

Tijd om te stomen



10 RECEPTEN VAN MILJUSCHKA SPECIAAL VOOR
DE PHILIPS AIRFRYERS MET STOOMFUNCTIE

PHILIPS

met
Miljuscha



Single Basket

- 06 'Nduja pasta**
Een snelle en spicy eenpanspasta Airfryer-edition
- 08 Chicken & leek pie**
Een zachte vulling en een gouden, krokante bladerdeeglaag bovenop

- 10 Limburgs zuurvlees met krieltjes**
Een echte klassieker
- 12 Orzo met feta & tomaat**
Een pastagerecht voor het hele gezin

- 14 Basque cheesecake**
Ultraromig, dankzij een vleugje stoom

Dual Basket

- 16 Gestoomde kokosrijst met zalm**
Zacht, kruidig, fris en een tikkie spannend

- 18 Gehaktbrood met gestoomde krieltjes & peultjes**
Oer-Hollands comfortfood

- 20 Fajitas met kip**
Deze allemansvriend is binnen 35 minuten klaar

- 22 Gestoomde kabeljauw met bimisalade**
Licht, maar bomvol smaak

- 24 Citroen-gembercakejes**
Hap snel in dit warme cakeje

En ook

- 04** Voorwoord
- 26** Weetjes
- 28** Philips Airfryers met stoomfunctie
- 30** Weekmenu

**Deze recepten zijn speciaal ontwikkeld voor de Philips Airfryers met stoomfunctie. Gebruik je een ander type Airfryer? Dan kunnen baktijden en temperaturen iets afwijken. Pas ze indien nodig een beetje aan voor het lekkerste resultaat.*



Altijd met een vleugje stoom

Ik heb het al vaker gezegd, maar wat mij betreft is de Airfryer een echte gamechanger én daarom een must in de keuken. Maar nu, nu bestaat er dankzij Philips Airfryer een Airfryer 2.0, namelijk een Airfryer met stoomfunctie. Ja, je leest het goed, bakken en stomen in één apparaat. Dat is toch fantastisch?

Zo bak je niet alleen krokant, maar kook je ook nog eens extra smeugig en gezond. De tijden van een fornuis vol met verschillende pannen, ook nog een oven aan en een compleet ontplofte keuken, zijn voorbij!

Of het nu met de Philips Airfryer met één grote mand (7,2L) of de Philips Airfryer met twee manden is, beide hebben een stoomfunctie. En zijn dus echte alleskunnners, als je het mij vraagt. Van een snelle maaltijd als een eenpanspasta met feta en tomaat, tot een klassieker zoals Limburgs zuurvlees en zelfs cheesecakes; je tovert ze in een handomdraai uit één van de apparaten. Spoileralert, alle recepten van dit lekkers vind je in dit e-book.

Nee, een lekkere maaltijd op tafel zetten hoeft niet moeilijk te zijn, zeker niet met een Philips Airfryer. En wat misschien nog wel het allerfijnste is van koken met de Philips Airfryers, is dat wanneer alle ingrediënten in het apparaat zitten, jij tijd hebt voor andere dingen.

In dit e-book geef ik je een heleboel Airfryer-recepten die jij nu ook moeiteloos kunt maken met jouw Philips Airfryer met stoomfunctie. Dus waar wacht je nog op? Pak je Airfryer erbij en *let's go!* Tijd om te frituren, grillen, bakken ... en ook stomen met jouw Philips Airfryer.

Liefs,
Miljusčka



2 aubergines
 2½ el olijfolie
 400 g gepelde tomaten
 in blik
 350 g rigatoni, penne of gigli
 2 oudbakken boterhammen
 10 g basilicum
 3 el 'nduja
 2 el kappertjes
 keukenmachine of
 hakmolen met staafmixer

Pasta met aubergine, 'nduja & pangrattato

HOOFDGERECHT | 4 PERSONEN | 15 MINUTEN
 + 45 MINUTEN BAKTIJD
 N D

Kruidig, smeug en onweerstaanbaar: deze 'ndujapasta met aubergine en krokant broodkruim uit de Philips Airfryer 5000 Serie met stoomfunctie is comfortfood met een pittige Italiaanse twist. Klaar in 50 minuten, en jij hoeft amper iets te doen!

