



Russell Hobbs

A BRITISH ICON SINCE 1952

Satisfry Airfryer Receptenboek





We Get Life.

We beginnen met wat belangrijk is voor jou.

Elk apparaat van Russell Hobbs is er om jou te helpen. Wij laten ons inspireren door de dingen die jij belangrijk vindt. Maaltijden die in een handomdraai klaar zijn, nieuwe recepten om uit te proberen. Wij begrijpen wat belangrijk is, zeker op hectische dagen wanneer alles net even anders loopt dan gepland. Daarom hebben we gerechten bedacht die passen bij een druk leven.

We hopen dat de recepten in de smaak vallen, ze zijn speciaal voor de Russell Hobbs-airfryers ontwikkeld door onze eigen chef-kok.

Waar je ook zin in hebt, je vindt altijd een smakelijk recept in dit boek. Probeer het uit en laat je verrassen!

Inhoud

4 Bijgerechten

- 4 Zoete aardappel frietjes
- 5 Mozzarella sticks
- 5 Frietjes
- 6 Mediterrane groenten
- 7 Gevulde paprika's

8 Voorgerechten

- 8 Aubergine sticks
- 9 Mini pizza's Margherita
- 9 Ham-kaas croissant
- 10 Gevulde champignons

11 Vis

- 11 Mosselen met friet
- 12 Kabeljauw met cherrytomaatjes en groene groenten
- 13 Pittige gegrilde zalm of tofu
- 13 Fish & chips

14 Vlees

- 14 Gebraden kip
- 15 Gepaneerde kip met knoflook
- 16 Kip in karnemelk
- 17 Gegrilde drumsticks
- 17 Runderstoof met aardappelen
- 18 Malse kipstukken met knoflookmayonaise
- 19 Gebraden lamsbout
- 20 Entrecote

21 Vegetarisch

- 21 Curry met kikkererwten en spinazie
- 22 Bonenchili met zure room en avocadopuree
- 22 Gegrilde bloemkoolsteak
- 23 Vegetarisch stoofpotje

24 Nagerechten

- 24 Cheesecake
- 25 Wortelcakejes
- 25 Worteltaart
- 26 Chocolade brownie
- 27 Crème caramel
- 29 Kaneelbroodjes

Bijgerechten



Ingrediënten:

- 500 gram zoete aardappelen – tot friet gesneden
- 2 eetlepels olijfolie
- ¼ theelepel chilivlokken
- Zout naar smaak

Zoete aardappel frietjes

Alle airfryers

Aantal personen: 2-4

Functie: Airfryen

Vorbereidingstijd: 5-10 minuten

Bereidingstijd: 15-20 minuten

Bereidingswijze:

1. Doe de friet in een grote kom. Voeg de olijfolie, chilivlokken en het zout toe, en meng goed.
2. Plaats de friet in het mandje en selecteer de airfry-functie op je Russell Hobbs SatisFry Airfryer.
3. Bak de friet 15-20 minuten, schep af en toe om tot ze lekker krokant zijn.

Ingrediënten:

- 500 gram mozzarella, in gelijkmatige reepjes gesneden
- 2 eetlepels bloem
- 1 theelepel zout
- 2 grote scharreleieren, losgeklopt
- 80 gram panko broodkruim

Voor de bereiding:

- Kookoliespray

Mozzarella sticks

Alle airfryers

Aantal personen: 2-4

Functie: Airfryen

Vorbereidingstijd: 5-10 minuten

Bereidingstijd: 5-8 minuten

Bereidingswijze:

1. Voor het paneren van de mozzarella sticks doe je eerst de bloem (vermengd met het zout), de eieren en het broodkruim in drie aparte diepe borden of schaaltes.
2. Haal elke mozzarella stick eerst door de bloem, daarna door het ei en als laatste door het broodkruim. Let er bij elke stap op dat de mozzarella sticks helemaal bedekt zijn.
3. Spray de mozzarella sticks in met kookolie en selecteer de airfry-functie op je airfryer. Plaats de mozzarella sticks in de binnenpan en bak ze 2-3 minuten. Draai de sticks om en bak ze nog eens 2-3 minuten.
4. Leg de mozzarella sticks op een bord en serveer ze met een lekkere tomatendipsaus.

Ingrediënten:

- 500 gram aardappelen – tot friet gesneden
- 2 eetlepels olijfolie
- Zout naar smaak

Frietjes

Alle airfryers

Aantal personen: 2-4

Functie: Airfryen

Vorbereidingstijd: 5-10 minuten

Bereidingstijd: 15-20 minuten

Bereidingswijze:

1. Doe de friet in een grote kom, voeg de olijfolie en het zout toe, en meng goed.
2. Plaats de friet in het mandje en selecteer de airfry-functie op je Russell Hobbs SatisFry Airfryer.
3. Bak de friet 15-20 minuten, schep af en toe om tot ze goudbruin en krokant zijn.



Ingrediënten:

- 1 courgette
- 1 rode paprika
- 1 gele paprika
- 1 rode ui
- 2 eetlepels olijfolie
- Zout en peper naar smaak

Mediterrane groenten

Alle airfryers

Aantal personen: 2-4

Functie: Airfryen

Vorbereidingstijd: 5-10 minuten

Bereidingstijd: 20 minuten

Bereidingswijze:

1. Snijd eerst de groenten in blokjes van ongeveer 1 cm en doe ze in een grote kom. Voeg de olijfolie, peper en zout toe en meng goed.
2. Doe de groenten in de binnenpan en selecteer de airfry-functie op je Russell Hobbs-airfryer. Laat onder af en toe roeren 15-20 minuten bakken.



