



AIRFRYER RECEPTEN

Deel 4

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
Kroketten (zelf maken in 15 minuten)	6
Kroketten van Asperge huisgemaakt	8
Lamsbout met spruitjes en aardappel quenelles	10
Lamskoteletjes gebakken met paarse asperges en puree	12
Lamsrollade 1200g met gepofte pastinaak en wortels	14
Muffins vers met Yoghurt & Gojibessen	16
Oliebollen	18
Oliebollen Roze	20
Ontbijt compleet	22
Ontbijt soufflee	24
Ontbijt voor moederdag	26
Paddenstoelen herfst taart	28
Paella	30
Pao de Queijo of Brazilaanse kaasballetjes	32
Paprika's gevuld	34
Pavlova van rode vruchten	36
Pavlova's mini met fruit	38
Perendroom	40
Pizza	42
Pizza Calzone	44
Pizza hoorntjes	46
Pretzels	48
Risotto la Primavera met tong rolletjes en groene asperges	50
Roerbakken / wokken	52
Rollade op Italiaanse hartstocht	54
Sandwich Italian Club	56
Saucijsen Sterbroodje	58
Saucijsen of Chipolata met aardappelrozetten en groentes	60
Spinazie Fetastrudel met zongedroogde tomaten	62
Steak met gekookte aardappels en groentes	64
Taart van Wilde paddenstoelen	66
Taart voor Moederdag	68
Taart voor Valentijnsdag	70
Toad in the hole	72
Tortilla Taart	74

Tosti Croque Madam	76
Tosti Croque Monsieur	78
Tosti Hawai	80
Uitsmijter ham kaas	82
Uitsmijters reuzachtig	84
Varkenshaas met aardappels en boontjes	86
Varkenslapje met aardappels en groentes	88
Verse worst met spruitjes en gekookte aardappels	90
Vis stoven	92
Vijgentaart met geitenkaas en honing	94
Wienerschnitzel met Oostenrijkse aardappelsalade	96
Wokken	98
Worstenbroodjes	100
Zalmlasagne	102
Zalmlasagne met brocolli en witte wijn	104
Zalmschoonheid	106
Tips	108
	110

Kroketten (zelf maken in 15 minuten)

Er is heel veel vraag over hoe je lekkere kroketten zelf kan maken. Kroketten maken is zeer tijdrovend daarom eerst het makkelijke recept. Dit is een trucje hoe je heerlijke kroketten kan maken in slechts 15 minuten. Je gebruikt hiervoor gewoon ragout uit een blik snel maar heel erg lekker. Ook kan je kroketten maken van je kliekjes want eten weggooien is ook maar zonde. Je kan nu als je wat lege blikken bewaart ook van je kliekjes Stoofvlees, Goulash, Nasi, Bami, Spagetti en stampotten nu je eigen huisgemaakte kroketten maken.

Ingrediënten

- 1 blik (goulash)ragout
- 3 eieren
- 200 gram panko of paneermeel

Werkwijze

Leg de ragout of kliekje waar je een kroket van wil maken minimaal 24 uur in de diepvries in een blik.

Volgende dag hou het blik 5 minuten onder een warme kraan. Open het blik aan beiden kanten en duw de inhoud eruit. Snij er voorzichtig 4 gelijke schijven van. (Je mag hem een tikje in je magnetron geven of even 5 minuten laten liggen om hem wat zachter te maken.

Deze haal je door het ei en daarna door de Panko.

Herhaal dit 3 keer en spray hem in met wat neutrale olie.

Bak de kroket af 15 minuten 180 graden.



Kroketten van asperges (huis gemaakt)

Dit wordt een recept met als basis een Salpicon. Dit is een soort ragout maar dan dikker. Een salpicon bestaat meestal uit een bouillon die met een roux gebonden is en met daarin kleine stukjes gesneden vlees of vis al dan niet gemengd met gesneden groenten.

Zie dit recept ook weer als een basis en vervang de Asperges eens door vlees, vis, kip, kalfsvlees etc etc en je maakt de lekkerste kroketten.

Ik gebruik in dit recept siliconevormen waar ik mijn ragout invries en daarna door de ei en Panko haal.

Ingrediënten voor 20-25 stuks

- | | |
|-----------------------------------|------------------------|
| ○ 1 kilo witte asperges, geschild | ○ 100 gram boter |
| ○ 2 eetlepels suiker | ○ bieslook |
| ○ 5dl kookvocht van asperges | ○ witte peper |
| ○ 3dl room | ○ zout |
| ○ kippenbouillon | ○ 3 eieren |
| ○ 150 gram bloem, gezeefd | ○ panko (paneermeel) |

Werkwijze

Schil de asperges en zet de schillen op met 2 lepels suiker op een laag pitje 5 uur staan pruttelen (niet laten koken)

Laat de boter smelten op laag vuur. Haal de boter van het vuur en zeef de bloem en spatel deze door de boter tot het een roux wordt. Verhit deze op een laag vuurtje zodat hij gaat binden (zweeten) en haal hem daarna eraf en laat afkoelen.

Zeef na 5 uur het aspergevocht en snij de asperges in kleine blokjes en voeg deze aan het kookvocht toe. Laat dit nog eens 15 minuten opstaan en voeg de room en kippenbouillon naar smaak toe.

Meng de salpicon door het vocht en bij voortdurend flink roeren op een middel vuur laat de ragout binden. Zorg dat hij niet aanbrand. Voeg de bieslook toe en breng op smaak.

Vul de siliconevormen met de ragout of je stopt de ragout weer in blikken zoals in het vorige recept Kroketten (zelf maken) en leg deze minimaal 24 uur in de diepvries. Haal de ragout 3 keer door de ei en Panko en bak de kroketten af.

Klein asperge schijfje 10 minuten 180 graden

Grote asperge burger 15 minuten 180 graden.



Lamsbout met spruitjes en aardappel quenelles

Omdat een Airfryer met lucht bakt en nagenoeg geen smaakoverdracht geeft kan je makkelijk hele maaltijden van aardappelen, vlees, groenten gelijktijdig in 1 Airfryer bereiden.

Aardappel quenelles zijn kleine aardappel druppels die je makkelijk op voorhand kan maken en kan invriezen totdat je ze nodig hebt, Je kan ze vullen met kruiden, en specerijen om je eigen smaak eraan te geven.

Ingrediënten

- 1 lamsbout van 1000 gram.
- 500 gram spruitjes
- 8 aardappel quenelles
- Verse rozenmarijn
- verse tijm
- 1 teen knoflook
- 150 gr wilde paddestoelen mix

Werkwijze Basis aardappel quenelles maken

Aardappel quenelles maken is makkelijk en je kan dit makkelijk op voorhand doen. Je maakt een dikke aardappelpuree en brengt deze naar keuze op smaak met melk en een klontje boter en wat nootmuskaat. Wat ook een lekkere combinatie is om bij de puree 2 theelepels mierikswortel puree aan toe te voegen.

Hier draai je met hulp van 2 lepels quenelles van door de lepel over elkaar heen te schuiven. Vries de quenelles in een partij in.

Werkwijze lamsbout

Koop een mooie lamsbout en rol hier een paar flinke takken rozenmarijn en ciroentijm in.

Smeer de bout in met wat arachide olie en bak deze in de Airfryer 75 minuten 150 graden.

Maak tussentijds de spruitjes schoon en meng deze met wat honing en een lepel neutrale olie.

Na de 75 minuten leg je de spruitjes bij de lamsbout en de bevroren aardappelquenelles er boven op. Bak dit nog eens 15 minuten op 200 graden in de Airfryer.



Lamskoteletjes gebakken met paarse asperges en puree

Ingrediënten voor 1 persoon

- 2 lamskoteletjes
- 5 paarse asperges
- aardappelpuree met koffie
- cherrie tomaatjes

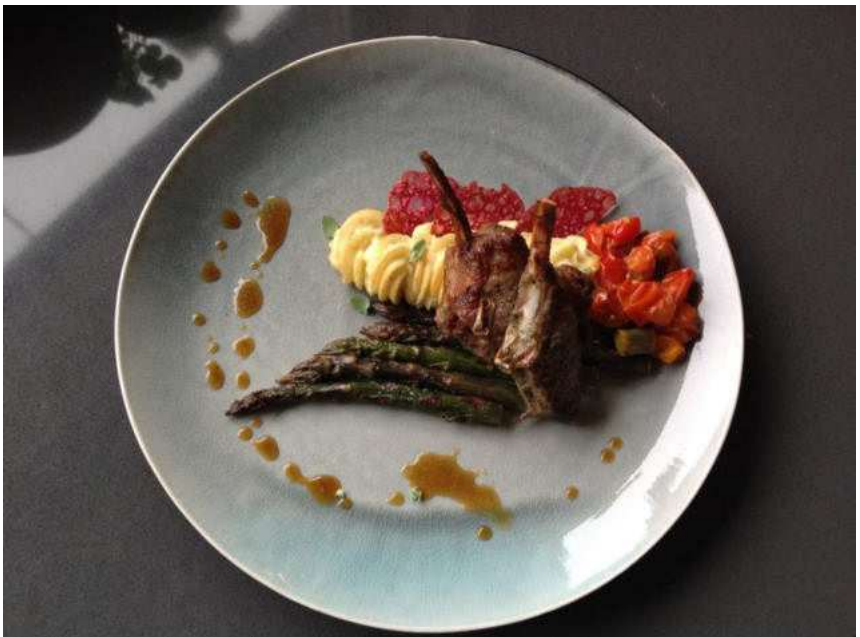
Werkwijze

Verwarm de Airfryer voor op 4 minuten 200 graden.

