



AIRFRYER RECEPTEN

Deel 3

September 2015

Uitgave van Facebookgroep Philips Airfryer bak avonturen.

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvuldigd, opgeslagen in een geautomatiseerd bestand, of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën of enig anderemanner anders dan voor eigen gebruik, zonder voorafgaande toestemming van de Facebookgroep Philips Airfryer bak avonturen.

Ondanks alle aan de samenstelling van dit boek bestede zorg kunnen de auteur van de recepten, noch de uitgever aansprakelijkheid aanvaarden voor schade die het gevolg is van enige fout in deze uitgave.

Dankwoord

Alle recepten en tips die je in dit boek terugvindt zijn eigendom van de Facebookgroep Philips Arfryer bak avonturen.

Je mag dit boek printen en/of raadplegen voor eigen gebruik.

Wij hebben als facebookgroep Philips Arfryer bak avonturen de toestemming gekregen om de recepten ter beschikking te stellen aan onze leden. Ze mogen dus niet geplaatst worden in een ander groep of plaats.

Een dankwoord aan de maker van deze recepten voor:

- al die lekkere creaties die hij telkens weer maakt en deelt in onze groep.
- dat we zijn recepten mogen delen en opnemen in onze bestanden.
- dat we zijn recepten hebben mogen bundelen tot een handig printbaar boekje waar je uren lang in kunt lezen en mee op avontuur kunt gaan.

De recepten zijn terug te vinden op de site:

<http://www.philips.nl/c-m-ho/philips-chef/recepten>

Onze doelstelling is dezelfde: mensen op een gezondere manier toch lekker laten eten en laten kennismaken met de Airfryer. Mensen helpen bij hun eerste gerechten uit de Airfryer en ideeën uitwisselen van wat de Airfryer allemaal kan.

Bedankt voor deze fijne samenwerking en wij kijken met zijn allen uit naar nieuwe lekkere gerechten.

Team Philips Airfryer bak avonturen

Inhoud

Dankwoord	3
Inhoud	4
Aardappelsalade lauwwarm met een hele barbecue	6
Aardappelsalade Spaanse de met ossenhaas satés	8
Apfelstrudel	10
Appel muesli (granola) chips	12
Appelroosjestaart	14
Appelspeculaas cake	16
Appeltaart	18
Appeltaart huisgemaakt	20
Apple crumble koekjes taart	22
Aspergesalade lauwwarm	24
Barbecue	26
Beenham dronken van honing en mosterd	28
Biefstuk met amandelbolletjes en boontjes in spek	30
Biefstuk met suikerpeulen, champignons en ui	32
Biefstuk teriyaki met champignons & peultjes	34
Bifteki en Tzatziki Griekse schotel	36
Brioche Chocolate	38
Brood Balearic	40
Brood gevuld Hornazo	42
Brood op Turks w wijze gevuld met kipdijvlees	44
Brood met Vlaams ragout	46
Caramel Cheesecake	48
Caramelco naar idee van de "Philips Chef"	50
Cheesecake	52
Churros	54
Eend gebakken met winter groenten en twister	56
Ei uit een holletje	58
Friet	60
Friet Kapsalon	62
Gamba's 'Pil Pil' met zoete aardappel	64
Gebakjes Mini Chocolate Hazelnoot	66
Gehaktbrood Origineel Amerikaans	68
Groentes koken zonder water	70
Halloween hapjes	72
Hamburger Japanse Hachioji met gebakken Noedelbroodje	74

Hamburger Mega Bicky	76
Hoornse Broeder	78
IJstaart	80
Involtini	82
Kaasfondue Duits	84
Kaassouffles zelf maken	86
Kalfs pastei van paddestoelen uit Frankrijk	88
Kip geroosterd in wraps met guacamole & tomatensalsa	90
Kip heel geroosterd in honing limoen	92
Kleurrijke spiezen en aardappeltwisters	94
Kortrijkse Kalletaart	96
Kroepoek bakken	98
Tips	100

Aardappelsalade lauw warm met een hele barbecue

Deze hele maaltijd kwam uit 1 Viva Airfryer

Ingrediënten voor 2 personen

- 300 gram krieltjes met schil
- 100 gram mini wortels
- 100 gram tomaten
- 50 gram gedroogde tomaten
- 1 rode ui
- 3 tenen knoflook
- 2 speklappen
- 2 burgers
- 2 satés
- 2 spare ribs
- bakje griekse yoghurt 0% vet
- beetje bieslook
- beetje rozemarijn
- zout + peper

Werkwijze

Schil de wortels en was de krieltjes.

Snij de krieltjes in stukken en meng ze met 1 lepel olie.

Snij de bieslook en de rozemarijn fijn.

Pof de wortels en bak de kriel samen in 1 Airfryer 20 minuten 160 graden.

Snij intussen de rode ui en pers de knoflook.

Snij de tomaten en snij de bieslook tot een salade.

Als de aardappels en wortels klaar zijn meng je de aardappels met de griekse yoghurt en de knoflook, rode ui, rozemarijn, gedroogde tomaatjes, tot een lauw warme salade en breng deze op smaak.

Zet nu de Airfryer op 200 graden en bak al het vlees 10 minute 200 graden.

Maak het bord mooi op en dien op.



Aardappel Spaanse salade met ossenhaas satés

Ingrediënten voor 2 personen

- 300 gr kruimige aardappels
- 1 kleine rode ui
- 2 tenen knoflook
- 1/2 gele paprika
- 10 cherrie tomaten
- 10 groene olijven
- mespunt gerookte paprika poeder
- tuinkers
- 1 lepel olijfolie
- 4 zoete gem slaharten
- 4 ossenhaas satés
- el parmezaanse kaas
- griekse yoghurt (0% vet)

Werkwijze

Leg de aardappels in de mand van de Airfryer. Kook deze gaar (zonder water) op 170 graden 30 minuten.

Snij tussentijds de rode ui, paprika en cherrietomaatjes fijn.

Laat de aardappels afkoelen en snij deze in blokjes. Meng deze met de paprika, olijven, ui, knoflook, griekse yoghurt en een mespunt gerookte paprika poeder. Op smaak brengen met peper en klein beetje zout. Meng de salade en zet deze minimaal 2 uur in de koelkast om te trekken.

Snij de slaharten door de midden en bestrijk deze met wat olijfolie.

Gril deze met de sate's op 200 graden 5 minuten in een voorverwarmde Airfryer.

Dien mooi op met de Aardappelsalade en bestrooi met wat parmezaanse kaas en wat tuinkers.





Apfelstrudel

Ik gebruik in dit gerecht 2 gram poedersuiker voor de afwerking en geen suiker meer in het gerecht. Ik heb dit vervangen door Stevia wat je maar heel weinig nodig hebt in het in het gerecht.

Ingrediënten

- 6 plakjes bladerdeeg
- 3 appels
- theelepel kaneel
- 2 gram stevia suiker
- 1 ei
- 15 gram rozijnen
- poedersuiker

Werkwijze

Leg de plakjes bladerdeeg met de bebloemde kant onder op je snijplank. Ontdoe de appel van de kern en snij de appel in kleine blokjes je hoeft hem niet te schillen. Schep er de stevia, kaneel en rozijnen door. Leg de appelvulling in het midden van het deeg.

Vouw de Strudel dicht en bestrijk deze met het opgeklopte ei en prik er wat gaten in.

Bak de Appelstrudel af in je voorverwarmde Airfryer op de grillpan op 180 graden 15 minuten.

Dien op en bestrooi met poedersuiker.





Appel muesli (granola) chips

We weten allemaal dat we een heel ontbijt kunnen maken in de Airfryer; van broodjes bakken tot eieren koken en toast maken.

Voor de mensen die liever een schaaltje muesli (granola) met magere Yoghurt willen maken kan dat ook in de Airfryer. Heerlijk met een geroosterde appel en wat pindakaas is dit de ideale starter in de morgen. Pindakaas bevat zeer veel vitamines K.A.D.E.

Mocht je zelfs een stapje verder gaan en de Muesli (granola) ook zelf willen maken kan dit ook in de Airfryer.

Ingrediënten

- 100 gram muesli
- 2 appels
- 2 eetlepels pindakaas
- magere yoghurt
- 1 eetlepel honing
- sap van 1 citroen

Werkwijze

Was de appels en snij ze in plakken van 5mm dik. Haal ze door het sap van 1 geperste citroen. Smeer de appelplakken in met de pindakaas en leg op 4 plakken wat Muesli. Maak er een soort burger van en leg ze in een voorverwarmde Airfryer 5 min 200gr.

De rest van de Muesli met wat yoghurt in een schaaltje doen.





Appelroosjestaart

Ingrediënten

- 125 gram margarine
- 125 gram witte basterdsuiker
- 250 gram zelfrijzend bakmeel
- zout
- ½ citroen
- 6 grote appels (elstar, goudrenet)
- 100 gram marsepein
- ½ liter vanillevla

Werkwijze

Maak een mooi deeg van de margarine, suiker, bakmeel, zout en het sap van een halve citroen. Leg dit deeg minimaal 1 uur in de koelkast.

Vet een vlaaipan in met wat vetstof en rol de deegbal uit tot een mooie plak. Verdeel het deeg voorzichtig over de vlaaipan.

Rol de marsepein uit en leg deze plak op de bodem.

Giet hier het de vanillevla overheen.

Schil de appels met een goede dunschillers en maak van de schillen roosjes tot je er genoeg van hebt om de taart te vullen.

Het afval van de appels zou je fijn kunnen snijden en als vulling kunnen gebruiken. Leg deze roosjes op de vanillevla zoals op de foto.

Bak de appeltaart af op 45 minuten 140 graden.





Appelspeculaas cake

Ik gebruik voor dit recept een 19 cm springvorm.

Ingrediënten

- 200 gr suiker
- 200 gr boter, zacht
- 200 gr zelfrijzend bakmeel
- 3 grote eieren
- 4 theelepels speculaaskruiden
- 1/4 theelepel zout
- 1 grote granny smit appel

Werkwijze

Mix de suiker en de zachte boter indien mogelijk met de Kitchenmachine tot een romig en glad mengsel.