Ingrediënten:

Voor de rijstvulling:

- 1 eetlepel plantaardige olie
- 1 ui, gesnipperd
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 rode peper, fijngehakt
- 1 theelepel cajunkruiden
- 1 eetlepel tomatenpuree
- 300 gram rijst, lange korrel
- 800 ml groentebouillon
- Zout en peper naar smaak

Voor de paprika's:

- 4 hele paprika's, rode en gele
- 2 eetlepels olijfolie
- Zout en peper
- 200 gram bol mozzarella, in 4 gelijke plakken gesneden of geraspt
- ¼ - ½ bosje verse platte peterselie, fijngehakt

Gevulde paprika's

SatisFry Air & Grill Multicooker

Aantal personen: 4

Functie: Schroeien & Bakken

Vorbereidingstijd: 10-15 minuten

Bereidingstijd: tot 45 minuten

Bereidingswijze:

1. Selecteer voor de rijstvulling de schroeifunctie op je Russell Hobbs SatisFry Air & Grill Multicooker. Voeg de olie toe en wacht 1 minuut tot de olie heet is. Voeg de ui, knoflook en rode peper toe en laat 4-5 minuten bakken tot ze zacht en goudbruin zijn.
2. Roer de tomatenpuree en cajunkruiden erdoor en laat nog eens 1-2 minuten bakken. Roer de rijst erdoor, giet de bouillon erbij en breng aan de kook. Kook ongeveer 20 minuten totdat de rijst gaar is. Haal alles uit de binnenpan en veeg de pan voorzichtig schoon.
3. Snijd ondertussen de bovenkant van de paprika's en verwijder de zaadjes. Snijd de onderkanten voorzichtig plat zodat de paprika's rechtop blijven staan en de vulling er niet uit valt.
4. Als de rijst gaar is, vul dan alle paprika's met het rijstmengsel. Besprenkel met de olijfolie en breng op smaak met peper en zout.
5. Selecteer de bakfunctie voor de bereiding van de gevulde paprika's en plaats de paprika's in de binnenpan. Bak 8-10 minuten en leg daarna op elke paprika een plak mozzarella (of strooi de geraspte mozzarella over de paprika's). Bak nog eens 3-5 minuten, tot de kaas goudbruin is en de paprika's zacht zijn. Strooi de fijngehakte peterselie erover en serveer.

Voorgerechten



Ingrediënten:

- 1 grote aubergine
- 100 gram panko broodkruim
- 25 gram geraspte Parmezaanse kaas
- ½ theelepel knoflookpoeder
- ½ theelepel gemalen zwarte peper
- 2 eieren
- Olijfolie
- 1 theelepel zout

Aubergine sticks

SatisFry Air & Grill Multicooker

Aantal personen: 4

Functie: Air Fry

Vorbereidingstijd: 20 minuten

Bereidingstijd: 14 minuten

Bereidingswijze:

1. Snijd de aubergine in stukken van ongeveer 8 cm lang en 1 cm dik. Dep ze goed droog met een stuk keukenrol of een theedoek.
2. Meng in een kom de panko, Parmezaanse kaas, knoflook en zwarte peper door elkaar. Klop in een andere kom de eieren en voeg een snufje zout toe.
3. Haal de aubergine sticks eerst door het geklutste ei en daarna door het pankomengsel. Laat ze 5 minuten staan.
4. Open de airfryer en leg de aubergine sticks voorzichtig in het mandje, zodat ze elkaar niet raken. Sprenkel een beetje olijfolie over de sticks. Sluit de deksel en selecteer het airfry-programma. Stel de temperatuur in op 185 graden en de timer op 14 minuten. Draai de sticks halverwege om voor een gelijkmatige bruining en krokant resultaat.
5. Haal de aubergine sticks als ze klaar zijn uit het mandje en serveer ze warm met je favoriete dip.

Tips:

1. Voeg je favoriete kruiden toe voor nog meer smaak!
2. Week de aubergine in water, zout en melk om de bittere smaak te verwijderen

Ingrediënten:

- 12 mini pizzabodems (9 cm in diameter)
- 100 gram tomatensaus
- 200 gram mozzarella
- 18 gegrilde cherrytomaatjes
- Zwarte peper
- Zout
- Basilicumblaadjes

Mini pizza's Margherita

SatisFry Air & Grill Multicooker

Aantal personen: 4

Functie: Airfryen

Vorbereidingstijd: 10 minuten

Bereidingstijd: 7 minuten

Bereidingswijze:

1. Verdeel de tomatensaus over de pizzabodems, tot ongeveer een centimeter van de rand. Beleg met de mozzarella en gegrilde tomaatjes. Breng op smaak met zout en peper.
2. Open de deksel en spray de bodem van de binnenpan in met een beetje olijfolie. Plaats de mini pizza's zo in de pan dat er genoeg ruimte is voor de hete lucht om te circuleren. Je zult ze in meerdere rondes moeten bakken.
3. Selecteer de airfry-functie, stel de temperatuur in op 180 graden en de timer op 7 minuten.
4. Haal ze eruit, strooi er wat verse basilicumblaadjes over en serveer terwijl ze nog warm zijn.

Tips:

1. Je kunt eindeloos variëren met toppings! Beleg de pizza's met jouw persoonlijke favorieten!
2. Kun je geen mini pizzabodems vinden? Koop dan een grote bodem en snijd daar met behulp van een ring of koekjesvorm meerdere mini bodems uit.

Ingrediënten:

- 2 grote croissants
- 2-4 plakken ham
- 2-4 plakken kaas

Ham-kaas croissant

Alle airfryers

Aantal personen: 2

Functie: Airfryen

Vorbereidingstijd: 5 minuten

Bereidingstijd: 3-5 minuten

Bereidingswijze:

1. Snijd eerst de croissants over de lengte doormidden.
2. Beleg de croissants vervolgens met de plakken ham en kaas en leg de helften weer op elkaar.
3. Plaats de croissants in de binnenpan en selecteer de airfry-functie op je Russell Hobbs SatisFry Airfryer. Laat ze 2-4 minuten bakken totdat de kaas is gesmolten. Een overheerlijke start van de dag!



Ingrediënten:

- 8 grote champignons
- 1 ui, gesnipperd
- 1 theelepel geraspte gember
- ½ theelepel kurkuma
- 80 gram gegrilde tomaat
- 100 gram babyspinazie
- 50 gram fetakaas
- Pijnboompitjes
- Olijfolie
- Zout

Gevulde champignons

SatisFry Air & Grill Multicooker

Aantal personen: 4

Functie: Braden & Grillen

Vorbereidingstijd: 20 minuten

Bereidingstijd: 17 minuten

Bereidingswijze:

1. Veeg de champignons goed schoon en verwijder de steeltjes. Zet ze apart.
2. Open de deksel en plaats de grillplaat in de binnenpan. Selecteer de grillfunctie, stel de temperatuur in op 180 graden en de timer op 12 minuten. Wacht tot hij is opgewarmd, open de deksel en plaats de champignons op de grillplaat.
3. Bak de ui in een pan op hoog vuur en voeg de fijngesneden champignonsteeltjes, geraspte gember, kurkuma en gegrilde tomaat toe. Breng op smaak met wat zout.
4. Neem de champignons als ze klaar zijn van de grillplaat en vul ze met het mengsel. Kruimel er tot slot een beetje feta over.
5. Selecteer de grillfunctie, stel de temperatuur in op 200 graden en de timer op 5 minuten. Wacht tot hij is opgewarmd, en plaats de champignons weer op de grillplaat.
6. Doe wat olie in een pan en bak de fijngehakte knoflook samen met de spinazie en pijnboompitjes.
7. Serveer de gevulde champignons op een bedje van spinazie, besprenkeld met een drupje olijfolie.