Spuit aan de rand van de mand een aardappelpuree rand. In de puree heb ik vers gemalen koffie verwerkt dit is lekker bij lam. Snij de uiteindes van de Asperges en leg ze in de mand. Snij de cherrietomaatjes door de helft en leg deze erbij. Leg de lamskoteletjes op de groentes.

Bereid dit 8 Min 200 graden.

De saus heb ik in een pannetje gemaakt. De Kletsoppen heb ik gemaakt van rode bieten wat ook een goede combinatie is met lam.





Lamsrollade 1200g met gepofte pastinaak en wortels

Leek me leuk een lekkere lamsrollade in de Airfryer te bakken en deze aan te vullen met wat verse pastinaak en wortel en aardappel. Deze hele maaltijd is bereid in 1 Airfryer.

Als je een groot stuk vlees of rollade in de Airfryer gaat bakken moet je rekening houden met het volgende. Elke cm dikte van het vlees of gebrad 10 minuten rekenen op 160 graden om hem helemaal gaar te maken. Ik had nu een lamsrollade (die hoeft niet helemaal gaar) en heb deze roze gebakken in totaal 40 minuten.

De pastinaak en wortels heb ik gepoft zodat ze veel zoeter worden van smaak.

De saus op de foto was een rode wijn saus die ik apart had gemaakt.

Ingrediënten

- 2 kleine oranje wortels
- 2 kleine paarse wortels
- 2 gele wortels
- 1 grote pastinaak
- 1 rollade van 1200 gram
- 1 lepel knoflookolie

Werkwijze

Schil de wortels en de pastinaak en snij deze in slierten van 1 cm Meng deze met 1 lepel knoflookolie.

Laat de rollade minimaal 2 uur uit de koelkast langzaam op kamertemperatuur komen.

Verwarm de Airfryer voor op 200 graden en schroei de rollade dicht 20 minuten op 160 graden. Leg nu de groentes bij het vlees en pof deze met het vlees gaar 20 minuten 160 graden.

Serveer deze met Aardappels naar keuze. Ik had aardappel vormen gemaakt die ik later in de Airfryer heb gebakken.

En nu weer een hele maaltijd bereid in de Airfryer met maar 1 eetlepel olie....

Tip van Martin (basis jus maken) Begin van de herfst koop ik 10 kilo kalfsbotten die in pinceer (bak) ik in een oven. Deze zet ik minimaal 24 uur op een laag vuurtje met wortel, prei, knol, laurier, ui en kruiden. Deze kook ik in tot ik ongeveer 1 liter over heb. Dit doe ik in ijsklontzakjes in de diepvries. Als ik lekkere jus wil hebben pak ik 4 van deze ijsklontjes en meng deze met wat truffel of rode wijn om een heerlijke saus te maken(Demi-Glace) te maken heerlijk!!!



Verse muffins met yoghurt & gojibessen

Goji bessen zijn hip maar vooral heel erg gezond! Ze behoren tot de superfood familie. Vol met vitamine C, B1, B2, B6 en vitamine E. Meer dan 20 soorten mineralen waaronder Zink, Selenium en koper, fosfor en calcium en ijzer. En hebben meer Betacaroteen als Wortels
Leek me leuk een muffingerecht te maken met weinig vet maar met al die vitamines en mineralen in de Airfryer.

Ingrediënten

- 175 g suiker
- 1 ei
- 250 gr magere yoghurt
- 1 vanillestokje
- 3 l bakpoeder
- 280 gr bloem
- 150 gedroogde goji bessen (geweld)
- 1 tl poedersuiker

Werkwijze

Verwarm de Airfryer voor op 160 °C.

Meng de suiker, met het ei, de yoghurt en de het merg van 1 vanillestokje met de kitchenmachine met de vlinder op stand 4 ongeveer 5 minuten.

Roer het bakpoeder en de bloem erdoor op stand 2. Voeg daarna ook voorzichtig de geweldde uitgelekte Goji Bessen toe.

Vul 12 muffinvormpjes tot 2/3 vullen met het beslag.

Bak de Muffins per 6 in een voorverwarmde Airfryer 160 graden 15 minuten.

Laat de muffins afkoelen, bestuif ze met poedersuiker.



Oliebollen / Airbollen

Ik lees overal op forums dat het concept Airfryer dit niet kan. Ik help dit nu de wereld uit omdat dit wel kan en zeer goed zelfs. Bij deze het recept van olieballen met maar 1 eetlepel olie op 16 olieballen. Ik ga ze dopen met de naam Airbollen!!

Ingrediënten

- 500 gram koopmans olieballen origineel mix
- 400 ml warm water
- 1 eetlepel zonnebloem olie
- 7 gram gedroogde gist
- 250 gram rozijnen geweld in water
- 100 gram bloem
- 25 gram poedersuiker om in te rollen

Werkwijze

Doe indien mogelijk alle grondstoffen in de kom van de Kitchenmachine en zet het deeg met de deeghaak. Laat dit 1 uur rijzen met een vochtige doek over de kom.

Knijp met een middelgrote ijsknijper ballen en wentel deze door het bloem / poedersuiker mengsel. Verwarm de Airfryer voor en bak de ballen per 4 stuks 10 minuten 200 graden bruin. Na 5 minuten even de ballen omdraaien.

Je mag de Airbollen lichtjes inspraken met wat zonnebloemolie voor ze wat meer kleur te geven. Opdienet met poedersuiker



Roze Airbollen voor Roze Maandag t/m Roze Zondag

De Airbol is het niet vette alternatief van de welbekende olieballen.

Olieballen zuigen helemaal vol met vet en dat is voor niet iedereen even verantwoord meer. Omdat je een Airfryer hebt heb je de de frietpan waar je bijna alles mee kan.....Dus je kan nu dus ook Roze Airbollen maken die je niet in een friteuse kan maken.

Bij deze het recept van Frambozen Airbollen speciaal voor Roze Maandag wat viert op De Tilburgse Kermis

Weight Watchers coach Annemarie NL heeft de Airbollen zelfs getest op Propoints en waarempel maar 2 Propoints. Bedankt Annemarie voor het testen.

Ingrediënten

- 500 gram koopmans olieballen origineel mix
- 300 ml warm water
- 200 gram frambozen
- 1 eetlepel zonnebloem olie
- 7 gram gedroogde gist
- 100 gram bloem
- 25 gram poedersuiker om in te rollen
- Oliespray om in te spuiten.

Werkwijze

Doe indien mogelijk alle grondstoffen in de kom van de Kitchenmachine en zet het deeg met de deeghaak. Laat dit 1 uur rijzen met een vochtige doek over de kom.

Knijp met een middelgrote ijsknijper ballen en wentel deze door het bloem / poedersuiker mengsel.

Verwarm de Airfryer voor en bak de ballen per 4 stuks 10 minuten 200 graden bruin. Na 5 minuten even de ballen omdraaien. Je mag de Airbollen lichtjes insprayen met wat zonnebloemolie voor ze wat meer kleur te geven naar keuze denk wel de roze kleur wordt dan minder.

Opdienen met poedersuiker



Ontbijt compleet

Vroeger had je een oven nodig om je broodjes te bakken. Ook hadden we een broodrooster om je brood te roosteren. We hadden fornuizen om eieren te koken. Nu hebben we de Airfryer die alles gelijktijdig doet in dezelfde tijd.

Ingrediënten

- 2 eieren (klein gaatje in prikken)
- 2 kaiserbroodjes
- 2 sneetjes brood

Werkwijze

Leg eerste het brood op de bodem van de mand in de Airfryer

Leg op het brood de eieren en de kaiserbroodjes.

alles in een niet voorverwarmde Airfryer 8 minuten 160 graden.

Toen was eieren koken oppeens heel makkelijk.

Kan de eierwekker ook weg.....



Ontbijt soufflé

Hoe simpel en lekker kunnen sommige gerechten uit de Airfryer toch zijn. Bijvoorbeeld deze ontbijt soufflé met een beetje pit. Dit is weer een keer wat anders dan een gekookt eitje!

Originele recept komt uit Frankrijk en er wordt ook vaak kaas en een bechamelsaus aan toegevoegd.

Ingrediënten voor 2 personen

- 2 eieren
- 2 eetlepels (magere) room
- rode peper
- peterselie
- peper + zout

Werkwijze

Snijd de peterselie en de peper fijn. Doe de eieren in een kom en roer de room, peterselie en peper er doorheen. Vul de vormpjes voor de helft met de eiervmassa.

Bak de soufflés af op 200 graden gedurende 8 minuten. Als je de soufflés baveux (zacht) wilt serveren, dan is 5 minuten baktijd voldoende. Eet smakelijk!





Ontbijt voor Moederdag

Bij Moederdag oftewel in België Moederkesdag hoort er ook een moederdagontbijt. Hele ontbijten (croissants, jus de orange, eitje) worden op bed gebracht wanneer moeder lekker ligt uit te slapen. Ook dit Airfryer ontbijt is makkelijk te maken.

