



RESEPTIT

Coiky + BBQ SIDES +

Designing Good Life

Easy BBQ Sides



Grillattua parsakaalia maapähkinöiden ja chilisalsan kera.....	2
Porkkanatikkuja seesaminsiemellä.....	3
Sipulisalaatti.....	4
Mausteiset ranskalaiset perunat.....	5
Maissia mintun kera.....	6
Grillattua Bataattia ja Fetajuustosalaattia.....	7
Papuranskalaiset.....	8
Pekoniin käärittyä parsaa.....	9
Uniperunat valkosipulivoin kera.....	10
Uusia perunoita ja juureksia.....	11



OHJELMA: Grill

VALMISTELU: 10 min

KYPSENNYSAIKA: 6 min

Grillattua parsakaalia maapähkinöiden ja chilisalsan kera

AINESOSAT

600 g parsakaalia

1-2 rkl oliiviöljyä

Suolaa & mustapippuria

1 punasipuli

2-3 punaista chiliä

2 kevätsipulia

2 rkl oliiviöljyä

20 g suolapähkinöitä

TEE NÄIN

- 1 Leikkaa parsakaali isoiksi nupuiksi pitkittäin. Kääntele ne oliiviöljyssä, suolassa ja mustapippurissa.
- 2 Valitse grilliohjelma ja kypsennä noin 10 minuuttia. Aika voi vaihdella nuppujen koosta riippuen. Parsakaalien tulisi olla rapeita.
- 3 Hienonna punasipuli, chilit ja kevätsipulit ja sekoita ne oliiviöljyn kanssa.
- 4 Asettele parsakaali chilin ja karkeasti hienonnettujen suolapähkinöiden kanssa.

VINKKI Parsakaalin voi korvata kukkakaalilla tai juurisellerillä.



LÄMPÖTILA: 180°C

VALMISTELU: 5 min

KYPSENNYSAIKA: 12 min

Porkkanatikkuja seesamin-siemenillä

AINESOSAT

- 5 isoa porkkanaa
- 2-3 rkl seesaminsiemeniä
- 2 rkl oliiviöljyä
- 1-2 rkl soijakastiketta tai balsamiviinietikkaa

TEE NÄIN

- 1 Leikkaa porkkanat tikuiksi. Pyörittele tikut öljyssä ja laita ne Easy Fry -laitteeseen.
- 2 Anna niiden kypsyä 10 minuuttia 180 asteessa.
- 3 Lisää soijakastike ja seesaminsiemenet ja anna kypsyä vielä 2 minuuttia.



LÄMPÖTILA: 180°C

VALMISTELU: 12 min

KYPSENNYSAIKA: 15 min

Sipulisalaatti

AINESOSAT

6 uutta sipulia
naatteineen
20 helmisipulia
6 kevätsipulia
1 punasipuli
6 tuoretta karhunlaukkaa
10 sitruunamelissan
lehteä
10 sitruunaverbenan
lehteä

SEESAMIKASTIKE:

2 rkl oliiviöljyä
2 rkl seesaminsiemeniä
2 rkl sitruunamehua
Suolaa & pippuria

TEE NÄIN

- 1 Kuori kaikki sipulit ja leikkaa ne samankokoisiksi, karkeiksi paloiksi.
- 2 Sekoita kaikki kastikkeen ainekset yhteen.
- 3 Pyörittele sipulit kastikkeessa ja laita ne Easy Fry -laitteeseen. Kypsennä 15 minuuttia 160 asteessa. Aika voi vaihdella sipulien koon mukaan. Niiden tulee olla pehmeitä.
- 4 Lisää karhunlaukka, sitruunamelissa ja sitruunaverbena juuri ennen tarjoilua.



LÄMPÖTILA: 170°C

VALMISTELU: 8 min

KYPSENNYSAIKA: 35 min

Mausteiset ranskalaiset perunat

AINESOSAT

1,5 kg perunoita
Suolaa
1 tl kuivattuja chili-
hiutaleita
2 tl paprikaa
2 rkl oliiviöljyä

TEE NÄIN

- 1 Kuori perunat ja leikkaa ne tasakokoisiksi tikuiksi (enintään 13 mm paksuiksi).
- 2 Huuhtelee perunat kylmässä vedessä. Käytä puhdasta keittiöpyyhettä niiden kuivaamiseen. On tärkeää, että perunat ovat kuivia, jotta saavutetaan rapea lopputulos.
- 3 Pyörittele perunat öljyssä ja laita ne Easy Fry -laitteeseen. Paista niitä 30 minuuttia 170 asteessa.
- 4 Lisää suola, chilihiutaleet ja paprika ja paista vielä 5 minuuttia tai kunnes ranskalaiset perunat ovat kypsiä..

VINKKI Perunoita voi myös maustaa oreganolla, timjamilla tai rosmariinilla.



LÄMPÖTILA: 170°C

VALMISTELU: 5 min

KYPSENNYSAIKA: 15 min

Maissia mintun kera

AINESOSAT

2 kokonaista
maissintähkää
1 tl öljyä
1 tl suolaa
Muutama tuore
mintunlehti
Volta

TEE NÄIN

- 1 Leikkaa maissintähkät 3 cm viipaleiksi. Pyörittele ne öljyssä ja ripottele suolaa päälle.
- 2 Valmista Easy Fry -laitteessa 15 minuuttia 170 asteessa.
- 3 Koristele mintulla ja voilla.