Tips:

1. Gebruik grote champignons, zodat je ze gemakkelijk kunt vullen.
2. Strooi geen zout over de champignons vóór de bereiding, dit onttrekt vocht aan de champignons.
3. Spoel de champignons niet af, gebruik een speciaal borsteltje of keukenpapier om ze schoon te vegen. Je kunt ze eventueel ook schillen.
4. Je kunt de champignons vullen met elke smaakcombinatie die je lekker vindt!

Vis



Ingrediënten:

- 600 gram mosselen
- 2 aardappelen
- 100 ml water
- Laurierblaadjes
- Olijfolie
- Citroen
- Zout

Mosselen met friet

SatisFry Air & Grill Multicooker

Aantal personen: 4

Functie: Airfryen

Vorbereidingstijd: 20 minuten

Bereidingstijd: 23 minuten

Bereidingswijze:

1. Was de mosselen goed en verwijder eventuele baarden.
2. Open de deksel en doe het water, de laurierblaadjes en de mosselen in de pan. Selecteer de airfry-functie, stel de temperatuur in op 200 graden en de timer op 8 minuten.
3. Haal de mosselen uit de pan als ze klaar zijn. Controleer of de mosselen open staan, dan zijn ze goed. Zet ze apart.
4. Maak de binnenpan schoon en droog.
5. Schil de aardappelen en snijd ze in 1 cm dikke frietjes. Leg de frietjes in een schaal met water en zout om wat zetmeel eruit te krijgen en droog ze goed af.
6. Open de deksel en spray een beetje olie in de binnenpan. Leg de frietjes zo in de pan dat ze gelijkmatig worden gebakken. Selecteer de airfry-functie, stel de temperatuur in op 200 graden en de timer op 15 minuten.
7. Serveer de mosselen besprenkeld met wat citroensap en de frietjes met een snufje zout.

Tips:

1. Kapotte mosselen en mosselen die al open staan voor het koken, haal je eruit en gooi je weg. Ook mosselen die niet open zijn gegaan tijdens het koken, moet je weggooien.
2. In plaats van water kun je ook wijn gebruiken.
3. Breng de mosselen op smaak met je favoriete ingrediënten: groenten, groene kruiden of citroen.



Ingrediënten:

- 2x 150-200 gram kabeljauw
- 1 bakje cherrytomaatjes
- 2 porties broccoli
- 6-8 nieuwe aardappelen, in partjes gesneden
- 5 eetlepels olijfolie
- Zout en peper naar smaak

Kabeljauw met cherrytomaatjes en groene groenten

SatisFry Air & Grill Multicooker

Aantal personen: 2

Functie: Airfryen met grillplaat

Vorbereidingstijd: 5-10 minuten

Bereidingstijd: tot 15 minuten

Bereidingswijze:

1. Gebruik 1 eetlepel van de olijfolie om de kabeljauw in te smeren en breng op smaak met peper en zout. Zet de kabeljauwfilets apart.
2. Druppel 2 eetlepels van de olijfolie over de broccoli en cherrytomaatjes, strooi wat peper en zout over de groenten en zet eveneens apart.
3. Doe de laatste 2 eetlepels olijfolie en wat zout in een kom met de aardappelpartjes en meng door elkaar.
4. Plaats de grillplaat in je SatisFry Air & Grill Multicooker en selecteer de airfry-functie. Leg de aardappelpartjes op de grillplaat en bak gedurende 6 minuten.
5. Leg vervolgens de kabeljauw erbij op de grillplaat en bak nog eens 4 minuten.
6. Leg tot slot de broccoli en cherrytomaatjes erbij en bak nog eens 3-4 minuten.
7. Serveer de kabeljauw, aardappelpartjes en groenten met een beetje basilicumpesto.

Tips:

Serveer met basilicumpesto en aardappelpartjes.

Ingrediënten:

- 2x 200-250 gram zalm of
 - 300 gram tofu, in reepjes
- Voor de marinade:**
- 3 theelepels rode peperpasta
 - 2 teentjes knoflook, fijnggehakt
 - 1 limoen, rasp en sap
 - 1 theelepel gemberpasta
 - 2 eetlepels olijfolie
 - 2 eetlepels sesamololie
 - Zout en peper
- Voor de garnering:**
- 2 porties broccoli
 - 3 eetlepels sesamzaadjes
 - 2 zoete aardappelen, in partjes gesneden
 - 2 eetlepels olijfolie
 - Zout en cayennepeper

Pittige gegrilde zalm of tofu

SatisFry Air & Grill Multicooker

Aantal personen: 2

Functie: Airfryen met grillplaat

Vorbereidingstijd: 10-15 minuten

Bereidingstijd: tot 30 minuten

Bereidingswijze:

1. Begin met de marinade. Doe alle ingrediënten voor de marinade in een kom en meng goed door elkaar.
2. Smeer de helft van de marinade over de zalm of tofu, en laat ten minste 20 minuten intrekken. Zet de andere helft van de marinade apart om te serveren.
3. Meng de broccoli met de sesamololie en sesamzaadjes.
4. Meng in een andere kom de zoete aardappelpartjes met de olijfolie, het zout en de cayennepeper.
5. Plaats de grillplaat in de binnenpan van je SatisFry Air & Grill Multicooker en selecteer de airfry-functie.
6. Als hij is opgewarmd, leg je de zoete aardappelpartjes op de plaat en bak je ze gedurende 8 minuten.
7. Leg vervolgens de zalm of tofu erbij op de grillplaat en bak nog eens 4 minuten.
8. Leg tot slot de broccoli erbij en bak nog eens 4 minuten.
9. Leg op een bord en besprenkel met de rest van de chilimarinate als dressing.