Stap 1 Snijd de aubergines in blokjes van 2 cm. Schep ze goed om met 1½ el olijfolie en breng op smaak met zout en peper. Doe ze in de Airfryer en rooster 15 minuten op 200 °C, schep tussentijds een keer om. Door de aubergine eerst te roosteren wordt de smaak intensiever en blijven de blokjes straks mooi stevig in de saus.

Stap 2 Haal de aubergine uit de Airfryer. Plaats het bak-accessoire in de mand van de Airfryer en doe er de blokjes aubergine, gepelde tomaten, 600 ml water, de pasta en wat zout en peper in. Airfry 25 minuten met stoom op 190 °C, roer regelmatig.

Stap 3 Maak intussen de pangrattato. Maal in een keukenmachine of in een hakmolen met een staafmixer het brood met de helft van het basilicum, de overige 1 el olijfolie en zout en peper tot fijn kruim.

Stap 4 Voeg de 'nduja en de kappertjes toe aan de pasta en roer door. Verhoog de temperatuur van de Airfryer naar 200 °C en zet de stoomfunctie uit. Bestrooi de pasta met de pangrattato en bak 3-5 minuten tot het kruim krokant is. Garneer met de overige basilicum.



Gebruik voor dit recept de Philips Airfryer Single Basket met stoomfunctie en de Bakset XXL.



Chicken & leek pie met pompoen

HOOFDGERECHT | 4 PERSONEN | 20 MINUTEN

+ 35-40 MINUTEN BAKTIJD



Dit is zo'n gerecht waar je spontaan stil van wordt: romige chicken & leek pie. In de Philips Airfryer Single Basket met stoomfunctie wordt de vulling heerlijk smeug, terwijl het deeg perfect rijst en zo krokant wordt dat het bij elke hap kraakt.

Stap 1 Maak het bladerdeegdakje: leg de plakjes bladerdeeg op elkaar en rol ze uit tot een groot vierkant. Leg het bak-accessoire op het deeg en snijd het deeg rondom uit, met een rand van ca. 2 cm extra. Leg tot gebruik in de koelkast.

Stap 2 Snijd de prei in ringen. Schil de pompoen, verwijder zaden en snijd in blokjes van 2 cm. Snijd de kipdijfilet in blokjes van 3 cm. Voeg de olie toe aan het bakaccessoire, doe de prei, pompoen en kip erin en breng op smaak met zout en peper. Airfry 10 minuten op 200 °C.

Stap 3 Ris de blaadjes van de dragontakjes en snijd ze fijn. Voeg de wijn aan het bakaccessoire toe en roer door. Houd wat dragon achter en voeg de rest toe. Voeg de bouillon, mosterd en crème fraîche toe en roer kort door. Airfry nog 15 minuten met stoom op 180 °C.

Stap 4 Roer de vulling door en leg het bladerdeeg erop. Duw het deeg langs de rand naar beneden zodat de vulling wordt afgesloten. Klop het ei los en kwast de bovenkant van het bladerdeeg ermee in. Snijd een kruisje in het midden van het deeg zodat de stoom kan ontsnappen. Airfry die pie nog 10-12 minuten op 200 °C, tot het deeg mooi goudbruin en gaar is. Snijd in stukken en bestrooi met de bewaarde dragon.

5 plakjes bladerdeeg (diepvries), ontdooid
1 prei
1 stuk pompoen (400 g)
300 g kipdijfilet
½ el neutrale olie
10 g verse dragon
70 ml droge witte wijn
200 ml kippenbouillon
1 el gladde mosterd
100 g crème fraîche
1 ei
deegroller, bakkwast



Gebruik voor dit recept de Philips Airfryer Single Basket met stoomfunctie en de Bakset XXL.



500 g doorregen runderlappen
 200 ml natuurazijn
 3 laurierblaadjes
 2 kruidnagels
 1 el neutrale olie
 2 grote uien
 400 ml runderbouillon
 700 g krieltjes
 3 sneetjes ontbijtkoek
 3 el appelstroop
 1 el gladde mosterd
keukenpapier

Limburgs zuurvlees met krieltjes

HOOFDGERECHT | 4 PERSONEN | 10 MINUTEN + 6 UUR
 WACHTTIJD + 3 UUR EN 15-20 MINUTEN BAKTIJD



Zin in echt comfortfood? Dit Limburgse zuurvlees wordt boterzacht en perfect zoetzuur in de Philips Airfryer Single Basket met stoomfunctie. Met goudbruine krieltjes die smeken om die rijke jus.

