

RECEPTENBOEKJE

HEERLIJK
BARBECUEPLEZIER





In order to help protect the environment, you can download the recipes online at



Pour des raisons de protection de l'environnement, vous trouverez les recettes en ligne, à télécharger sous le lien



Per ragioni di tutela ambientale, potrete scaricare direttamente online la ricetta all'indirizzo



Uit milieuoverwegingen vindt u de recepten online, vanwaar ze kunnen worden gedownload



Természeti védelmi okokból a recepteket az alábbi linken tudja letölteni



Z důvodu ochrany životního prostředí naleznete recepty online ke stažení na adrese



Z dôvodu ochrany životného prostredia sú recepty online a môžete si ich stiahnuť na



Dun motive de protecție a mediului, rețetele le puteți descărca de pe internet de la adresa



Ponieważ dobro środowiska bardzo leży nam na sercu zdecydowaliśmy, że fantastyczne, smakowite przepisy udostępnimy Państwu online pod adresem



Tarifleri, çevre koruma nedenlerinden dolayı online olarak indirebilirsiniz

<https://www.mediashop.tv/DE/power-airfryer-multifunction/>

Inhoud

GEGLAZUURDE HAM	5
GEVULDE KALKOENBORST IN SPEKMANTEL	7
KALKOENBORST IN KRUIDENMANTEL	9
LAMSBOUT MET ROZEMARIJN EN CITROEN	10
BRAZILIAANSE BBQ	11
VARKENSFILET ZUIDWEST	13
GEROOSTERDE BRAADWORST	15
GEROOSTERDE BBQ RIBS	17
KIP CORNWALL	19
SOUVLAKI KIP	20
GEGRILDE KIP	21
BOURBON-ROTISSERIE VARKENSGEBRAAD	23
ROSEMARIJN-KNOFLOOK LAMSCARRE	25
GEBRADEN VARKENSRIBBETJES	27
SAPPIGE ROAST BEEF	29
ITALIAANSE RUNDSCROLLADE	31
GEGRILDE LAMSSPIESJES	32
GEGRILDE GARNALENSPIESJES	33
RUNDSSHASHLIK	34
GEBRANDE NOTEN	35

LET OP:

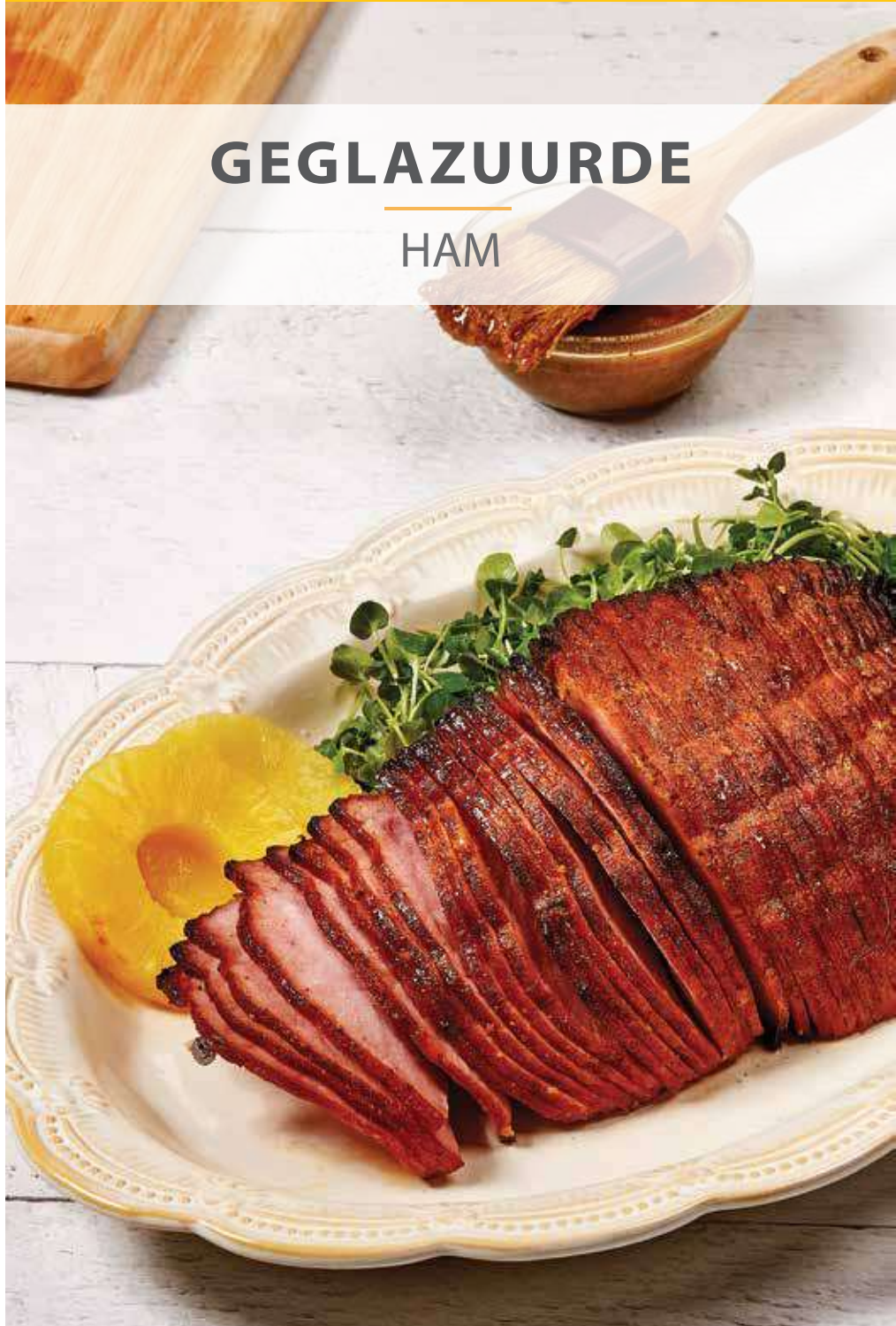
1 kop komt overeen met een kop van ongeveer 240 ml!