Ingrediënten:

- 2x 140-160 gram witvis
 - 40 gram bloem
 - ½ theelepel zout
 - 1-2 scharreleieren, losgeklopt
 - 50 gram panko broodkruim
 - 4-5 aardappelen, geschild en in dikke frieten gesneden
- Voor de bereiding:**
- 2 eetlepels olie (olijf-, plantaardige of koolzaadolie)
 - Kookoliespray

Fish & Chips

Alle airfryers

Aantal personen: 2

Functie: Airfryen

Vorbereidingstijd: 5-10 minuten

Bereidingstijd: 10-15 minuten

Bereidingswijze:

1. Voor het paneren van de vis doe je eerst de bloem (vermengd met het zout), de geklopte eieren en het broodkruim in drie aparte diepe borden of schaaltes.
2. Haal de vis eerst door de bloem, daarna door het ei en tot slot door het broodkruim. Let er bij elke stap op dat de stukken vis helemaal bedekt zijn. Zet de vis apart.
3. Meng nu de friet met de olie en het zout.
4. Selecteer de airfry-functie op je Russell Hobbs SatisFry Airfryer. Plaats de friet in het mandje en bak gedurende 6-8 minuten. Schep de friet tussendoor af en toe om.
5. Voeg de vis toe en bak nog eens 6-8 minuten tot de vis gaar is.
6. Serveer met doperwtenspuree en een partje citroen.

Tips:

1. Bereid het hele gerecht in één pan met de SatisFry Air & Grill Multicooker.
2. Bereid de vis en frietjes apart met onze SatisFry Air Large (5 liter) / SatisFry Air Small (1,8 liter).

Vlees



Ingrediënten:

- 1 hele kip (1-2 kg)
- 1-2 eetlepels olijfolie
- 1 theelepel gedroogde kruiden

Gebraden kip

*SatisFry Air & Grill Multicooker
OF SatisFry Air Large (5 liter)*

Aantal personen: 2-4

Functie: Braden

Vorbereidingstijd: 5-10 minuten

Bereidingstijd: 40-50 minuten

Bereidingswijze:

1. Sprenkel de olie over de kip en breng op smaak met de kruiden, zout en peper.
2. Leg de kip in je SatisFry Air & Grill Multicooker en selecteer de braadfunctie. Braad gedurende 40-50 minuten tot de kip door en door gaar is.
3. Als je de SatisFry Air Large (5 liter) gebruikt, leg de kip dan eerst met de bolle kant naar beneden en braad 20 minuten. Draai de kip daarna om en braad nog eens 20-30 minuten tot hij helemaal gaar is.
4. Serveer met je favoriete seizoensgroenten en aardappelen. Of probeer eens wat anders en serveer je kip met een pasta aioli!

Tips:

Als kruiden gebruiken we graag tijm, salie, rozemarijn, oregano, knoflook of voor wat meer pit paprika, gerookte paprika of cajunkruiden. Ontdek wat jouw favorieten zijn!

Ingrediënten:

- 2 medium kipfilets
- 3-4 eetlepels olie (olijf-, plantaardige of koolzaadolie)

Voor de paneer:

- 80-100 gram panko broodkruim
- 2 hele eieren
- 50-70 gram bloem, met zout

Voor de knoflookboter:

- 200-250 gram ongezoeten boter op kamertemperatuur
- 3-4 teentjes knoflook, fijngehakt
- ½ bosje platte peterselie, fijngehakt
- Zout en peper

Voor de garnering:

- 4-5 nieuwe aardappelen, in plakjes gesneden
- 2 porties groene groenten - boontjes en broccoli

Gepaneerde kip met knoflook

SatisFry Air & Grill Multicooker

Aantal personen: 2

Functie: Schroeien & Grillen

Vorbereidingstijd: 15-20 minuten

Bereidingstijd: 25 minuten

Bereidingswijze:

1. Meng alle ingrediënten voor de knoflookboter goed door elkaar in een kom.
2. Doe de knoflookboter in een spuitzak en leg apart.
3. Klap de kipfilets open en leg ze plat op de snijplank.
4. Leg een stuk bakpapier over de kipfilets en sla ze voorzichtig plat met een vleeshamer, deegroller of platte pan, tot ze een gelijkmatige dikte hebben en ongeveer rechthoekig van vorm zijn.
5. Breng de kip op smaak met peper en zout, en knip het uiteinde van de spuitzak open. Spuit de knoflookboter ongeveer 1 cm hoog in het midden van de kipfilet, over de lengte. Zorg dat je aan elk uiteinde ten minste 2 cm vrij laat.
6. Vouw de uiteinden naar binnen en rol de zijkanten over de knoflookboter zodat de boter niet uit de kipfilet kan lopen. Zet de kipfilets minimaal 20 minuten in de koelkast.
7. Paneer nu de kipfilets. Doe eerst de bloem met zout, de geklopte eieren en het broodkruim in aparte diepe borden of schaaltes.
8. Haal de kip uit de koelkast. Haal de kipfilets eerst door de bloem, daarna door het ei en als laatste door het broodkruim. Let er bij elke stap op dat de kipfilets helemaal bedekt zijn.
9. Verder met de bereiding. Selecteer eerst de schroeifunctie op je Russell Hobbs SatisFry Air & Grill Multicooker, voeg de olie toe en sluit de deksel. Na 1-2 minuten is de binnenpan heet genoeg om alle kanten van de kipfilets dicht te schroeien. Als de kipfilets gelijkmatig goudbruin zijn, haal je ze uit de pan.
10. Veeg de olie voorzichtig uit de binnenpan en leg de grillplaat erin. Selecteer de grillfunctie en sluit de deksel.
11. Meng nu de aardappelschijfjes met olijfolie en breng op smaak met peper en zout. Doe hetzelfde met je groene groenten, in een aparte kom.
12. Als de grill is opgewarmd, leg je de aardappelschijfjes op de plaat en bak je ze gedurende 6 minuten.
13. Leg vervolgens de kipfilets erbij en bak nog eens 6 minuten.
14. Voeg tot slot de groenten toe en bak nog eens 4 minuten.
15. Leg alles op een bord en eet smakelijk!