Stap 1 Snijd de runderlappen in blokjes van 2 cm. Meng in een kom de azijn met 400 ml water, de laurierblaadjes en kruidnagels. Leg het vlees in de marinade en laat minimaal 6 uur (maar het liefst 24 uur, dan wordt het nog lekkerder) in de koelkast marineren.

Stap 2 Neem het vlees uit de marinade (bewaar de marinade) en dep het droog met keukenpapier. Schep de olie door het vlees en breng op smaak met zout en peper. Doe het vlees in het bakaccessoire en bak 12 minuten in de Airfryer op 200 °C. Snijd intussen de uien in dunne halve ringen.

Stap 3 Voeg de ui toe aan het vlees en bak nog 5 minuten in de Airfryer op 200 °C, tot de ui glazig is. Voeg 200 ml van de marinade toe en schenk er zoveel bouillon bij dat het vlees net onderstaat. Roer goed door en bak minimaal 2,5 uur in de Airfryer op 170 °C. Roer elk uur een keer door.

Stap 4 Halveer grote krieltjes en leg alle krieltjes op het zuurvlees. Airfry 30 minuten met stoom op 180 °C. Snijd intussen de ontbijtkoek in blokjes.

Stap 5 Voeg de ontbijtkoek, stroop en mosterd toe. Roer door en breng het zuurvlees op smaak met zout en peper.



Gebruik voor dit recept de Philips Airfryer Single Basket met stoomfunctie en de Bakset XXL.



Romige eenpanspasta met feta

HOOFDGERECHT | 4 PERSONEN | 10 MINUTEN
+ 45-50 MINUTEN BAKTIJD



Met deze romige Griekse orzo uit de Philips Airfryer Single Basket met stoomfunctie zet je zonder gedoe een waanzinnig bord comfortfood op tafel. Met sappige tomaatjes en smeugige feta. En dat gewoon uit één Airfryer.

Stap 1 Halveer de cherrytomaten. Snijd de knoflook fijn. Doe de tomaten en knoflook in het bakaccessoire en schep om met 1 el olijfolie, zout en peper. Airfry de tomaten 20-25 minuten op 200 °C, ze mogen flink karamelliseren.

Stap 2 Voeg de orzo, bouillon en chilivlokken toe. Ris de blaadjes van 2 takjes oregano en voeg toe. Verlaag de temperatuur van de Airfryer naar 180 °C en zet de stoomfunctie aan. Airfry 15 minuten, roer de orzo halverwege goed door.

Stap 3 Leg, als de orzo beetbaar is, de feta erop, besprenkel met de overige 1 el olijfolie en airfry nog 8 minuten met stoom op 180 °C.

Stap 4 Halveer intussen de olijven (of laat ze heel). Voeg de olijven toe aan de pasta en roer door. Breng de fetapasta op smaak met zout en versgemalen 4-seizoenenpeper en bestrooi met de blaadjes van het overige takje oregano.

Tip Check tijdens het garen of de orzo niet te droog kookt. Voeg zo nodig een extra scheutje water toe.

400 g cherrytomaten
2 tenen knoflook
2 el olijfolie
300 g orzo
500 ml kippenbouillon
½ tl chilivlokken
3 takjes oregano
180 g feta
3 el kalamata-olijven
4-seizoenenpeper



Gebruik voor dit recept de Philips Airfryer Single Basket met stoomfunctie en de Bakset XXL.



400 g roomkaas,
op kamertemperatuur
3 eieren,
op kamertemperatuur
160 g kristalsuiker
¼ tl zout
½ vanillestokje
150 ml slagroom,
op kamertemperatuur
1 el tarwebloem
roomboter, voor invetten
**staande mixer met garde
of mixer**

Basque cheesecake

NAGERECHT | 4 PERSONEN | 15 MINUTEN + 40 MINUTEN
BAKTIJD + 5 UUR WACHTTIJD



Deze Basque cheesecake maak je ook gewoon in de Philips Airfryer Single Basket met stoomfunctie. Fluweelzacht vanbinnen, diep gekaramelliseerd vanboven en zó lekker dat je bij de eerste hap spontaan 'olé!' roept.

