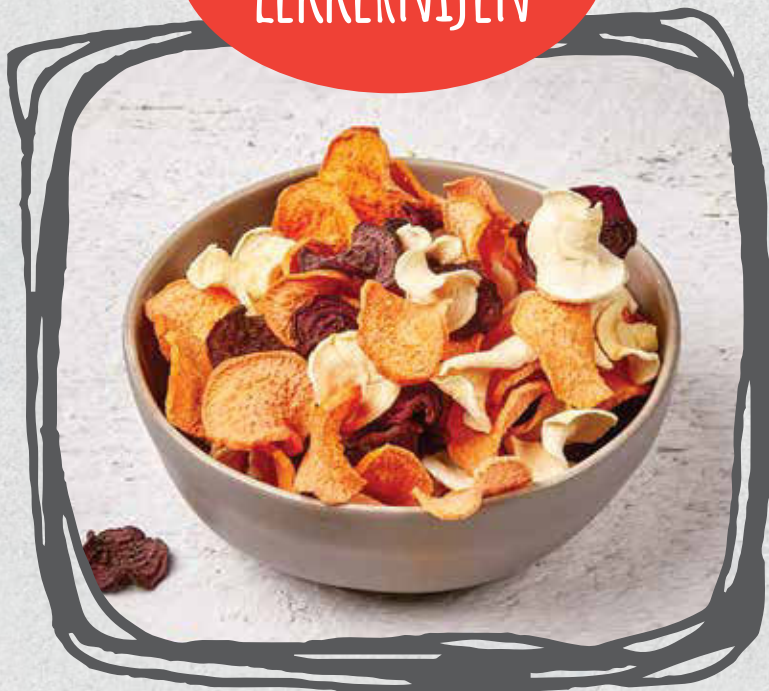


RECEPTENBOEK

DROGE
LEKKERNIJEN





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

GEGLACEERD SPEK	5
GROENE KOOL CHIPS	6
GEDROOGDE KRUIDEN	7
GROENTENCHIPS	9
ITALIAANSE CROUTONS	11
BEEF JERKY	13
GEDROOGDE TOMATEN	15
KNAPPERIGE SPERZIEBONEN	16
SAPPIGE KIWI-SCHIJFJES	17
GEDROOGDE MANGOSCHIJFJES	17
AMANDELMUESLI	19
GEDROOGDE APPELSIENSCHIJFJES	21
AARBEIROLLETJES	23

LET OP:

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

1TL = 1 theelepel, 1EL = 1 eetlepel

OPMERKING: Uitdroogtijden kunnen per soort voedsel verschillen; De grootte van het fruit en de mate van rijpheid beïnvloeden bijvoorbeeld de benodigde uitdroogtijd. In alle recepten kan meer tijd nodig zijn om het dehydratatieproces te voltooien, of u kunt extra tijd toevoegen voor een knapperiger resultaat.

TIPS: Verwissel roosters na de helft van de kooktijd volgens het rotatieprincipe om een consistent resultaat te krijgen.

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

GEGLACEERD

SPEK



GEGLACEERD SPEK

voor 4 personen



Ingrediënten: ½ kg dikke spekreepjes
¼ kopje bruine suiker
¼ TL Cayenne-peper
2 EL ahornsiroop

- Bereiding:**
1. Leg de spekreepjes op het rooster en snij ze indien nodig bij.
 2. Bestrooi het spek met bruine suiker en cayenne-peper en wrijf het in het vlees.
 3. Bestrijk met ahornsiroop.
 4. Druk op de "krimp"-knop om de bereiding te starten.
 5. Draai het spek als de cyclus is voltooid.
 6. Druk op de krimp-knop om de bereiding opnieuw te starten.
 7. Serveer het geglaceerde spek als het bereidingsproces is voltooid.

