



# Russell Hobbs Rapid AirFryer

## Heißluftfritteuse 9l

### Model 27681-56

Seelachsfilet paniert



<b>Temperatur</b>	180° C	<b>Garzeit</b>	18 min
<b>Menge</b>	250 g Fisch	<b>Öl/Fett</b>	ja
<b>Grillgitter</b>	ja	<b>Wenden</b>	1 x
<b>Vorheizen</b>	ja	<b>Kerntemperatur</b>	63° C

#### TIPP

Seelachsfilets wie Schnitzel panieren.

Die Filets in den Airfryer geben und die Oberseite mit Öl einsprühen. Nach der Hälfte der Garzeit wenden und die andere Hälfte mit Öl einsprühen.