonnaise, as needed
 Bonito flakes, as needed
 Okonomiyaki sauce, as needed
 Dried nori, finely sliced, as needed
 (optional)

ITEMS NEEDED

Box Grater or microplane
 Whisk

1. **Whisk** together flour, dashi, 1 egg, salt, and soy sauce in a large bowl until smooth. Add in the cabbage, green onions, yam and ginger and mix well.
2. **Remove** the crisper plate from the Cosori Smart Air Fryer.
3. **Select** the Preheat function and adjust temperature to 195C, then press Start/Pause.
4. **Add** 10 milliliters of vegetable oil directly into the preheated basket. Tilt the basket to fully coat the bottom.
5. **Ladle** 225 grams of the okonomiyaki batter into the basket and spread out into a flat circle.
6. **Set** temperature to 195C and time to 10 minutes, press Shake, then press Start/Pause.
7. **Flip** the okonomiyaki halfway through cooking, the Shake Reminder will let you know when.
8. **Repeat** steps 5-8 until all 4 pancakes are cooked.
9. **Remove** when done and transfer each pancake onto its serving plate.
10. **Spread** Japanese mayonnaise across the tops, sprinkle with bonito flakes, drizzle with okonomiyaki sauce and garnish with sliced dried nori. Serve immediately and enjoy.



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 ½-centimeter cubes
 3 stalks green onions

ITEMS NEEDED

4 bamboo skewers or Cosori skewer
 accessories
 Strainer

1. **Soak** the bamboo skewers in water for 15 minutes. If using the Cosori accessories, please disregard.
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 ½-cm long.
11. **Skewer** the chicken and green onion alternately until all 6 skewers are filled evenly.
12. **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer.
13. **Select** the Preheat function, adjust temperature to 210°C, then press Start/Pause.
14. **Place** 3 skewers into the preheated air fryer. This recipe will be cooked in 2 batches.
15. **Brush** the tops liberally with sauce from the first bowl.
16. **Select** the Chicken preset, adjust the time to 12 minutes, press Shake, then press Start/Pause.
17. **Flip** the yakitori and brush liberally with the sauce from the first bowl halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
18. **Remove** the yakitori when done and brush with sauce from the second bowl before serving.



Tsukune

YIELDS 4 SERVINGS

PREP TIME: 10 minutes
COOK TIME: 15 minutes

½ yellow onion, minced
 350 grams ground chicken
 1 egg yolk
 5 grams minced ginger
 5 grams salt
 60 grams potato starch
 10 milliliters neutral vegetable oil
 Chopped scallions, for garnish
 Sesame seeds, for garnish

SAUCE

15 grams white granulated sugar
 30 milliliters soy sauce
 30 milliliters mirin
 45 milliliters water
 3 grams potato starch

1. **Combine** onion, chicken, egg yolk, ginger, salt, and potato starch in a large bowl. The mixture will be very sticky.
2. **Divide** the chicken mixture into 16 equal pieces and roll into balls. Flatten each meatball slightly to form a sausage patty.
3. **Remove** the crisper plate from the Cosori Smart Air Fryer.
4. **Select** the Preheat function, adjust temperature to 210C, then press Start/Pause.
5. **Spray** the preheated air fryer basket with oil spray.
6. **Place** the chicken patties into the air fryer basket, it's okay if they touch.
7. **Select** the Chicken preset, adjust the time to 12 minutes, then press Start/Pause.
8. **Flip** the patties over halfway through cooking. The Shake Reminder will tell you when.
9. **Remove** the patties when done and set aside to cool for 5 minutes before serving. Garnish with chopped scallions and sesame seeds if desired.
10. **Whisk** together the sugar, soy sauce, mirin, water, and potato starch. Once completely combined, pour mixture into a heatproof bowl and cover with plastic wrap.
11. **Microwave** the sauce for 1 minute. Remove from the microwave carefully and stir. Pour the dipping sauce into a small bowl.
12. **Serve** the patties with dipping sauce and enjoy.



Honey Soy Garlic Wings

YIELDS 3-4 SERVINGS

PREP TIME: 40 minutes

COOK TIME: 20 minutes

45 grams honey
 25 millilitres soy sauce
 15 millilitres water
 10 grams minced garlic
 227 grams chicken wings
 5 grams vegetable oil
 5 grams kosher salt
 5 gram freshly ground black pepper
 Oil spray

ITEMS NEEDED

Small saucepan
 Pastry brush

1. **Combine** the honey, soy sauce, water, and minced garlic in a small saucepan over medium heat. Bring the mixture to a simmer and cook for 5 minutes. Remove from heat and set aside.
2. **Toss** the chicken wings with 5 grams of vegetable oil in a large bowl.
3. **Season** the wings with salt and pepper.
4. **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer.
5. **Select** the Preheat function, adjust temperature to 210°C, then press Start/Pause.
6. **Place** the chicken wings onto the preheated crisper plate. Do not overcrowd the basket, this recipe will be made in 2 batches.
7. **Select** the Chicken function, then press Start/Pause.
8. **Flip** the chicken halfway through cooking, the Shake Reminder will let you know when.
9. **Remove** when done and let the chicken cool for 3 minutes.
10. **Brush** the wings with the honey soy garlic glaze then serve immediately!



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. **Combine 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 Start/Pause.
8. **Remove** when done and serve with shichimi togarashi and lemon wedges.



Sweet and Sour Meatballs

YIELDS 10 MEATBALLS

PREP TIME: 15 minutes

COOK TIME: 12 minutes

MEATBALLS

227 grams ground pork

½ medium yellow onion, small diced

1 egg

20 grams panko

15 grams potato starch or corn starch

5 grams fresh ginger, grated

5 milliliters soy sauce

5 milligrams sesame oil

5 grams salt

Oil spray

Sesame seeds, for garnish (optional)

SWEET AND SOUR SAUCE

120 milliliters water

60 milliliters soy sauce

45 milliliters rice wine vinegar

60 milliliters sake

50 grams sugar

15 grams potato starch or corn starch

20 milliliters water

1. **Combine** pork, onion, egg, panko, starch, ginger, soy sauce, sesame oil, and salt in a large bowl until fully mixed.
2. **Divide** the pork mixture into 10 equal sized balls.
3. **Remove** the crisper plate from the Cosori Smart Air Fryer.
4. **Select** the Preheat function, adjust temperature to 190C, then press Start/Pause.
5. **Spray** the preheated basket with oil spray.
6. **Place** the meatballs directly into the basket.
7. **Set** temperature to 190C, press Shake, and then press Start/Pause.
8. **Flip** the meatballs halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
9. **Remove** immediately, transfer to the serving plate, spoon sauce over the tops of each meatball.
10. **Garnish** with sesame seeds if desired and serve immediately.



Entrées



Miso Chicken Thighs

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 35 minutes

COOK TIME: 25 minutes

MARINADE

45 grams miso

20 millilitres soy sauce

10 millilitres sugar

SALMON

454 grams chicken thighs, boneless
and skinless

Oil spray

1. **Combine** all marinade ingredients in a small bowl until smooth and well combined.
2. **Coat** the chicken thighs with the marinade.
3. **Place** the chicken thighs in a large resealable plastic bag and marinade for 30 minutes or overnight for easy meal prep the next day.
4. **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer.
5. **Select** the Preheat function, adjust temperature to 190°C, then press Start/Pause.
6. **Spray** the preheated crisper plate with oil spray.
7. **Place** the chicken thighs onto the preheated crisper plate.
8. **Select** the Chicken function and adjust the temperature to 190C, press Shake, then press Start/Pause.
9. **Flip** the chicken over halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
10. **Remove** the chicken when done.
11. **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. **Combine 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. **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
7. **Select** the Preheat function adjust temperature to 230°C, then press Start/Pause.
8. **Spray** both sides of the tonkatsu with oil spray.
9. **Place** one tonkatsu onto the preheated crisper plate. This recipe will be completed in 2 batches.
10. **Select** the Steak function and adjust the time to 8 minutes, press Shake, then press Start/Pause.
11. **Flip** the tonkatsu halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
12. **Remove** the tonkatsu when done and place on a paper towel to rest for 5 minutes.
13. **Slice** into pieces and serve immediately. Tonkatsu is best paired with steamed tonkatsu sauce, Kewpie mayo, and steamed white rice.