Stap 1 Klop in een staande mixer met garde, of in een grote kom met een mixer, de roomkaas glad. Voeg één voor één de eieren toe, voeg pas een volgend ei toe als het vorige volledig is opgenomen. Voeg al mixend beetje voor beetje de suiker en het zout toe.

Stap 2 Halveer het vanillestokje in de lengte, schraap het merg eruit en voeg toe aan het beslag. Voeg de slagroom toe en roer door. Spatel ten slotte de bloem erdoor.

Stap 3 Vet het bakaccessoire goed in met boter. Giet het cheesecakebeslag erin en zet in de lade van de Airfryer. Airfry 20 minuten op 160 °C met stoom. Zet vervolgens de stoomfunctie uit en bak de cheesecake nog 20 minuten op 190 °C of tot de bovenkant van de cheesecake donkerbruin is.



Gebruik voor dit recept de Philips Airfryer Single Basket met stoomfunctie en de Bakset XXL.

Stap 4 De Basque cheesecake zal nog wiebelig zijn, hij wordt steviger na afkoelen. Laat 1 uur in de vorm afkoelen, zet de cheesecake dan minimaal 4 uur of 1 nacht in de koelkast.

Stap 5 Maak de rand voorzichtig los met een mes. Leg een groot bord ondersteboven op de vorm. Houd het bord en de vorm stevig tegen elkaar en keer ze samen om, om de cheesecake te lossen. Leg een tweede bord op de onderkant van de cheesecake en keer weer, zodat de donkere kant boven ligt.



Gestoomde kokosrijst met zalm

HOOFDGERECHT | 2 PERSONEN | 10 MINUTEN
+ 25-30 MINUTEN BAKTIJD
G N L

Zacht, kruidig, fris en een tikkie spannend: deze gestoomde kokosrijst met zalm bewijst dat je Philips Dual Basket Airfryer met stoomfunctie ook gewoon de wereldkeuken aankan. In korte tijd zet je een verrassend en smaakvol gerecht op tafel – perfect voor doordeweeks, maar ook zeker bijzonder genoeg om in het weekend van te genieten.

Stap 1 Was de rijst tot het water helder is. Doe de gewassen rijst in het bakaccessoire samen met de kokosmelk, 250 ml water, zout en peper en de kerriemasala. Zet in de rechterlade en airfry 20-25 minuten met stoom op 170 °C. Roer halverwege door.

Stap 2 Dep de zalm droog, bestrijk licht met de olie en bestrooi met zout, peper en het chilipoeder. Boen de limoen schoon en rasp de groene schil boven de vis. Leg de zalm in de linkerlade van de Airfryer en bak 7-9 minuten op 200 °C.

Stap 3 Schaaf intussen met een kaasschaaf of dunschiller linten van de komkommer. Bestrooi met een snuf zout en de suiker en masseer met je handen in de komkommer. Knijp de limoen erboven uit en laat 5-10 minuten staan.

Stap 4 Schep de rijst op borden en leg de zalm erbij. Leg de komkommer ernaast, geef er extra partjes limoen bij en serveer direct.

200 g pandanrijst
150 ml kokosmelk
2 tl kerriemasala
2 zalmfilets zonder huid
½ el neutrale olie
½ tl chilipoeder
1 limoen + extra, voor serveren
1 komkommer
1 tl kristalsuiker
bakkwast, rasp, kaasschaaf of dunschiller



Gebruik voor dit recept de Philips Airfryer Dual Basket met stoomfunctie en de Bakset XL.



1 teen knoflook
 250 g rundergehakt
 1 ei
 1 el ketchup
 2 tl mosterd
 1 tl gerookte-paprikapoeder
 1-2 el paneermeel
 400 g krieltjes
 1 el neutrale olie
 200 g peultjes
 2 takjes krulpeterselie

Avg: gehaktbrood met gestoomde krieltjes & peultjes

HOOFDGERECHT | 2 PERSONEN | 10 MINUTEN

+ 25-30 MINUTEN BAKTIJD



Oer-Hollands comfortfood, maar dan een tikkie opgefrist. Simpel, snel en een feestje op je bord én om te maken.

