



Russell Hobbs Rapid AirFryer

Heißluftfritteuse 9l

Model 27681-56

Seelachsfilet paniert



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