Hamburg Steak

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 1 hours and 10 minutes

COOK TIME: 13 minutes

30 milliliters vegetable oil, divided
 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
 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

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



Miso Salmon

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 2 hours and 10 minutes
COOK TIME: 10 minutes

MARINADE

45 grams miso
 20 millilitres soy sauce
 10 millilitres sugar

SALMON

2 salmon fillets (142 grams each),
 skin removed
 Oil spray

1. **Combine** all marinade ingredients in a small bowl until smooth and well combined.
2. **Coat** the salmon fillets evenly, all over, with the miso marinade.
3. **Place** the salmon fillets in a large resealable plastic bag and marinade for 2 hours or overnight for easy meal prep the next day.
4. **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer.
5. **Select** the Preheat function, adjust temperature to 175°C, then press Start/Pause.
6. **Spray** the preheated crisper plate with oil spray.
7. **Place** the salmon onto the preheated crisper plate.
8. **Select** the Steak function, then press Shake to remove the automatic Shake Reminder. Adjust temperature to 175 C, and time to 10 minutes, then press Start/Pause.
9. **Remove** the salmon when done, rest for 3 minutes before serving.
10. **Serve** over a bed of white rice or with grilled vegetables..



Teriyaki Salmon

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 10 minutes

COOK TIME: 8 minutes

TERIYAKI SAUCE

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

SALMON

2 salmon fillets (142 grams each)
20 millilitres vegetable oil
5 grams salt
5 grams ground white pepper

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. **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer
4. **Select** the Preheat function, adjust temperature to 175°C, then press Start/Pause.
5. **Coat** the salmon with oil, salt, and ground white pepper.
6. **Place** the salmon into the preheated air fryer, skin-side down.
7. **Select** the Steak function, adjust temperature to 175 C and time to 8 minutes, then press Start/Pause.
8. **Flip** the salmon halfway through cooking, the Shake reminder will let you know when.
9. **Remove** the salmon when done, rest for 5 minutes, then glaze with the teriyaki sauce.
10. **Serve** over a bed of white rice or with grilled vegetables.



Korokke

YIELDS 12 SERVINGS

PREP TIME: 35 minutes

COOK TIME: 18 minutes

10 grams kosher salt, divided, plus more for seasoning
 450 grams russet potatoes
 30 grams unsalted butter, melted
 15 millimeters 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
 Oil spray

ITEMS NEEDED

Large pot

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



Japanese Style Fried Chicken

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 20 minutes

COOK TIME: 14 minutes

227 grams boneless, skinless chicken thighs

15 milliliters soy sauce

25 milliliters sake

6 grams ginger, minced

2 grams granulated sugar

50 grams potato starch

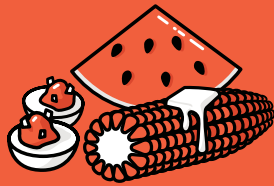
Oil spray

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 potato starch into a separate bowl.
5. **Add** the chicken to the potato starch and toss to coat.
6. **Place** the chicken at room temperature for 5 minutes.
7. **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer.
8. **Select** the Preheat function on the Cosori Air Fryer, adjust temperature to 210°C, then press Start/Pause.
9. **Spray** the chicken pieces with oil spray.
10. **Place** the chicken onto the preheated crisper plate. Do not overcrowd the basket. This recipe will be completed in 2 batches.
11. **Select** the Chicken function, adjust time to 14 minutes, then press Start/Pause.
12. **Shake** the basket halfway through cooking, the Shake Reminder will let you know when.
13. **Remove** when done and serve hot with lemon wedges and mayo sprinkled with shichimi togarashi.



Side Dishes



Honey Soy Carrots

YIELDS 4 SERVINGS

PREP TIME: 5 minutes

COOK TIME: 15 minutes

454 grams carrots (152-millimeters thick), rinsed, scrubbed clean, and patted dry

15 milliliters neutral vegetable oil

5 grams honey

5 milliliters soy sauce

Salt & pepper, to taste

1. **Toss** the carrots in oil in a large bowl.
2. **Add** the honey and soy sauce, then toss together until evenly coated.
3. **Remove** the crisper plate from the Cosori Smart Air Fryer.
4. **Select** the Preheat function on the, adjust temperature to 200C, then press Start/Pause.
5. **Place** the carrots into the preheated air fryer basket.
6. **Select** the Veggies function, adjust time to 15 minutes, and press Start/Pause.
7. **Shake** the carrots halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
8. **Remove** when done and season with salt and pepper before serving.



Roasted Miso Butter Corn

YIELDS 4 SERVINGS

PREP TIME: 5 minutes

COOK TIME: 10 minutes

30 grams miso

45 grams unsalted butter

5 milliliters soy sauce

2 ears sweet corn, shucked and cut
in half

ITEMS NEEDED

Plastic wrap

Heatproof bowl

Pastry brush

1. **Add** the miso, unsalted butter, and soy sauce into a heat proof bowl. Cover with plastic wrap.
2. **Microwave** the butter mixture for 15 seconds, or until butter is fully melted.
3. **Brush** the corn with the miso butter on all sides.
4. **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer.
5. **Select** the Preheat function on the, adjust temperature to 200C, then press Start/Pause.
6. **Place** the corn onto the preheated crisper plate.
7. **Select** the Veggies function, adjust the time to 10 minutes, and then press Start/Pause.
8. **Flip** the corn halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
9. **Remove** when done and serve immediately!



Crispy French Fries

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 35 minutes

COOK TIME: 25 minutes

227 grams russet potatoes, washed and peeled

Water, as needed

15 milliliters vegetable oil

5 grams salt

10 grams potato starch

1. **Cut** the potatoes into approximately 6-millimeter-thick batons.
2. **Soak** the potatoes for 30 minutes.
3. **Drain** the potatoes and dry liberally with paper towels.
4. **Toss** the potatoes with vegetable oil, salt, and potato starch in a large bowl.
5. **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer.
6. **Select** Preheat, adjust temperature to 195C, then press Start/Pause.
7. **Place** the cut fries onto the preheated crisper plate.
8. **Select** the Fries function, adjust temperature to 195C and time to 25 minutes, then press Start/Pause.
9. **Shake** the potatoes halfway through cooking, the Shake Reminder will let you know when.
10. **Serve** immediately and enjoy! Adjust seasonings with salt to taste if desired.



Buttered Baked Potato

YIELDS 5 SERVINGS

PREP TIME: 5 minutes

COOK TIME: 35 minutes

4 small, russet potatoes (about 180-215 grams) or Yukon gold potatoes
20 milliliters vegetable oil, divided
20 grams of salt, divided
144 grams unsalted butter, divided
Salt, to tastef

ITEMS NEEDED

Aluminum foil
Tongs

1. **Wash** the potatoes and be sure to scrub off any dirt.
2. **Slice** the potato down its entire length, but do not cut it all the way through.
3. **Coat** each potato with 5 milliliters of oil and season each potato with 5 grams of salt.
4. **Wrap** each potato tightly in aluminum foil.
5. **Remove** the crisper plate from the Cosori Smart Air Fryer.
6. **Select** Preheat, adjust temperature to 200C, then press Start/Pause.
7. **Place** the wrapped potatoes directly into the preheated basket.
8. **Set** temperature to 200C and time to 35 minutes.
9. **Remove** carefully when done.
10. **Split** the potatoes so they open wider and divide the unsalted butter evenly amongst each potato. Season to taste with salt.
11. **Serve** immediately and enjoy!