Ingrediënten:

· Ong. 700 gram kipstukken met huid en botten – dijën, drumsticks en filet

· 300 gram karnemelk

· Zout en peper

Voor de paneerlaag:

· 100 gram bloem, met 1 theelepel zout

· 50 gram panko broodkruim

· 1½ theelepel zout

· 1 theelepel chilipoeder

Voor de bereiding:

· 2 eetlepels olijfolie

· Kookoliespray

Kip in karnemelk

Alle airfryers

Aantal personen: 2-4

Functie: Airfryen

Vorbereidingstijd: 5-10 minuten

Plus 8 uur (of een nacht) in de koelkast

Bereidingstijd: 15-20 minuten

Bereidingswijze:

1. Doe eerst de kipstukken met de karnemelk en peper en zout in een kom. Dek de kom af met folie en zet de kip minimaal 8 uur in de koelkast. Een nacht in de koelkast is nog beter!!
2. Uit de koelkast is het tijd om de kip te paneren. Doe bloem, panko, zout en chilipoeder samen in een kom en meng.
3. Voeg daarna de kipstukken toe en zorg dat ze helemaal bedekt zijn met een paneerlaagje.
4. Leg de gepaneerde kipstukken op een bord en spray ze helemaal in met bakolie.
5. Selecteer de airfry-functie op je Russell Hobbs SatisFry Airfryer en doe de 2 eetlepels olijfolie in de binnenpan. Wacht 2 minuten tot de olie heet is. Leg vervolgens de kip in de airfryer* en bak 8 minuten. Draai de kipstukken om en bak nog eens 6-10 minuten, of tot de kip helemaal gaar is**.

**Voor de SatisFry Air (1,8 liter) adviseren we 2-3 stukken tegelijk te bereiden. Voor de SatisFry Air Large (5 liter) adviseren we 4-5 stukken tegelijk te bereiden. Als je de SatisFry Air & Grill Multicooker gebruikt, zouden alle stukken er in een keer in moeten passen. De aantallen zijn afhankelijk van de grootte van de stukken kip.

** **Als het vocht helder is, is de kip waarschijnlijk gaar. Prik met een mes of spies in het grootste, dikste deel en kijk of het vocht helder is. Als dat zo is, dan is de kip gaar.

Ingrediënten:

· 10 kipdrumsticks

· 2 eetlepels olijfolie

· ½ theelepel chilivlokken

· 1 citroen, rasp van de schil

· Zout en peper naar smaak

Gegrilde drumsticks

Alle airfryers

Aantal personen: 2-4

Functie: Grillen

Vorbereidingstijd: 5-10 minuten

Bereidingstijd: 15-20 minuten

Bereidingswijze:

1. Doe de drumsticks in een grote kom. Voeg de rest van de ingrediënten toe en meng goed.
2. Tijd voor de bereiding!! Selecteer de grillfunctie op je airfryer.
3. Als hij is opgewarmd, leg je de drumsticks in de airfryer. Bak 8-10 minuten, draai ze om en bak nog eens 8-10 minuten.



Ingrediënten:

· 500 gram kalfsvlees, in blokjes

· 1 ui, gesnipperd

· 1 rijpe rode tomaat, in partjes

· 4 teentjes knoflook

· 1 kaneelstokje

· 1 laurierblaadje

· Zwarte peperkorrels

· Kruidnagels

· 1 klein glas rode wijn

· 2 middelgrote aardappelen

· 25 gram geroosterde amandelen

· Gemalen nootmuskaat

· Olijfolie

· Zout

· Gemalen zwarte peper

· Water

Runderstoof met aardappelen

SatisFry Air & Grill Multicooker

Aantal personen: 4

Functie: Airfryen & Slowcooken

Vorbereidingstijd: 20 minuten

Bereidingstijd: 6 uur en 50 minuten

Bereidingswijze:

1. Open de deksel en spray de bodem van de binnenpan in met olijfolie. Leg het vlees in de pan en selecteer de airfry-functie. Stel de temperatuur in op 230 graden en de timer op 12 minuten.
2. Schep het vlees halverwege om, om het rondom bruin te bakken. Haal het vlees uit de pan, breng op smaak met zout en peper, en zet apart.
3. Spray nog wat olie op de bodem van de pan en voeg de ui, tomaat en knoflook toe. Voeg de knoflooktenen met schil en al toe, licht geplet. Selecteer weer de airfry-functie, stel de temperatuur in op 230 graden en de timer op 8 minuten. Roer halverwege om met een spatel.
4. Open de deksel en voeg het vlees toe, samen met de rode wijn, peperkorrels, kruidnagels naar smaak, het laurierblad en kaneelstokje. Zet onder water, sluit de deksel en selecteer de slowcook-functie. Stel in op een lage temperatuur en laat 4 uur garen.
5. Schil de aardappelen en snijd ze in stukken. Was ze om het zetmeel te verwijderen. Voeg de aardappels toe aan de pan en laat nog eens 2 uur garen op een lage temperatuur.
6. Hak de geroosterde amandelen fijn en meng met de nootmuskaat. Voeg toe aan de stoofpot en laat nog eens 30 minuten garen op dezelfde stand.

Tips:

1. Je kunt de stoofpot ook maken met kalfsbouillon in plaats van water.
2. Als de stoofpot te dun is, kun je hem dikker maken met wat maizena.
3. Voeg een beetje kurkuma of saffraan toe aan de stoofpot voor kleur.
4. Gebruik de warmhoudfunctie om de stoofpot van tevoren te bereiden, zodat hij klaar is als je wilt eten. Het gerecht smaakt beter als het even heeft kunnen rusten.



Ingrediënten:

- 500 gram kipfilet, in gelijke stukken gesneden
- 30 gram bloem
- 1 theelepel zout
- 2 scharreleieren, losgeklopt
- 70 gram panko broodkruim

Voor de knoflookmayonaise:

- 4 eetlepels mayonaise
- 1-2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 10-12 blaadjes platte peterselie, fijngehakt
- ½ citroen, rasp en sap
- Zout en peper naar smaak

Malse kipstukken met knoflookmayonaise

Alle airfryers

Aantal personen: 2

Functie: Airfryen

Vorbereidingstijd: 5-10 minuten

Bereidingstijd: 8-12 minuten

Bereidingswijze:

1. Doe voor de knoflookmayonaise alle ingrediënten in een kom, meng ze goed door elkaar en zet apart.
2. Voor het paneren van de kipstukken doe je eerst de bloem (vermengd met het zout), de eieren en het broodkruim in drie aparte diepe borden of schaalpjes.
3. Haal elk kipstuk eerst door de bloem, daarna door het ei en als laatste door het broodkruim. Let er bij elke stap op dat de kip helemaal bedekt is.
4. Spray de kipstukken in met kookolie en selecteer de airfry-functie op je Russell Hobbs SatisFry Airfryer. Plaats de kipstukken in de binnenpan en bak ze 4-5 minuten. Draai de kip om en bak nog eens 2-3 minuten.
5. Leg de krokante kipstukken op een bord en serveer met de knoflookmayonaise. Heerlijk!