Veel plezier met het maken en vergeet het bosje bloemen niet....

Ingrediënten voor 1 persoon

- 1 ei
- 1 croissant
- 1 snee brood, in twee gesneden
- 2 plakjes kant-en-klaar appeltaartdeeg
- aardbeien jam
- vers sinaasappelsap
- bosje bloemen

Werkwijze

Maak van twee plakjes deeg 2 hartjes met een hartjessteker of een mesje. Leg een lepel aardbeienjam op het eerste plakje en dek af met het tweede plakje. Leg deze op de grillpan accessoire in een voorverwarmde Airfryer (170 graden) gedurende 15 minuten. Als dit klaar is leg je het ei, de snee brood en de croissant in je Airfryer. Bak dit mee gedurende 8 minuten op 160 graden totdat het ei zachtgekookt is en de broodjes krokant.

Neem een mooi dienblad en dien de broodjes, het ei en het sinaasappelsap op.





Paddenstoelen herfst taart

De herfst is de tijd van paddenstoelen en eekhoorntjesbrood en leek me leuk er een hartige wilde paddenstoelentaart van te maken.

Ingrediënten deeg

- 250 gram bloem
- 100 margarine
- 5 gram gist gedroogd
- 5 gram zout
- 5 gram suiker
- 1dl melk
- 1 ei

Ingrediënten vulling

- 1 kleine venkel
- 250 gram wilde paddenstoelen
- 250 gram griekse yoghurt 0%
- mespunt chilipoeder
- 5 eieren
- 2 safraandraadjes
- mespunt nootmuskaat
- zout + peper
- takjes groene kruiden om af te werken.

Werkwijze

Maak een deeg van de ingrediënten van het deeg en laat dit minimaal 1 uur rijzen. Rol deze plak uit en vet het bakblik een beetje in. Bedek het bakblik mooi met het deeg en laat weer 30 minuten rijzen in het blik.

Snij alle ingrediënten van de vulling fijn en hou wat paddenstoelen apart voor af te garneren. Meng de venkel, eieren, paddenstoelen, safraan, mespunt chilipoeder en de nootmuskaat door de griekse yoghurt en breng op smaak.

Bedek de taartvorm met de vulling en beleg deze met de paddenstoelen en maak deze mooi op met de verse kruiden.

Bak de taart blind af op 175 graden 60 minuten. door aan de bovenkant aluminiumfolie te binden. (alleen aan de bovenkant van de taart anders wordt hij niet gaar)

Even laten afkoelen en lossen.

Heerlijk als tussendoor of lekker bij de maaltijd als punt erbij.



Paella

Je kunt prima vuurvaste schalen gebruiken in de Airfryer. Daardoor kun je heerlijke ovenschotels maken, bijvoorbeeld gratin gerechten, maar ook deze zomerse paella met verse vis.

Ingrediënten voor 4 personen

- 150 gram paella rijst
- 50 gram erwten
- 50 gram rode paprika
- 400 ml droge witte wijn
- 100 ml water
- 2 zakjes paella kruiden,
(bij voorkeur Carmencita Paellero)
- 50 gram octopus, in stukjes
- 200 gr mosselen
- 100 gr zeebaarsfilet
- 100 gr kokkels
- 6 st jakobsschelpen
- 4 grote garnalen
- 4 rivierkreeftjes
- olijfolie
- 1 citroen

Recept uitleg

Neem een vuurvaste schaal en verwarm deze voor, gedurende 10 minuten op 200 graden. Snijd de zeebaarsfilet in stukken en was de mosselen en kokkels. Doe een scheut olijfolie in de warme vorm en voeg de zeebaars, garnalen, mosselen, kokkels, octopus en sint jakobsschelpen toe. Schep een paar keer om.

Meng de erwten, gesneden paprika, paella kruiden, 1 theelepel zout met de ongekookte rijst en leg dit op de vis. Voeg de witte wijn en het water toe zodat de rijst onder staat. Bak het geheel gedurende 30 minuten op 200 graden en schep af en toe de rijst om. Zorg dat de schelpen en de vis onder de rijst blijven liggen.

Dien de paella op met de rivierkreeftjes en partjes citroen.



Pao de Queijo

Dit is een echte aanrader voor als je een keer een feestje hebt en een keer wat anders op tafel wilt zetten. Brazilië voetbal land maar ook Airfryer land. Alleen in Brazilië is het geen frietpan omdat ze daar zeer weinig friet eten. Wat maken de Brazilianen nu het meeste in de Airfryer? Veel groenteschotels maar nr1 gerecht daar is Pao de Queijo dit zijn kleine kaasballetjes gemaakt van Tapiocameel en deze worden gebakken in de Airfryer.

Zie dit recept als een basisrecept en voeg gerust een keer rode peper, knoflook of kruiden toe om je eigen variaties te maken.

Ingrediënten

- 1kg tapioca meel
- 3 koppen melk
- 1 kop raapzaadolie of zonnebloemolie
- 1 soeplepel zout
- 4 eieren
- 500 gram pittige geraspte kaas

Werkwijze

Doe de melk, olie en eieren in een pan en breng deze al roerend tegen het kookpunt (niet laten koken). Voeg het zout en de kaas bij het tapioca meel en voeg de warme vloeistof bij het meel. Kneed er een deeg van. (Dit kan met een Philips keukenmachine dan gaat dit sneller.)

Draai van dit deeg kleine bolletjes en bak deze af eventueel op bakpapier of nog beter op een bakmatje in de Airfryer 160gr 13 minuten.

Kan als snack gegeten worden op een feestje of als voorgerecht.



Gevulde paprikas

Ingrediënten

- 1 ui
- 1 teen knoflook geperst
- 125 g gerookte spekblokjes
- 500 g rundergehakt
- 1 ei
- 4 paprika's
- 50 g parmezaanse kaas
- 6 kleine cherrie tomaatjes
- sla
- 2 sneetjes brood

Werkwijze

Snij de ui en pers de knoflook uit. Doe het gehakt in een grote kom en meng dit met het ei, spekblokjes, ui, knoflook en geraspte kaas.

Vul de paprika's met het gehaktmengsel.

Snij de kleine tomaatjes door de helft en druk deze in het gehakt.

Rooster de paprika's in je Airfryer 200 graden ongeveer 10-12 minuten (ligt aan de grote)

Dien op met wat verse sla. En ringen geroosterd brood uit de Airfryer. Heerlijk al voorgerecht maar ook als hoofdgerecht met wat rijst.





Pavlova van rode vruchten

De naam is afkomstig van de Russische Anna Pavlova die op tournee was in Australië in de begin jaren 20.

Pavlovataart is een dessert of taart gebaseerd op meringue.

Ingrediënten

- 1 citroen, schoongeboend
- 6 eieren, gesplitst
- 100 gram witte basterdsuiker
- 2 theelepels maizena, gezeefd
- 50 gram aardbeien
- 50 gram frambozen
- 50 gram blauwe druiven
- 25 gram blauwe bessen
- 1 theelepel citroensap
- ½ eetlepel poedersuiker
- 200 ml slagroom
- Rode kleurstof

Werkwijze

Verwarm de Airfryer voor op 160 graden. Rasp de schil van de citroen - alleen het gele, het witte is erg bitter - en pers de vrucht uit.

Klop de eiwitten stijf in een droge, vetvrije kom. Voeg in gedeeltes de basterdsuiker, maizena, citroensap en kleurstof toe. Het eiwit is klaar zodra het glanst en pieken vormt.

Leg een op maat geknipte bakmat of vetvrij papier op de grillpan accessoire. Bestrijk de bakmat of het papier met het eiwit en maak er een mooi patroon van. Zet de grillpan in de Airfryer, zet de temperatuur op 100 graden en bak gedurende 60 minuten. Je verwarmt de Airfryer voor op een hogere temperatuur zodat hij goed heet is en de meringue niet uitloopt.

Schakel de Airfryer na de baktijd uit, maar maak hem niet open. Laat het eiwit nog 60 minuten in de warme Airfryer staan. Neem deze hierna uit de Airfryer en laat afkoelen.

Meng ondertussen het fruit, houd een klein deel achter voor de garnering, en klop de slagroom stijf. Als de meringue is afgekoeld, snijd je hem voorzichtig horizontaal door midden. Spuit of smeer de slagroom op de onderste laag en leg vol met fruit. Leg de bovenkant erop en garneer met de rest van het fruit.

Zó mooi, bijna zonde om op te eten, maar een heerlijk feestelijk nagerecht!



Mini Pavlova's met fruit

Pavlovataart is op basis van geklopt eiwit wat vaak met verse vruchten wordt geserveerd. De taart is heel populair in gerecht en een belangrijk Australië en Nieuw-Zeeland. Omdat ze eenvoudig te bereiden is, wordt ze veel opgediend bij feesten en op feestdagen.

Ook makkelijk om te maken in je Airfryer met behulp van je Grillpan accessoire.

Ingrediënten

- 1 citroen, schoongeboend
- 2 eieren, gesplitst
- 100 g witte basterdsuiker
- 2 tl maïzena, gezeefd
- 125 g aardbeien
- 60 g frambozen
- 1 theelepel citroensap
- 1 theelepel citroenrasp
- ½ peer (conference, geschild)
- ½ el poedersuiker
- 12ml slagroom

Werkwijze

Verwarm de Airfryer voor op 160 graden. Rasp de gele schil van de citroen en pers de vrucht uit.