Stap 1 Snijd de knoflook fijn. Meng het gehakt met de knoflook, het ei, de ketchup, mosterd, het paprikapoeder, paneermeel en zout en peper.

Stap 2 Vorm een compact, ovale gehaktbrood van het gehakt en leg in de linkerlade van de Airfryer. Bak het gehaktbrood in 25 minuten gaar op 180 °C.

Stap 3 Halveer intussen de krieltjes, besprenkel met de olie en breng op smaak met zout en peper. Doe de krieltjes in het bakaccessoire en airfry 20 minuten met stoom op 180 °C.

Stap 4 Voeg de peultjes toe en stoom nog 5-7 minuten. Snijd intussen de peterselie grof.

Stap 5 Snijd het gehaktbrood in plakken, schep er de krieltjes en peultjes bij en bestrooi met de peterselie.

Tip Wil je extra smaak? Meng 1 el ketchup met 1 tl mosterd en bestrijk het gehaktbrood halverwege de baktijd ermee, voor een licht gekaramelliseerde topping.



Gebruik voor dit recept de Philips Airfryer Dual Basket met stoomfunctie en de Bakset XL.



Fajitas met kip

HOOFDGERECHT | 2 PERSONEN | 10-15 MINUTEN
+ 20-25 MINUTEN BAKTIJD



Sappige kip, geroosterde paprika, knapperige mais en een fris sausje dat alles helemaal afmaakt. En dat binnen 35 minuten, gewoon uit de Airfryer!

Stap 1 Bestrijk de maiskolven licht met een ½ el olie en breng op smaak met wat zout. Leg ze in de linkerlade van de Airfryer en bak ze 20-25 minuten op 200 °C.

Stap 2 Snijd intussen de paprika's in reepjes. Snijd de ui in dunne partjes. Doe de paprika en ui in het bakaccessoire en airfry 5 minuten met stoom op 200 °C.

Stap 3 Snijd intussen de kipfilet in dunne plakjes. Bestrijk met de rest van de olie en bestrooi met zout, peper, de gemalen koriander en het gerookte-paprikapoeder. Leg de kip op de groenten en stoom nog 7 minuten.

Stap 4 Bewaar 10 g koriander. Doe de rest in de hakmolen van de staafmixer en voeg de zure room toe. Breng op smaak met zout en peper en mix tot een frisse, groene saus.

Stap 5 Neem de maiskolven uit de lade. Zet één voor één de maiskolven rechtop op een snijplank en snijd met een scherp mes de korrels eraf. Boen de limoenen schoon en snijd ze in partjes en plakjes. Snijd de rest van de koriander grof.

Stap 6 Leg de tortilla's op de borden en beleg met een beetje saus, het kip-groentemengsel en de maiskorrels. Garneer met de limoen en gesneden koriander. Serveer de rest van de saus ernaast.

2 maiskolven
1½ el neutrale olie
1 rode paprika
1 groene paprika
1 rode ui
250 g kipfilet
1 tl gemalen koriander
1 tl gerookte-paprikapoeder
25 g koriander of peterselie
125 g zure room
2 limoenen
4 tortilla's
bakkwast, staafmixer met hakmolen

Klik hier
Bekijk de video
en kook met
mij mee!



Gebruik voor dit recept de Philips Airfryer Dual Basket met stoomfunctie en de Bakset XL.



300 g bimi
 3 el olijfolie
 1 biologische citroen
 2 ansjovisfilets
 1 tl gladde mosterd
 1 rode chilipeper
 1 kleine teen knoflook
 300 g kabeljauw
 40 g gerookte amandelen
 met hoge maatbeker

Gestoomde kabeljauw met bimisalade

HOOFDGERECHT | 2 PERSONEN | 15 MINUTEN
 + 15 MINUTEN BAKTIJD
 G L

Dit is zo'n gerecht dat licht voelt, maar bomvol smaak zit: sappige kabeljauw uit de Philips Dual Basket Airfryer met stoomfunctie. Met bimi voor een knapperige bite en een dressing waar je stiekem alles doorheen wilt husselen.