BOERENKOOL CHIPS

voor 4 personen



Ingrediënten:	2 bos	boerenkool
	2 EL	olijfolie
	1 TL	zout
	½ TL	gemalen zwarte peper
	½ TL	gegranuleerde knoflook

- Bereiding:**
1. Verwijder de stengels van de boerenkool en snij in grote stukken.
 2. Meng de olijfolie, zout, peper en knoflook en roer de groene kool door de marinade.
 3. Leg de gemarineerde boerenkool op de roosters.
 4. Druk op de droog-toets om de bereiding te starten.
Dehydrateer de boerenkool-chips gedurende 15-20 minuten bij 55 °C.

DROGE KRUIDEN

levert ongeveer 1/3 kop



Ingrediënten: 2 zakjes (20 g elk) verse kruiden (peterselie, rozemarijn, tijm, dragon, oregano en salie zijn goed geschikt)

Bereiding:

1. Verspreid de verse kruiden op de rasters.
2. Druk op de droog-toets om het dehydratieproces te starten.

Aanbevolen droogtijden:
Peterselie gedurende 1½ uur bij 50 °C
Rozemarijn 2 uur bij 50 °C
Tijm gedurende 3 uur bij 50 °C
Dragon gedurende 3 uur bij 50 °C
Oregano gedurende 2 uur bij 50 °C
Salie gedurende 3 uur bij 50 °C

GROENTEN

CHIPS



GROENTEN

CHIPS

2 porties



Ingrediënten:

3	grote pastinaken, geschild en zeer dun gesneden
3	middelgrote rode bieten, geschild en zeer dun gesneden
2	middelgrote zoete aardappelen, geschild en zeer dun gesneden

Bereiding:

1. Plaats de gesneden groenten op de roosters. Niet op elkaar stapelen.
2. Druk op de droog-toets. Verhoog de temperatuur tot 45 °C. Om het droogproces te starten, stelt u de timer in op 10 uur.
3. Verhoog de bereidingstijd voor nog knapperigere chips.

ITALIAANSE

CROUTONS

A close-up photograph of a wooden bowl filled with a Caesar salad. The salad consists of green lettuce leaves, golden-brown croutons, and several large shavings of white cheese. The bowl is placed on a green textured placemat. In the bottom right corner, a wooden fork is partially visible. The background is a solid red color.

ITALIAANSE

CROUTONS

10 porties



Ingrediënten:	1	Italiaans korstbrood, gesneden in blokjes van 1 cm
	1/3 kop	olijfolie van eerste persing
	1 TL	zout
	1/2 TL	peper
	1 el	gedroogde oregano

- Bereiding:**
1. Meng alle ingrediënten in een kom.
 2. Verdeel de gemarineerde broodblokjes op de rasters.
 3. Stel de temperatuur in op 175 °C. Stel de timer in op 8 minuten.
Voor het starten van het bakproces, gebruik de aan/uit- start/stop-knop.

BEEF

JERKY



BEEF

JERKY

voor 4 personen



Ingrediënten:

1 kg	runderfilet, rond, dun gesneden
4 EL	zoete sojasaus
5 EL	tomatenketchup
½ TL	gemalen zwarte peper
½ TL	zout
½ TL	knoflookpoeder
	Een vleugje Sriracha-saus (pikante saus)

Bereiding:

1. Meng alle ingrediënten.
2. Laat 1 uur in de marinade, bij voorkeur een nacht.
3. Haal het vlees uit de marinade en dep het droog.
Leg het vervolgens op de roosters.
4. Start het dehydratatie-programma bij 70 °C en 6 uur bereidingstijd.

DROGE

TOMATEN



DROGE TOMATEN

6 porties



Ingrediënten: 1,5 kg trostomaten, gehalveerd

Bereiding:

1. Plaats de helften van de tomaat op het rooster met de velzijde naar beneden.
2. Druk op de dehydratie-toets en verhoog de temperatuur tot 65 ° C.
3. Om het droogproces te starten, stelt u de timer in op 10 uur.

KNAPPERIGE SPERZIEBONEN

voor 4 personen



Ingrediënten: ½ kg sperziebonen, gesneden en gehalveerd
¼ kopje olijfolie
1 TL zout
1 TL pepper

Bereiding:

1. Meng alle ingrediënten in een grote kom.
2. Leg nu de sperziebonen op het rooster.
3. Druk op de DROOG-toets en voer een temperatuur in van 50 °C en een duur van 6 uur.