Voeg 1/3 van het bakmeel toe en mix goed door. Voeg de eieren toe en mix tot een glad beslag. Voeg het resterende meel en de speculaaskruiden toe en mix goed door.

Schenk het beslag in de ingevette springvorm en strijk glad met de achterkant van een lepel.

Schil de appel en haal het klokkenhuis eruit. Snij partjes van ongeveer 5 mm dik. Leg dit trapsgewijs in een cirkel op de taart en druk zachtjes aan. Bak de cake in een voorverwarmde Airfryer 150 graden 60 minuten. Laat 5 minuten afkoelen in de bakvorm voordat je de cake uit de vorm haalt.

Laat dan verder afkoelen op een rooster. Zowel warm als koud lekker. Garneer met wat slagroom en vers gesneden appel en chocolade.



Appeltaart

Ingrediënten deeg

- 125 gram margarine
- 125 gram basterdsuiker
- 250 gram zelfrijzend bakmeel
- zout
- 1/2 citroen

Ingrediënten vulling

- 1,5 kilo elstar, jonagold appels
- 60 gram blanke rozijnen
- 10 gram krenten
- mespunt kaneel
- 2 eetlepels vanille custard
- 3 eetlepels abrikozenjam
- 200 gram suiker

Werkwijze

Maak de citroen schoon, rasp één theelepel van de schil en pers de citroen uit in een schaalte. Meng de boter met de suiker, de geraspte citroenschil en een mespuntje zout tot een egale massa.

Meng daarna met een wrijvende beweging het zelfrijzend bakmeel met het boter-suikermengsel. Als alle ingrediënten volledig zijn gemengd, kan er nog één eetlepel door het deeg worden geroerd.

Meng de gesneden appels met de rozijnen, krenten, kaneel, vanille custard, 5 eetlepels abrikozenjam en de suiker.

Rol het deeg uit tot één plak van 28 cm doorsnede voor de grote vorm of tot 3 ronde plakken van 20 cm doorsnede voor de kleine vorm. Vet de vormen in met een beetje vloeibare boter en leg er een bakpapiertje in.

Leg de deegplakken in de bakvormen en druk mooi aan. Prik met een vork gaatjes in de bodem, om luchtballen in het deeg te voorkomen.

Verdeel dan de vulling in de vorm en bak de taart af.

Bereidingstijden

Viva airfryer: 30 min. op 160 °C

Avance airfryer XL: 50 min. op 160 °C

Laat de taart een beetje afkoelen in de springvorm en bestrooi met wat poedersuiker.



Appeltaart huisgemaakte

Ingrediënten deeg

- 125 gr roomboter
- 125 gr witte (basterd)suiker
- 250 gr zelfrijzend bakmeel
- zout
- ½ citroen

○ Ingrediënten vulling

- 1,5 kilo fris zure appels
- 60 gram blanke rozijnen
- 10 gram krenten
- mespunt kaneel
- 2 el vanille custard
- 2 el abrikozenjam
- 200 gr suiker

Benodigheden voor bereiding

- Viva Airfryer: 3 springvormen van 16 cm doorsnede.
- Avance Airfryer XL: 1 springvorm van 20 cm doorsnede.

Werkwijze

Maak de citroen schoon, rasp één theelepel van de schil en pers de citroen uit in een schaalje. Meng de boter met de suiker, de geraspte citroenschil en een mespuntje zout tot een egale massa. Meng daarna met een wrijvende beweging het zelfrijzend bakmeel met het boter-suikermengsel. Als alle ingrediënten volledig zijn gemengd, kan er nog één eetlepel door het deeg worden geroerd.

Meng de gesneden appels met de rozijnen, krenten, kaneel, vanille custard, 5 eetlepels abrikozenjam en de suiker.

Rol het deeg uit tot één plak van 28 cm doorsnede voor de grote vorm of tot 3 ronde plakken van 20 cm doorsnede voor de kleine vorm. Vet de vormen in met een beetje vloeibare boter en leg er een bakpapiertje in. Leg de deegplakken in de bakvormen en druk mooi aan. Prik met een vork gaatjes in de bodem, om luchtballen in het deeg te voorkomen. Verdeel dan de vulling in de vorm en bak de taart af.

Bereidingstijden :

Viva Airfryer: 30 min. op 160 °C

Avance Airfryer XL: 50 min. op 160 °C

Laat de taart een beetje afkoelen in de springvorm. En bestrooi met wat poedersuiker.



Apple crumble koekjes taart

Ingrediënten kapsel

- 5 eieren
- 125 gram suiker
- 125 gram bakmeel

Ingrediënten topping

- pakje mini wafelkoekjes
- 0,5 liter slagroom
- 100 gram suiker

Ingrediënten appel crumble

- 100 gr havermoutvlokken
- 125 gr bloem
- 115 gr ijskoude boter
- 100 gr suiker
- 1 mespunt kaneelpoeder
- 1 mespunt kardemom
- 1 mespunt gemalen steranijs
- 4 goudrenetten
- 4 el bruine suiker

Werkwijze kapsel

Klop suiker en ei samen lekker luchtig in de kitchenmachine met de garde op de hoogste stand. Als het eiwit spierwit wordt en als je van het beslag met je garde een 8 kan draaien dan is het goed.

Zeef de bloem en spatel hem voorzichtig door het eiërmasa. Doe het beslag in een ingevette bakblik en bak het in 30 min gaar je kan kijken of het kapsel gaar is door er met je vinger heel zacht op te drukken en veert het naar boven is het kapsel gaar. Leg een doek op het aanrecht en doe er wat suiker op. Dat is voor het plakken en laat het lekker afkoelen.

Werkwijze crumble

Weeg alle ingrediënten af en snij de ijskoude boter in dobbelsteentjes. Meng deze ingrediënten in een ruime schaal: de bloem, de havermoutvlokken, de suiker, en de blokjes boter. Kruid het mengsel met de kaneelpoeder en de gemalen steranijs en kardemompoeder. Was je handen en kneed vervolgens alle ingrediënten tot een kruimelig deeg.

Werkwijze crumble bakken

Verwarm de oven voor op 200°C.

Schil de appels en snij ze in kleine stukjes. Neem een ovenschaal bij en leg er de stukken appel in. Strooi de bruine suiker over de schaal met fruit en meng alles. Verdeel het crumble-deeg over de ovenschaal en Bak het geheel gedurende 25 tot 30 minuten in de hete oven en laat afkoelen.

Werkwijze taart afwerken

Snij het kapsel in 3 gelijke plakken.

Klop met de garde de slagroom stijf met de suiker op de hoogste stand van de kitchenmachine.

Leg op de eerste plak de appelcrumble massa en spuit daar de stijf geklopte slagroom op.

Leg de tweede plak op de slagroom en herhaal de eerste stap en leg de derde plak erop.

Herhaal weer deze stap en werk de taart mooi af met slagroom en de appel.



Aspergesalade lauwwarm

Ingrediënten

- 250 gram krielaardappels
- 200 gram witte asperges
- 200 gram groene asperges
- 200 gram hamblokjes
- 2 stronken witlof
- 100 gram kleine tomaatjes
- 1 mandarijn
- 10 radijsjes
- 1 lepel olijfolie
- 2 gekookte eieren
- 250 gram gemengde sla
- eventueel wat kleine viooltjes om bij de sla te leggen.

Werkwijze

Schil de witte asperges en snij daarna de witte en de groene asperges in kleine stukjes.

Zet een vuurvaste schaal in je Airfryer en maak die goed heet 5 minuten 200 graden.

Doe 1 lepel olijfolie in de schaal en leg er de asperges, ham, aardappels bij. Bak dit met een paar keer omscheppen 10 minuten 200 graden. Breng dit op smaak met zout en peper uit de molen en laat een beetje afkoelen (5 min)

Snij tussendoor de eieren mooi in partjes, tomaatjes half door, radijsjes in plakjes.

Leg de sla in een groot diep bord of schaal en meng de tomaatjes, partjes mandarijn en radijsjes door de asperge salade.

Presenteer de schaal feestelijk op met de witlof en wat kleine viooltjes.



Barbecue

Vandaag heerlijk zon lekker naar buiten trekken barbecue aan en smullen maar. Toch zijn er mensen die op een appartement of in een flat wonen en geen Barbecue kunnen plaatsen of mogen plaatsen. Dan heb ik hier de oplossing.

Ingrediënten voor 1 persoon

- 1 grote aardappel
- vlees wat je lekker vindt
- maiskolf
- salade

Werkwijze

Je legt eerst je aardappel in de Airfryer en die pof je half gaar op 15 min 200 gr.

Daarna leg je hem helemaal vol met je vlees.

Ik had 2 spare-ribs, 2 speklappen, 2 barbecue worsten of Airfryer worsten hoe je ze ook wil noemen en 2 sate's.

Lekker een maiskolf erbij en 12min 200r grillen.

Salade erbij en smullen maar.

Dit kan met al het vlees wat je maar kan bedenken.



Beenham dronken met honing en mosterd

Ingrediënten

- 1 beenham van ongeveer 500 gram
- 2 eetlepels honing
- 2 eetlepels fijne marne mosterd
- 2 dl whisky

Werkwijze

Haal de beenham ruim een half uur van tevoren uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen.

Maak in een ovenschaal die in de Airfryer past een marinade met de whisky met honing en de mosterd. Leg de beenham in de ovenschaal en wentel hem goed door de marinade.

Bak hem in de Airfryer op 160 graden 15 minuten.

Voeg wederom een flinke scheut whiskey toe en wentel hem weer door de whisky marinade.

Bak hem nu af op 160 graden 15 minuten.



Biefstuk met amandelbolletjes en boontjes in spek

Weer een hele maaltijd maken in 1 Airfryer.

Mocht je de Avance XL hebben dan kan dit ook voor 4 personen

Ingrediënten voor 2 personen

- 2 malse biefstukken
- 14 amandel balletjes (vriesvak)
- 250 gram sperziebonen (mag ook diepvries zijn)
- klein bakje paddenstoelen
- 6 plakjes ontbijt spek

Werkwijze

Was de sperziebonen en zet deze minimaal half uur in koud water. Rol de sperziebonen in de ontbijtspekreepjes.