Ingrediënten:

- 1-1½ kg lamsbout
- 2 eetlepels olijfolie
- 2-4 takjes rozemarijn
- 3-4 teentjes knoflook, geplet
- Zout en peper

Gebraden lamsbout

SatisFry Air & Grill Multicooker

Aantal personen: 4

Functie: Braden

Vorbereidingstijd: 5-10 minuten

Bereidingstijd: 40-60 minuten

15-20 minuten om te rusten

Bereidingswijze:

1. Selecteer om te beginnen de braadfunctie op je Russell Hobbs SatisFry Air & Grill Multicooker.
2. Terwijl je airfryer opwarmt, maak je met een mes een paar inkepingen in de lamsbout. Stop de takjes rozemarijn en geplette knoflook in de inkepingen.
3. Bestrijk de lamsbout met olijfolie en breng op smaak met zout en peper.
4. Als de airfryer warm is, leg je de lamsbout in de binnenpan en braad je deze gedurende 40-60 minuten, tot hij zo gaar is als je wilt.
5. Laat het vlees nog 5-8 minuten rusten voordat je het serveert.



Ingrediënten:

- 2x 250 gram entrecote
- Olijfolie
- Zout en peper naar smaak

Entrecote

Alle airfryers

Aantal personen: 2

Functie: Grillen

Vorbereidingstijd: 2-3 minuten

Bereidingstijd: 4-8 minuten

Bereidingswijze:

1. Selecteer om te beginnen de grillfunctie op je Russell Hobbs-airfryer.
2. Terwijl de airfryer opwarmt, bestrijk je de entrecotes met olijfolie en breng je ze op smaak met zout en peper.
3. Leg de entrecotes op de grillplaat en grill ze tot ze rare, medium of well-done zijn. Net hoe jij je entrecote het liefst eet.

Vegetarisch



Ingrediënten:

- 2 eetlepels plantaardige olie
- 2 witte uien, gesnipperd
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 2 theelepels gemberpuree
- 1 rode peper, zonder zaadjes, fijngehakt
- 20 gram tomatenpuree
- 1 theelepel gemalen komijn
- 1 theelepel gemalen koriander
- 1 theelepel kurkuma
- 1½ theelepel kerriepoeder
- 2x 400 gram kikkererwten uit blik, uitgelekt
- 3x 400 gram tomatenblokjes in blik
- 350 ml groentebouillon
- 200-250 gram babyspinazie
- ½ citroen, sap
- Zout en peper naar smaak

Curry met kikkererwten en spinazie

SatisFry Air & Grill Multicooker

Aantal personen: 4

Functie: Schroeien & Slowcooken

Vorbereidingstijd: 5-10 minuten

Bereidingstijd: 2 uur

Bereidingswijze:

1. Selecteer de schroeifunctie op je Russell Hobbs SatisFry Air & Grill Multicooker en wacht tot hij is opgewarmd.
2. Doe de olie in de binnenpan en voeg de gesnipperde ui toe. Bak 4-5 minuten. Houd de deksel gesloten tussen het roeren door!
3. Voeg nu de knoflook, gember en rode peper toe en bak nog eens 3-4 minuten tot ze zacht en goudbruin zijn. Roer de tomatenpuree, komijn, koriander, kurkuma en kerriepoeder erdoor. Voeg peper en zout toe en bak nog eens 1-2 minuten.
4. Voeg de tomaten, kikkererwten en groentebouillon toe en breng aan de kook.
5. Selecteer de hoge slowcook-stand en laat 90 minuten garen.
6. Roer tot slot de spinazie erdoor en besprenkel met het citroensap. Eet smakelijk!

Tips:

Maak dit gerecht bij voorkeur de dag van tevoren of 's ochtends, dan trekken de smaken goed in. Even opwarmen en klaar.

Ingrediënten:

- 2 eetlepels plantaardige olie
- 2 middelgrote uien, gesnipperd
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 2 rode pepers, fijn gesneden
- 3x 400 gram bonen in blik (dit mogen alle bonen zijn – wij combineren graag rode kidneybonen, cannellini bonen, zwarte bonen en witte bonen)
- 3x 400 gram tomatenblokjes in blik
- 1½ theelepel chilipoeder
- ½ theelepel oregano
- 1 theelepel gemalen koriander
- 1 theelepel gemalen komijn
- 50 gram tomatenpuree
- 500 ml groentebouillon
- Zout en peper naar smaak

Bonenchili met zure room en avocadopuree

SatisFry Air & Grill Multicooker

Aantal personen: 6-8

Vorbereidingstijd: 10-15 minuten

Functie: Schroeien & Slowcooken *Bereidingstijd: 4 uur hoog/8 uur laag*

Bereidingswijze:

1. Selecteer eerst de schroefunctie op je Russell Hobbs SatisFry Air & Grill Multicooker, voeg de olie toe en sluit de deksel. Voeg na 1-2 minuten de gesnipperde uien toe laat onder af en toe roeren 2-3 minuten bakken, tot ze zacht en lichtbruin zijn.
2. Voeg de knoflook en rode peper toe en bak nog eens 1-2 minuten.
3. Roer vervolgens de chilipoeder, gemalen koriander, gemalen komijn en oregano erdoor. Schakel de schroefunctie uit en roer de rest van de ingrediënten erdoor.
4. Selecteer de juiste slowcook-stand: hoog voor 4 uur bereidingstijd, of laag voor 8 uur bereidingstijd.
5. Serveer op een bedje van luchtige rijst of met een gepofte aardappel. Maak af met een toefje zure room, avocadopuree en garneer met verse koriander. Dat wordt smullen!

Tips:

Serveer met zure room, avocadopuree en koriander.



Ingrediënten:

- 2 bloemkoolsteaks
- 2 eetlepels olijfolie
- Zout en peper naar smaak

Gegrilde bloemkoolsteak

SatisFry Air & Grill Multicooker

Aantal personen: 2

Vorbereidingstijd: 5 minuten

Functie: Grillen

Bereidingstijd: 15-20 minuten

Bereidingswijze:

1. Selecteer om te beginnen de grillfunctie op je Russell Hobbs SatisFry Air & Grill Multicooker.
2. Terwijl je airfryer opwarmt, bestrijk je de bloemkoolsteaks met olijfolie en breng je ze op smaak met zout en peper.
3. Leg de steaks op de grillplaat en grill ze 7-9 minuten per kant.
4. Leg alles op een bord en eet smakelijk!