1TL = 1 theelepel, 1EL = 1 eetlepel

TIP: Plaats de lekbak altijd in het apparaat om het schoonmaken te vergemakkelijken.

GEGLAZUURDE

HAM



GEGLAZUURDE

HAM

voor 6 personen



Ingrediënten: 1,5 kg ham, gehalveerd, zonder been
¼ kopje ananassap
½ kopje bruine suiker
½ kopje mosterd
½ tl gemalen kruidnagels

Bereiding:

1. Meng in een kom ananassap, bruine suiker, mosterd en kruidnagel tot een saus.
2. Steek het spit in het midden van de twee hamhelften en zet vast met de vorken.
3. Giet de saus over de ham en laat deze 2 uur rusten in de koelkast.
4. Plaats de ham in de Power AirFryer Multi-Function.
5. Druk op de droog-toets om de bereiding te starten.
6. Laat het 10 minuten rusten voordat u gaat snijden.

GEVULDE KALKOENBORST

IN SPEKMANTEL



GEVULDE KALKOENBORST IN SPEKMANTEL

6 porties



Ingrediënten:

1	kalkoenfilet, zonder been
1 TL	zout
1 TL	gemalen zwarte peper
ongeveer 350 g	brood, voorgebakken
10 plakjes	spek

- Bereiding:**
1. Snij de kalkoenfilet in het midden en waaier hem uit.
 2. Vorm een speklaag op bakpapier.
 3. Leg de uitgewaaierde kalkoenborst op het spek. Zout en peper.
 4. Gebruik een lepel om de vulling in het midden van de kalkoenborst te verspreiden. Vorm dan alles in een rol.
 5. Bind het gebrad aan de uiteinden en in het midden aan elkaar.
 6. Plaats de grillspies in het midden van de kalkoenborst. Draai de vorken vast met behulp van de borgschroeven en plaats de grill in de Power AirFryer Multi-Function.
 7. Druk op de grill-knop en stel de timer in op 45 minuten.
 8. De kalkoen is klaar wanneer de kerntemperatuur 70°C bereikt.
 9. Serveer met gefrituurde asperges.

KALKOENBORST

IN KRUIDENMANTEL



KALKOENBORST

IN KRUIDENMANTEL

voor 6 personen



Ingrediënten:	2	kalkoenborststukken
	2 kl.	takjes rozemarijn
	4 kl.	takjes tijm
	1 kl.	takje salie
	4	teentjes knoflook
	1 TL	zeezout
	1 TL	gemalen zwarte peper
	3 EL	olijfolie

- Bereiding:**
1. Hak alle kruiden en knoflook fijn en meng met olijfolie.
 2. Wrijf de kalkoenborst in met het kruidenmengsel en houd het 1 uur koud.
 3. Halveer de kalkoenborst en leg hem op het spit en zet hem vast met de vorken.
 4. Plaats het spit in de Power AirFryer Multi-Function.
 5. Druk op de roterende grillknop. Stel de timer in op 40 minuten om te beginnen met de voorbereiding.
 6. De kalkoenborst is klaar als de interne temperatuur 70 °C bereikt.
 7. Laat het 10 minuten rusten voordat u gaat snijden.