Smeer de biefstukken in met een klein beetje neutrale olie (geen olijfolie liefst raapzaad)

Verwarm de Airfryer voor en bak de biefstukken met de aardappels 5 minuten 200gr.

Haal het vlees eruit en leg de sperziebonen op de bodem. Leg daarop de paddenstoelen en daarop het vlees. Bak dit nog eens 10 minuten 200 graden. (draai het vlees na 5 minuten om)





Biefstuk met suikerpeulen, champignons en ui

Veel mensen geloven niet dat je een biefstuk kan bakken in de Airfryer. Dit gaat zelfs heel er goed!! Ik maak in dit recept een hele maaltijd maar hou voor als je alleen biefstukken gaat bakken het volgende aan.

Een medium steak 8 minuten aan 200 graden in een voorverwarmde airfryer. Ik spray de biefstuk even in met arachide olie.

Zet na de baktijd de Airfryer uit en zet de schuif een beetje open zodat hij 3 min kan rusten. Je hoeft hem niet om te draaien.

Ingredienten

- 2 biefstukken
- 100 gram suikerpeulen
- 100 gram champignons
- 1 ui
- 1 lepel olie
- 2 aardappels
- 1 theelepel mierikswortel
- mespunt nootmuskaat
- melk
- 1 ei
- peper + zout uit de molen

Werkwijze

Kook de aardappels gaar en maak er met de Mierikswortel en melk Aardappelpuree van. Klop het ei erdoor en breng de puree op smaak met zout + peper uit de molen. Doe de puree in een spuitzak en verwarm de Airfryer voor 4 minuten op 200 graden.

Doe de suikerpeulen en gesneden champignons in een schaal en snij de ui in halve ringen.

Spray de biefstukken in met een klein beetje neutrale olie (liefst arachide olie)

Spuit 2 mooie rozetten tegen de kant aan in de airfryer bak. Leg de biefstukken aan de andere kant. Bak dit 7 minuten op 200 graden.

Haal nu de biefstukken eruit en leg de groentenmengeling in de plaats. Leg de Biefstukken op de groentenmengeling en doe het geheel nog eens 5 minuten op 200 graden in de Airfryer.

Mooi op een bord leggen en zout en peper erover uit de molen.



Biefstuk teriyaki met champignons & peultjes

Ingrediënten voor 2 personen

- 2 biefstukken
- 200 gram peultjes
- 250 gram champignons
- 1 ui
- ketjap
- sojasaus
- olijfolie
- peper en zout
- 4 middelgrote aardappels

Werkwijze

Snij de biefstukken in reepjes en leg deze in een marinade van de sojasaus, olijfolie en ketjap. Borstel de champignons schoon en snij ze in kwarten. Was de peultjes en snij de ui in halve ringen. Meng alle groenten door elkaar met één lepel olijfolie.

Schil de aardappels en snij er aan de onderkant een klein plakje af, zodat ze op een snijplank vlak blijven liggen. Snij er met een scherp mes voorzichtig kleine plakjes in, maar niet helemaal doorsnijden tot de bodem. Doe tussen de schijfjes wat olijfolie of kruidenboter. Bestrooi met peper en zout.

Bak de aardappels 20 minuten in de airfryer op 190 °C. Schuif de aardappels naar de zijkant en leg de peultjes, ui, champignons en vlees in het midden. Bak dit geheel nog eens 5 minuten op 200 gr.

Eet smakelijk





Bifteki en Tzatziki Griekse aardappelschotel

Ingrediënten Bifteki (4 personen)

- 800 gr rundergehakt
- 1 ei
- 2 el paneermeel
- bos verse gesneden munt
- tl gedroogde oregano
- peper + zout uit de molen

Ingrediënten Tzatziki

- 250 gr griekse yoghurt
- 5 teentjes knoflook
- ½ komkommer

Garnering

- groene pepertjes
- zwarte en groene olijven

Griekse aardappel schotel

- 1 rode paprika
- 1 gele paprika
- 1 groene paprika
- 1 gele courgette
- 1 groene courgette
- 2 rode uien
- tl gedroogde oregano
- 100 gr feta kaas
- 300 gr kriel aardappels

- zongedroogde tomaatjes

Werkwijze

Was de aardappels en snij ze in kleine stukjes. Zet de aardappels een half uur in koud water.

Meng alle ingrediënten van de Bifteki en maak er 8 burgers van en leg deze in de koeling.

Snij de komkommer fijn mocht je de Avance Kitchenmachine hebben kan dit in 10 seconden met de Jullienne snijschijf. Pers de knoflook en meng deze met de komkommer door de griekse yoghurt. Laat dit minimaal 3 uur in de koeling staan om te trekken.

Snij alle ingrediënten van de Aardappelschotel tot blokjes.

Bak nu in de Airfryer de aardappels eerst in 1 eetlepel olie op 12 minuten 200 graden. In de tweede airfryer bak ik het vlees op de nieuwe grillpan accessoire. (Mocht je geen 2 Airfryers hebben mag je de Bifteki op de groenten leggen als je deze bij de aardappels hebt gedaan.) Even na 3 minuten omdraaien en je hele maaltijd is klaar.

Als de aardappels bruin zijn voeg je de groentes toe met een paar keer flink schudden rooster je die 7 minuten mee op 200 graden. Het vlees kan je grillen 7 minuten op 200 graden.

Strooi na het bakken de gedroogde oregano over de aardappelschotel.

Dien alles mooi op met de olijven en de pepers en strooi er op het laatste wat in blokjes gesneden Feta kaas overheen.



Chocolade Brioches

Ik gebruik vandaag de Airfryer bijna heel de dag zojuist mijn ontbijt erin gemaakt en vanmiddag krijg ik weer bezoek. Ik had nog wat bladerdeegplakjes in de diepvries en chocoladepasta en een paar rozijnen. In 15 minuten heerlijke warme chocolade brioches op tafel gezet vers gebakken uit eigen keuken.

Ingredienten

- 4 bladerdeegplakjes
- 1 ei
- chocoladepasta
- speculoos pasta
- wat gestifte amandelen

Werkwijze

Leg de bladerdeegplakjes op een schone ondergrond met de bebloemde kant naar onderen. Hecht de plakjes aan elkaar en smeer ze in met Chocolate pasta en de andere met speculoos pasta. Rol de plakjes losjes op en snij er voorzichtig plakken van.

Rol ze door het ei en de gestifte amandelen.

Bakken 150 graden 17 minuten en opdienen met wat poedersuiker.





Brood Balearic

Ontzettend makkelijk maar vooral lekker gerecht om te maken in de Airfryer.

Lekker als tussendoortje of bij de soep of dadelijk op een warme zomerdag bij de barbeque.

Leuk om met kinderen te maken met heel weinig ingrediënten.

Zeker keer uitproberen heerlijk die geur in je keuken.

Ingrediënten

- 6 plakken kaas
- 1 grote italiaanse afbakbol
- 3 tenen knoflook
- verse bieslook
- verse tijm
- zongedroogde tomaten
- olijven

Werkwijze

Snij de kruiden, tomaten, olijven, knoflook mooi fijn.

Snij kruislings met een scherp zaagmes het brood diverse keren 2/3 door de midden. Vul de sleuven met de kaas en met de kruidenmix.

Bak hem in de mand van je Airfryer 150 graden 10 minuten

Daarna opdienen en heerlijk het brood met de smeltende kaas lostrekken.

Heerlijk gerecht!!!!





Brood gevuld Hornazo

Ingrediënten

Voor het deeg

- 500 gram bloem
- 1 theelepel zout
- 125 gram water
- 125 gram melk
- 35 gram verse gist

- 1 losgeklopt ei om te strijken

Voor de vulling

- 1 teen knoflook
- 200 gram half om half gehakt
- 1 eetlepel gehakte peterselie
- zout + peper uit de molen
- 100 gram chorizo
- 2 gekookte eieren

Werkwijze

Los de gist op in de lauwe melk en maak van de rest van de ingrediënten een soepel brooddeeg.

Mocht je een keukenmachine hebben mag je ook de gist eerst oplossen in de lauwe melk en alles in de keukenmachine doen en er met de deeghaak een soepel deeg van draaien. Laat dit minimaal 1,5 uur rijzen onder een vochtige warme doek.

Kook de eieren gaar en pel de eieren Pel tussentijds de knoflook en maak de uien schoon. Hak alles fijn en meng deze met het ei, peterselie en het gehakt tot een mooie vulling.

Bol je deeg op en rol het deeg uit tot een plak van de breedte van de grillpan die je hebt. Hou een klein bolletje over voor de Hornazo af te garneren.

Mocht je een Viva Airfryer hebben zou ik het deeg in 2en verdelen en dan uitrollen (omdat je Airfryer wat kleiner is en in 2 keer afbakken.)

Leg de vulling als een plak op de deegplak en leg daarop om en om de chorizo en de eieren. Bestrijk de randen van de deegplak met ei en vouw hem dicht.

Zorg dat je hem niet te hoog maakt omdat de garnering er ook nog op moet en de schoorstenen. Laat hem 30 minuten rijzen en rol tussentijds het overgebleven deeg uit en steek met een stekertje daar blaadjes en rondjes uit. Steek door de rondjes een gat in het brood om het lucht te laten ontsnappen door de schroorsteen. Dit kun je het beste doen met aluminium folie. Leg deze op het brood en strijk alles voorzichtig met ei. Bak hem op de grillpan in je Airfryer op 150 graden 45 minuten.



Brood op Turkse wijze gevuld met kipdijvlees

Heerlijk met warme weer een wat lichtere maaltijd. Lekker gezond te bereiden in de Airfryer.

Kipdijvlees is veel malser dan kippenborstfilet en ook niet zo droog. Dit gerecht is lekker voor bijvoorbeeld als lunchgerecht maar kan ook heel goed als een avondmaaltijd worden gegeten.

De saus is vetarm door de mayonaise te vervangen door magere turkse yoghurt. Turkse yoghurt is nog wat dikker dan de bekende griekse yoghurt.

Vervang naar eigen smaak gerust een keer de kip door lamsvlees wat ook een goede combinatie is.