VINKKI Maistuu hyvältä raastetun parmesanjuuston kanssa.



OHJELMA: Grill

VALMISTELU: 10 min

KYPSENNYSAIKA: 8 min

Grillattua bataattia ja fetajuusto-salaattia

AINESOSAT

800 g bataattia

Suolaa & pippuria

2 rkl oliiviöljyä

1 kurkku

100 g fetajuustoa

2 persikkaa

50 g auringonkukan-siemeniä

2 rkl rypsiöljyä

2 tl kuivattuja chilihiutaleita

TEE NÄIN

- 1 Pese bataatit ja leikkaa ne pitkittäin noin 1 cm paksuiksi viipaleiksi.
- 2 Pyörittele ne oliiviöljyssä ja mausta suolalla ja pippurilla. Kypsennä grillitoiminnolla 8 minuuttia, ja käännä välillä. Tarkista, ovatko ne pehmeitä.
- 3 Kuori kurkku, halkaise se pitkittäin, poista siemenet ja leikkaa 0,5 cm ohuiksi viipaleiksi.
- 4 Mureнна fetajuusto pieniksi paloiksi ja leikkaa persikka ohuiksi lohkoiksi. Sekoita fetajuuston ja kurkun kanssa.
- 5 Paahda auringonkukansiemenet kuivalla pannulla, kunnes ne ovat kullanruskeita. Lisää chilihiutaleet, öljyä ja vähän suolaa.



OHJELMA: Grill

VALMISTELU: 10 min

KYPSENNYSAIKA: 8 min

Sekoita hyvin, ota pois pannulta ja anna jäähtyä.

- 6 Tarjoile grillatut bataatit fetajuustosalaatin kanssa ja ripottele päälle chiliauringonkukansiemeniä.



LÄMPÖTILA: 180°C

VALMISTELU: 5 min

KYPSENNYSAIKA: 30 min

Papuranskalaiset

AINESOSAT

1 kg tuoreita tai sulattettuja vihreitä papuja
2 valkosipulinkynttä
2 rkl oliiviöljyä
Suolaa & pippuria

TEE NÄIN

- 1 Anna papujen kypsyä ensin 10 minuuttia Easy Fry -laitteessa 180 asteessa.
- 2 Lisää sitten suola, pippuri, öljy ja puristettu valkosipuli.
- 3 Kypsennä vielä 20 minuuttia tai kunnes ne ovat kypsiä ja rapeita.

VINKKI Ripotele halutessasi päälle tuoretta raastettua parmesaania ja hieman lisää suolaa juuri ennen tarjoilua.



LÄMPÖTILA: 180°C

VALMISTELU: 5 min

KYPSENNYSAIKA: 15 min

Pekoniin käärittyä parsaa

AINESOSAT

- 1 nippu vihreää parsaa
- 5 viipaletta pekonia

TEE NÄIN

- 1 Huuhtele parsat ja katkaise kova pää pois. Jaa ne 5 nippuun.
- 2 Kääri pekoniviipale jokaisen nipun ympärille.
- 3 Laita parsat airfryeriin ja kypsennä 10-15 minuuttia 180 asteessa.



LÄMPÖTILA: 180°C

VALMISTELU: 5 min

KYPSENNYSAIKA: 60 min

Uuniperunat valkosipulivoin kera

AINESOSAT

4 uuniperunaa
1 valkosipulinkynttä
100 g volta
Sormisuolaa
Tuoretta persiljaa

TEE NÄIN

- 1 Pese perunat huolellisesti ja leikkaa risti yläosaan. Laita ne Easy Fry -laitteeseen ja aseta lämpötilaksi 180°C.
- 2 Paista perunoita 40-60 minuuttia koosta riippuen. Tarkista kypsyyys.
- 3 Sekoita 100 g temperoituun voihin ripaus sormisuolaa, 1 puristettu valkosipulinkyntsi ja kourallinen hienonnettua persiljaa.
- 4 Rullaa voi pötköksi leivinpaperin sisään ja laita se jääkaappiin 30 minuutiksi ennen tarjoilua.
- 5 Leikkaa voi 4 viipaleeksi ja jaa perunoihin. Ripottele halutessasi hieman lisää persiljaa päälle.



LÄMPÖTILA: 180°C

VALMISTELU: 10 min

KYPSENNYSAIKA: 25 min

Uusia perunoita ja juureksia

AINESOSAT

- 1 kg uusia perunoita
- 4 porkkanaa tai muita juureksia
- 2 isoa sipulia
- Kourallinen tuoreita yrttejä, esim oreganoa
- 2 rkl oliiviöljyä
- ½ sitruunan mehu
- Suolaa & pippuria

TEE NÄIN

- 1 Puhdista perunat niin, että kuori on puhdas. Pyörittele perunat oliiviöljyssä ja laita ne Easy Fry -laitteeseen 180 asteeseen 10 minuutiksi.
- 2 Leikkaa porkkanat ja sipulit suurehkoiksi paloiksi ja lisää ne perunoiden joukkoon. Paista vielä 10 minuuttia.
- 3 Lopuksi lisää yrtit, suola, pippuri ja sitruunamehu. Paista seosta edelleen Easy Fry -laitteessa, kunnes kaikki on kullanruskeaa.

Sassy
BBQ
SIDES