Klop de eiwitten in een schone, droge kom stijf. Voeg de basterdsuiker toe en klop tot het eiwit glanst en pieken vormt. Voeg de maïzena, 1 tl citroenrasp en 1 tl citroensap toe. Leg een op maat geknipt bakmatje in de Airfryer en spuit daarop de rozetten eiwitschuim.

Bak deze af: 120 graden 25 minuten. (viva model) of op 110 graden 25 Minuten (avance XL)

Zet de Airfryer uit (niet open maken) en laat de rozetten nog 1 uur in de Airfryer staan.

Neem eruit en laat afkoelen. Meng ondertussen de aardbeien met de frambozen. Meng de rest van het citroensap met de poedersuiker en schenk over het fruit. Klop de slagroom stijf en voeg de laatste minuut de rest van het citroenrasp toe.

Spuut de room op de pavlova rozetten en garneer af met vers fruit.



Perendroom

Ingrediënten voor 4 personen

- 4 plakjes bladerdeeg
- klein pakje vanilla vla
- 2 kleine peren
- 1 ei
- suiker + kaneel
- slagroom
- chocolade decoratie

Werkwijze

Schil de peren en halveer ze. Haal met een lepel de pitjes eruit en snij er kleine inkepingen in. Leg in het midden van het bladerdeegplakje een dotje vanillevla en leg daar de peer op. Smeer de plakjes in met een geklopt ei en strooi er het suiker kaneel mengsel op.

Vouw de flapjes dicht en bak ze af in een voorverwarmde Airfryer op 165 graden 15 minuten.

Garneer de perendroom af naar eigen wens met decoratie.

Eet smakelijk!!





Pizza's bakken

voor 4 pizza's van 22cm doorsnede

Ingrediënten deeg

- 1,8 dl warm water
- 4 gram gedroogde gist
- 1 theelepel suiker
- 275 gram bloem
- 1 theelepel zout
- 3 lepels olijfolie

Ingrediënten tomatensaus

- 1 ui
- 4 teentjes knoflook
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 blik tomaten
- 1/2 theelepel oregano
- zout en peper

Werkwijze deeg

Doe de gist in een kom en los de gist met de suiker op in een 1/2 deciliter van het water. Roer het mengsel glad. Meng de bloem en het zout in een beslagkom door elkaar. Maak een kuultje in het midden en schenk hierin de gistoplossing. Schenk de olie en de rest van het water erbij. Meng het pizzadeeg met de hand tot een samenhangende massa die van de wand van de kom loslaat. Neem het pizzadeeg uit de kom en kneed het op een met bloem bestoven ondergrond: Rol het pizzadeeg met één hand zodat een korte rol ontstaat. Draai het pizzadeeg een kwartslag en vouw het dubbel. Herhaal dit tot het pizzadeeg soepel en elastisch is (ongeveer 10 minuten). Verdeel het deeg daarna in 4 gelijke stukken.

Werkwijze tomatensaus

Kook de schoongemaakte knoflooktenen 3 keer 1 minuut in 3 keer schoon water. Pel en snipper de ui en de knoflook. Doe de olijfolie in een steelpan en fruit de ui en knoflook op een laag vuur 2-3 minuten. Zorg dat de ui en knoflook niet verkleuren. Voeg de tomaten met sap en de oregano toe. Breng het mengsel aan de kook. Draai het vuur iets lager en laat de saus zonder deksel pruttelen tot hij dik en geurig is (ongeveer 20 minuten). Pureer de saus met een staafmixer. Breng op smaak met zout en peper

Werkwijze pizza

Pizza moet je niet uitrollen maar uitdrukken met je vingertoppen tot het formaat is bereikt van de grillpan. Leg het deeg op de grillpan en verwarm ondertussen je Airfryer voor op 200 graden. Smeer tot 1cm uit de rand de pizza in met je eigen gemaakte tomatensaus. Beleg de pizza met garnituur naar keuze. (Ik had galapeno, parmezaan, tomaat, olijven, rode ui.) Bak je pizza in je Airfryer op 150 graden 8 a 10 minuten tot hij mooi gebakken is.



Pizza Calzone

Een pizza Calzone is een dubbel gevouwen pizza die heel goed te bakken is in de Airfryer. Heel erg lekker als maaltijd maar ook als tussendoor. Lekker met wat verse salade. Het voordeel van een Pizza Calzone de sappen blijven lekker in het deeg bewaard. Bij deze een recept van een Pizza Calzone gevuld met kipdijvlees wat heerlijk mals is.

Ingrediënten deeg voor 2 Pizza's

- 250 gram bloem
- 100 gram margarine
- 1 ei
- 7 gram gedroogde gist
- 5 gram zout
- 5 gram suiker
- 100 ml melk

Ingrediënten vulling

- 200 gr gesneden kipdijvlees
- 15 kleine tomaatjes
- 1 ui
- potje tomatensaus
- 3 tenen knoflook
- piri piri kruiden
- 1 lepel olijfolie
- 2 takjes verse tijm
- 1 ei voor in te smeren
- geraspte Mozzarella kaas

Werkwijze

Maak indien mogelijk met de Kitchenmachine van de ingrediënten van het deeg een brooddeeg. Laat dit 1 uur rijzen.

Snij tussentijds het kipdijvlees in stukjes en marineer het in 1 lepel olijfolie met de piri piri kruiden. Snij de uien fijn en de tomaatjes in kwarten. Rits de tijmblaadjes van de steeltjes en en pers de knoflook uit. Meng alles in een kom tot de vulling.

Verdeel het deeg nu in 2en en rol uit zodat als je hem dubbelvouwt je Calzone perfect in de mand van de Airfryer past.

Smeer de Pizza in met wat tomatensaus en leg er de helft van de vulling op.

Smeer de randen met wat ei in en vouw hem dicht. Snij de randen netjes bij en smeer hem in met wat ei. Leg de Pizza Calzone voorzichtig in de Airfryer en bak hem af 175 graden 30 minuten. Open bij de laatste 5 minuten de Airfryer en bestrooi de Calzone met wat Mozzarella kaas en laat dit de laatste 5 minuten gratineren. Serveer met lekkere tomatensalade.



Pizza hoorntjes

Italië is het land van het ijs maar ook van de pizza. Leek me leuk om van deze 2 lekkernijen een keer een combinatie van te maken. Een echte pizza in een hoorntje. Een pizza in een hoorntje leuk om te maken met regenweer met kinderen. Zo zie je dat je met heel weinig ingrediënten de leukste gerechten in je Airfryer maakt. Leuk op een kinderverjaardag of gewoon zo als hapje te maken.

Ingrediënten

- 1 mozzarella kaas
- ½ zakje geraspte kaas
- 1 mini salami stick
- ½ groene paprika
- 1 rode tomaat
- ½ gele paprika
- 6 ijs hoorntjes
- oregano
- 1 pakje gezeefde tomaten
- maizena

Werkwijze

Snij de mozzarella en de salami, paprika, tomaat in kleine blokjes. Meng dit met 1 theelepel oregano en 50 gram gezeefde tomaten in een kom en meng er 1 theelepel maizena doorheen

Vul de ijs hoorntjes met dit mengsel. Bestrooi met wat geraspte kaas en leg er de salami plakjes op. Bestrooi weer met geraspte kaas.

Bak de pizzahoorntjes in je Airfryer op 175 graden 10 minuten





Pretzels

De Pretzel is een broodje in de vorm van een krakeling gebakken met wat grove zoutkorrels. Ik heb het originele recept omgezet voor in de Airfryer te bakken.

Tip: De Pretzel kan je heel goed van tevoren maken en bijvoorbeeld de ongebakken Pretzels invriezen zodat je ze met bijvoorbeeld Pasen kan afbakken.

Ingrediënten

- 400 gram gezeefde bloem
- zakje gedroogde gist\
- 3 theelepels zout
- 4 eetlepels suiker
- 7 gram bakpoeder
- 1 geklutste eidooier

Werkwijze

Maak van de bloem, gist, 2 theelepels zout, suiker, bakpoeder en 2 dl warm water een mooi deeg. Mocht je de keukenmachine hebben dan natuurlijk in je keukenmachine zonder vuile handen. Verdeel dit deeg in 10 gelijke stukken en bol deze op. Laat deze bollen 10 minuten rusten en rul de bollen in 3 fase's uit met pauze's van 10 minuten tot slierten van een dikke potlood.

Vorm de krakelingen en bestrijk ze met de geklutste eidooier. Bestrooi met de rest van de grove zoutkorrels en bak de pretzels af in een voorverwarmede Airfryer. 7 minuten 180 graden.





Risotto la primavera met tong rolletjes en groene asperges.

Ingrediënten

- 4 tong rolletjes met zalm
- 200 gram mini groene Asperges
- 150 gram risotto rijst
- 1 kleine rode ui
- 2 tenen knoflook geperst
- 50 gram doperwten
- 1/2 liter groenten bouillon
- 2 dl witte wijn

Werkwijze

Snij de rode ui zeer fijn. Snij de asperges in stukjes van 1cm en hou een 10 stengels apart. Pers de knoflook uit.