Daigaku Imo

YIELDS 2-3 SERVINGS

PREP TIME: 5 minutes

COOK TIME: 25 minutes

500 grams Asian red sweet potatoes

15 milliliters vegetable oil

10 grams salt

45 grams light corn syrup

5 grams honey

Black sesame seeds, as needed

ITEMS NEEDED

Heatproof bowl

Plastic wrap

1. **Wash** the sweet potatoes and be sure to scrub off any dirt.
2. **Cut** the potatoes into bite sized chunks.
3. **Toss** the potatoes with vegetable oil and salt in a large bowl.
4. **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer.
5. **Select** Preheat, adjust temperature to 195C, then press Start/Pause.
6. **Place** the cut sweet potatoes onto the preheated crisper plate.
7. **Select** the Veggies function, adjust temperature to 200C and time to 20 minutes, then press Start/Pause.
8. **Shake** the potatoes halfway through cooking, the Shake Reminder will let you know when.
9. **Remove** carefully when done.
10. **Combine** the corn syrup and honey in a heat proof bowl and cover with plastic wrap.
11. **Microwave** the syrup mixture in 15 second intervals until warm. Stir in between each session.
12. **Toss** the cooked sweet potatoes with the syrup mixture in a large bowl.
13. **Garnish** with black sesame seeds.
14. **Serve** immediately and enjoy!



Doria

YIELDS 3 SERVINGS

PREP TIME: 20 minutes
COOK TIME: 3 minutes

10 milliliters grapeseed oil or vegetable oil
½ yellow onion, small diced
7 button mushrooms, sliced
5 grams salt, plus more to taste
3 grams white pepper
60 milliliters ketchup
2 cups steamed short grain white rice
120 grams shrimp, peeled and deveined, chopped

SAUCE

25 grams unsalted butter
25 grams all-purpose flour
235 milliliters whole milk
Salt, to taste
56 grams mozzarella cheese
Chopped parsley, for garnish (optional)

ITEMS NEEDED

Saute pan
Stove top or induction burner
3 ramekins (283 grams capacity)

1. **Heat** a large saute pan over medium-high heat. Add in the oil and coat the pan. Add in the onions and mushrooms. Sauté until soft, about 5 minutes, then add in the salt and white pepper. Make a well in the center of the pan.
2. **Add** ketchup into the center of the pan and brown for 3 minutes. Mix in with the mushrooms and onions then add in rice.
3. **Sautee** the rice mixture until well combined with the sauce and vegetables.
4. **Add** shrimp into the pan and mix until shrimps are fully cooked, about 5 minutes.
5. **Remove** rice mixture and transfer to a heat proof bowl.
6. **Reheat** pan on stove over medium heat.
7. **Add** in 25 grams of unsalted butter, once fully melted add in the flour. Mix until completely smooth then reduce heat to medium-low.
8. **Pour** in milk and gently mix until a thick sauce forms.
9. **Lower** heat to low and adjust seasonings with salt.
10. **Portion** the rice between 3 ramekins. Pour 1/3 of the sauce over the rice in each ramekin.
11. **Sprinkle** cheese on top of each ramekin.
12. **Remove** the crisper plate from the Cosori Smart Air Fryer, and place 2 ramekins directly into the basket. This recipe will be completed in 2 batches.
13. **Set** temperature to 200C and time to 3 minutes, then press Start/Pause.
14. **Remove** carefully when done and serve immediately. Garnish with chopped parsley if desired.



Snacks



Baked Japanese Sweet Potato

YIELDS 5 SERVINGS

PREP TIME: 5 minutes

COOK TIME: 35 minutes

5 small, Asian red sweet potatoes
(between 110 grams - 130 grams)

ITEMS NEEDED

Aluminum foil
Tongs

1. **Wash** the sweet potatoes and be sure to scrub off any dirt.
2. **Cut** the super pointy tips off, if desired.
3. **Wrap** each sweet potato tightly in aluminum foil, make sure to fold the edges in so the caramelized juice will not spill out later.
4. **Remove** the crisper plate from the Cosori Smart Air Fryer.
5. **Select** Preheat, adjust temperature to 200C, then press Start/Pause.
6. **Place** the wrapped sweet potatoes directly into the preheated basket.
7. **Set** temperature to 200C and time to 35 minutes.
8. **Remove** carefully when done.
9. **Serve** immediately and enjoy



Nikumaki Onigiri

YIELDS 5 PIECES

PREP TIME: 20 minutes

COOK TIME: 8 minutes

2 cups room-temperature, steamed short-grain white rice
 10 grams salt, plus more to taste
 5 grams ground white pepper
 10 milliliters mirin
 5 milliliters rice vinegar
 10 milliliters grapeseed oil or vegetable oil
 10 slices, thinly sliced beef shabu shabu
 15 milliliters soy sauce
 15 milliliters mirin
 5 grams white granulated sugar
 15 milliliters water
 Lettuce, as needed for plating
 Sesame seeds, as needed for garnish

1. **Mix** the room temperature steamed rice with salt, white pepper, mirin, and rice vinegar. Adjust seasonings with salt to taste.
2. **Form** 5 tight cylindrical balls of rice, about 7.5-centimeters long. To do this, lay out a piece of plastic wrap, place the rice at the end and roll the rice into a cylinder, then twist the excess plastic wrap at each end of the cylinder to help keep the shape intact.
3. **Unroll** each cylinder and wrap each onigiri piece with 2 slices of beef shabu shabu.
4. **Reroll** the beef wrapped onigiri in plastic following the same procedure in step 2. Allow the wrapped beef onigiri to rest for 10 minutes. Unwrap and set to the side after 10 minutes.
5. **Whisk** soy sauce, mirin, sugar, and water together in a small bowl. Set aside.
6. **Remove** the crisper plate from the Cosori Smart Air Fryer.
7. **Select** the Preheat function, adjust temperature to 195C, then press Start/Pause.
8. **Add** 10 milliliters of oil directly into the preheated air fryer basket and tilt the basket to coat the entire basket.
9. **Place** the beef onigiri into the air fryer basket.
10. **Select** the Steak function, adjust the temperature to 195C and time to 8 minutes, then press Start/Pause.
11. **Add** in the sauce halfway through cooking, once the Shake Reminder goes off, and flip the onigiri in the sauce until all sides are coated. Resume cooking.
12. **Remove** the onigiri from the basket and transfer to the serving plate lined with lettuce.
13. **Garnish** with sesame seeds if desired and serve immediately!



Red Bean Mochi Buns

YIELDS 4 BUNS

PREP TIME: 1 hour 50 minutes

COOK TIME: 20 minutes

MOCHI

25 grams granulated sugar, for syrup
 126 milliliters water, divided
 40 grams sweet short-grain rice flour
 (best brand is Mochiko)
 Corn starch, for dusting

DOUGH

2 grams instant yeast
 115 grams bread flour, plus more as
 needed for dusting
 20 grams sugar
 3 grams kosher salt
 50 milliliters milk
 20 grams unsalted butter, softened
 215 grams sweet red bean paste
 (anko paste)
 1 egg, whisked, for egg wash
 7 milliliters water, for egg wash
 Granulated sugar, for topping
 Black sesame seeds, for topping

ITEMS NEEDED

Small saucepan
 Plastic wrap
 Baking dish
 Baking sheet
 Parchment paper

DIRECTIONS

For the mochi and red bean

1. **Place** 25 grams of granulated sugar and 63 milliliters of water into a small saucepan over medium heat.
2. **Stir** until the sugar has dissolved completely, then remove from heat.
3. **Mix** the sweet rice flour with the other 63 milliliters of water until smooth. Transfer to a microwave safe bowl.
4. **Microwave** the rice flour mixture for 45 seconds, covered with plastic wrap.
5. **Remove** when done and stir, then microwave again for another 25 seconds.
6. **Add** sugar syrup into the hot rice flour mixture and whisk until fully incorporated. It will look like it's separating but keep whisking until the mixture is fully combined and smooth.
7. **Cover** the mochi with plastic and keep at room temperature until it sets, about 20 minutes.
8. **Divide** the red bean paste into 4 equally sized balls and set aside.
9. **Dust** a clean surface with corn starch and turn the mochi out. Dust the top of the mochi with corn starch, then use a rolling pin to flatten the mochi into a rectangle and cut into 4 equal portions.
10. **Roll** out the mochi pieces so that they are larger than the palms of your hands. Place 1 ball of red bean paste into the center of each mochi piece. Wrap the mochi around the red bean paste then cover with plastic and set aside.