Stap 1 Halveer dikke bimestelen in de lengte, verwijder eventuele houtige onderkanten. Bestrijk de bimi licht met een ½ el olijfolie en bestrooi met zout en peper. Doe in de linkerlade en bak 6-7 minuten op 200 °C.

Stap 2 Boen intussen de citroen schoon en rasp de gele schil. Pers de helft van de vrucht uit en snijd de andere helft in halve plakjes.

Stap 3 Doe de citroenrasp en het -sap, 2 el olijfolie, de ansjovisfilets en mosterd in een hoge maatbeker. Snijd de helft van de chilipeper en de knoflook grof en voeg toe. Mix met een staafmixer tot een gladde dressing. Snijd de andere helft van de peper in dunne ringen.

Stap 4 Dep de kabeljauw droog, bestrijk licht met olie en bestrooi met zout en peper. Leg in de rechterlade van de Airfryer en airfry 7 minuten met stoom op 170 °C. Hak intussen de amandelen grof.

Stap 5 Haal de bimi uit de Airfryer, hussel de dressing erdoor, verdeel over een platte schaal en bestrooi met de chilipeperringen. Leg de kabeljauw ernaast en bestrooi met de amandelen. Leg de plakjes citroen erbij.



Gebruik voor dit recept de Philips Airfryer Dual Basket met stoomfunctie in de Bakset XL.



2 biologische citroenen
 110 g roomboter, op kamertemperatuur + extra, voor invetten
 100 ml ahornsiroop + extra, voor de vulling
 1 el gemberjam
 3 eieren
 150 g zelfrijzend bakmeel
 3 tl gemberpoeder
 35 g amandelschaafsel
 80 ml slagroom
rasp, staande mixer met garde of mixer, satéprikker

Citroen-gembercakejes

NAGERECHT | 8 STUKS | 20 MINUTEN + 25-30 MINUTEN BAKTIJD
 V

Fris, zoet en een tikje spicy: deze citroen-gembercakejes zijn zo snel klaar dat je gewoon kunt wachten tot je in zo'n zacht, warm cakeje mag happen!

Stap 1 Boen 1 citroen schoon en rasp de gele schil. Mix in een staande mixer met garde, of in een kom met een mixer, de roomboter luchtig met de ahornsiroop en gemberjam. Voeg, al mixend, één voor één de eieren toe, voeg pas een volgend ei toe als het vorige is opgenomen. Spatel het zelfrijzend bakmeel, de gemberpoeder en de citroenrasp erdoor.

Stap 2 Vet 8 muffinvormpjes uit de Bakset XL in met boter. Schenk in elk vormpje 1 el ahornsiroop. Verdeel het beslag erover.

Stap 3 Zet 4 gevulde vormpjes in het bakaccessoire en airfry 12-15 minuten met stoom op 180 °C. Steek een satéprikker in het midden van een cakeje. Als de prikker er schoon en droog uitkomt zijn de cakejes gaar. Bak zo ook de andere 4 cakejes.

Stap 4 Doe intussen het amandelschaafsel in de linkerlade van de Airfryer en rooster in 3-5 minuten op 170°C goudgeel.

Stap 5 Boen de overige citroen schoon en rasp de helft van de gele schil boven een kom met de slagroom. Schil de rest van de schil dun af en snijd in repen. Leg de cakejes op bordjes, schenk er een scheutje slagroom bij en bestrooi met het amandelschaafsel. Garneer met de citroenschillen en serveer direct. Geef de rest van de slagroom erbij.



Gebruik voor dit recept de Philips Airfryer Dual Basket met stoomfunctie en de Bakset XL.

Wist je dat ...

Je hebt Airfryers en je hebt Philips Airfryers, echt waar. De technologie die ontwikkeld is door Philips is ongeëvenaard. Geloof me, er is nog zoveel te leren over deze apparaten, dus hierbij een rondje wist je dat.