SAPPIGE

KIWI-SCHIJFJES

4 porties

Ingrediënten: 6 kiwi's, geschild en in plakjes van 5 mm gesneden

Bereiding:

1. Verspreid de kiwi-plakken op de roosters. Zorg ervoor dat de schijfjes elkaar niet overlappen.
2. Druk op de Droog-toets. Verhoog de temperatuur tot 50 °C. Om de dehydratatiecyclus te starten, stelt u de timer in op 6 uur.



DROGE

MANGOSCHIJFJES

4 porties

Ingrediënten: 3 verse mango's, geschild en in plakjes gesneden

Bereiding:

1. Verspreid de plakjes mango (of papaya) op de roosters. Zorg ervoor dat u de schijfjes niet stapelt.
2. Druk op de Droog-toets. Verhoog de temperatuur tot 50 °C. Om het droogproces te starten, stelt u de timer in op 10 uur.

A photograph of a bowl of almond muesli. The bowl is light green and filled with white yogurt, topped with a generous amount of almond muesli. The muesli consists of toasted almond flakes, small dark raisins, and some dried fruit. To the right of the bowl is a clear glass jar filled with the same almond muesli. A silver spoon lies on a yellow textured cloth next to the bowl. The background is a light-colored wooden surface. The text 'AMANDELEN' is overlaid in a large, bold, black font, and 'MUESLI' is overlaid in a smaller, bold, black font below it.

AMANDELEN

MUESLI

AMANDELEN

MUESLI

voor 4 personen



Ingrediënten:	1 $\frac{2}{3}$ kopjes	geschaafde amandelen
	1 kopje	havermoutvlokken
	$\frac{3}{4}$ kopje	geschaafde kokosnoot
	$\frac{1}{4}$ kopje	zonnebloempitten, gepeld
	1 TL	zout
	1 TL	druivenpitolie
	$\frac{1}{3}$ kopje	honing
	1 kopje	gedroogde kersen, gesneden

- Bereiding:**
1. Meng de amandelen, havervlokken, kokos, zonnebloempitten met het zout.
 2. Voeg druivenpitolie en honing toe.
 3. Omroeren om alles te mengen.
 4. Leg bakpapier op de roosters. Verdeel de muesli gelijkmatig over het bakpapier.
 5. Stel de temperatuur in op 105 °C en de timer op 40 minuten, om te beginnen met de bereiding, drukt u eenmaal op de aan/uit-knop.
 6. Voeg vervolgens de kersen toe en roer.
 7. Laat afkoelen en serveer.

GEDROOGDE

APPELSIENSCHIJFJES



DROGE

APPELSIENSCHIJFJES

voor 10 personen



Ingrediënten: 4 middelgrote sinaasappels, in plakjes gesneden

Bereiding:

1. Leg de schijfjes sinaasappel in één laag op meerdere roosters.
2. Start het dehydratie-programma op 50 ° C en 10 uur om de bereiding te starten.

AARDBEI

ROLLETJES



AARDBEI

ROLLETJES

20 porties



Ingrediënten:

1 kg
4 EL

Plantardige olie, voor sproeien
gesneden aardbeien, steeltjes verwijderd
suiker
en Sap van een citroen

Bereiding:

1. Bedek meerdere roosters met bakpapier en besproei het bakpapier in met plantaardige olie.
2. Pureer de ingrediënten met een staafmixer tot een gladde massa wordt geproduceerd.
3. Verdeel de puree gelijkmatig over het rooster en strijk dun uit over het bakpapier.
4. Plaats de roosters in de Power AirFryer Multi-Function. Druk eerst op de Start / Stop-knop, vervolgens op de dehydratie-knop en stel de temperatuur in op 75 ° C en de timer op 10 uur.
5. Nadat het droogproces is voltooid, verwijdt u voorzichtig de roosters uit het apparaat.
6. Gebruik een schaar om het bakpapier in 5 cm brede stroken te snijden, rol de stroken op elkaar en bind vast met touw.

**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**





Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>