Ingrediënten

- 1 heel turks brood
- 500 gram kipdijvlees reepjes
- 2 rode uien
- mespunt chilipoeder
- 100 gram zwarte olijven
- 200 gram verse tomaten in plakjes
- 1 theelepel gerookte paprika poeder

- 1 theelepel komijn
- 1 eetlepel olijfolie
- rucolla
- peper & zout

Ingrediënten saus

- 250 gram turkse 0% yoghurt
- 3 tenen knoflook
- handje verse gesneden peterselie

Werkwijze

Snij het kipdijvlees in mooie dunne reepjes.

Maak een marinade van 2 eetlepels olijfolie, chilipoeder, gerookte paprika poeder, komijn, peper en zout. Laat het vlees minimaal 1 uur marineren.

Plet de knoflook en snij deze heel fijn samen met de peterselie. Meng deze door de turkse yoghurt en laat deze ook 1 uur trekken onder plastic.

Snij daarna de tomaten in plakjes en de rode uien in ringen.

Verwarm de Airfryer voor op 200 graden en leg de kip in de AF en bak deze 10 minuten op 200 graden met een paar keer goed schudden.

Snij de turkse broden in 4 kwarten. Vul nu de turkse broden met de pikante gebakken kip en beleg deze met de rode ui en de tomaat.

Beetje rucolla erover en eet smakelijk.



Brood met Vlaams ragout

België, land van de frietjes maar ook van de ragout of in België noemen ze dit Vol au vent.

Leuk om hier een heel makkelijk gerecht van te maken met ragout.

Lekker als tussendoortje of bij de soep of op een warme zomerdag bij de barbeque. Leuk om met kinderen te maken met heel weinig ingrediënten.

Ingrediënten

- 250 gram ragout naar keuze
- 1 grote italiaanse afbakbol of brood
- 1 teen knoflook
- 1 ui
- verse bieslook
- peper en zout

Werkwijze

Snij de ui, knoflook en de bieslook mooi fijn.

Mix de gesneden knoflook en de ui door de ragout.

Snij het brood kruislings met een scherp zaagmes voor 2/3 door.

Vul de sleuven met het ragout mengsel.

Bak hem in de mand van je Airfryer 175 graden 10 minuten.



Caramel cheesecake

Ingrediënten

- 100 gram margarine
- ½ pak koffie koekjes (of bastogne koekjes)
- 250 gram ricotta
- 250 gram crème fraîche
- 100 gram suiker
- 2 eetlepels caramelco
- 3 eieren
- 3 eetlepels maïzena
- ronde hoge springvorm van 20 cm

Werkwijze

Doe de helft van het pak koekjes in de kom van de foodprocessor van de Philips kitchenmachine en maal dit fijn met het mes. (Voor wie geen Kitchenmachine heeft: verkruimel de koekjes fijn)

Smelt in een steelpannetje 100 gram margarine en meng de gemalen koekjes erdoor.

Leg een bakpapiertje op de bodem van een 20 cm springvorm en bestrijk dit met het koekjesmengsel. Zet dit 15 minuten in de koeling.

Verwarm de Airfryer voor op 160 °C.

Doe ricotta, crème fraîche, suiker, caramelco, in de kom van de Kitchen Machine. Meng de ingrediënten en klop 5 minuten luchtig met de vlinder.

Voeg de eieren één voor één toe en roer weer luchtig met de vlinder.

Voeg de maïzena toe en roer goed. (Voor wie geen Kitchenmachine heeft: Spatel/mix de ingrediënten luchtig maar goed doorelkaar)

Schenk het mengsel op het koekjesmengsel in de springvorm.

Zet de springvorm in de Airfryer zonder de mand.

Stel de timer in op 25 minuten. De cheesecake is klaar als u de timer hoort en het midden is gestold. Zet de springvorm in de koeling en laat minimaal 3 uur afkoelen.

Mooi garneren met Caramel.



Caramelco naar idee van 'Chef'

Een 25 tot 30 jaar geleden was er een broodbeleg te koop waar je nu al lang niet meer aankomt. Dit heette Caramelco. Het was karamel en het zat in een blikje met een geel dekseltje. De afbeelding op het etiket was een familie aan tafel in geel met bruine kleuren.

Het was een ware traktatie.

Nu kan je Caramelco zelf maken in de Airfryer, zodat je weer kan genieten van deze Boterhampasta of er zelfs een echte Caramel Cheesecake van kan maken of het in de koffie kan doen.

Ingrediënten

- 4 blikjes Friesche Vlag gecondenseerde melk. (AH)

Werkwijze

Zet de blikjes 45 min in de Airfryer en zet hem op 95 graden.

Na 45 minuten draai de blikjes om (warm) en zet hem weer 45 min aan op 95 graden.

Dit een nacht laten afkoelen.

Je kan gewoon de houdbaarheidsdatum aanhouden die op het blikje staat.

Hoe langer je de blikjes in de Airfryer laat staan hoe dikker de pasta wordt en hoe meer suikerkristallen er vormen.





Cheesecake

In deze Cheesecake bestaat de bodem uit Lotus Koffieleutjes en in de Cheesecake zit een kopje vers gezette Senseo om de taart een heerlijke koffiesmaak te geven.

Springvorm van max 21 cm (avance airfryer)

Springvorm van 19 cm (viva airfryer)

Ingrediënten

- 1 pak koffieleutjes
- 1 kop sterke senseo koffie
- 700 gr ricotta (platte kaas)
- 50 gr boter
- 3 eieren
- 3 eetlepels maizena
- 1 zakje vanillesuiker
- 130 gr suiker
- spinsuiker voor te garneren

Werkwijze

Maal 2/3 van het pak koffieleutjes tot poeder met de Kitchenmachine. Smelt in een pannetje de boter en meng hier de gemalen koffieleutjes door. Klem in de springvorm die in je Airfryer past een bakpapiertje zodat de taart makkelijker lost. Strijk het koekjes mengsel over de bodem en druk een beetje aan.

Zet de Senseo koffie. Wanneer de koffie een beetje is afgekoeld sla dan de ricotta, maizena luchtig met een keukenmachine. Meng er de afgekoelde koffie doorheen. Meng de eieren er 1 voor 1 door tijdens snel kloppen doorheen. Alufolie over de vorm wikkelen.

Vul de taart af met de vulling en en bak de Cheesecake af op 140 graden 50 minuten

Je mag de Cheesecake zonder zeef bakken dit wordt vaker gedaan.

Laat wat spinsuiker smelten in een pannetje en meng hier een paar rode druppels kleurstof doorheen. Maak mooie slierten op wat vetvrij papier en garneer de taart af naar eigen keuze.



Churros

Churro's je kent ze wel van de Kermis en evenementen de snack die van herkomst uit Spanje komt. Nadeel is dat ze zeer vet zijn omdat ze normaal in olie worden gebakken. Na toch wel veel proberen heb ik de luchtigste Churro's gemaakt met behulp van de Airfryer. In dit recept wordt veel minder suiker gebruikt door de toevoeging Stevia.

Mijn advies om deze op het Grillpan accessoire te bakken omdat deze een anti aanbaklaag heeft en minder aan het mandje blijft plakken.

Ingredienten voor 25 stuks

- 200 magere melk
 - 100 gram halvarine
 - 1 theelepel stevia poeder
 - mespunt zout
 - 120 g bloem (gezeefd)
 - theelepel bakpoeder
 - theelepel vanillesuiker
 - 4 eieren
- Voor door te rollen na het bakken**
- mespunt kaneel
 - mespunt vanillesuiker
 - 25 gram suiker

Werkwijze

Breng in een pan de halvarine, water, melk, vanillesuiker en zout tegen de kook. Voeg de bloem en bakpoeder toe en laat het deeg al roerend in circa 5 minuten garen. Laat de massa een beetje afkoelen en roer dan de Stevia een voor een de eieren erdoor met voortdurend roeren op een laag pitje. (doe dit het een spatel anders krijg je een taai deeg)

Doe het in een spuitzak en laat dit beslag minimaal 1 uur in de diepvries koud worden. Spuit met het koude beslag lange slierten op een bord met bakpapier. Leg dit minimaal 2 uur in de diepvries zodat ze aangevroren zijn.

Tip.... mocht je grote hoeveelheden willen maken kan je ze ook gewoon in de vriezer laten tot je ze later nodig hebt,

Bak ze daarna in bevroren toestand in je AF. 6 a 7 min op 185gr.

Rol ze na het bakken door de kaneelsuiker met vanillesuiker.



Gebakken eend met wintergroenten en twister

Ik had een makkelijk spiraalmesje gekocht voor van een aardappel spiralen te maken. Deze spray je in met wat olie om er zo een mooi aardappelgerecht van te maken.

Vandaag leek het me lekker eend op het menu te zetten. Dit samen met pastinaak en diverse kleuren wortels en het zoete van chogia biet is dit een echte aanrader.

Dit gerecht kan je makkelijk ook voor 5 personen maken in 1 AF.

Eend heeft best veel vet dus kan wat gaan roken dus mijn advies zet de Airfryer even onder je afzuigkap.

Ingrediënten

- 2 eendenborst filets
- 2 aardappels
- 1 grote pastinaak
- 2 paarse wortels
- 1 gele wortel
- 2 oranje wortels
- 1 grote chogia biet

Werkwijze

Schil de wortels en pastinaak en maak deze schoon. Snij van alle groenten mooie gelijkmatige blokjes. Haal de aardappels door de spiraalsnijder en spray deze in met wat olie. Leg in de AF een ronde ring en leg hier de aardappelspiraal omheen. Bak nu de spiralen 1 voor 1 200 graden 8 minuten om de ring en leg deze apart.

Snij nu in de vetrand inkepingen zodat de warmte er makkelijk in trekt.

Leg de eend met het vet naar beneden in de Airfryer en bak de eend 10 minuten 190 graden in een voorverwarmde Airfryer. Haal de eend uit de Airfryer en leg deze tussen 2 borden om te laten rusten.

Spoel nu de groentes af met water en leg deze in de hete airfryer en pof deze 6 minuten 200 graden. Leg nu de laatste 3 minuten de spiralen bij de groentes en maak het bord op met dezelfde ring die je voor de spiralen hebt gebruikt.