Doe de ui, rijst, knoflook, doperwten, de gesneden asperges in een ovenschaal die in de Airfryer past en giet deze vol met de groenten bouillon en de witte wijn. Zet de ovenschaal in de Airfryer en kook de risotto op 30 minuten 180 graden.

Leg nu de 4 tong rolletjes in de risotto en giet er een flinke scheut witte wijn over. Gaar dit nog een 10 minuten 180 graden.

Wanneer je een voedselring hebt maak de risotto op in de ring om er een mooi bord van te maken.





Roerbakken / wokken basisbereiding

Roerbakken kan je ook in een koekenpan doen maar dit brandt snel aan en bakt onregelmatig. Dit omdat een koekenpan alleen aan de onderkant bakt. Wanneer een Airfryer op temperatuur is bakt een Airfryer in de mand rondom het produkt van wat je erin stopt. Neem bijvoorbeeld deze groenteschotel.

Ingrediënten

- 1 rode paprika
- 1 gele paprika
- 1 groene paprika
- 1 courgette
- 500 gram krielaardappels
- peper + zout uit de molen

Werkwijze

Je bakt eerst je aardappeltjes met 1 lepel olie ongeveer 10 a 12 minuten op 200 graden. Dan heb je 12 minuten om op je gemak je groenten en/of vlees te snijden. Na die 12 minuten voeg je je gesneden groenten toe. Dan is de Airfryer 200 graden en de warmte trekt meteen in de kern van de groenten. Je ziet dit meteen aan de kleuren van de groenten rood wordt roder groen wordt groener etc etc. De groentes bak je dan 4 a 5 minuten mee op 200 graden met een 2 keer schudden.

Zie dit recept echt als een basis recept en voeg vlees, vis of andere groentes toe om je eigen draai eraan te geven. Succes met uitproberen!





Rollade met 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 parmezaanschilfers
- 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, parmezaanschilfers 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 peper 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.



Sandwich Italian Club

Ingrediënten

- 8 kleine plakjes chorizo
- 30 gr tomatensaus met kruiden
- 40 gram gedroogde tomaten
- 15 gram roomkaas
- 15 gram parmezaanse kaas
- 10 olijven
- 1 stengel verse basilicum
- peper + zout
- frisse sla
- kleine tomaatjes als garnering

Werkwijze

Snij de olijven in dunne plakjes. Rasp de parmezaanse kaas met een kaasrasp of dunschiller. Smeer op 2 boterhammen de tomatensaus en op 1 boterham de roomkaas. Beleg de boterhammen met de tomatensaus eerst met de parmezaanse kaas tegen het opvliegen.

Daarna verdeel je de gesneden gedroogde tomaten en de gesneden Chorizo erover. Beleg de boterham met roomkaas met de olijven.

Bak het op de grillpan 5 minuten op 200 graden.

Maak daarna een torentje en voeg wat fijn gesneden frisse sla toe tussen de laagjes. Zorg dat de roomkaas in het midden zit. Garneer af met de gesneden tomaatjes en de basilicum





Saucijzen Ster brood (Paasbrood)

Dit recept is een saucijzenbrood maar dan op een andere manier in de vorm van een ster gevuld met gehakt en spinazie. Ziet er heel ingewikkeld uit maar laat je begeleiden door de stap voor stap foto's en je komt er zeker uit. Ik heb een vulling van gehakt met Spinazie gebruikt je zou ook de vulling kunnen vervangen door appel, banaan, chocolade pasta met Granola om je eigen variaties te maken.

Ingrediënten

- 250 gram bloem
- 100 gram boter
- 5 gram gist (gedroogd)
- 5 gram zout
- 5 gram basterdsuiker
- 100 ml melk
- 1 ei
- 1 ei voor te strijken
- 250 gram half om half gehakt
- 100 gram spinazie (diepvries)
- peper + zout
- 1 ei voor door het gehakt

Werkwijze

Maak een gistdeeg met de hand of lekker makkelijk met de Kitchenmachine en laat dit 1 uur rijzen onder een vochtige doek.

Meng het gehakt met het ei en de ontdooide spinazie en breng het op smaak met peper en zout.

Verdeel het deeg in 2 gelijke stukken en bol deze op. Rol de eerste uit tot een plak ter grote van een Vlaipan die in de bak van je Airfryer past.

Steek met een mesje de bodem eruit (zie stap voor stap foto's).

Leg in het midden een bal gehakt en rondom een ring gehakt en leg er de tweede plak deeg op. Druk in het midden aan met een glas en duw met je vinger de zijkanten dicht. Snij nu als een taart tot de sleuf er taartpunten uit en draai deze een kwart slag tot een ster.

Bestrijk het paasbrood met ei en bak hem in je Airfryer 160 graden 30 minuten.



Saucijzen of chipolata met aardappelrozetten en groentes

Ingrediënten

- 2 italiaanse chipolata
- 1 gele paprika
- 1 rode paprika
- 1/4 bakje suikerpeulen
- 1/4 rode peper
- 1 teen knoflook
- 1 lepel rookolie
- aardappelpuree met tl oregano
- 1 ei

Werkwijze

Verwarm de Airfryer voor en vet de saucijs in met een eetlepel rook olie. Spuit 2 grote rozetten aan de linkse kant tegen de mand aan en leg de saucijzen aan de rechtse kant.

Bak dit 6 min 200 graden.

Snij de groentes in kleine blokjes. Spoel de groentes af met water in een bak en leg deze in de mand en leg hier het vlees op. Bak dit nog eens 6 minuten 200 graden zodat de groentes lekker beetgaar zijn. Garneer met wat saus (ik had sherry truffelsaus gemaakt)





Spinazie fetastrudel met zongedroogde tomaten

Dit heerlijk vegetarisch gerecht met maar 9 pro points bij de WeightWatchers is zeer makkelijk te maken.

Ingrediënten

- 500 gram verse jonge spinazie
- 1 sjalot
- ½ teentje knoflook
- 1 koffielepel olijfolie
- peper+ zout
- 10 zongedroogde tomaten
- 80 gram fetta van schapenmelk
- 4 vellen filodeeg
- 1 ei

Werkwijze

Was de spinazie en verwijder de steeltjes en dep de blaadjes droog. Snipper de sjalot en de knoflook fijn. Fruit ze in de olijfolie en voeg de spinazie toe. Breng op smaak met peper en zout en laat het uitlekken. Snijd de zongedroogde tomaten in kleine stukken en doe ze samen met de brokkels feta.

Leg 2 vellen filodeeg op elkaar en verdeel de spinazie erover. Rol dit zoals op de foto laat zien zoals een strudel. Klopt het ei los en bestrijk de strudels met het ei.

Bak ze in je voorverwarmde Airfryer 180 graden 5 minuten





Steak met gekookte aardappels en groentes

Omdat in aardappelen heel veel water zit kan je deze koken zonder water (poffen). Even voor het poffen er met een mesje een kruis insnijden en na het poffen de aardappelen ontdoen van de schil. Ook krijg veel vragen of diepvries groenten in de Airfryer gaan. Bij dit receptuur heb ik diepvriesgroentes gebruikt en dit gaat prima! Zolang je maar rekening houdt dat de aardappelen altijd 25 minuten totaal in de Airfryer moeten en altijd kruimige aardappels gebruiken. Ik had het menu voor 1 persoon gemaakt dit mag gerust voor meerdere personen.

Ingrediënten voor 1 persoon

- 1 herfststeak
- 300 gram diepvries groentes (wokmix)
- 2 kruimige aardappels

Werkwijze

Snij een kruis in de schil van de aardappels en pof deze half gaar in 15 minuten 160 graden. Leg na die 15 minuten de herfststeak erbij en de bevroren groentes. Zet de Airfryer nog eens aan 200 graden 12 minuten met een paar keer goed schudden.

Pel na het poffen de aardappels dit gaat makkelijk omdat de schil droog is. Wederom geen zout gebruikt.





Taart van herfstpaddenstoelen

De herfst is de tijd van paddenstoelen en eekhoortjesbrood en leek me leuk er een hartige wilde paddenstoelentaart van te maken.

Ingrediënten deeg

- 250 gram bloem
- 100 margarine
- 5 gram gist gedroogd
- 5 gram zout
- 5 gram suiker
- 1dl melk
- 1 ei

Ingrediënten vulling

- 1 kleine venkel
- 250 gram wilde paddenstoelen
- 250 gram griekse yoghurt 0%
- mespunt chilipoeder
- 5 eieren
- 2 safraandraadjes
- mespunt nootmuskaat
- zout + peper
- takjes groene kruiden om af te werken.

Werkwijze

Maak een deeg van de ingrediënten van het deeg en laat dit minimaal 1 uur rijzen. Rol deze plak uit en vet het bakblik een beetje in. Bedek het bakblik mooi met het deeg en laat weer 30 minuten rijzen in het blik.

Snij alle ingrediënten van de vulling fijn en hou wat paddenstoelen apart voor af te garneren. Meng de venkel, eieren, paddenstoelen, safraan, mespunt chilipoeder en de nootmuskaat door de griekse yoghurt en breng op smaak.

Bedek de taartvorm met de vulling en beleg deze met de paddenstoelen en maak deze mooi op met de verse kruiden.