Philips Airfryer Single Basket met stoomfunctie

- › Dankzij de meest **geavanceerde technologie** is elke maaltijd perfect gaar.
- › Het **stijlvolle kijkvenster** laat je zien wanneer je maaltijd op zijn best is. Je kunt het proces zo volgen, zonder de mand steeds te hoeven openen.
- › Perfect voor eenpansgerechten of een complete maaltijd voor het hele gezin. Met de XXL-bak van **7,2 liter** past er genoeg in.
- › Maar liefst **21 kooktechnieken**.
- › **Stomen, Airfryen of SteamFryen.**

Philips Airfryer Dual Basket met stoomfunctie

- › **Stomen, Airfryen of SteamFryen**
De Dual Basket Airfryer met Stoomfunctie zorgt voor de perfecte balans tussen een krokante buitenkant en een malse binnenkant.
- › Met **19 kooktechnieken** kun je airfryen, stomen, grillen, bakken, braden en zelfs drogen, plus handige programma's voor onder andere friet, kip, vis en cake.
- › Dankzij de **twee manden** bereid je verschillende gerechten tegelijk, elk met hun eigen instellingen, zodat alles perfect tegelijk klaar is. Handig!

Beide apparaten

- › Dankzij de originele **RapidAir-Plus technologie** worden gerechten snel, gelijkmatig en krokant gegaard, tot 45% sneller dan andere Airfryers.
- › Met **automatische kookprogramma's** is koken eenvoudiger dan ooit: je hoeft maar één druk op de knop te geven, en de tijd en temperatuur worden automatisch ingesteld.
- › Stomen **behoudt voedingsstoffen** (tot 87% beter dan koken) perfect voor groenten, vis of kip.
- › Tot **40% sneller** en tot **80% energiezuiniger** dan een conventionele oven.
- › Eenvoudig schoonmaken dankzij de **SteamClean functie**.
- › Het meest gebruikte merk voor Airfryers, met **miljoenen fans** ter wereld.
- › Philips Airfryer is dan ook het **nummer 1-Airfryermerk** wereldwijd.
- › Haal alles uit je Philips Airfryer. Eindeloos veel lekkere recepten met eenvoudige, stapsgewijze begeleiding in de **HomeID-app**.



Nog geen Philips Airfryer met stoomfunctie in huis? Scan de QR-code en bestel direct.

Steam & fry

Philips Airfryers met stoomfunctie maken wat andere Airfryers niet kunnen. Ze combineren stomen en airfryen in één apparaat. Bereid een volledige maaltijd eenvoudiger dan ooit.

Philips Airfryer Single Basket met stoomfunctie

Met de Philips Airfryer Single Basket met stoomfunctie bereid je frietjes voor 6 personen in één keer, dankzij het laadvermogen van 1,4 kilogram. Maar dat niet alleen, want dit gloednieuwe model kan niet alleen frituren en bakken, maar ook stomen! Daarnaast houd je via het kijkvenster jouw bereiding goed in de gaten. De automatische bakprogramma's maken het je extra gemakkelijk. Je kiest uit verschillende soorten programma's, zoals vis, vlees en zelfs een taart of cake. Hierdoor bereid je gemakkelijk verschillende soorten gerechten, zonder dat je zelf de tijd en temperatuur instelt.

Stoomfunctie

Luchtige dumplings, malse groenten en sappige vis, allemaal bereid in de Philips Airfryer met stoomfunctie. De stoom voegt precies genoeg vocht toe zonder dat het eten klef wordt en zorgt dat je tot 87% van de voedingsstoffen behoudt.



SteamFry-functie

Ervaar het beste van twee werelden: tegelijk airfryen en stomen voor een goudbruine, knapperige buitenkant en een sappige, malse binnenkant. Perfect voor dumplings, gyoza, kaneelbroodjes, knapperig brood, sappige kip en groenten van topkwaliteit. Perfect gaar, nooit meer aanbranden – alleen heerlijke resultaten.

Gepatenteerd railsysteem

Of je nu maar één hand vrij hebt of snel toegang nodig hebt tijdens het koken, Philips' gepatenteerde EasySlide Rail-technologie maakt het controleren, schudden en toevoegen van ingrediënten eenvoudiger dan ooit. Het schuifmechanisme is ontworpen voor ultiem gemak en veiligheid, glijdt soepel en veilig, en zorgt ervoor dat de mand altijd recht op en stabiel op de rails blijft.