LAMSBOUT

MET ROZEMARIJN EN CITROEN

6 porties



Ingrediënten:

2 EL	citroensap
2 EL	olijfolie
1 TL	zout
1 TL	gemalen zwarte peper
¼ kopje	verse rozemarijn, gehakt
2 kg	lamsbout zonder bot

Bereiding:

1. Meng citroensap, olijfolie, zout, peper en rozemarijn in een kleine kom.
2. Leg lam aan het spit.
3. Bevestig vlees met een draad.
4. Plaats vorken aan het spit om het lam vast te maken.
5. Marineer het lam royaal.
6. Om het grillen te starten, drukt u op de grillknop. Grill totdat het lam een kerntemperatuur van 63°C heeft bereikt.

BRAZILIAANSE

BBQ

voor 6 personen



Ingrediënten:

200 g	KIP kipfilets zonder botten, zonder vel	200 g	VARKENSVLEES varkensvlees
½ kopje	barbecuesaus (BBQ-saus)	1 TL	Sap van 1 citroen
		1 TL	zout
		1 TL	gemalen zwarte peper
		¼ kopje	verse rozemarijn, gehakt
	RUNDEVLEES		
200 g	entrecote stukken zonder bot		
1 TL	zout		
1 TL	gemalen zwarte peper		
1 TL	knoflookpoeder		
1 TL	uienpoeder		
1 TL	gerookte paprika		

Bereiding:

1. Verdeel de barbecuesaus over de kip.
2. Steek de kipfilets aan de spiesen.
3. In een kleine kom met zout, peper, knoflook, ui en gerookte paprika mengen.
4. Strooi het kruidenmengsel royaal over het vlees.
5. Spies het rundvlees op.
6. Meng citroensap, peper, zout en rozemarijn in een kleine kom.
7. Bak het varkensvlees royaal met het kruidenmengsel.
8. Spies het varkensvlees. Plaats de spiesen in de spieshouder en plaats de verschillende soorten vlees afwisselend.
9. Plaats de spieshouders in de Power AirFryer Multi-Function.
10. Druk op de draaigrill-toets om de bereiding te starten.

VARKENSFILLET

SOUTHWEST



VARKENSFILLET

SOUTHWEST

voor 4 personen



Ingrediënten:	2	varkensfilets
	1 EL	gekruide paprika
	½ EL	komijn
	½ EL	koriander
	2 EL	Sriracha-saus
	½ EL	zeezout
	3 EL	bruine suiker
	3 EL	limoensap
	2	knoflookteentjes, gehakt

- Bereiding:**
1. Meng alle ingrediënten van de marinade in een kom.
 2. Leg de filets in de marinade en marineer in de koelkast gedurende 2 uur.
 3. Steek de filets aan de grillspies. Bind de varkensfilets met slagertouw. Zet vast met vorken.
 4. Plaats het varkensvlees in de Power AirFryer Multi-Function.
 5. Druk op de drooggrill-toets om de bereiding te starten.
 6. Grill tot de interne temperatuur 70 °C is.
 7. Laat rusten voordat u gaat snijden.

Power
Air Fryer
GEGRILDE

BRAADWORST



GEGRILDE BRAADWORST

6-8 porties



Ingrediënten: 15 hete Italiaanse worsten
6 baby-pepers

- Bereiding:**
1. Spies 5 van de worstjes aan een spies.
 2. Plaats de spies op de spieshouder.
 3. Voer een tweede stokje door de worsten om het vlees te fixeren. Plaats op de spieshouder.
 4. Herhaal dit twee keer met de resterende worsten.
 5. Leg tot slot de paprika's op een spies en leg ze op de houder.
 6. Druk op de grill-knop en stel de bereidingstijd in op 20 minuten.
 7. Grill totdat de worst een kerntemperatuur van 75 °C heeft bereikt.

A photograph of BBQ ribs and onion rings. In the foreground, three racks of BBQ ribs are stacked on a wooden cutting board, coated in a dark, glossy sauce. To the left, a glass bowl contains more of the same sauce, with a wooden brush resting on top. In the background, several golden-brown onion rings are scattered on a white surface. A bowl of green herbs is visible in the top left corner. The text 'GEGRILDE' is centered in the upper half, with 'BBQ RIBS' below it.