For the buns

1. **Place** instant yeast, bread flour, sugar, salt, and milk into a large bowl and mix together using your hands until a shaggy dough ball forms.
2. **Turn** dough out onto a clean flat surface dusted with bread flour. Knead the dough by hand for 6 minutes, then add the softened butter to the dough. Continue kneading until the dough turns smooth and elastic, about 10 minutes. Please note that the butter will not begin to absorb until 5 minutes of kneading.
3. **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.
4. **Divide** the dough into 4 equal portions then roll into balls.
5. **Flatten** each piece of dough into 1 centimeter circles.
6. **Place** the prepared red bean mochi into the center of the dough pieces.
7. **Wrap** the dough around the red bean mochi then place the dough ball with the seam down and roll against the flat surface with one hand to seal the seams.
8. **Place** the buns onto a baking sheet lined with parchment paper and cover loosely with plastic wrap.
9. **Proof** the dough balls for another 30 minutes, then remove the plastic wrap.
10. **Brush** the tops with egg wash, then sprinkle with granulated sugar and black sesame seeds.
11. **Remove** the crisper plate from the Cosori Smart Air fryer.
12. **Select** the Preheat function, adjust temperature to 150°C, then press Start/Pause.
13. **Place** the parchment paper into the preheated basket followed by the buns. The buns should not be touching.
14. **Set** temperature to 150°C and time to 25 minutes, then press Start/Pause.
15. **Remove** from air fryer when done and let cool.
16. **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.



Kare Pan

YIELDS 4 SERVINGS

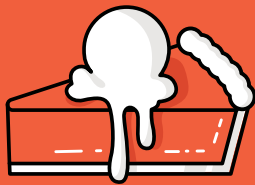
PREP TIME: 1 hour and 20 minutes
COOK TIME: 20 minutes

200 grams bread flour, plus more for dusting
 16 grams white granulated sugar
 4 grams instant yeast
 118 millilitres whole milk, lukewarm
 Neutral vegetable oil, as needed
 Bread flour, as needed for dusting,
 240 grams leftover Japanese curry, chilled
 1 egg beaten
 340 grams panko breadcrumbs

ITEMS NEEDED

Plastic wrap
 Rolling pin
 Pastry brush

- Combine** the bread flour, sugar, yeast, and milk into a large bowl. Mix using your hands until a shaggy dough forms then turn out onto a clean surface dusted with bread flour.
- Knead** the dough until smooth and elastic, about 10 minutes. When using your index finger to lightly press down, the dough should bounce back slightly.
- Place** the dough in a large bowl lightly coated with neutral vegetable oil and cover the bowl with plastic wrap.
- Proof** the bread dough in a warm place in the kitchen and let it rise until doubled, about 45 minutes to 1 hour.
- Turn** the dough out onto a clean, lightly dusted bread-floured surface. Cut the dough into 4 equal portions.
- Roll** each dough portion into a ball, rolling each dough ball until perfectly smooth and round.
- Flatten** and roll the dough balls with a rolling pin to form small circles about 15 millimeters wide.
- Place** 60 grams of curry into the center of each dough circle and bring in the edges of the circle to enclose the curry into the bun. Pinch the edges shut and place the bun down onto the seam. Roll the ball gently on the floured surface to smooth and seal the seam into the bun.
- Brush** the kare pan with the beaten egg and then roll in the panko breadcrumbs.
- Remove** the crisper plate from the basket.
- Select** the Preheat function, adjust temperature to 150 C, then press Start/Pause.
- Place** a piece of parchment paper, cut to fit the inside of the basket, into the preheated basket.
- Place** 2 kare pan at a time into the preheated basket, leaving 3 centimeters between the 2 kare pan. This recipe will be completed in 2 batches.
- Set** the temperature to 150 C and time to 20 minutes, then press Start/Pause.
- Remove** the kare pan carefully when done and allow to cool to room temperature before serving. Be careful the inside of the Kare Pan will still be filled with hot curry.
- Serve** immediately and enjoy!



Desserts



Hot Cakes

YIELDS 3 HOT CAKES

PREP TIME: 10 minutes

COOK TIME: 6 minutes

150 grams cake flour
 10 grams baking powder
 5 grams salt
 45 grams white granulated sugar
 1 egg
 120 milliliters whole milk
 5 grams vanilla extract
 45 grams unsalted butter, divided;
 plus more as needed
 Maple syrup or honey, for serving

1. **Whisk** cake flour, baking powder, and sugar together in a large bowl. In a separate bowl whisk the egg, milk, and vanilla until fully combined. Add the wet ingredients to the dry ingredients and whisk until smooth.
2. **Remove** the crisper plate from the Cosori Smart Air Fryer.
3. **Select** the Preheat function, adjust temperature to 210 C and press Start/Pause.
4. **Place** 15 grams of unsalted butter into the preheated basket. Use a spatula to move the butter around until fully melted.
5. **Ladle** 113 grams of the batter into the basket. This recipe will be completed in 3 batches.
6. **Set** temperature to 170C and time to 6 minutes, press Shake, and then press Start/Pause.
7. **Flip** the hot cake halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
8. **Remove** the hot cake from the basket and transfer to a plate and cover with foil while the other hot cakes are cooking.
9. **Serve** the hot cakes immediately with butter and honey or maple syrup if desired!



Brick Toast

YIELDS 2 SERVINGS

PREP TIME: 15 minutes

COOK TIME: 6 minutes

½ loaf brioche or Japanese milk bread 12 centimeters long
 45 grams unsalted butter, melted
 25 grams white granulated sugar
 5 grams salt
 75 grams strawberries, sliced
 30 grams sweetened condensed milk
 2 scoops vanilla ice cream, or flavor of choice
 Assorted cut fruits, cookies, or biscuits for garnish, such as Pocky biscuit sticks or wafer straws
 Honey, for drizzling (optional)

1. **Turn** the loaf vertically, so it's standing on one side. Using a serrated knife, cut a square out of the center of the loaf, do not cut all the way through, leaving 1 ½-centimeter borders around all four sides and 5-centimeters of bread at the base of the loaf.
2. **Cut** the removed bread squares into bite sized pieces.
3. **Mix** the butter, sugar, and salt together in a small bowl.
4. **Brush** the entire loaf of bread, inside and out, with the butter mixture.
5. **Toss** the bite sized bread pieces into the remaining butter mixture.
6. **Remove** the crisper plate from the Cosori Smart Air Fryer.
7. **Select** the Preheat function, adjust temperature to 175 C and press Start/Pause.
8. **Place** the bread into the air fryer off to the side, then place the bite size bread pieces into the preheated air fryer basket. Arrange the bread pieces and ½ loaf so they fit.
9. **Set** temperature to 175C and time to 6 minutes, press Shake, and then press Start/Pause.
10. **Remove** the bread from the air fryer carefully.
11. **Assemble** the brick toast by mixing the strawberries and toasted bread pieces together, then fill the cavity with the bread-fruit mixture. Drizzle condensed milk on top of the mixture, top with 2 scoops of ice cream, and garnish with the assorted cut fruits, cookies, or biscuits if desired. Finally, drizzle some more condensed milk over the top of everything and some honey if desired.



Souffle Castella Cake

YIELDS 1 LOAF CAKE

PREP TIME: 25 minutes

COOK TIME: 45 minutes

½ cup whole milk
 ½ cup unsalted butter
 ½ cup all-purpose flour
 4 egg yolks
 ½ teaspoon vanilla extract
 4 egg whites
 1/3 cup White sugar
 ½ teaspoon cream of tartar
 1 cup hot water

ITEMS NEEDED

1, 17.5-centimeter x 10-centimeter loaf pan
 Parchment paper
 Small sauce pan
 Stand mixer or hand mixer

- Line** both loaf pans with parchment paper; use a larger sheet of parchment so you can line both the tops and sides of the pan. Crease the edges to help stabilize the sides and to keep the bottom flat.
- Melt** the milk and butter in a small saucepan over medium heat until the butter has melted, and the milk is warmed.
- Sift** the flour into a large bowl and add in the milk and butter mixture, whisk together until just combined.
- Add** the egg yolks into a separate medium bowl and whisk until smooth, then whisk the egg yolks into the flour mixture until smooth.
- Place** the egg whites into a stand mixer bowl and whisk the eggs until they begin to foam, then add in the sugar and cream of tartar. Increase the speed to high and beat until soft peaks.
- Fold** 1/3 of the meringue into the egg yolk batter, then add this mixture to the remaining meringue and gently whisk until everything is just combined.
- Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer.
- Select** Preheat, adjust temperature to 150 C and press Start/Pause.
- Add** 1 cup of hot water directly into the preheated air fryer basket.
- Transfer** the batter to the lined loaf pans and place them directly onto the crisper plate.
- Set** temperature to 150 C and time to 45 minutes, then press Start/Pause.
- Remove** the loaf pan when done and allow the cake to cool for 10 minutes before unmolding and slicing.
- Serve** warm and enjoy immediately!