De saus die erbij is geserveerd is een bruine Saus op basis van gevogelte met het sap van 2 mandarijnen.



Ei uit een holletje

Sommige hapjes uit de Airfryer zijn zo makkelijk te maken in zo weinig tijd.

Neem nou bijvoorbeeld Egg in the Hole. Dit is een gebakken ei in een boterham waar een rondje uit is gestoken. Dit wordt gebakken met een laagje kaas in de Airfryer.

Je kan hier het beste het bakblikje voor gebruiken uit de Airfryer. Mocht je deze niet hebben mag je ook een ander vuurvast schaalpje gebruiken. Is weer wat anders als een Tosti of de Boterham. Je kan ook weer gaan spelen met je ingrediënten door bijvoorbeeld het ei te vervangen door appel. Klop dan het ei met wat melk en kaneel op en we hebben het Airfryer wentelteefje!

Ingrediënten voor 1 persoon

- 1 ei
- 1 boterham
- peper
- geraspte kaas

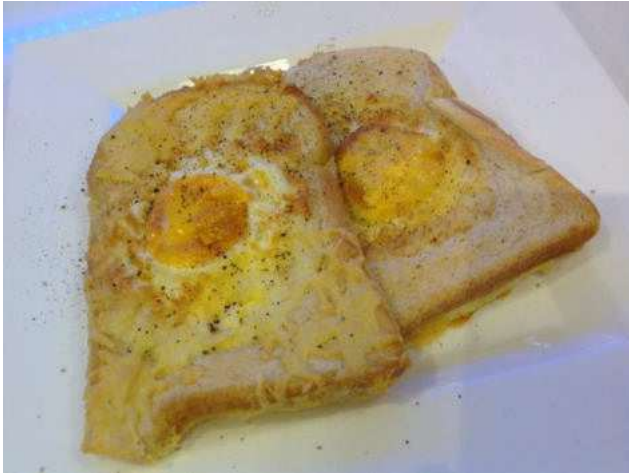
Werkwijze

Zet het bakje in de Airfryer en maak dit heet in 5 minuten 200 graden. Strooi wat geraspte kaas op de bodem van het bakje en bak dit 5 minuten 200 graden.

Steek met een glas een gat uit een boterham en leg deze op de kaas.

Tik een ei in het gat en bestrooi naar wens met geraspte kaas.

Bak dit af 6 minuten 200 graden.



Friet vers gebakken

Neem nou bijvoorbeeld de olie: Normaal als er wordt gefrituurd is dat altijd in normale olie. Met de Airfryer kun je bijvoorbeeld deze olie gaan vervangen door Je hebt eigenlijk een onbeperkte keuze. Ik heb de werkwijze stap voor stap in een receptuur gezet hoe je van verse aardappelen friet kunt bakken.

Wat belangrijk is dat als je verse friet gaat maken, dat je de friet minimaal een half uur laat staan in koud water (hoe langer hoe lekkerder de friet wordt). Dit om het zetmeel van de aardappels los te maken, anders verbrandt dit.

Ook de soort olie is heel belangrijk: pak een olie die zo neutraal mogelijk is. Ik gebruik in het recept raapzaadolie, maar maisolie gaat ook prima. Mocht je er een keer een buitenlands tintje aan willen geven zou je ook bijvoorbeeld piment, rozenmarijnolie of truffelolie om er je eigen smaak aan te geven.

De schillen kun je later lekker opbakken met een beetje kruiden en een halve eetlepel olie. Dan hoeft je ook niets weg te gooien

Ingrediënten

- 600 gram schoon geschilde aardappelen

Werkwijze

Schil de aardappels en maak er mooie frietjes van.. Ik heb ze lekker grof gelaten soort oma's friet. Zet deze aardappels een half uur in koud water. Dep de friet droog met een keukendoek. Doe de friet in een kom en schep er een lepel olie doorheen en meng dit goed.

Verwarm de Airfryer voor en leg de friet in de Airfryer.

Baktijd viva: 30 minuten 190 graden

Baktijd Avance XL: 25 minuten 185 graden



Friet Kapsalon

Een kapsalon is een gerecht bestaande uit friet bedekt met shoarma, afgetopt met goudse kaas, even onder de grill gezet, zodat de kaas smelt, met bovenop salade. Vaak wordt de kapsalon geserveerd met knoflooksaus en sambal. Kapsalon wordt ook wel klaargemaakt met kebab, döner, gyros, kip of falafel in plaats van Shoarma.

Het gerecht is in 2003 ontstaan toen Nathaniël Gomes, de Kaapverdische eigenaar van de Rotterdamse kapsalon Tati aan de Schiedamseweg, bij de even verderop gelegen shoarmazaak El Aviva een lunchschotel liet samenstellen met daarin al zijn favoriete ingrediënten. Het werd een regelmatige bestelling, die daarmee de aanduiding 'kapsalon' kreeg. Het gerecht is erg populair onder jongeren en is in veel Nederlandse en Belgische cafetaria's en shoarmazaken te verkrijgen.

Nou is dit gerecht officieel een caloriebom waar ik geen voorstander van ben. Dus ik ga een gezondere variant maken zonder mayonaisse maar met griekse yogurt 0%.

Ingrediënten voor 2 Kapsalons

- 400 gram kipdijvlees
- shoarmakruiden
- zakje gesneden ijsbergsla
- 1 rode ui
- 4 gele cherry tomaatjes
- 500 gram frietjes (zie basis friet vers geakken)
- 4 rode cherry tomaatjes
- fijn gesneden peterselie
- 1 bakje griekse yogurt 0%
- 2 tenen knoflook geperst
- 1 theelepel sambal

Werkwijze

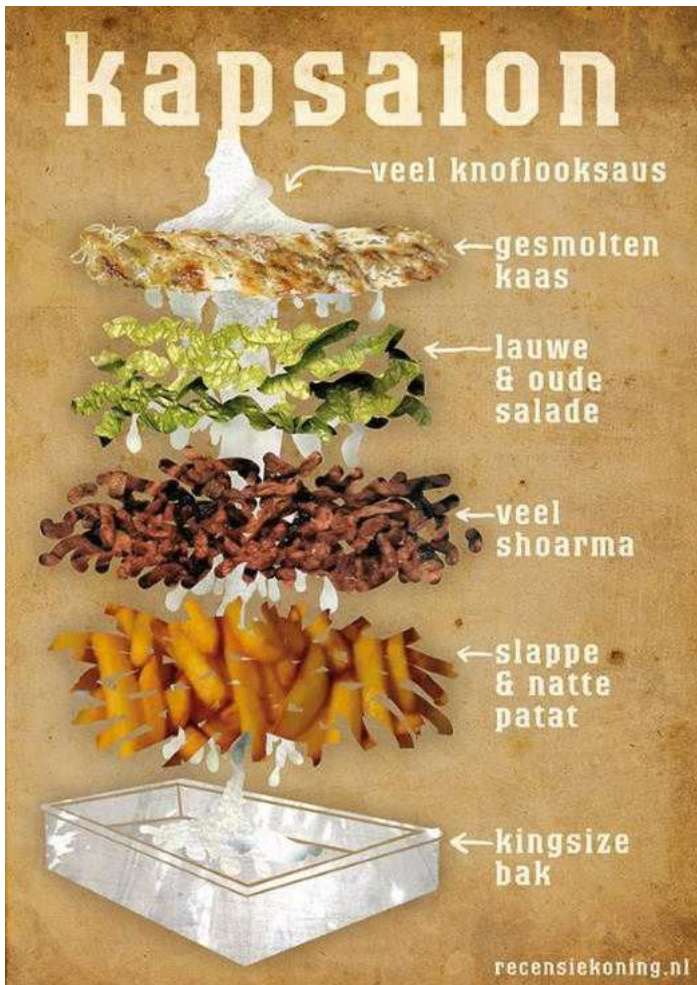
Maak de frietjes zoals op blz 62 van dit kookboek bak deze 15 minuten af. Snij tussentijds het kipdijvlees en marineer het met de Shoarmakruiden. Leg deze na 15 minuten bij de friet en bak het vlees 10 minuten met een paar keer omscheppen. (Mocht je diepvries friet gebruiken kan alles in 1 keer erin en in 15 minuten Bakken 200 graden.)

Leg de friet in een vierkant kapsalon (aluminium)bakje en leg de kip er op. Maak van de cherry tomaatjes 2 kleurrijke spiezen.

Maak van de Yoghurt en de knoflook en de sambal een saus en meng deze met wat water om hem dunner te maken.

Leg op de kip 2 plakken kaas en leg daar de twee spiezen op. Bak dit nog eens 2 minuten in de Airfryer op 200 graden. Haal de spiezen eraf en giet de knoflooksaus over de Kapsalon.

Garneer de Kapsalon nu met de ijsbergsla en de vers gesneden rode ui en leg daar de gegrilde spiezen bovenop.



Gamba's 'Pil Pil' met zoete aardappel

Dit recept wat oorspronkelijk uit Spanje komt is toch wel een van mijn favorieten. Heerlijk met lekker veel knoflook er mag best een teentje te veel in zitten. En je hebt meteen zomer op tafel, wat heerlijk! De lekkere pittige gamba's smaken heerlijk met het zoete van de aardappels en honing. Prik de gamba's op het citroengras, dat ziet er én leuk uit, én smaakt nog eens extra lekker omdat de citroensmaak in de gamba trekt.

Ingredienten voor 4 personen

- 12 grote gamba's
- 1 rode peper zonder zaadjes
- 1 sjalot
- 4 el olijfolie
- 4 stokjes citroengras
- 4 tenen knoflook
- gerookte paprikapoeder
- 5 grote zoete aardappels
- 1 el honing
- 2 el olijfolie
- 2 el verse rozemarijn, gehakt
- 2 limoenen

Werkwijze

Maak de gamba's schoon en ontdoe ze van het darmkanaal. Snijd de knoflook en rode peper fijn en snipper de sjalot. Meng de knoflook, rode peper, ui, olijfolie met het paprikapoeder tot een marinade en laat de gamba's twee uur marineren.