Ingrediënten:

- 2 aardappelen
- 2 wortelen
- 2 knolrapen
- 1 pastinaak
- 1 rode biet
- 1 zoete aardappel
- 200g peas
- 1 pot witte aspergetips
- Alfalfa
- Olijfolie
- Zoutflakes
- Water

Vegetarisch stoofpotje

SatisFry Air & Grill Multicooker

Aantal personen: 4

Functie: Slowcooken

Vorbereidingstijd: 15 minuten

Bereidingstijd: 4 uur

Bereidingswijze:

1. Schil alle groenten en snijd ze in vierkante blokjes van ongeveer 2 cm, behalve de asperges.
2. Open de deksel en leg de aardappel, wortel, knolraap, pastinaak, biet en zoete aardappel in de pan. Zet onder water, voeg een beetje zout toe en selecteer de slowcook-functie, hoge stand. Stel de timer in op 3 uur.
3. Voeg hierna de erwten toe en kook nog eens 1 uur op dezelfde stand.
4. Serveer het groentestoofpotje in diepe borden, giet er wat kookvocht over, voeg de aspergetips toe en garneer met de alfalfa. Besprenkel met een beetje olijfolie en zoutflakes.

Tips:

1. Gebruik groenten van het seizoen om te variëren..
2. Bewaar de schillen en uiteinden om zelf groentebouillon van te maken.
3. Voeg wat proteïne toe met Iberische ham of een gekookt ei.

Desserts



Ingrediënten:

- 250 gram mascarpone
- 250 gram roomkaas
- 100 gram suiker
- 1 eetlepel maizena
- 2 eieren
- Poedersuiker voor decoratie
- 1 bakje frambozen

Cheesecake

SatisFry Air & Grill Multicooker

Aantal personen: 4

Functie: Bakken

Vorbereidingstijd: 15 minuten

Bereidingstijd: 40 minuten

Keukengerei: Springvorm

Bereidingswijze:

1. Doe alle ingrediënten in een kom en meng ze met behulp van een garde.
2. Giet het mengsel in een springvorm (diameter 15 cm) en strijk het oppervlak glad met een spatel.
3. Open de deksel en zet de springvorm in de pan. Selecteer de bakfunctie en stel de temperatuur in op 180 graden en de timer op 40 minuten.
4. Verwijder daarna de springvorm, bestrooi met poedersuiker en garneer met frambozen.

Tips:

1. Je kunt elke verse roomkaas gebruiken.
2. Voeg wat blauwe kaas toe voor een extra smaaksensatie.

Ingrediënten:

- 115 gram plantaardige olie
- 1 ei
- 1 eidooier
- ½ sinaasappel, sap en rasp
- 100 gram bloem
- 1½ gram baking soda
- 125 gram lichtbruine basterdsuiker
- ¼ theelepel zout
- ¼ theelepel gemberpoeder
- 1½ theelepel kaneelpoeder
- 150 gram geraspte wortel
- 25 gram rozijnen

Ingrediënten:

- 230 gram plantaardige olie
- 3 grote scharreleieren
- 1 sinaasappel, sap en rasp
- 200 gram bloem
- 3 gram baking soda
- 250 gram lichtbruine basterdsuiker
- ½ theelepel zout
- 1 theelepel gemberpoeder
- 2 theelepels kaneelpoeder
- 300 gram geraspte wortel
- 60 gram sultanas

Voor de bereiding:

- Bakpapier

Wortelcakejes

SatisFry Air Small (1,8 liter)

Aantal: Circa 12

Functie: Bakken

Vorbereidingstijd: 5-10 minuten

Bereidingstijd: 12-15 minuten

Keukengerei: Cupcake vormpjes

Bereidingswijze:

1. Zeef eerst de bloem, baking soda, suiker, zout, gember en kaneel in een kom.
2. Klop in een andere kom de olie, het ei, de eidooier en de sinaasappel door elkaar. Roer vervolgens de beide mengsels door elkaar tot een beslag.
3. Roer tot slot de wortel en rozijnen door het cakebeslag.
4. Zet de cakevormpjes in de binnenpan van je airfryer.
5. Doe het cakebeslag in een spuitzak en draai de achterkant dicht. Knip de punt naar boven is gericht als je gaat knippen.
6. Verdeel het cakebeslag gelijkmatig over de vormpjes.
7. Ze zijn klaar om te bakken! Selecteer de bakfunctie op je Russell Hobbs SatisFry Air Small (1,8 liter) en bak 15 minuten tot ze sponzig aanvoelen.

Worteltaart

SatisFry Air & Grill Multicooker

Aantal personen: Circa 12

Functie: Bakken

Vorbereidingstijd: 5-10 minuten

Bereidingstijd: 15-20 minuten

Keukengerei: Springvorm 23 cm

Bereidingswijze:

1. Bekleed eerst de springvorm met bakpapier.
2. Zeef daarna de bloem, baking soda, suiker, zout, gember en kaneel in een kom.
3. Klop in een andere kom de olie, eieren en sinaasappel door elkaar. Roer vervolgens de beide mengsels door elkaar tot een beslag.
4. Roer tot slot de wortel en rozijnen door het beslag.
5. Selecteer de bakfunctie op je Russell Hobbs SatisFry Air & Grill Multicooker en wacht tot hij is voorverwarmd.
6. Schep ondertussen het beslag voorzichtig in de springvorm.
7. Zet de taart voorzichtig in de binnenpan van de voorverwarmde airfryer. Bak 15-20 minuten tot de taart gaar is en geniet er maar!



Ingrediënten:

- 125 gram ongezoeten boter
 - 125 gram pure chocolade
 - 2 grote scharreleieren
 - 150 gram lichtbruine basterdsuiker
 - 50 gram bloem
 - 30 gram cacao-poeder
 - ½ theelepel zout
 - 100 gram pure chocoladedruppels
 - 100 gram witte chocoladedruppels
- Voor de bereiding:**
- Vetrif papier

Chocolade Brownie

SatisFry Air & Grill Multicooker

Aantal personen: 4-6

Functie: Bakken

Vorbereidingstijd: 10-15 minuten

Bereidingstijd: 15-25 minuten

Bereidingswijze:

1. Zeef eerst de bloem, het cacao-poeder en het zout in een kom en zet apart.
2. Smelt daarna de boter en chocolade. Dit kan in een kommetje boven heet water (au bain-marie) of in de magnetron. Meng de boter en chocolade door elkaar.
3. Doe de eieren en suiker in een kom en klop tot een wit, romig mengsel. Dit duurt ongeveer 5-6 minuten.
4. Giet al kloppend de gesmolten chocolade in het romige mengsel en voeg daarna geleidelijk het poedermengsel toe en meng.
5. Voeg tot slot de chocoladedruppels toe en meng goed.
6. Verder met de bereiding. Selecteer de bakfunctie op je Russell Hobbs SatisFry Air & Grill Multicooker en wacht tot hij is voorverwarmd. Bekleed ondertussen een bakvorm met vetrif papier.
7. Giet het mengsel gelijkmatig in de bakvorm en bak 15-25 minuten.