Pet



Puppy Love Fresh Breath Treats

YIELDS 30 PIECES

PREP TIME: 20 minutes

COOK TIME: 9 minutes

560 grams cassava flour, plus more for dusting

6 grams activated charcoal, (approximately 12 to 15 capsules, cut open)

240 millilitres water

15 grams fresh mint leaves, packed

30 grams fresh parsley, packed

60 millilitres coconut oil, melted

1 large egg

5 millilitres liquid chlorophyll

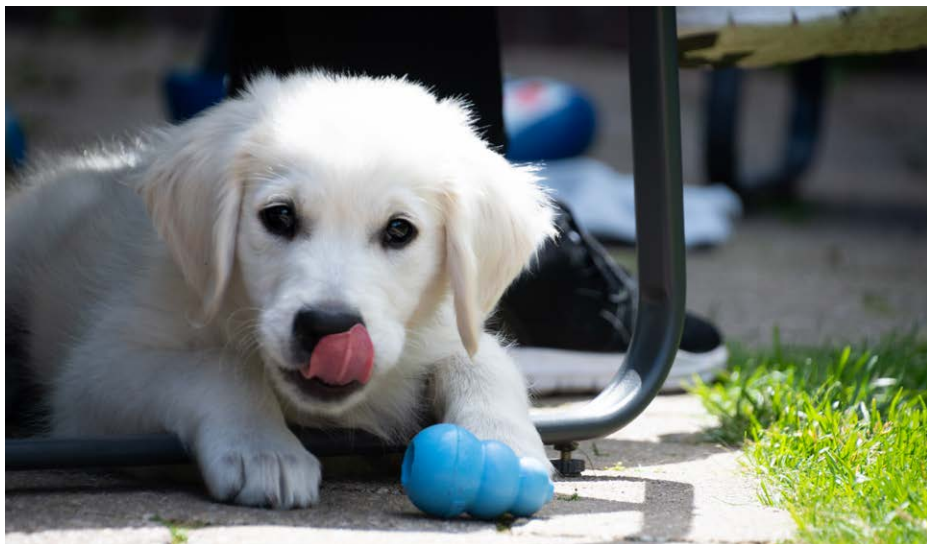
ITEMS NEEDED

Food processor fitted with the blade attachment

Rolling pin

Small bone-shaped cookie cutter

1. **Whisk** the cassava flour and activated charcoal together in a medium bowl. Set aside.
2. **Place** the water, mint, parsley, coconut oil, egg, and liquid chlorophyll into the bowl of a food processor fitted with the blade attachment.
3. **Blend** until smooth, then add in the cassava flour and charcoal and pulse to combine.
4. **Dust** a clean surface with a fine layer of cassava flour and turn the dough out onto it.
5. **Sprinkle** the top of the dough with a bit of cassava flour, then roll out to 12-centimetre thickness with a rolling pin.
6. **Cut** the dough using a bone-shaped cookie cutter. You will need to bring the dough back together into a ball and roll it back out several times to get as many treats as possible from the dough.
7. **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
8. **Select** the Preheat function, adjust temperature to 165°C, then press Start/Pause.
9. **Place** a single layer of the treats onto the preheated crisper plate.
10. **Set** temperature to 165°C and time to 9 minutes, then press Start/Pause.
11. **Remove** the treats when done and allow to cool completely before serving to your pet.
12. **Repeat** the baking process with the remaining treats.
13. **Store** the treats in a sealed container for up to 10 days, or freeze for up to 3 months.



Bone Appetit! Beef & Kale Dog Toy Stuffing

YIELDS 8 SERVINGS

PREP TIME: 10 minutes

COOK TIME: 10 minutes

450 grams lean beef mince
 100 grams kale leaves, torn
 185 grams quinoa, cooked
 30 millilitres coconut oil, melted
 2 hard-boiled eggs, peeled

ITEMS NEEDED

Food processor fitted with the blade attachment

Fillable dog toy

1. **Remove** the crisper plate from the Cosori Smart Air Fryer basket.
2. **Select** the Preheat function, then press Start/Pause.
3. **Place** the beef mince directly into the preheated basket and carefully spread it into an even layer.
4. **Set** temperature to 210°C and time to 10 minutes, press Shake, then press Start/Pause.
5. **Stir** the beef and break it apart with a spoon halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
6. **Remove** the beef when done and place it into the bowl of a food processor fitted with the blade attachment. Discard any excess fat.
7. **Add** the kale, quinoa, coconut oil, and eggs to the food processor and pulse until finely chopped, about 7 or 8 times.
8. **Let** the mixture cool completely before filling the dog toy and serving to your pet.
9. **Store** remaining filling in a sealed container for 5 days, or freeze for up to 3 months.



Throw Me a Bone! Carob-Dipped Dog Treats

YIELDS 30 PIECES

PREP TIME: 30 minutes

COOK TIME: 9 minutes

80 grams natural creamy peanut butter
 3 large eggs
 30 millilitres coconut oil, melted
 170 grams coconut flour, plus more for dusting
 135 grams oat flour
 45 grams dried cranberries
 3 grams bicarbonate of soda
 100 grams carob chips
 Beef liver sprinkles, as needed (optional)

ITEMS NEEDED

Rolling pin
 Small bone-shaped cookie cutter

1. **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
2. **Select** the Preheat function, adjust temperature to 155°C, then press Start/Pause.
3. **Whisk** the peanut butter, eggs, and coconut oil together in a medium bowl until smooth.
4. **Stir** the coconut flour, oat flour, cranberries, and bicarbonate of soda into the peanut butter mixture until a firm, smooth dough forms.
5. **Dust** a clean surface with a fine layer of coconut flour and turn the dough out onto it.
6. **Sprinkle** the top of the dough with a bit of coconut flour, then roll the dough out to ½-inch thickness with a rolling pin.
7. **Cut** the dough several times using the cookie cutter. Bring the dough back together into a ball and roll it back out repeatedly to make as many treats as possible from the dough (approximately 30 treats).
8. **Place** a single layer of the treats onto the preheated crisper plate.
9. **Set** temperature to 165°C and time to 9 minutes, then press Start/Pause.
10. **Remove** the treats when done and allow to cool completely.
11. **Repeat** the baking process with the remaining treats.
12. **Place** the carob chips in a microwave-safe bowl and microwave for 30 seconds, then stir. Repeat as needed until the carob has melted completely.
13. **Dip** one end of each treat into the melted carob, then place onto a wire rack or plate and top with the beef liver sprinkles.
14. **Leave** to set, then serve to your pet.
15. **Store** the treats in a sealed container for up to 10 days, or freeze for up to 3 months.



Good Boy! Salmon Puff Training Treats

YIELDS 48 PIECES

PREP TIME: 35 minutes

COOK TIME: 15 minutes

1 tin pink salmon (105 grams)

1 large egg

50 grams garnet sweet potato, finely grated, for color

35 grams cassava flour

1 teaspoon baking powder

ITEMS NEEDED

Food processor fitted with the blade attachment

Greaseproof baking paper, cut to fit the air fryer basket

Piping bag with a large star tip

1. **Place** all the ingredients into the bowl of a food processor fitted with the blade attachment. Blend until the mixture is smooth and fluffy, and no lumps remain.
2. **Transfer** the salmon mixture into a large piping bag fitted with a #4B or similar large star tip. Chill in the refrigerator for 30 minutes.
3. **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
4. **Select** the Preheat function, adjust temperature to 130°C, then press Start/Pause.
5. **Pipe** 12 pound-coin-sized swirls onto a piece of greaseproof baking paper cut to fit the air fryer basket.
6. **Place** the salmon puffs onto the preheated crisper plate.
7. **Set** temperature to 130°C and time to 15 minutes, then press Start/Pause.
8. **Remove** the salmon puffs when done and allow to cool completely before serving to your pet.
9. **Repeat** the baking process with the remaining salmon puffs.
10. **Store** the puffs in a sealed container in the refrigerator for 7 days, or freeze for up to 3 months.