GEGRILDE

BBQ RIBS

GEGRILDE

BBQ RIBS

4 porties



Ingrediënten:	1,5 kg	ribs zonder bot
	1 TL	knoflookpoeder
	1 TL	uienpoeder
	1 TL	zeezout
	1 TL	koriander
	1 TL	karwij
	1 TL	paprika
	1 TL	gemalen zwarte peper
	¾ kopje	BBQ-saus

- Bereiding:**
1. Meng kruiden in een kom.
 2. Wrijf de ribs met de kruiden in.
 3. Monteer de spieshouder volgens de instructies.
 4. Leid twee spiesen door de ribben en bevestig ze in de spieshouder.
 5. Plaats de spieshouders met de ribs in de Power AirFryer Multi-Function.
 6. Start het bakprogramma en verhoog de kooktijd tot 60 minuten.
 7. Bestrijk na de tijd de ribben met de BBQ-saus.
 8. Breng de ribs terug naar de Power AirFryer Multi-Function en druk op de roterende grillknop.
 9. Verdeel aan het einde van het programma de ribben en serveer.

KIP

CORNWALL



KIP

CORNWALL

2 porties



Ingrediënten:

1 TL	zout
1 TL	gemalen zwarte peper
1 TL	knoflookpoeder
1 takje	rozemarijn, gehakt
2	kleine kip, klaar om te koken

Bereiding:

1. Meng zout, peper, knoflookpoeder en rozemarijn in een kleine kom.
2. Rasp royaal kip met de kruiden en specerijen.
3. Leg de kip op de spies en fixeer met de vorken.
4. Leg vleugels en zet vast met draad om de vorm te behouden.
5. Bind de poten vast.
6. Druk op de grill-knop en stel de bereidingstijd in op 35 minuten.
7. De kippen zijn klaar als de kerntemperatuur 70 °C bereikt.

SOUVLAKI

KIP

voor 8 personen



Ingrediënten: ¼ kopje olijfolie
2 EL citroensap
1 TL zout
1 TL gemalen zwarte peper
1 TL oregano
8 kippenborsten zonder botten en vel

Bereiding:

1. Meng alle ingrediënten in een afsluitbare diepvrieszak.
2. Marineer gedurende 20 minuten.
3. Vouw elke borst in de helft. Leg vlees aan het spit.
4. Fixeer met de vorken.
5. Druk op de roterende grillknop. Stel de tijd in op 25 minuten om te beginnen met koken. Rooster tot de kip een binnentemperatuur van 75 °C heeft bereikt.

GRILL

KIP

voor 4 personen



Ingrediënten:	2 kg	kip, geheel
	1 TL	knoflookpoeder
	1 TL	uienpoeder
	1 TL	zeezout
	1 TL	gemalen zwarte peper
	1 TL	paprika

- Bereiding:**
1. Meng alle kruiden in een kleine kom en wrijf de kip ermee in.
 2. Bind de poten aan elkaar, knoop het borstgedeelte aan elkaar en wikkel een derde touwtje om de bouten.
 3. Schuif de spies door de opening van de kip en zet hem vast met de vorken.
 4. Plaats de kip in de Power AirFryer Multi-Function.
 5. Druk op de roterende grillknop. Stel de timer in op 45 minuten om te beginnen met koken.
 6. Gebraden kip gedurende 10-15 minuten voor het opdienen.

BOURBONROTISSERIE

VARKENSGEBRAAD



BOURBONROTISSERIE

VARKENSGEBRAAD

voor 6 personen



Ingrediënten:	½ kopje	honing
	½ kopje	bruine suiker
	1	sinaasappel, geschild
	2 EL	sinaasappelsap
	¼ kopje	Bourbon
	½ TL	zout
	½ TL	gemalen zwarte peper
2 kg	varkensvlees gebraden	

- Bereiding:**
1. Meng in een kleine kom honing, suiker, sinaasappelschil, sinaasappelsap, bourbon, zout en peper.
 2. Steek het gebraden varkensvlees aan de spies en fixeer het met de vorken.
 3. Bestrijk het varkensvlees royaal met marinade. Leg de resterende marinade weg. Plaats de spies in het apparaat.
 4. Druk op de roterende grillknop. Verhoog de voorbereidingstijd tot 45 minuten.
 5. Bestrijk het gebrad elke 15 minuten met de marinade.
 6. Het gebrad is gaar bij een kerntemperatuur van 70 °C.
 7. Gebraden varkensvlees 15 minuten voor het snijden.