Bak de taart blind af op 175 graden 60 minuten. door aan de bovenkant aluminiumfolie te binden. (alleen aan de bovenkant van de taart anders wordt hij niet gaar)

Even laten afkoelen en lossen.

Heerlijk als tussendoor of lekker bij de maaltijd als punt erbij.



Taart voor Moederdag

Dit recept is voor een ronde bakvorm van 22 centimeter voor de Avance Airfryer. (xl) Je kan de taart het beste bakken met de mand eruit of op de grillpan.

Ingrediënten Kapsel / bisquitdeeg

- 150 gram suiker
- 5 eieren
- 150 gram gezeefde bloem
- snufje zout

Werkwijze kapsel

Doe de suiker, eieren en zout in een kom. Mix dit op de hoogste snelheid, ongeveer 10 minuten. Spatel daarna de bloem beetje bij beetje erdoor, maar laat de lucht niet ontsnappen.

Schep het in een ingevette bakvorm, bak af totdat die terug veert en goudbruin van kleur is. Bak het kapsel af op 155 graden 30 minuten.

Ingrediënten gele room

- 7 dl volle melk
- 1 vanille stokje
- 7 eidooiers
- 100 gram poedersuiker
- 80 gram maizena

Werkwijze gele room

Snij het vanillestokje over de breedte open en schraap de inhoud eruit.

Doe de melk in een pan en voeg er het opengesneden vanillestokje en schraapsel bij en breng de melk langzaam aan de kook. Draai het vuur heel laag en laat het stokje 10 minuten zachtjes trekken in de melk.

Roer ondertussen in een kom met een garde het eigeel met de suiker wit en romig (men kan dit ook met een staafmixer of kitchenmachine doen).

Schep dan voorzichtig de maizena door het eimengsel.

Verwijder het vanillestokje uit de melk. Voeg, van het vuur en al roerend, zoveel van de warme melk toe in de kom, dat er een papje ontstaat.

Giet het bij de overige melk en breng de room, al roerende, opnieuw aan de kook. Laat het 5 minuten zachtjes koken: af en toe roeren, zodat de room niet aanbrandt.

Zeef de room, laat het 15 minuten afkoelen op je aanrecht en zet het dan direct in de koelkast tot gebruik.

Ingredienten voor opmaak

- rode kleurstof
- 1 theelepel citroensap
- 3 eetlepels aardbeien jam
- 4 aardbeien
- rode en witte snoephartjes

Werkwijze opmaak taart

Haal van de room 1/3 af en doe daar rode kleurstof , citroensap en aardbeienjam doorheen zodat je de kleur lichtroze krijgt. Doe de resterende gele room in een andere spuitzak met een glad spuitje.

Snij de afgekoelde taart en drie gelijke plakken. Leg de onderste plak op een plat bord en spuit daar de eerste dunne laag gele room op in ringen van buiten naar binnen.

Leg daar de tweede plak op en herhaal deze stap.

Doe dit ook met de derde en spuit daar de roze room in doppen op de taart volgens foto met een glad spuitje.

Bestrooi de taart met poedersuiker en garneer het midden met aardbeien.

Decoreer de taart met de snoephartjes



Taart voor Valentijnsdag

Mocht je een Viva Airfryer hebben mag de vorm maximaal 21cm zijn, voor XL Avance Airfryer 24cm. Deze bak je dan met de mand uit de Airfryer.

Ingrediënten kapsel

- 5 eieren
- 150 gr suiker
- 150 gr gezeefde bloem
- mespunt zout

Ingrediënten voor vulling

- maresquin likeur
- aardbeien jam
- gele room (zie recept taart voor moederdag)

Ingrediënten Garnering:

- 500 gram roze marsepein
- 200 gram rood marsepein
- 25 gram licht groene marsepein
- Roze snoep pareltjes

Werkwijze:

Sla de eieren met de suiker en het zout luchtig. Voeg voorzichtig met een spatel de gezeefde bloem toe.

Klem een vetvrij papier in de springvorm en vet hem in. Stort het beslag in de springvorm en bak het af in een voorverwarmde Viva op 180 graden 30 minuten, de Avance XL op 160 graden 45 minuten. Niet tussendoor openmaken!!

Laat het kapsel afkoelen en snij het daarna in 3 plakken met een zaagmes. Besprenkel op de eerste laag maresquin likeur en verdeel er de aarbeienjam over.

Op de tweede laag spuit je de room op en leg er de derde laag op.

Rol het roze marsepein uit en bedek de taart met de marsepein. Maak roosjes van het rode marsepein en versier de taart met takjes gemaakt van de groene marsepein.



Toad in the Hole

Toad in the Hole is een van de meest bekende gerechten in Engeland. Het is een gerezen brood dan je vult met worstjes en bakt in een vuurvaste schaal. Ik vond het prima smaken en makkelijk om te maken.

Ingrediënten voor 4 personen

- 1 el olijfolie
- 8 worstjes
- 165 gr bloem
- 2 eieren
- 160 ml melk
- 120 ml koud water
- teentje geperste knoflook
- 1 rode ui fijn gesneden
- zout en peper naar smaak
- rozemarijn

Werkwijze

Smeer de bodem van een vuurvaste schaal die in de Airfryer past in met wat olie.

Zeef de bloem boven een middelgrote kom en klop de eieren erdoor. Voeg geleidelijk melk, water, gehakte ui en geperste knoflook, zout en peper toe. Roer alles goed door elkaar.

Leg de worstjes in de schaal en steek er de rozemarijn takjes in. Schenk het beslag over de worstjes. Bak in de Airfryer gedurende 30 minuten op 160 graden.





Tortilla Taart

Ingrediënten voor 6 personen

- 1 pak tortilla's 22cm
- 1 kilo mager runder gehakt
- 1 pot tomatensaus (pikant)
- 6 kleine tomaten
- 1 klein bakje champignons
- 1 potje jalapeno pepers
- 1 bakje mozzarella balletjes
- tortilla chips
- oregano, thijm
- 3 tenen knoflook (geperst)
- 2 eetlepels maizena

Werkwijze

Klem een stuk vetvrij papier op de bodem van de springvorm (22 cm) en vet deze in. Leg op de bodem de eerste tortilla. Bak het gehakt rull aan in een pan en snij de knoflook fijn. Doe de knoflook en tomatensaus door het gehakt en bind het bij met de maizena.

Schep op de bodem een dunne laag saus en wat gehakte champignons. Leg de tweede laag erop en daarop weer saus en jalapeno pepers. Leg daarop weer een tortilla en zo voort tot de springvorm vol zit. Op de bovenste laag leg je de gesneden tomaatjes in trapsgewijs en de mozzarellaballetjes in patroon op de taart.

Zet de Tortilla taart in je Airfryer en bak deze op 150 graden 45 minuten. De laatste 10 minuten strooi je lichtjes wat geraspte kaas over de taart.



Tosti Croque Madam

Leuk om dit typische Belgische gerecht te maken in mijn Airfryer de Croque Madam. Vroeger hadden we Croque Madam apparaten maar nu we de Airfryer hebben kan dit ook prima in je Airfryer.

Ingrediënten

- 2 boterhammen
- 1 tomaat
- 2 eieren
- geraspte kaas
- verse bieslook
- peper + zout
- rauwe ham

Werkwijze

Leg op de eerste boterham de rauwe ham en de helft van de tomaat in plakken. Leg dan de 2e boterham erop en bestrooi deze met de rest van de fijn gesneden tomaat.

Zet dan een voedselring ter grote van de boterham op de boterham en tik er de 2 eieren in. Bestrooi met de geraspte kaas.

Zet de Madam in je Airfryer en bak hem 7 minuten op 200 graden tot de kaas mooi gesmolten is en het ei nog een beetje zacht.

Werk af met wat vers gesneden bieslook en peper en zout uit de molen.

Tip: Het ei moet er nog uit kunnen lopen.





Tosti Croque Monsieur

Een airfryer is ook heel goed geschikt om tosti's in te maken. Je kan er zelfs tosti's in maken die je niet in een tosti ijzer kan maken. Je kan met veel meer lagen gaan werken en dikkere vullingen. Bij deze 2 voorbeelden van een open tosti en een normale tosti.

Ingrediënten

- 3 sneden brood
- 3 plakken kaas
- 3 plakken ham
- rode pesto
- cherrytomaatjes gehalveerd
- verse kruiden naar keuze, bijv oregano

Werkwijze

Maak de tosti van onder naar boven: brood, rode pesto, kaas, ham, tomaatjes kruiden, brood rode pesto, ham, brood, ham, kaas, tomatjes en leg deze in de Airfryer mand. Bak deze 6 minuten op 200 graden met de schuif een beetje open (kan ook een prikker gebruiken). Dit voorkomt dat de kaas omhoogvliegt.

Mocht je de tosti wat extra kleur willen even doe je hem er wat langer in.





Tosti Hawai

Ik heb hem vroeger op de kokschool in Eindhoven vaak moeten maken. Toen gebruikten we nog dure salamander grillen om deze Snack Hawai te grillen. Ben blij nu met de Airfryer waar je hem ook in slechts 4 minuten in kan maken. Lekker fris op een warme zomerdag als tussendoortje.