Im-paws-ibly Good Mini Blueberry Muffins

YIELDS 12 PIECES

PREP TIME: 5 minutes

COOK TIME: 10 minutes

60 grams oat flour

45 grams rolled oats

4 grams baking powder

1 banana

60 grams unsweetened applesauce

30 millilitres coconut oil, melted

65 grams frozen blueberries

ITEMS NEEDED

12 mini cupcake molds

1. **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
2. **Select** the Preheat function, adjust temperature to 165°C, then press Start/Pause.
3. **Place** the oat flour, rolled oats, and baking powder in a medium bowl and stir together.
4. **Place** the banana, applesauce, and coconut oil in a second medium bowl and mash together with a fork, then stir with the fork until light and fluffy.
5. **Add** the dry ingredients to the bowl with the banana mixture and stir together with a spoon until a batter forms, then fold in the blueberries until evenly distributed.
6. **Fill** the cupcake molds $\frac{3}{4}$ full with cupcake batter.
7. **Place** the muffins onto the preheated crisper plate.
8. **Set** temperature to 165°C and time to 10 minutes, then press Start/Pause.
9. **Remove** the blueberry muffins when done and allow to cool completely before serving to your pet.
10. **Store** the muffins in a sealed container for up to 6 days, or freeze for up to 3 months.



Old Dog, New Trick: Easy-Chew Steak & Brown Rice Dog Food YIELDS 8 SERVINGS

PREP TIME: 15 minutes

COOK TIME: 10 minutes

450 grams lean steak, cut into
6-millimetre cubes
15 millilitres coconut oil, melted
480 millilitres beef bone broth
3 grams (per 4½-kilogram dog)
brewer's yeast
100 grams cauliflower rice
125 grams green beans, finely
chopped
130 grams sweet potato, grated
1 carrot, grated
200 grams brown rice, cooked
2 hard-boiled eggs, chopped

1. **Remove** the crisper plate from the Cosori Smart Air Fryer.
2. **Select** the Preheat function, adjust temperature to 205°C, then press Start/Pause.
3. **Place** the steak pieces and coconut oil into the preheated basket.
4. **Set** temperature to 205°C and time to 10 minutes, press Shake, then press Start/Pause.
5. **Add** the beef bone broth, brewer's yeast, cauliflower rice, green beans, sweet potato, and carrot halfway through cooking and stir to combine. The Shake Reminder will let you know when.
6. **Remove** the meat and vegetable mixture and transfer to a large bowl when done, then stir in the rice and eggs.
7. **Let** the food cool before dividing into servings and feeding to your pet.
8. **Store** the food in resealable plastic bags in the refrigerator for up to 4 days or in the freezer for up to 3 weeks. Check with your veterinarian beforehand to determine your dog's nutritional needs and serving size.



Pup-kin & Apple Nibbles

YIELDS 100 PIECES

PREP TIME: 10 minutes

COOK TIME: 8 minutes

170 grams plain pumpkin purée

1 red apple, peeled and grated

80 grams natural creamy peanut butter

2 large eggs

405 grams whole wheat flour

3 grams bicarbonate of soda

Coconut flour, as needed, for dusting

ITEMS NEEDED

Stand mixer fitted with the paddle attachment

Rubber spatula

Rolling pin

1. **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
2. **Select** the Preheat function, adjust temperature to 165°C, then press Start/Pause.
3. **Place** the pumpkin purée, apple, and peanut butter into the bowl of a stand mixer fitted with the paddle attachment and beat on medium speed until very smooth.
4. **Add** the eggs into the bowl of the stand mixer one at a time, scraping down the sides of the bowl with a rubber spatula between each addition.
5. **Add** the whole wheat flour and bicarbonate of soda into the bowl of the stand mixer and beat on medium-low speed until combined and a firm dough forms.
6. **Dust** a clean surface with a fine layer of coconut flour and turn the dough out onto it.
7. **Sprinkle** the top of the dough with a bit of coconut flour, then roll the dough out to 12-centimetre thickness with a rolling pin.
8. **Cut** the dough into 12-centimetre cubes using a sharp knife. You will need to bring the dough back together into a ball and roll it back out several times to get as many cubes as possible from the dough.
9. **Place** a single layer of the cubes onto the preheated crisper plate.
10. **Set** temperature to 165°C and time to 8 minutes, then press Start/Pause.
11. **Remove** the nibbles when done and allow to cool completely before serving to your pet.
12. **Repeat** the baking process with the remaining cubes.
13. **Store** the treats in a sealed container for up to 10 days or freeze for up to 3 months. Check with your veterinarian beforehand to determine your dog's nutritional needs and serving size.



You Lucky Dog! Canine Carrot Cake

YIELDS 60 PIECES

PREP TIME: 10 minutes

COOK TIME: 38 minutes

2 slices bacon

360 grams creamy peanut butter,
divided

230 grams low-fat yoghurt, divided

45 grams unsweetened apple sauce

60 millilitres coconut oil, melted,
plus more for oiling

1 large egg

270 grams whole wheat flour, plus
more as needed for dusting

10 grams baking powder

90 grams carrots, grated

ITEMS NEEDED

1 round cake pan (15-centimetre
diameter)

Stand mixer fitted with whisk
attachment or hand mixer

1. **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket, then place the bacon onto the crisper plate.
2. **Select** the Bacon function, then press Start/Pause.
3. **Remove** the bacon when done and place onto paper towels to cool, then chop into small pieces and set aside.
4. **Rinse** out the air fryer basket.
5. **Select** the Preheat function, adjust temperature to 170°C, then press Start/Pause.
6. **Combine** 240 grams of peanut butter, 45 grams of yoghurt, the apple sauce, coconut oil, and egg in a bowl and whisk until smooth.
7. **Whisk** the flour and baking powder together in a separate bowl, then stir into the peanut butter mixture until smooth.
8. **Fold** the chopped bacon and carrots into the batter.
9. **Rub** the inside of a 15-centimetre cake pan with coconut oil.
10. **Spread** the cake batter evenly into the prepared pan.
11. **Place** the cake pan onto the preheated crisper plate.
12. **Set** temperature to 170°C and time to 30 minutes, then press Start/Pause.
13. **Whisk** the remaining peanut butter and yoghurt together in a separate bowl and set aside until it is time to ice the cake.
14. **Remove** the cake when done.
15. **Cool** the cake completely before removing from the pan, decorating with the "icing", and slicing and serving to your pet. Check with your veterinarian beforehand to determine your dog's nutritional needs and serving size.



Grrr-ain-Free Peanut Butter & Banana Dog Treats

YIELDS 60 PIECES

PREP TIME: 10 minutes

COOK TIME: 7 minutes

1 banana

3 large eggs

125 grams natural creamy peanut butter

60 millilitres coconut oil, melted

170 grams coconut flour, plus more as needed, for dusting

2 grams baking powder

ITEMS NEEDED

Rolling pin

Small cookie cutter

1. **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
2. **Select** the Preheat function, adjust temperature to 165°C, then press Start/Pause.
3. **Place** the banana into a medium bowl and mash until very smooth with a fork.
4. **Add** the eggs, peanut butter, and coconut oil and whisk until smooth, then stir in the coconut flour and baking powder until a firm dough forms.
5. **Dust** a clean surface with a fine layer of coconut flour and place the dough onto it. Sprinkle the top of the dough with a bit of flour, then roll the dough out to 6-millimetre thickness with a rolling pin.
6. **Cut** out the treats using a small cookie cutter in the shape of your choice. You will need to bring the dough back together into a ball and roll it back out several times to get as many treats as possible from the dough.
7. **Place** a single layer of treats onto the preheated crisper plate.
8. **Set** temperature to 165°C and time to 7 minutes, then press Start/Pause.
9. **Remove** the treats when done and allow to cool completely before serving to your pet.
10. **Store** the treats in a sealed container for up to 6 days, or freeze for up to 3 months.