ROZEMARIJNKNOFLOOK

LAMSCARRE



ROZEMARIJNKNOFLOOK LAMSCARRE

voor 4 personen



Ingrediënten:	2 (tot. 1,2 kg)	lamsarrés
	3 kl.	takjes rozemarijn
	4 tenen	knoflook, gepeld
	2 EL	Dijon -mosterd
	1 TL	zeezout
	½ TL	gemalen zwarte peper

- Bereiding:**
1. Hak rozemarijn en knoflook fijn.
 2. Monteer de spieshouder. Duw een spies door het vlees dicht bij het bot. Herhaal dit met de andere spiesen.
 3. Plaats op de spieshouder. Bind de spiesen aan beide uiteinden en in het midden aan elkaar met touw.
 4. Wrijf de lamskoteletten in met mosterd. Verspreid het kruidenmengsel over de lamsarrés. Breng op smaak met zout en peper.
 5. Plaats het lam in de Power AirFryer Multi-Function.
 6. Druk op de roterende grillknop. Stel de bereidingstijd in op 15 minuten om de bereiding te starten.
 7. Stoof tot de gewenste interne temperatuur is bereikt:
50 °C - bloederig
60 °C - roze
65 °C - halfroze
75 °C - door
 8. Laat het 10 minuten rusten voordat u gaat snijden.

GEBRADEN

VARKENSRIBBETJES



GEBRADEN VARKENSRIBBETJES

voor 6 personen



Ingrediënten:	1 TL	knoflookpoeder
	1 TL	uienpoeder
	1 TL	gerookt paprikapoeder
	1 EL	gedroogde oregano
	½ TL	zout
	½ TL	gemalen zwarte peper
	2 kg	varkensribbetjes zonder bot

- Bereiding:**
1. Meng alle kruiden in een kleine kom en wrijf de kip ermee in.
 2. Wrijf de ribbetjes in met het mengsel van kruiden.
 3. Schuif de ribbetjes op het spit en zet ze vast met de vorken.
 4. Druk op de roterende grillknop. Verhoog de bereidingstijd tot 45 minuten om de bereiding te starten. Het apparaat start automatisch. Stoof tot de gewenste interne temperatuur is bereikt: 60° C

SAPPIGE

ROAST BEEF



SAPPIGE ROAST BEEF

4 porties



Ingrediënten:	1 kg	rosbief
	3 teentjes	knoflook
	2	tijftakken
	½ EL	zout
	1 EL	uienpoeder
	1 TL	geraspte venkel
	½ TL	gemalen zwarte peper
	2 EL	olijfolie

- Bereiding:**
1. Hak tijm en knoflook fijn. Meng kruiden en specerijen met olijfolie.
 2. Wrijf in met kruidenmengsel en koel voor één uur.
 3. Steek de spies door het midden van het gebraad en bevestig met de vorken.
 4. Plaats het gebraad in de Power AirFryer Multi-Function.
 5. Druk op de grill-knop en stel de bereidingstijd in op 45 minuten.
 6. Grill tot de gewenste kerntemperatuur:
50 °C - bloederig
60 °C - roze
65 °C - halfroze
75 °C - door.
 7. Laat 10 minuten rusten alvorens te serveren.

ITALIAANSE

RUNDSROLLADE



ITALIAANSE RUNDSCROLLADE

voor 6 personen



Ingrediënten: 700 g flanksteak (dun), beboterd
¼ kopje basilicumpesto
250 g Provolone, in plakjes
3 geroosterde rode pepers
1 TL zeezout
1 TL gemalen zwarte peper

- Bereiding:**
1. Plaats de steak op een snijplank en verdeel de pesto erover.
 2. Leg de kaas en de geroosterde paprika's er bovenop.
 3. Rol het vlees samen en bind het ongeveer vijf keer rond met een touw samen.
 4. Breng op smaak met zout en peper.
 5. Schuif het spit in het midden van het gebraad en zet het gebraad met de vorken vast.
 6. Plaats het gebraad in de Power AirFryer Multi-Function.
 7. Druk op de draaigrill-toets om de bereiding te starten.
 8. Stoof tot de gewenste interne temperatuur is bereikt:
50 °C - bleu
60 °C - rood
65 °C - medium roze
75 °C - door.
 9. Laat het 10 minuten rusten voordat u gaat snijden.