Ingrediënten

- 2 sneetjes brood
- 2 plakken kaas
- 2 plakken ham
- 4 plakken ananas
- Cayenne peper

Werkwijze

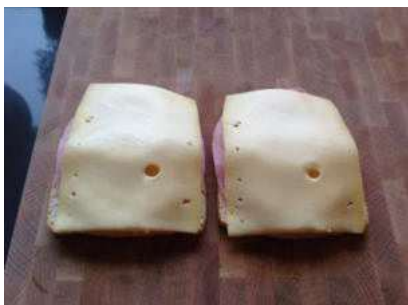
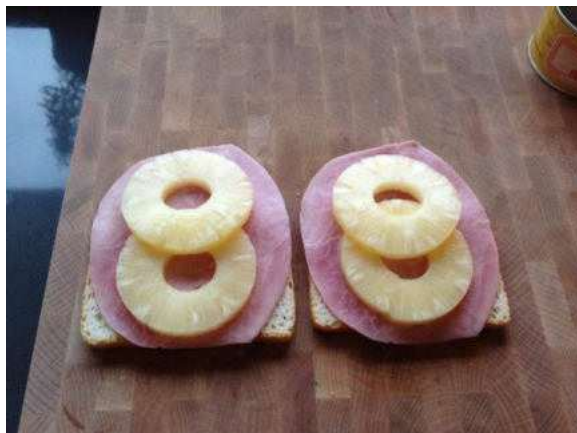
Verwarm je airfryer 2 minuten voor.

Leg een plak ham op het brood. Leg op de ham 2 plakken ananas en daarop elk een plak kaas. Steek schuin een cocktailprikker door de kaas zodat hij niet naar boven vliegt.

Gratineer dit 4 minuten op 200 graden in je airfryer.

Bestrooien met beetje cayennepeper en opdienen.





Uitsmijter ham kaas

Dit is echt een origineel Nederlands gerecht, de uitsmijter ham kaas. Je moet dit echt proberen als je een Airfryer hebt want je kan hem nu in alle vormen en maten maken en zonder plakken of aanbakken! Gebruik een bakvorm van glas of porselein

Ingrediënten

- 2 eieren
- 2 boterhammen
- 2 plakken ham
- 1 plak kaas
- zout en peper
- bieslook
- peper + zout uit de molen

Werkwijze

Koop een vorm die in de Airfryer past van hitte bestendig glas of porselein. Vet de vorm een beetje in en verwarm deze vorm minimaal 4 minuten voor op 200 graden.

Tik er 2 eieren in. Bak deze eieren met de plak kaas erop 5 minuten op 200 graden.

Leg tussentijds 2 sneden brood en twee plakken ham klaar. Leg na 5 minuten de uitsmijter op de ham.

Beetje peper en zout uit de molen en garneren met bieslook.





Uitsmijters reuzachtig

De uitsmijter komt uit Duitsland en heet daar Strammer Max. In een Airfryer kan uitstekend uitsmijters bakken in Pyrex schalen. Ze kunnen niet meer vastbakken en je hoeft geen vet te gebruiken.

Ingrediënten

- 3 eieren
- 2 boterhammen
- 2 plakken kaas
- 1 plak ham
- 25 gram magere spekblokjes
- 2 tomaten
- sla
- peper + zout

Werkwijze

Verwarm de schaal op de grillpan 5 minute op 200 graden zodat de glazen schaal heet is.

Leg het spek in de schaal en tik de eieren erin. Leg er de kaas op en de schijfjes tomaat erop.

Bak de uitsmijter 6 minute 200 graden.

Maak het bord op lekker met wat sla.

Heerlijk als lunch of als ontbijt na een zware avond.....





Varkenshaas met aardappelen en boontjes

Ik krijg van heel veel mensen de vraag of diepvriesgroenten in de Airfryer kunnen bereid worden? Dit gaat heel goed omdat diepvriesgroenten heel vaak op de fabriek worden voorgekookt.

Ingrediënten

- 2 varkenshazen
- 4 aardappelen (kruimig)
- 400 sperziebonen (diepvries)
- paar plakjes ontbijtspek
- 1 eetlepel neutrale olie
- peper + zout
- peper-room saus

Werkwijze

Snij in de aardappelen een kruis met een klein mesje en leg ze in de Airfryer. Maak de sperzieboonrolletjes en leg deze apart.

Pof de aardappelen halfgaar op 15 minuten 160gr. Smeer tussentijds de varkenshaas in met wat neutrale olie zoals zonnebloem of arachide olie.

Leg na de 15min de varkenshaas bij de aardappelen en de sperzieboontjes en bak deze 10 minuten mee op 200 graden met de aardappelen.

Na bereiding kan je de schil eraf trekken doe dit voorzichtig met een mesje deze is nu toch droog maar wel warm.

Het sausje heb ik apart gemaakt in een pan.





Varkenslapje met aardappelen en groentes

Ingrediënten voor 2 personen

- 2 kruimige aardappelen
- 500 gr fijne gemengde groentes
- 250 gram varkenslapjes
- 2 dl griekse yoghurt
- bieslook
- 2 tenen Knoflook
- peper + zout uit de molen

Werkwijze

Pof de aardappelen half gaar op 175 graden 15 minuten.

Leg de Airfryer nu vol met de groentes en leg het vlees er boven op. Ik had het vlees gemarineerd met kruiden en 1 eetlepel olie. Bereid dit alles nog een 20 minuten op 200 graden. Na 10 minuten het vlees even omdraaien. Meng tussentijds de griekse yoghurt, geperste knoflook en de gesneden bieslook tot een saus voor op de gepofte aardappelen.

Serveer direct met de saus.





Verse worst met spruitjes en gekookte aardappels

Als mijn oma eens wist dat je in een apparaat gelijktijdig je aardappels kan koken zonder water (poffen). Je vlees kan bakken zonder vet en de spruitjes koken in hun eigen vitamines. In een Airfryer kan het. Je kookt/bakt/frituurt met lucht en dat geeft geen smaakoverdracht.

Ingrediënten voor 2 personen

(in de XL airfryer zou je voor 4 personen kunnen koken)

- 4 kleine aardappels
- 350 gram spruiten (vriezer)
- 50 gram mager spek
- 4 verse worsten
- kwart lepel arachide olie

Werkwijze

Maak de aardappels schoon en leg deze in de frituurmand van de Airfryer. Pof ze half gaar op een temperatuur van 175 graden 20 minuten.

Terwijl dat de Aardappels in de Airfryer liggen was de spruitjes en snij het mager spek in kleine blokjes.

Smeer de worst in met een beetje arachide olie (kwart eetlepel) Als de Airfryer klaar is leg de spruiten in de mand en de worst er boven op. Leg dit nog een 15 minuten 200 graden in de Airfryer en dien op.





Vis stoven

In een ovenschaal kan je vis stoven in de Airfryer. De ovenschaal die precies in de XL Airfryer past komt van een hele grote Zweedse meubelzaak. Deze past ook in de grote bak van de Viva modellen (zonder de mand)

Ingrediënten voor 2 personen

- 2 kabeljauw filets
- 1 rode ui
- 11 halve cherrietomaatjes
- klein bakje groene asperges
- theelepel oregano (liefst vers)
- 2 dl droge witte wijn
- 2 dl visbouillon
- peper & zout

Werkwijze

Leg de vis in de ovenschaal. Leg de Asperges schuin op de vis en snij de tomaten half door en verdeel deze mooi in de schaal. Snij de rode ui fijn en verdeel deze ook gelijkmatig. Zet de ovenschaal in de Airfryer en giet de visbouillon en de witte wijn over de vis. Leg wat blaadjes verse Oregano over de vis.

Stoof de vis en de asperges op 160 graden 15 minuten gaar.

Heel erg lekker met een salade van Quinoa.





Vijgentaart met geitenkaas en honing

Een gemakkelijke, snelle taart om te maken. De bekende combinatie van geitenkaas met honing doet het altijd goed!

Ingrediënten voor 8 personen

- 7 plakjes bladerdeeg
- 100 gram geitenkaas
- gedroogde oregano
- olijfolie
- 200 ml Griekse yoghurt 0%
- 2 el honing
- 6 verse vijgen

Werkwijze

Neem een vlaai vorm van ongeveer 22 centimeter doorsnede. Deze past precies in je Airfryer (met behulp van de Grillpan accessoire). Leg een vetvrij papier in de vorm en leg daar de plakjes bladerdeeg overheen. Ze mogen een beetje over de rand hangen.

Meng de Griekse yoghurt met de honing en peper en zout. Smeer dit mengsel op het bladerdeeg. Snijd de geitenkaas in dunne plakjes en leg deze op het yoghurt mengsel. Bestrooi het geheel met wat gedroogde oregano.

Snijd de vijgen in mooie dunne plakjes en leg deze op de taart. Bak de taart 20 minuten op 170 graden. Dien de taart lauwwarm op. Lekker met wat extra honing!



Wienerschnitzel met Oostenrijkse aardappelsalade

De echte Wienerschnitzel met het bekende Wienergarnituur wat ook nog een bedoeling heeft. De bedoeling van het garnituur is juist, dat het ook gebruikt wordt!

De Weense aardappelsalade heb ik gemaakt van gepofte aardappels uit de Airfryer.