Snijd de zoete aardappel in plakjes en meng ze met de olie, fijngesneden rozemarijn en de honing. Bak de aardappels 15 minuten op 180 graden in de Airfryer. Rijg ondertussen de garnalen op de stengels citroengras. Zet de temperatuur op 200 graden en voeg de gamba spiesjes toe. Bak deze 5 minuten mee. Serveer met limoenpartjes.

Dank Margo voor het recept van de aardappels..



Gebakjes mini chocolade hazelnoot

Met bladerdeeg heb je onbeperkte mogelijkheden. Met behulp van een Airfryer en een paar stekers maak je er in slechts 10 minuten tijd heerlijke Chocolade Hazelnootsterren mee. Lekker bij een kopje koffie als mini gebakje of als ondersteuning van een dessert.

Ingredienten

- 4 plakjes bladerdeeg
- chocolade hazelnootpasta.
- 1 eidooier

Deegstekers van verschillende formaten

Werkwijze

Laat de bladerdeegplakjes langzaam ontdooien met de plakkerige kant boven. Steek met een stekertje er leuke vormpjes uit en maak en leg deze op elkaar. (Hetzelfde als dat je een pasteitje maakt.)

Besmeer deze aan beiden kanten in met wat ei en bak ze af in je Airfryer 160 graden 10 min. Laat ze afkoelen en spuit er wat Chocolade hazelnootpasta in met een spuitzak.

Garneer ze mooi af naar eigen keuze met bijvoorbeeld vioolblaadje.





Gehaktbrood origineel amerikaans

Met vuurvaste schalen kan je heel veel in je Airfryer.

Vandaag gaan we gehaktbrood maken wat is ontstaan uit de Amerikaanse keuken. Ik had nog wat vlees over en heb er met de Kitchenmachine lekker makkelijk gehakt van gedraaid. Je vult je vuurvaste schaal en je maakt de lekkerste gehaktbroden. Vervang het gehakt een keer door lever en breng dit op smaak met truffel en champignons.

Lekker op de boterham of als tussendoortje. Je zou ook kleine schaaltes kunnen vullen en zo er een tussengerechtje van kunnen maken.

Ingrediënten deeg

- 250 gram bloem
- 100 gram boter
- 7 gram gist
- 5 gram zout
- 5 gram suiker
- 100ml melk (lauw)
- 1 ei

Ingrediënten vulling

- 500 gr vlees (half om half gehakt)
- 1 ui
- 2 dl room
- 2 tenen knoflook
- vleeskruiden naar keuze
- 1 ei voor de vulling
- 1 ei om in te smeren

Werkwijze

Maak van de ingrediënten van het deeg een brooddeeg. Mocht je de Kitchenmachine hebben dan lekker makkelijk alles in de kom en in 3 minuten met de deeghaak tot een deeg kneden. Doe je het met de hand maak dan een ronde rong met in het midden de gist en de kleine stukjes boter. Giet in de ring de lauwe melk en het ei en kneed het tot een soepel deeg. Laat dit minimaal 1 uur rijzen onder een vochtige doek in een kom. Maak nu het gehakt; ik heb zelf gehakt gedraaid maar je mag het natuurlijk ook kopen in de winkel en op smaak brengen naar eigen keuze.

Vet een vuurvaste schaal die in je Airfryer past in. Rol de plak deeg uit tot bijna het dubbele van de schaal (zie foto). Leg de deegplak in de schaal en vul met het gehakt mengsel. Rol met een deegroller de restanten van het deeg eraf en decoreer de schaal naar eigen keuze. (Let op dat hij niet te hoog wordt) Ik had nog wat stekers liggen en heb het gehaktbrood zo mooi opgemaakt. Bestrijk het gehaktbrood met het opgeklopte ei.

Bak hem in je Airfryer 160 graden 45 minuten



Groentes koken zonder water (poffen)

Omdat in groentes van nature water zit kan je deze koken in de Airfryer. Let op dit kan alleen met vers gesneden groentes omdat de poriën van de groentes dan nog open staan.

De Airfryer hergebruikt zijn warme lucht en vocht zodat alle vitamines en smaak en kleur zelfs behouden blijven. Verwarm je Airfryer eerst 5 minuten voor op 200gr voordat je de groentes erin doet.

Ingredienten

- chogia biet
- suikerpeulen
- paprika rood
- paprika geel
- gele courgette
- groene courgette
- paprika oranje
- rode ui
- 15 kleine cherry tomaatjes
- bleekselderij

Wekwijze

Snij de groentes in kleine blokjes (zie foto). Dit is heel belangrijk zodat de warmte er makkelijk en snel intrekt.

Doe de groentes in een bak en laat deze vol lopen met water en gooi deze weer leeg (afspoelen)

Leg nu alle groentes in de Airfryer en kook deze beetgaar in 6 minuten op 200 graden.

Gebruik nooit meer zout nu proef je het verschil tussen paprika en suikerpeulen.

Je Airfryer wordt nu een echte Healthfryer....



Halloween hapjes

Ook een hele leuke tijd om bijvoorbeeld met kinderen Halloween gerechten te maken in de Airfryer. In deze Halloween special gaan we 4 kleine gerechten maken in Halloween stijl die heel erg makkelijk en vooral snel zijn te bereiden met de Airfryer.

Ingrediënten Chocolade grafsteen muffins

- 8 ovale / vierkante koekjes
- chocolade muffinbeslag
- ovenvast glazen schaaltje (ik had waxinelichtvorm)
- 8 stukjes peterselie of mini viooltjes

Werkwijze

Maak chocolade muffinbeslag en spuit deze in de glazen bakjes half vol. Bak deze af in de airfryer 120gr 15 minuten tot schuimpjes. Haal ze eruit en schraap er met een vork tot het grof wordt ten op zand lijkt. Schraap met een scherp mesje een kruis in het koekje en steek deze in het beslag. Leg het bloempje erbij en hij is klaar.

Ingrediënten stroopwafelspookjes

- 8 kleine stroopwafeltjes of kleine ronde koekjes
- 2 eieren
- suiker
- dikke chocolade hagelslag

Werkwijze

Splits het eiwit van het eiwit en klop het eiwit op. Spuit op de ronde koekjes met een glad spuitje een spookje. Bak deze af in de airfryer 120gr 15 minuten tot schuimpjes. Druk er de hagelslag in in de vorm van een gezicht. De spookjes zijn het lekkerste als ze nog een beetje zacht van binnen zijn net een marshmallow.



Ingrediënten Knakworst

Mummies

- 8 knakworsten
- 1 plakje bladerdeeg
- mosterd

Werkwijze

Snij de bladerdeeg in dunne reepjes. Wikkel deze om de knakworsten in de vorm van mummies. Bak deze af op 160 graden 13 minuten. Spuit 2 dotjes mosterd op de knakworstjes om oogjes te vormen.

Ingrediënten Mummie Pizza's

- 8 pitabroodjes (of poffertjes)
- tomatensaus
- plak kaas
- potje groene olijven met piment

Werkwijze

Koop pitabroodjes als je grote mummies wil maken of gebruik poffertjes als je kleine wil maken. Besmeer deze met wat tomatensaus. Leg daar kruisling dunne reepjes kaas op en snij de olijven in dunne ringen. Leg deze op het broodje als ogen en bak ze af op 200gr 5 minuten.



Hamburger Japanse Hachioji met gebakken Noedelbroodje

De hamburger kennen we al jaren, maar een hamburger gemaakt van noedels is nieuw. Zeker als de noedels in de Airfryer worden gebakken tot een mooi krokant broodje.

Aan de saus heb ik, om het echt japans te maken sojasaus aan toegevoegd.

Tip: de noedelbroodjes mag je een dag van tevoren maken. Deze invriezen gaat prima.

Ingrediënten voor 4 burgers

- 400 gram gekookte ramen noedels
- 1 losgeklopt ei
- 4 rundvleesburgers
- 2 stengels bosui
- 2 kleine tomaten (indien mogelijk Tasty Tom)
- 2 eetlepels tomatenketchup
- 1 eetlepel sojasaus
- sla naar keuze
- 1 theelepel chilisaus

Werkwijze

Kook de noedels en laat deze weer afkoelen (niet afspoelen) Meng de noedels met de geklopte ei en maak met een hamburgerpers er 8 schijven van. Leg deze op een groot bord tussen plastic en leg dit 1 uur in de diepvries.

Snij tussentijds de tomaten in plakken en de bosui in ringen.

Verwarm je Airfryer voor op 200 graden en bak de Noedelschijven 6 a 7 minuten 200 graden tot ze een beetje beginnen te kleuren en krokant worden. Als je meer burgers maakt zou ik dit in etappes doen.

Bak nu de 4 burgers in je Airfryer zonder vet 6 minuten 200 graden.

Beleg een noedelbroodje met sla, tomaat en de burgers en wat huisgemaakte saus. Leg er het kapje op en smullen maar.



Hamburger Mega Bicky

Ingrediënten voor 2 hamburgers

- 500 puur rundvlees/gehakt
- zout + peper uit de molen
- 30 gram boekweitmeel
- 1 ei
- 2 grote sesam (Italiaanse) bollen (afbak)
- komkommer
- 1 rode ui
- rucola
- 1 tomaat
- bicky saus rood
- bicky saus geel
- bicky saus wit
- gedroogde uitjes

Werkwijze

Doe het gehakt met het ei en het boekweitmeel in een kom en meng het door elkaar. Maak er 2 mooie schijven van.

Snij de tomaat en de komkommer in plakken en de rode ui in ringen.

Bak de Italiaanse bollen af in de Airfryer 5 minuten op 200 graden. Bak daarna de burgers 7 minuten af op 200 graden.

Snij het broodje open en beleg de bodem met wat witte bicky saus. Leg hierop de Rucola en daarop de hamburger. Smit daarop eerst wat gele Bicky saus en daarna wat rode saus en daarna weer de Bicky hot saus. Leg daarop de gesneden rode ui en de komkommer en de tomaat en gedroogde uitjes.

Tip:

De aardappeltwisters zijn heel makkelijk te maken met behulp van een speciaal mesje wat je kan kopen in een kookwinkel. De twisters besprayen met wat olie en afbakken 8 min 200 graden.