GEGRILDE LAMSSPIESJES

voor 4 personen



Ingrediënten: 500 g lam, in blokjes gesneden
2 kleine rode uien, in vieren gesneden
2 courgettes, in stukjes gesneden
8 zoete mini-paprika's

MARINADE

¼ kopje olijfolie
Sap van 1 citroen
4 teentjes knoflook, gehakt
1 TL zout
½ TL gemalen zwarte peper
½ kopje verse munt, fijngehakt

- Bereiding:**
1. Steek aan elke spies een stuk lam, een kwart rode ui, een tweede stuk lam, een stuk courgette, een laatste stuk lam en een minipaprika.
 2. Herhaal dit voor 8 spiesjes.
 3. Plaats de spiesen op de spieshouder.
 4. Roer in een klein bakje olijfolie, citroensap, knoflook, zout, peper en munt door elkaar.
 5. Bestrijk de spiesen met de marinade.
 6. Steek de spiesen in het apparaat.
 7. Druk op de roterende grillknop. Stel de voorbereidingstijd in op 20 minuten om de bereiding te starten.

GEGRILDE GARNALENSPIESJES

voor 4 personen



Ingrediënten: ca. 500 g (16-20) garnalen, gepeld en met darmkanaal verwijderd
2 gele pompoenen in stukjes gesneden
2 courgette, in stukjes gesneden
8 kerstomaten
½ kopje zoete chilisaus

Bereiding:

1. Leg afwisselend garnalen, pompoen en courgettestukjes op elke spies.
2. Herhaal dit voor 8 spiesjes.
3. Plaats de spiesen op de spieshouder.
4. Bestrijk de spiesjes met de zoete chilisaus.
5. Druk op de roterende grillknop. Stel de bereidingstijd in op 15 minuten om de bereiding te starten.

RUNDS SHASHLIK

voor 4 personen



Ingrediënten:	500 g	rundsstaartstuk, in blokjes gesneden
	2	kleine rode uien, in vieren gesneden
	2	courgette, in dikke plakken
	8	zoete minipepers
	¼ kopje	olijfolie
	2 EL	sojasaus
	1 EL	Dijon-mosterd
	2 EL	rode wijnazijn
	4	knoflookteentjes, gehakt
	½ TL	gemalen zwarte peper

- Bereiding:**
1. Stel de spiesen samen. Spies een stuk rundvlees, dan een kwart rode ui, een ander stuk rundvlees, een stuk courgette, een laatste stuk rundvlees en een minipaprika.
 2. Herhaal dit door alle ingrediënten te gebruiken tot je 8 spiesen hebt.
 3. Plaats de spiesen op de spieshouder.
 4. Meng olie, sojasaus, Dijon-monster, azijn, knoflook en peper in een bakje.
 5. Bestrijk de spiesjes met marinade.
 6. Druk op de roterende grillknop. Verhoog de voorbereidingstijd tot 20 minuten. Het apparaat start automatisch na een korte tijd.

GEBRANDE

NOTEN

voor 8 personen



Ingrediënten:

1 kopje	rauwe cashewnoten
1 kopje	rauwe amandelen
1 kopje	rauwe pinda's
½ kopje s	uiker, evt. meer voor de korst
½ kopje	honing
½ TL	kaneel
½ TL	zout

Bereiding:

1. Meng alle ingrediënten in een kom en meng goed.
2. Vul de noten in de draaikorf.
3. Start het koteletprogramma en stel de bereidingstijd in op 15 minuten. Druk op de roterende grillknop om te beginnen met garen.
4. Strooi de noten over een bakpapier bestrooid met poedersuiker.
5. Laat afkoelen.
6. Bestrooi met poedersuiker naar smaak.

**Importeur | Importer | Importateur | Importatore | Importeur | Importör
Dovozce | Dodávateľ | Importator | Importer | İthalatçı:**

CH: MediaShop AG | Industriering 3 | 9491 Ruggell | Liechtenstein

EU: MediaShop GmbH | Schwarzottstraße 2a | 2620 Neunkirchen | Austria

TR: Mediashop Dayanıklı Tüketim Malları Pazarlama A.S. | Bayer Cd. Gülbahar Sk. |
Perdemsac Plaza No:17/43 | Kozyatağı | İstanbul | info.tr@mediashop-group.com

office@mediashop-group.com | www.mediashop.tv

DE | AT | CH: 0800 37 6 36 06 – kostenlose Servicehotline

HU: +36 96/961-000 | **CZ:** +420 228 880 051 | **SK:** +421 2 33 456 362

RO: +40 0312 294701 | **ROW: +423 388 18 00**





<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun...



U ook???

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

Compressed by