Ingrediënten voor 2 personen

- 2 schnitzels
- 3 eieren > 2 voor schnitzel 1 voor garnituur
- panko paneermeel
- peper en zout
- 1 lepel arachide olie
- 3 grote aardappels
- 1 kleine rode ui
- ½ eetlepel suiker
- 1 eetlepel witte wijn azijn
- 2dl warme runderbouillon
- ansjovis
- veldsla
- tomaat
- 1 augurk
- 1 citroen
- vers gesneden peterselie

Werkwijze

Pof eerst de aardappels samen met het ei in de Airfryer. De aardappels 25 min 160 graden de laatste 10 minuten het ei erbij leggen. Laat de aardappels klein beetje afkoelen en ontdoe deze van de schil.

Snij de rode ui fijn en meng deze met de wijnazijn, suiker, arachide olie en breng op smaak met zout en peper. Meng dit samen met de warme runderbouillon door de aardappels. Laat de aardappelsalade koud worden in de koelkast.

Maak nu het Wienergarnituur zoals op de foto plakje citroen, tomaat, ei, ansjovis, en waaiertje augurk.

Klop de 2 andere eieren beetje op en doe wat panko in een grote bak. Breng de schnitzels op smaak met zout en peper uit de molen. Haal de schnitzels door het ei en panko en herhaal dit 3 keer.

Bak de schnitzel af op 180 graden 10 minuten in een voorverwarmde Airfryer.

Dien alles op met de veldsla door de aardappels en smullen maar.



Wokken / Roerbakken basisbereiding

Roerbakken kan je ook in een koekenpan doen maar dit brandt snel aan en bakt onregelmatig. Dit omdat een koekenpan alleen aan de onderkant bakt. Wanneer een Airfryer op temperatuur is bakt een Airfryer in de mand rondom het produkt van wat je erin stopt. Neem bijvoorbeeld deze groenteschotel.

Ingrediënten

- 1 rode paprika
- 1 gele paprika
- 1 groene paprika
- 1 courgette
- 500 gram krielaardappels
- peper + zout uit de molen

Werkwijze

Je bakt eerst je aardappeltjes met 1 lepel olie ongeveer 10 a 12 minuten op 200 graden. Dan heb je 12 minuten om op je gemak je groenten en/of vlees te snijden. Na die 12 minuten voeg je je gesneden groenten toe. Dan is de Airfryer 200 graden en de warmte trekt meteen in de kern van de groenten. Je ziet dit meteen aan de kleuren van de groenten rood wordt roder groen wordt groener etc etc. De groentes bak je dan 4 a 5 minuten mee op 200 graden met een 2 keer schudden.

Zie dit recept echt als een basis recept en voeg vlees, vis of andere groentes toe om je eigen draai eraan te geven. Succes met uitproberen!





Worstenbroodjes

Het Brabantse worstenbroodje wie kent hem niet. Heerlijk om een keer zelf te maken met diverse vullingen naar wens. Bij dit recept zit er 100 gram vlees in en 100 gram brood zodat je een echt groot worstenbroodje krijgt. Nou kan je de worstenbroodjes ook op een andere manier maken zoals deze ronde donut variant. Zie de stap voor stap foto's hoe je ze moet dichtvouwen.

Ik heb het gehakt ook zelf gemaakt met de kitchenmachine maar je mag natuurlijk ook gewoon gehakt kopen. Mocht je geen ronde steker hebben voor er een gat in te maken mag je er ook een balletje gehakt inleggen.

Ingrediënten voor 8 worstenbroodjes

Deeg

- 500 gram bloem
- 200 gram margarine
- 10 gram gist (gedroogd)
- 5 gram zout
- 5 gram suiker 200ml melk
- 1 voor te bestrijken

Gehaktvulling

- 800 gemengd gehakt
- 20 gram vleeskruiden
- 3 tenen knoflook
- 2 theelepels sambal
- 4 eetlepels boekweitmeel
- 2 eieren
- 20 gram geraspte parmezaan
- zout + peper
- 20 gram

Werkwijze

Maak met de hand of met behulp van de Kitchenmachine een gistdeeg. Laat dit minimaal 1,5 uur rijzen onder een natte doek.

Kruid het gehakt en verdeel het brooddeeg en het gehakt in 8 en maak bollen van 100 gram.

Rol de bollen uit tot een ronde plak en maak de worstenbroodjes volgens de foto's. Bestrijk de worstenbroodjes met 1 opgeklopt ei en bak ze af in je Airfryer 15 minuten 170 graden

Nu heb je echte Worstenbroodjes.



Zalmlasagne uit de Airfryer

Ingrediënten

- 400 gram verse zalm
- 400 gram kabeljauwfilets
- 1 limoen
- 1 dl witte wijn
- 1 kleine broccoli
- half bakje rucola
- 1 sjalotje
- 200 ml room
- 200ml melk
- 10 gram maïzena
- peterselie
- verse bieslook
- lasagne bladeren
- visbouillonpoeder

Werkwijze

Snij de broccoli, sjalot, peterselie en bieslook fijn.

Breng in een pan de room, melk, wijn en de maïzena aan de kook en meng hier het gesneden sjalotje en de peterselie en de bieslook ook aan toe.

Meng dit alles en breng aan de kook tot de saus gaat binden. Pers 1 limoen in de warme saus. Breng dit op smaak met zout en peper of wat biologische visbouillonpoeder.

Pak een ovenschaal die in de Airfryer past en smeer op de bodem wat saus.

Leg hier de eerste laag lasagne bladeren op en leg hier de rucola en gesneden broccoli op. Bedek weer met een laag lasagne bladeren en leg hier de zalmfilets op. Bedek dit weer met een dunne laag saus en leg hier weer een laag lasagne bladeren op. Leg hier de kabeljauw filets op en weer een dunne laag saus. Wat geraspte kaas erover strooien en in de Airfryer bakken 150 graden 45 minuten.





Zalmlasagne met brocolli en witte wijn

Ingrediënten

- 1 pakje gerookte zalm
- 400 gram verse zalm
- 400 gram kabeljauwfilets
- 1 limoen
- 1 dl witte wijn
- 1 kleine broccoli
- half bakje rucola
- 1 sjalotje
- 200 ml room
- 200ml melk
- 10 gram maizena
- peterselie
- verse bieslook
- lasagne bladeren

Afwerking:

- imitatie kaviaar
- gedroogde schaafsel van gerookte zalm snippers
- mousse van forel eitjes

Werkwijze

Haal de gerookte zalm uit het pakje en rol deze op en wikkel deze in de plastic folie. Leg deze rol minimal 24 uur in je diepvries.

Snij de Broccoli, sjalot, peterselie en bieslook fijn.

Breng in een pan de room, melk, wijn en de maizena aan de kook en meng hier het gesneden sjalotje en de peterselie en de bieslook ook aan toe.

Meng dit alles en breng dit aan de kook tot de saus gaat binden. Pers 1 limoen in de warme saus. Breng dit op smaak met zout en peper of wat biologische visbouillonpoeder.

Pak een ovenschaal die in de Airfryer past en smeer op de bodem wat saus.

Leg hier de eerste laag lasagne bladeren op en leg hier de rucola en gesneden broccoli op. Bedek weer met een laag lasagne bladeren en leg hier de zalmfilets op. Bedek dit weer met een dunne laag saus en leg hier weer een laag lasagne bladeren op. Leg hier de kabeljauw filets op en weer een dunne laag saus. Wat geraspte kaas erover strooien en in de Airfryer bakken 150 graden 45 minuten.

Tussendoor haal je de bevroren zalmrol uit de diepvries en rasp er met een zeer fijne rasp schaafsel op vetvrij papier. Droog deze in een oven of in een voedseldroger.

Pureer de foreleitjes tot puree en doe deze in een klein spuitzakje.

Schep de lasagna op en garneer zoals op de foto.



Zalmschoonheid uit je Airfryer

Heel erg makkelijk om te maken als ontbijt maar ook bij een diner als voorgerecht.

Ingrediënten

- 4 kaiserbroodjes
- 4 plakjes gerookte zalm
- 15 kleine tomaatjes
- pesto
- rucola
- pijnboompitjes
- 2 eieren
- scheutje magere room
- peper + zout
- wasabi mayonaise

Werkwijze

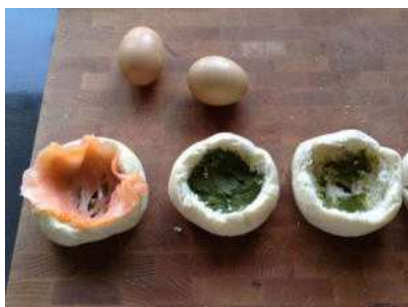
Hol de broodjes uit met een lepel. Zorg dat er geen gat onderin komt. Smeer beetje pesto op de bodem en leg in het broodje een plakje zalm.

Klop de eieren los met wat room en doe er de gesneden tomaatjes doorheen en breng op smaak met peper & zout.

Vul de broodjes met het ei tomaat mengsel. Bak de broodjes 8 minuten op 200 graden.

Rooster tussentijds wat pijnboompitjes en beleg de borden met verse rucola en tomaat. Maak met de wasabimayonaise mooie lijnen op het bord. Leg de broodjes mooi in het midden op de sla en bestrooi met de pijnboompitjes





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.kitchenappliances.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 aluminium 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