Howlin' Good Sweet Potato Fries for Dogs

YIELD 1 SERVING

PREP TIME: 10 minutes
COOK TIME: 11 minutes

8 millilitres coconut oil
 1 medium sweet potato, peeled and cut into 6-millimetre x 6-millimetre x 5-centimetre pieces
 30 grams organic pet-safe plain beef or turkey jerky, crumbled, for topping

1. **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
2. **Select** the Preheat function, then press Start/Pause.
3. **Melt** the coconut oil in the microwave, then place into a large bowl.
4. **Toss** the cut sweet potatoes with the coconut oil until evenly coated.
5. **Place** the sweet potatoes onto the preheated crisper plate.
6. **Select** the Fries function, adjust time to 11 minutes, then press Start/Pause.
7. **Shake** the sweet potato fries halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
8. **Remove** the sweet potato fries when done and let cool, then sprinkle with the chopped jerky pieces and serve to your pet.



Chicken à la Bark Bites

YIELDS 6 SERVINGS

PREP TIME: 10 minutes

COOK TIME: 15 minutes

225 grams chicken mince

1 gram dried oregano

1 gram basil, finely chopped

3 grams salt

½ red apple, sliced into 6-millimetre-thick slices

6 strips turkey bacon, cut in half

1. **Combine** all the ingredients except for the apple slices and turkey bacon in a medium bowl, then set aside.
2. **Lay** out the turkey bacon strips flat, then place one slice of red apple at the end of one strip.
3. **Place** 7 grams of chicken mixture on top of the apple slice.
4. **Wrap** the apple and chicken by rolling up the bacon strip.
5. **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer.
6. **Select** the Preheat function, adjust temperature to 170°C, then press Start/Pause.
7. **Place** 18 meatballs, seam side down, onto the preheated crisper plate in a single layer. This recipe will be completed in 2 batches.
8. **Set** temperature to 170°C and time to 15 minutes, then press Start/Pause.
9. **Remove** the meatballs when done.
10. **Repeat** the cooking process with the remaining meatballs.
11. **Let** the food cool before feeding to your pet and storing.
12. **Store** the chicken à la bark bites in a freezer-safe resealable plastic bag in the refrigerator for up to 7 days or in the freezer for up to 3 weeks. Check with your veterinarian to determine your dog's nutritional needs and serving size.



Doggone Good Breakfast Cups

YIELDS 7 EGG CUPS

PREP TIME: 5 minutes

COOK TIME: 10 minutes

4 eggs

4 strips of turkey bacon, finely chopped

Oil spray

ITEMS NEEDED

Cosori egg cup mold accessory

1. **Whisk** the eggs and turkey bacon together in a large bowl. Transfer to a cup or bowl with a spout for easy pouring.
2. **Spray** the egg cup mold accessory with oil spray.
3. **Pour** the egg mixture about $\frac{3}{4}$ of the way into the mold, or use a spoon to spoon in the egg mixture if you do not have a cup or bowl with a spout.
4. **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
5. **Select** the Preheat function, adjust temperature to 160°C, then press Start/Pause.
6. **Place** the egg cup mold onto the preheated crisper plate.
7. **Set** temperature to 160°C and time to 10 minutes, then press Start/Pause.
8. **Remove** the egg mold carefully when done and allow the egg cups to cool completely before serving to your pet.
9. **Store** the egg cups in the fridge in an airtight container for up to 7 days, or in the freezer for up to 3 weeks. Check with your veterinarian to determine your dog's nutritional needs and serving size.



Fetchin' Meatballs

YIELDS 6 SERVINGS

PREP TIME: 10 minutes

COOK TIME: 15 minutes

450 grams chicken mince
 170 grams bell pepper, cut into
 3-millimetre cubes
 1 egg
 7 grams salt
 4 grams parsley, chopped
 1 gram dried oregano
 1 gram dried thyme
 45 grams panko breadcrumbs

1. **Combine** all the ingredients in a medium bowl, then set aside.
2. **Form** the chicken mixture into 36 (30-gram) meatballs.
3. **Remove** the crisper plate from the Cosori Smart Air Fryer basket.
4. **Select** the Preheat function, adjust temperature to 190°C, then press Start/Pause.
5. **Place** 18 meatballs directly into the preheated basket in a single layer.
6. **Set** temperature to 190°C and time to 15 minutes, press Shake, then press Start/Pause.
7. **Shake** the meatballs halfway through cooking. The Shake Reminder will let you know when.
8. **Remove** the meatballs when done.
9. **Repeat** the cooking process with the remaining meatballs.
10. **Let** the meatballs cool before serving to your pet and storing.
11. **Store** the meatballs in a freezer-safe resealable plastic bag in the refrigerator for up to 7 days, or in the freezer for up to 3 weeks. Check with your veterinarian to determine your dog's nutritional needs and serving size.



Tempawa Shrimp

YIELDS 10 SERVINGS (20 PIECES OF SHRIMP)

PREP TIME: 10 minutes

COOK TIME: 7 minutes

450 grams jumbo shrimp, peeled and deveined

6 grams salt

60 grams potato flour

Oil spray

ITEMS NEEDED

10 skewers (16 centimetres in length)

1. **Dry** the shrimp gently with paper towels and season lightly with salt.
2. **Coat** the shrimp lightly with potato flour and tap off the excess.
3. **Skewer** 2 shrimps, lengthwise so the shrimps are long and flat, onto 10 skewers.
4. **Spray** the shrimp on both sides with oil spray.
5. **Remove** the crisper plate from the Cosori Smart Air Fryer basket.
6. **Select** the Preheat function, adjust temperature to 205°C, then press Start/Pause.
7. **Place** 5 skewers directly into the preheated basket.
8. **Set** temperature to 205°C and time to 7 minutes, then press Start/Pause.
9. **Remove** the skewers when done and allow to cool completely before removing the shrimp from the skewers. Repeat the cooking process with the remaining skewers.
10. **Serve** your pup 2 tempawa shrimps for a tasty treat.
11. **Store** the tempawa shrimp in a resealable plastic bag in the refrigerator for up to 5 days, or in the freezer in freezer-safe resealable plastic bags for up to 3 weeks.



Turkey Corn Kennel Hash

YIELDS 6 SERVINGS

PREP TIME: 10 minutes

COOK TIME: 18 minutes

180 grams potatoes, peeled and cut into 3-millimetre cubes

180 grams carrots, peeled and cut into 3-millimetre cubes

120 grams frozen corn kernels

120 grams frozen green peas

6 grams salt, divided

10 millilitres extra virgin olive oil, divided

450 grams turkey mince

1 gram dried oregano

1. **Combine** all the vegetables, 3 grams of salt, and 5 millilitres of extra virgin olive oil together in a medium bowl, then set aside.
2. **Season** the turkey mince with the remaining salt and extra virgin olive oil and the dried oregano in a separate medium bowl.
3. **Remove** the crisper plate from the Cosori Smart Air Fryer.
4. **Select** the Preheat function, adjust temperature to 190°C, then press Start/Pause.
5. **Place** the seasoned turkey directly into the preheated basket.
6. **Set** temperature to 190°C and time to 18 minutes, press Shake, then press Start/Pause.
7. **Stir** halfway through cooking and add in the vegetable mixture. The Shake Reminder will let you know when.
8. **Remove** the hash when done and allow to cool completely before dividing into 6 separate portions, about 120 grams of hash each.
9. **Let** the hash cool before feeding to your pet.
10. **Store** the turkey corn kennel hash in resealable plastic bags in the refrigerator for up to 5 days or in the freezer for up to 3 weeks. Check with your veterinarian to determine your dog's nutritional needs and serving size.