Philips Airfryer Dual Basket met stoomfunctie

Met de **Philips Airfryer Dual Basket met stoomfunctie** bereid je gemakkelijk een gezonde maaltijd, dankzij de twee verschillende kookfuncties. Met de stoomfunctie houd je gerecht de vitamines en mineralen beter vast. Daarnaast frituur je met hete lucht. Zo maak je bijvoorbeeld een gezonde zalm met knapperige groenten zonder dat je ook nog een pan gebruikt. Je bakt dankzij de 2 baklades verschillende ingrediënten tegelijkertijd. Dat is handig wanneer je eten maakt voor het hele gezin. De RapidAir-Plus technologie verdeelt de warmte goed door de hele Airfryer heen. Hierdoor gaat je bereiding even snel van alle kanten en zelfs van binnenuit. Je draait bijvoorbeeld vlees minder vaak om. Dankzij de sync-functie zijn jouw ingrediënten altijd tegelijk klaar.

2 manden en 2 formaten voor elke maaltijd

Het is een Airfryer van 9 liter met 2 manden. De lade van 6 liter voor hoofdgerechten, frites en je lievelingseten, en de lade van 3 liter voor bijgerechten en snacks. Er passen tot 1100 g frites, 1600 g groente of 12 kippenbouten in. In de grote mand past bovendien een volledige kip van 1,2 kg.

Stoom tot perfectie voor een malse, verfijnde textuur

Met de Philips SteamFry-technologie weet je zeker dat de stoom goed bij de groenten, vis, dumplings of schotels terecht komt, waardoor ze een malse en verfijnde textuur krijgen en niet zompig en waterig worden. Op deze manier blijft er 87% van de voedingsstoffen meer behouden dan bij koken.

Opwarmfunctie

De avondmaaltijd van gisteren als lunch? Geen enkel probleem. De opwarmfunctie gebruikt ook stoom om vocht te behouden. Daardoor is deze perfect voor het opwarmen van gerechten zoals rijst of lasagne, die vaak uitdrogen in traditionele Airfryers of magnetrons.



Week menu

Elke dag een heerlijke maaltijd op tafel toveren met de Philips Airfryers met stoomfunctie? Ja, hoor geen enkel probleem. Hierbij presenteer ik mijn Weekmenu, zodat jij elke dag antwoord kan geven op de vraag: 'Wat eten we vandaag?'

Van een snelle pasta en een klassieke avg doordeeweeks, tot Limburgs zuurvlees en citroen-gembercakejes in het weekend. Met deze gerechten maak je iedereen blij, de hele week door!

Maandag

'Ndujapasta uit de Single Basket
Precies wat je wil op de maandag: makkelijk, snel en een dosis pit. Een nieuwe week, *let's go!*

Dinsdag

Gehaktbrood met gestoomde krieltjes & peultjes uit de Dual Basket Wat eten we vandaag? Een knaller van een avg, oftewel: aardappelen, vlees en groenten.

Woensdag

Fajitas met kip uit de Dual Basket Een toprecept voor het hele gezin. Malse kip en gegrilde groenten in een heerlijke tortilla. Zo moet een woensdag zijn.

Donderdag

Orzo met feta & tomaat uit de Single Basket Doordeeweeks blijft een snelle maaltijd toch altijd de grote favoriet en deze orzo met feta en tomaat is precies dat.

Vrijdag

Chicken & leek pie uit de Single Basket
Het weekend moet gevierd worden en er is niets lekkerder dan een stuk hartige taart om het weekend mee in te luiden.

Zaterdag

Limburgs zuurvlees met krieltjes uit de Single Basket Op zaterdag is er eindelijk tijd om te koken en dat is precies wat we gaan doen met een stoofgerecht als dit.

Zondag

Citroen-gembercakejes uit de Dual Basket
Zondag bakdag! Maak deze heerlijke frisse cakejes – perfect voor bij een kop koffie.





Recepten voor de Philips Airfryer met stoomfunctie

De Philips Airfryer is een absolute gamechanger in de keuken, al helemaal als we het hebben over de Philips Airfryers met stoomfunctie.

Philips Airfryers met stoomfunctie maken wat andere Airfryers niet kunnen. Ze combineren stomen en airfryen in één apparaat. Bereid een volledige maaltijd eenvoudiger dan ooit. Ik mocht de twee nieuwste modellen uitproberen. Wat een feest! Met trots presenteer ik tien overheerlijke recepten.

PHILIPS

met
Giljuschka



Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>