Hoornse Broeder

Welkom in Hoorn. Kijk nou naar een typisch Hoorns recept de Hoornse Broeder. Dit is een plat krentenbrood met een rijke vulling van suiker en kaneel of caramel. Ik heb het originele Hoornse recept voor jullie omgezet voor de Airfryer.

Ingrediënten (2 broeders)

Deeg

- 500 gr bloem
- 30 gr gist
- 2 eieren
- 4 dl melk
- 100 gr krenten
- 100 gr rozijnen
- 50 gram sukade

Vulling

- 300 gr bruine basterdsuiker
- 2 eetl. kaneel
- 10 gram boter
- zonnebloem- of slaolie voor de vlaaipan in te vetten

- 1 vlaaipan van 24cm XL Airfryer
- 1 voor de Viva modellen max 21cm

Werkwijze

Van de bloem, zout, melk, gist en ei een deeg maken. Dit deeg ongeveer 60 minuten laten rijzen en daarna de krenten, rozijnen en de sukade door het deeg mengen.

Verdeel het deeg in 4 gelijke stukken.

De bruine basterdsuiker, boter (evt. gesmolten) en kaneel door elkaar mengen.

Op een vlaaipan de helft deeg leggen, bestrijken met de vulling en de tweede deeghelft erop leggen. Bakken in je Airfryer 45 minuten op 150 graden.

Dit is een must om te proberen erg lekker voor bij de koffie.



IJstaart of Omelet sibérienne

Het beste kan je de ijstaart maken op de grillpan.

Omelette sibérienne bestaat uit een met plakken cake bedekt vanille-ijs, maar andere soorten ijs zijn ook mogelijk. Daaromheen zit een dikke laag opgeklopt eiwit dat met rum (of een sterke likeur) wordt besprenkeld. Het gerecht wordt enkele minuten in de Airfryer gezet, totdat het eiwit een geel-bruinachtig korstje heeft gekregen. Het eiwit en cake hebben veel lucht van binnen dat isoleert de warmte zodat het ijs niet smelt.

Heel vaak wordt de omelet nog overgegoten met sterke drank op een grote schaal en in brand gestoken als hoogtepunt (flamberen)

Ingrediënten

- vanille of karamelroomijs
- 150 gram eiwit (4 eieren)
- 350 gram suiker
- cointreau
- 1 vanille cake
- schaal die ruim in de AF past

Werkwijze

Leg op de binnenkant van de schaal een laagje plasticfolie. Bedek deze vuurvaste schaal met de plakken cake van ongeveer 1 cm dik (niet te dik). Zorg dat het ijs wat op temperatuur is dat je het makkelijker in de schaal met cake kan scheppen. Leg ook op het ijs een laag cake zodat het helemaal zit ingepakt. Zet de schaal minimaal 24 uur in de diepvries. Los de cake en verwijder de folie.

Sla het eiwit schuimig met de Kitchenmachine. Doe in 4 gedeeltes de suiker erbij en sla door tot het pieken vormt. Bedek nu de cake met een laag eiwit (let op dat hij niet te hoog wordt en nog wel in de Airfryer past. Bak de cake af 180 graden 10 minuten op de grillpan.

Los de taart op een mooie schaal. Garneer de ijstaart naar eigen wens af met verschillende soorten fruit.

Het lekkerste is dat het eiwit wat harder van buiten is en marshmallow van binnen is.

Tip: Lekkere combinaties

- karamelijs met garnering karamelfudge en verkruidelde Bastognes.
- bosvruchtenijs met garnering van rood fruit en Marasquin likeur.
- vanilleijs met garnering van advocaat en licor 43.
- koffieijs met garnering van chocolade boontjes lekkere Espresso.



Involtini

Italiaanse kalfsrollade pure Italiaanse hartstocht

Lekker met zoete aardappels en asperges en tomaten.

Ingrediënten voor 2 personen

- 2 kalfsschnitzels
- 2 sneetjes parmaham
- 50 gram gesneden rode kool
- 20 gram parmezaanschilders
- 6 zongedroogde tomaatjes
- 2 takjes tijm
- peper en zout uit de molen
- 2 zoete aardappels
- 2 tenen knoflook
- 1 kleine ui
- 1 eetlepel pesto
- 1 citroen

Werkwijze

Stap 1:

Beleg elk plakje kalfsschnitzel met een half sneetje parmaham, parmazaanschilders en fijngesneden zongedroogde tomaten, rode kool snippers en verse tijm. Op smaak brengen met peper en zout uit de molen. Rol de belegde plakjes op tot rolletjes en bind deze indien mogelijk met wat keukentouw.

Maak kleine sliertjes van een citroen met een mesje.

Smeer op elk rolletje wat pesto. Leg hier de citroenschil op.

Stap 2:

Snij de zoete aardappels, asperges, knoflook, ui, fijn en de cherrytomaten half door. Meng het in een schaal met de light kaas en breng op smaak met 1 lepel olijfolie en per en zout.

Pak een vuurvaste schaal en leg hier de groentemengeling in. Rooster deze op 150 graden 25 minuten in de Airfryer.

Leg nu de Involtini erop en bak dit als een ovenschotel nog eens 25 minuten 140 graden.

Mooi opdienen met wat pesto en olijfoliedruppels en verse tijm of rozemarijn.



Duitse Kaasfondue

Normaal gebruiken ze daarvoor Zwitserse kazen maar ik had hem met 2 Duitse kazen: Cambozola is een Duitse kaas kaas met een beetje een combinatie van Franse camembert en Italiaanse gorgonzola. Nieheimer Kase die een licht pittige karwei smaak heeft door de karweizaadjes die zijn toegevoegd.

Ingrediënten

- 100 gram cambozola
- 100 gram nieheimer kaze
- scheutje duitse witte wijn
- knoflook
- 1 rode paprika
- 1 gele paprika
- 1 selderijsteel
- 1 kleine wortel
- kletzenbrood of roggenbrood

Werkwijze

Snij de kazen in blokjes en verdeel deze in vuurvaste schaaltes. Giet daar een heel klein beetje witte wijn bij en in elk bakje 1 teen geperste knoflook. Zet de bakjes in de Airfryer en gratineer de kaas 10 minuten 160graden.

Snij tussendoor de groentes in mooie reepjes en maak de borden klaar.

Snij het brood in blokjes en serveer dat op de kaasfondue en erbij.

Dit combineert ook heel erg goed met preiselbeeren jam.

Wanneer de kaas warm is dip de groentes en het brood in de kaas en smullen maar.



Kaassouffles (zelf maken)

Het leuke is dat je onbekeperke mogelijkheden krijgt en ook andere kazen kan gaan gebruiken. Bijvoorbeeld Rambol (walnoot), Brie, Cheddar, Blauwe schimmel noem maar op. Je kan dus je eigen kaassouffles maken die je niet in de winkel kan kopen. Leg je er nog een plakje ham op heb je een ham kaas souffe.

Ingredienten voor 10 stuks

- 1 pakje bladerdeegplakjes
- 10 plakken kaas
- 1 ei
- 250 gram panko japanse broodkruim (of paneermeel)

Werkwijze

Leg de plakjes bladerdeeg op een schoon ondervlak met de bebloemde (niet plakkerige kant naar beneden. Leg daar het plakje kaas op en smeer deze in met wat geklopt ei.

Vouw de plakjes dicht en besmeer ze weer met een klein beetje ei.

Haal ze voorzichtig door de panko en bak ze af 180 graden 8 minuten.





Kalfspastei van paddestoelen uit Frankrijk

Ik had wat huisgemaakte ragout over van een etentje en wilde er toch nog iets speciaals van maken. Mocht je dit met kant en klare ragout willen doen prima dan wordt het recept alleen maar makkelijker.

Ik gebruik er een normale vlaaipan voor van 22 cm doosnede. Ik zet hem op de grillpan mocht je deze niet hebben mag je de vlaaipan ook op de bodem van je bak van de Airfryer zetten.

Ingrediënten deeg

- 250 gram fijne tartwebloem
- 100 gram margarine (becel)
- 5 gram gedroogde gist
- 5 gram zout
- 5 gram suiker
- 100 ml melk
- 1 ei

Ingrediënten vulling

- 500 gram ragout
- 250 champignons
- 1 ui

Werkwijze

Maak een brood deeg van de ingredienten van het deeg. Laat dit minimaal 1 uur rusten onder een vochtige doek. Weeg 150 gram af en bol dit op dit is voor de deksel en de versiering. Rol het andere gedeelte uit en leg een stukje vetvrij papier in de vlaaipan. Leg het deeg mooi passend in de vlaaipan. Vul dit met een lepel met de ragout.

Snij de champignons, uien en bak dit kort aan met een beetje margarine in een koekenpan en breng op smaak. Strijk de champignon, ui massa uit over de ragout en rol de plak voor de deksel uit. Ik heb thuis een speciale rastersnijder maar mocht je die niet hebben mag je de deksel ook dicht laten. Leg de deksel op de vlaai en snij het restant eraf.

Van de restanten maak je blaadjes en bloemetjes en leg deze mooi in patroon op de deksel.

Bestrijk de vlaai met het ei en bak hem in je Airfryer. 45min 150gr.



Kip geroosterd in wraps met echte guacamole & tomatensalsa

Voor alle Weight Watchers leden 1 lepel olie en griekse yoghurt met 0% vet. Zelfs de guacamole is het lekkerst als je hem zelf maakt met behulp van je staafmixer in slechts 3 minuten.

Ingrediënten voor 4 personen

Wraps

- 4 kipfilets
- cajunkruiden
- 4 grote wraps
- magere griekse yoghurt (0%)
- 1 eetlepel arachide olie

Tomatensalsa

- 6 tomaten
- 1 fijn gesnipperde ui
- 1 teen knoflook
- paar jalapeno pepers
- eetlepel verse koriander

Guacamole

- 4 avocado's
- mespunt komijn
- peper + zout
- eetlepel citroensap
- bosje verse munt

Werkwijze

Snij het vlees in reepjes en marineer het 30 minuten in een eetlepel olie, citroensap, cajunkruiden en peper en zout.

Snij de tomaten in kleine blokjes en snipper de ui en pers de knoflook en maak er een salsa van. Maak dit af met Jalapeno pepers en de vers gesneden Koriander.