Pupperoni Beagle Bites

YIELDS 6 SERVINGS

PREP TIME: 15 minutes

COOK TIME: 6 minutes

TOMATO PURÉE

720 millilitres water

2 Roma tomatoes

BEAGLE BITES

3 mini plain whole wheat bagel thins

60 millilitres plain unsalted
homemade tomato purée

½ green pepper, sliced into
6-millimetre strips

6 slices uncured turkey pepperoni,
quartered

1 gram fresh basil, finely chopped

ITEMS NEEDED

Blender or food processor

1. **Bring** 270 millilitres of water to a boil in a small pot.
2. **Cut** small X's into the ends of each tomato, then place them into the boiling water for one minute.
3. **Remove** the tomatoes from the boiling water and immediately submerge into an ice bath for 5 minutes.
4. **Peel** the tomato skins, then slice the tomatoes in half, remove the seeds, and place into a small bowl. Discard the skins and seeds.
5. **Pulse** the cooked tomatoes in a blender or food processor and blend until smooth. Transfer the tomato sauce to a small bowl and set aside.
6. **Slice** the bagel thins in half, then top each slice with 23 millilitres of tomato purée, some pepper strips, and some turkey pepperoni.
7. **Remove** the crisper plate from the Cosori Smart Air Fryer.
8. **Select** the Preheat function, adjust temperature to 205°C, then press Start/Pause.
9. **Place** 3 beagle bites directly into the preheated basket. This recipe will be completed in 2 batches.
10. **Set** temperature to 205°C and time to 6 minutes, then press Start/Pause.
11. **Remove** the beagle bites when done and allow to cool completely before feeding to your pet.
12. **Repeat** the cooking process with the remaining beagle bites.
13. **Store** the Pupperoni Beagle Bites in an airtight container for up to 5 days or in the freezer for up to 2 weeks. Check with your veterinarian to determine your dog's nutritional needs and serving size.



You Butternut Squash These Treats

YIELDS 70 COOKIES

PREP TIME: 15 minutes

COOK TIME: 8 minutes

180 grams plain butternut squash purée

2 eggs

30 grams plain peanut butter

340 grams oat flour, divided

ITEMS NEEDED

5-centimetre bone-shaped or other cookie cutter

1. **Combine** all the ingredients except for 70 grams of oat flour in a large bowl. Once the dough turns shaggy, begin to knead the dough until all the ingredients are incorporated.
2. **Turn** out the dough onto a large cutting board or clean, flat surface. Dust the surface with the remaining oat flour and roll out the dough to 8-millimetre thickness.
3. **Cut** out the cookies using a 5-centimetre bone-shaped cookie cutter or 5-centimetre cookie cutter of choice.
4. **Remove** the crisper plate from the Cosori Smart Air Fryer.
5. **Select** the Preheat function, adjust temperature to 175°C, then press Start/Pause.
6. **Place** 10 cookies directly into the preheated basket in a single layer. This recipe will be completed in 7 batches.
7. **Set** temperature to 175°C and time to 8 minutes, then press Start/Pause.
8. **Remove** the cookies when done and allow to cool completely before feeding to your pet.
9. **Repeat** the baking process with the remaining dough.
10. **Store** the cookies in an airtight container for up to 2 weeks or in the freezer for up to 3 months.



Mini Paw-tato Prints

YIELDS 36 COOKIES

PREP TIME: 15 minutes

COOK TIME: 8 minutes

PAW-TATO PRINT FILLING

180 grams plain sweet potato purée

15 millilitres honey

COOKIE BASE

2 large eggs

30 grams peanut butter

30 grams plain sweet potato purée

180 grams oat flour, plus more for dusting

2 grams salt

ITEMS NEEDED

Small piping bag

Rubber spatula

Rolling pin

5-centimetre circular cookie cutter

- Combine** the sweet potato purée and honey together in a small bowl to create the filling, then transfer into a small piping bag and set aside.
- Whisk** the eggs, peanut butter, and sweet potato purée together in a large bowl until smooth.
- Add** the oat flour and salt and mix with a rubber spatula until the dough comes together.
- Knead** the dough with your hands until the dough fully forms and no longer sticks to your hand, about 5 minutes.
- Turn** out the dough onto a large cutting board or a clean, flat surface. Dust the surface with oat flour and roll out the dough to 3-millimetre thickness.
- Cut** out the cookies using a 5-centimetre circular cookie cutter. Reroll the dough to continue cutting out cookies.
- Pipe** out a dog paw design onto the center of the cookies. Make the base of the dog paw closer to the bottom of the circle, and then create 3 dots in an arch over the top for the toes.
- Remove** the crisper plate from the Cosori Smart Air Fryer basket.
- Select** the Preheat function, adjust temperature to 175°C, then press Start/Pause.
- Place** 9 cookies directly into the preheated basket in a single layer. This recipe will be completed in 4 batches.
- Set** temperature to 175°C and time to 8 minutes, then press Start/Pause.
- Remove** the cookies when done and allow to cool completely before feeding to your pet.
- Repeat** the baking process with the remaining dough.
- Store** the cookies in an airtight container, separating each layer with greaseproof baking paper, for up to 2 weeks or in freezer-safe resealable plastic bags for up to 3 months.



Courgette & Apple Pupcakes

YIELDS 14 PUPCAKES

PREP TIME: 10 minutes
COOK TIME: 15 minutes

COOKIE BASE

2 eggs
 45 grams plain butternut squash purée
 375 grams courgette, grated
 ½ red apple, grated
 135 grams whole wheat flour
 2 grams baking powder

ITEMS NEEDED

14 cupcake cups (60 grams each)

1. **Whisk** the eggs and the butternut squash purée together in a large bowl.
2. **Add** the courgette, apple, whole wheat flour, and baking powder. Mix until well combined.
3. **Fill** the cupcake cups $\frac{3}{4}$ full.
4. **Remove** the crisper plate from the Cosori Smart Air Fryer basket.
5. **Select** the Preheat function, adjust temperature to 175°C, then press Start/Pause.
6. **Place** all 14 pupcakes directly into the preheated basket.
7. **Set** temperature to 175°C and time to 15 minutes, then press Start/Pause.
8. **Remove** the pupcakes when done and allow to cool completely before feeding to your pet.
9. **Store** the courgette pupcakes in an airtight container for up to 7 days or in the freezer for up to 2 months.



Waggin' Melon Tails

YIELDS 8 SKEWERS

PREP TIME: 10 minutes

COOK TIME: 15 minutes

150 grams watermelon, cut into

24-millimetre cubes

180 grams honeydew melon, cut into

24-millimetre cubes

160 grams cantaloupe, cut into

24-millimetre cubes

4 grams mint, finely chopped

2 grams basil, finely chopped

8 grams salt

5 millilitres extra virgin olive oil

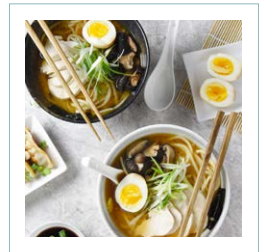
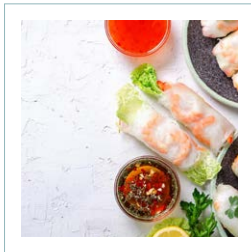
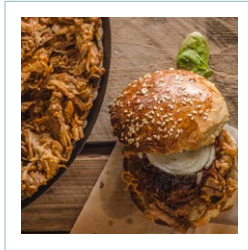
ITEMS NEEDED

8 wooden, bamboo, or metal skewers
(15 centimetres each)

1. **Combine** all the ingredients in a large bowl.
2. **Skewer** the fruit by alternating each type of melon onto the skewers.
3. **Place** the crisper plate into the Cosori Smart Air Fryer basket.
4. **Select** the Preheat function, adjust temperature to 230°C, then press Start/Pause.
5. **Place** 4 skewers onto the preheated crisper plate.
6. **Set** temperature to 230°C and time to 8 minutes, then press Start/Pause.
7. **Remove** the skewers when done and allow to cool completely.
8. **Repeat** the cooking process with the remaining skewers.
9. **Serve** one skewer to your pet or split one with them! These are a great treat for sharing on hot days or if you're looking to introduce more fruit into your pet's diet.
10. **Store** the melon tails in the fridge in an airtight container for up to 7 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 of our COSORI products.



Share Your Recipes With Us!

#COSORIのある食生活

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



@cosoricooksjp

COSORI®

Questions or Concerns?
support.jp@cosori.com

A0-22I29_JP