Ingrediënten:

- 300 ml volle melk
- 50 gram bruine suiker
- 3 eieren
- Karamel
- Citroenschil
- 4 glazen potjes

Crème Caramel

SatisFry Air & Grill Multicooker

Aantal personen: 4

Functie: Airfryen

Vorbereidingstijd: 20 minuten

Bereidingstijd: 30-35 minuten

6 uur opstijven

Bereidingswijze:

1. Bedek de bodem van (schone) glazen potjes met een dun laagje karamel.
2. Doe de melk in een steelpantje met de citroenschil en breng aan de kook. Zet het vuur uit, dek af en laat trekken.
3. Los de suiker op in de warme melk en voeg de eieren toe. Klop tot een glad mengsel ontstaat.
4. Giet het mengsel over de karamel tot de potjes voor ongeveer de helft of driekwart gevuld zijn.
5. Zet de potjes in de binnenpan en sluit de deksel. Selecteer de airfry-functie, stel de temperatuur in op 120 graden en de timer op 20 minuten.
6. Haal de potjes uit de pan om af te koelen. Let op: ze zijn heet! Laat ze ten minste 6 uur opstijven in de koelkast.
7. Maak de crème caramel los uit de potjes of serveer in de potjes als dessert.

Tips:

1. Wil je een extra romige crème caramel, vervang dan een deel van de melk door volle room (35% vet).
2. Het is belangrijk dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn voor de perfecte crème caramel.
3. Vervang 100 ml melk door likeur voor een crème caramel, met extra smaak.
4. Of voeg specerijen toe aan de melk voor extra smaak, probeer bijvoorbeeld eens vanille, kardemom of anijs.



Ingrediënten:

Voor het deeg:

- 200 ml melk
- 100 gram boter
- 2 grote eieren
- 1½ theelepel zout
- 50 gram lichtbruine basterdsuiker
- 500 gram bloem, gezeefd
- 1½ theelepel gist

Voor de vulling:

- 50 gram boter, gesmolten
- 30 gram muscovadosuiker
- 1½ theelepel kaneelpoeder

Voor het glazuur:

- 30 gram basterdsuiker
- 80 gram lichtbruine kristalsuiker
- 20 gram roomkaas
- 2 theelepels water
- 120 gram poedersuiker, gezeefd

Kaneelbroodjes

Alle SatisFry Airfryers

Aantal: Circa 12

Functie: Bakken

Vorbereidingstijd: tot 2 uur

Bereidingstijd: 13-15 minuten
per bakronde

Bereidingswijze:

1. Begin met het deeg. Doe de bloem, het zout en de suiker in een grote kom (als je met de hand gaat kneden) of de mengkom van je keukenmachine (als je de keukenmachine het werk laat doen).
2. Doe de melk en boter bij elkaar en verwarm in de magnetron of in een pannetje tot een lauwwarm mengsel. Roer de gist door het mengsel van melk en boter, en klop als laatste de eieren door het mengsel.
3. Meng in een andere kom alle droge deegingrediënten door elkaar.
4. Giet daarna het natte mengsel in het droge mengsel en meng tot een deeg ontstaat. a) Als je een elektrische mixer gebruikt, kneed het deegmengsel dan ongeveer 5-10 minuten. Haal het deeg daarna uit de kom en leg het op een licht bebloemd werkblad. Kneed het nog een minuutje met de hand en maak er een bal van. b) Als je met de hand kneedt, leg het deegmengsel dan meteen op een licht bebloemd werkblad en kneed het deeg 5-10 minuten.
5. Leg het deeg in een licht ingevette kom en dek af. Laat op een warme plaats 1-2 uur rijzen totdat het deeg in omvang is verdubbeld.
6. Meng ondertussen de muscovadosuiker, basterdsuiker, lichtbruine suiker en kaneelpoeder.
7. Smelt in een ander schaaltje de 50 gram boter.
8. Als het deeg in omvang is verdubbeld, rol het dan uit op een werkblad tot een rechthoekig deeg van ongeveer ½ tot 1 cm dik, met de langste rand parallel aan de rand van je werkblad.
9. Tijd om de kaneelbroodjes te maken. Smeer eerst de boter gelijkmatig uit over het uitgerolde deeg. Strooi daarna de gemengde droge ingrediënten voor de vulling gelijkmatig uit over het deeg.
10. Rol het deeg in de lengte op tot een stevige rol.
11. Snijd de rol met een scherp mes in 12 even dikke plakken. Leg de 3 vellen bakpapier op je werkblad en leg op elk vel 4 kaneelbroodjes. Dek af en laat de broodjes 20-30 minuten staan om nog wat te rijzen.
12. Maak ondertussen het glazuur. Klop eerst de roomkaas en het water door elkaar in een kom. Klop geleidelijk de poedersuiker erdoor totdat alle suiker is opgenomen.
13. Tijd om te bakken! Selecteer de bakfunctie op je Russell Hobbs SatisFry Airfryer en stel de temperatuur in op 185 graden en de timer op 15 minuten. Wacht even tot de airfryer is voorverwarmd.
14. Als je de piep hoort die aangeeft dat de airfryer op temperatuur is, leg dan voorzichtig het eerste stuk bakpapier met kaneelbroodjes in de airfryer. Laat 15 minuten bakken tot de timer afgaat. Herhaal deze stap voor de tweede en derde bakronde.
15. Overgiet tot slot elk broodje royaal met glazuur en wacht tot het glazuur hard is. Heerlijk!

Tips:

Gebruik 3 vellen bakpapier van ongeveer 20 x 20 cm



<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun...



U ook???

Het IBAN-nummer van de Stichting Blind Elephant Experience luidt:
NL63 RBRB 0943 525 756

Compressed by



PDF24