Maak de Avocado's schoon en pureer deze met een mespunt komijn, eetlepel citroensap en de muntblaadjes tot een guacamole breng deze op smaak met peper en zout.

Bak de kipreepjes in een voorverwarmde Airfryer 8min 200gr.

Smeer de wraps in met wat yoghurt en wat guacamole en vul de wraps met de gebakkenkipreepjes. Rol ze mooi op met prikker.

Carine bedankt voor dit recept!



Kip heel geroosterd in honing limoen

Wist je dat je in de Avance Airfryer een hele kip kan bakken.

Ingrediënten

- 1 kip (ongeveer 1200 gram)

Vulling

- 1 eetlepel olijfolie
- 2 rode uien
- 1 courgette groen
- 1 courgette geel
- 1 zoete appel
- 2 teentjes knoflook, fijngesneden
- vers gesneden tijm
- 2 abrikozen
- peper - zout uit de molen

Ingrediënten Marinade kip

- 200 gram honing
- sap van 1 grote citroen
- zout en gemalen peper

Werkwijze

Snijd alle ingrediënten voor de vulling in kleine blokjes en meng met 2 eetlepels olijfolie in een kom en breng op smaak met zout en peper. Vul de kip met dit mengsel tot die volledig is gevuld. Leg de kip in de Avance Airfryer en rooster deze op 200 graden 5 minuten.

Smelt in een pan de honing en het sap van de citroen en breng op smaak met zout en peper. Smeer de kip met de citroen honing mengsel en rooster hem weer 150 graden 60 minuten. Open na elke 15 minuten de Airfryer en smeer de kip met honing Marinade tot deze op is. Na 60 minuten, is de kip gaar. Meet met een thermometer hij 85 graden in het kerntemperatuur zijn. Als je geen thermometer hebt dan moet het vocht wat uit de kip komt niet meer roze zijn.

Een hele kip zonder vulling, 5 min 200 graden dan 40 minuten 160 graden.



Kleurrijke spiezen en aardappeltwisters

Vlees of vis bakken met een lekker krokant laagje kan ook in de Airfryer zonder gebruik te maken van vet. Verwarm de Airfryer altijd 3 minuten 200 graden voor zodat het vlees meteen dichtschroeit.

Ingrediënten voor 8 spiezen en 8 aardappeltwisters

- 8 kleine aardappels
- 1 rode paprika
- 1 gele paprika
- 1 rode ui
- 3 biefstukken
- 16 kleine kalfssaucijsjes
- 2 keer ½ eetlepel neutrale olie (arachide)

Werkwijze

Snij de biefstukken in 16 stukken en marineer ze met een halve eetlepel olie.

Maak de paprika's en de uien schoon en snij ze in stukken.

Rijg alles (paprika, biefstuk en kalfssaucijsjes) mooi op de spiezen en bak deze in de Airfryer.

Viva Airfryer baktijd 8 minuten 200 graden (vlees)

Avance Airfryer baktijd 8 minuten 180 graden (vlees)

Voor de aardappeltwisters gebruik ik een spiraalmesje wat je kan kopen in een kookwinkel.

Zet het mesje op de aardappel en draai er een spiraal van.

Rijg deze spiralen op een stokje.

Spray ze in met een halve eetlepel neutrale olie.

Viva Airfryer baktijd 12 minuten 200gr (aardappels)

Avance Airfryer baktijd 10 minuten 200gr (aardappels)



Kortrijkse Kalletaart

Je kan deze heerlijke taart ook samen met een balletje geflambeerd ijs met Calvados als nagerecht serveren. Dit was erg lekker aanrader!!

Ingrediënten deeg

- 150 gram bloem
- 5 gram bakpoeder
- 50 gram poedersuiker
- een snufje zout
- 1 zakje vanillesuiker
- theelepels citroensap
- 1 ei
- 100 g koude boter

Ingrediënten Franchipane

- 50 gram zelfrijzende bloem,
- 60 gram gemalen amandelen,
- 2 eieren,
- 1 pakjes vanillesuiker,
- 100 gram (room)boter,
- 100 gram suiker

Ingrediënten vulling

- 3 eetlepels abrikozenjam
- 1 appel (in blokjes gesneden)

- flinke scheut Calvados voor bij het ijs

Werkwijze

Zeef het bakpoeder met de bloem om een luchtiger deeg te krijgen. Doe alle ingrediënten van het deeg in een keukenmachine en maak hier een zandtaartdeeg van met de deeghaak. Zorg dat het deeg niet te warm wordt. Leg dit deeg minimaal een ½ uur in de koelkast en maak tussentijds de Franchipane.

Doe alle ingrediënten van de Franchipane in een keukenmachine en maak hier de Francipane vulling van.

Rol nu het deeg uit tot een ronde plak en leg deze in een ingevette lage vlaavorm die in de Airfryer past. Smeer op de bodem de abrikozenjam en leg hierop de gesneden appel.

Vul dit af met de Franchipane en bekleed alleen de rand met geschaafde amandelen. Maak de amandelen een beetje nat met een kwastje om opvliegen tegen te gaan.

Bakken in de Avance XL Airfryer 150 graden 45 minuten.

Bakken in de Viva modellen 160 graden 45 minuten.



Kroepoek

Wist je dat je in een Airfryer zonder vet kroepoek heerlijk krokant kan bakken. Je gaat merken wanneer je dit gaat doen dat je ook veel meer van de garnalen en kruiden proeft die erin zitten. Je proeft een vele vollere smaak en totaal niet vettig.

Het gaat het beste bij de Indonesische kroepoek.

Ingrediënten

- zak ongebakken kroepoek

Werkwijze

Je legt ze gewoon in de frituurmand en bak de kroepoek 2 minuten op 180 graden in een voorverwarmde Airfryer.

Je hoort de kroepoek bewegen in je Airfryer dit kan totaal geen kwaad omdat de kroepoek in beweging is en bakt hij zeer gelijkmatig. Deg de mand af om “vliegen” tegen te gaan.

Past goed bij een heerlijke wokschotel of Chinese Tomatensoep.





Tips

De grillpan

De grillpan kan je bestellen op de Philips Webshop (www.philips.nl/shop)

Hou wel rekening je hebt 2 modellen.

Zoek op HD9910 voor de Viva Airfryer modellen.

Zoek op HD9911 voor de Avance Airfryer modellen.

Informatie

Voor meer tips over deze recepten of vragen kun je terecht op

- www.facebook.com/ThePhilipsChef
- www.philips.nl/c-m-ho/philips-chef/recepten.htm
- Voor iPhone, iPod en iPad: <https://itunes.apple.com/nl/app/philips-airfryer/id871040970?mt=8>
- Voor Android:
https://play.google.com/store/apps/details?id=com.philips.cl.di.kitchen.appliances.airfryer&hl=nl_NL

Vlees en kip

Tijd voor vlees en vis op de **grillplaat** bereidt, halfweg een keer draaien. Bij gebruik van mandje iets langer tijd aanhouden.

Aardappelen/groente

Bij diverse producten (aardappelen, friet, groenten, blokjes vlees of kip) is het noodzakelijk om tussentijds één of twee keer te schudden. Dit voorkomt plakken en witte plekken.

Goede rassen voor friet zijn: Caesar, Victoria, Challenger, Folva, Turbo, Mona Lisa, Maris Piper, Bintje en Frisia.

Bakblikken

Ook bakvormen en siliconenvormen zijn makkelijk in de Airfryer te zetten. Zo kan je Airfryer nog veelzijdiger gaan gebruiken door er bijvoorbeeld gratins in te maken of een lekkere taart,

In de viva modellen zijn max 20 cm taartvormen te gebruiken zodat je al voor 6 personen taart hebt. In de Avance gebruik je max een 24 cm springvorm.

Ik bak alleen maar kleine taartjes omdat ik dat veel praktischer vindt. Je maakt meerdere taartjes en vriest die ongebakken in de springvorm met wat folie er omheen. Zo kan je elke keer weer als je bezoek krijgt naar de diepvries gaan, je haalt de folie eraf en bak de taart vers af. Zo heb je niet telkens veel over als je een grote taart bakt en weer die lekkere geur in je keuken.

Afdekken

Als de taart, quiche te donker wordt zet de temperatuur wat lager en de tijd verleng je. Aluminiumfolie erover doen helpt ook tegen het donker kleuren. Let op dat het goed vastzit, of verzwaren en dat het niet tegen het verwarmingselement komt of waait.

Gebruik paneermeel

Ik zie op veel Airfryer websites dat mensen de paneermeel bakken in een koekenpan in vet en daar vervolgens hun schnitzels mee paneren. Dit is totaal niet nodig omdat dan de bedoeling het vetarm koken van de Airfryer totaal weg is. De beste tip die ik kan geven koop bij een toko een zak Panko (japans paneermeel) Dit is paneermeel die veel grover van structuur is en spray deze in met wat neutrale Arachide olie. Dan heb je een perfect egale goudbruine schnitzel in je Airfryer liggen met veel minder gebruik van boter.

Het roken van de Airfryer

De rook uit de Avance Airfryer komt omdat deze een grotere ventilator heeft als de kleinere tragere modellen. Veel mensen denken dat de Airfryer blaast maar deze zuigt de lucht naar boven. Door deze grotere ventilator is het ook de krachtigste consumenten Airfryer die bestaat. Je kan dit rookprobleem wat alleen gebeurt bij zeer vette vleessoorten heel makkelijk oplossen door alluminium folie onder on de bak te drukken. Zie foto!



Let wel op het hart van de Airfryer de Starfish dit is het zwaartse patent van de Airfryer nog goed zichtbaar is dus druk de folie tegen de bodem aan. Deze Starfish zorgt ook dat deze de Avance Airfryer de best geteste luchtstroom heeft. Dit is ook al in meerdere landen getest ook in Nederland door de consumentenbond. Let wel op deze folie hoeft alleen bij zeer vette vleessoorten en het is nog makkelijker schoonmaken ook. probeer het maar uit.

Je bakt met lucht dit geeft geen smaakoverdracht!!

Succes met maken van de recepten! Veel plezier met deze uitgave.

Team Philips Airfryer bak avonturen



<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun..



..U ook???

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

Compressed by

