

Airfryer - Receptenboekje



frituren



braden



bakken



grillen

PHILIPS

Inhoudsopgave.

- 1. Roerbakschotel van aardappels en groenten**
- 2. Quiches**
- 3. Tosti's**
- 4. Biefstuk teriyaki met champignons & peultjes**
- 5. Appeltaart**
- 6. Vlees- en visspiesjes**
- 7. Cocktailworstjes in bladerdeeg**
- 8. Gevulde champignons**
- 9. Mini appelflapjes**
- 10. Banaan met spek**
- 11. Een compleet ontbijt**
- 12. Muffins**

Roerbakschotel van aardappels en groenten

Omdat in heel veel groenten ook water zit, kunnen groenten gekookt worden zonder water (roosteren) in de airfryer.

Snij de groenten mooi in blokjes, zodat de warmte meteen in de groenten trekt en ze mooi gelijkmatig gaar worden.

Ingrediënten voor 4 personen

- 400 gram krielaardappels
- halve courgette
- 1 rode paprika
- 1 gele paprika
- 1 rode ui
- 1 stengel bleekselderij
- olijfolie of knoflookolie (1 el)
- peper en zout
- piment of een ander kruid naar keuze voor een pittiger accent.

Werkwijze

Doe de krielaardappels in een kom, voeg er één eetlepel olie aan toe en meng dit goed door elkaar. Bak de aardappels in de airfryer tot ze mooi bruin beginnen te worden.

Terwijl de aardappels bakken, snij de groenten in blokjes van ongeveer één cm. Als de aardappels klaar zijn, voeg er alle gesneden groenten bij en bak met een paar keer schudden de roerbakschotel af. Beetje zout en peper erover en opdienen.

Bereidingstijd

- Viva airfryer:
10 min. op 200 °C (aardappels alleen) en 5 min. op 200 °C (met de groenten erbij).
- Avance airfryer XL:
10 min. op 190 °C (aardappels alleen) en 4 min. op 190 °C (met de groenten erbij).



Quiches

Ook quiches kunnen gebakken worden in de airfryer. Gebruik hiervoor de traditionele springvormen. Vervang gerust een keer de champignons en de ui door zalm en fijn gesneden broccoli, om andere variaties te maken.

Ingrediënten deeg

- 250 gram fijne tarwebloem
- 100 gram roomboter
- 5 gram gist (gedroogd)
- 5 gram zout
- 5 gram (basterd)suiker
- 100 ml melk
- 1 ei

Ingrediënten vulling

- 250 gram mager ontbijtspek
- 250 gram magere hamblokjes
- 100 gram champignons
- 100 gram ui
- 300 geraspte kaas
- 3 eieren
- 300 ml room
- peper en zout
- beetje fijn gesneden bieslook

Benodigheden

Viva airfryer bereiding:
4 springvormen van 16 cm.
Advance airfryer XL bereiding:
één springvorm van 20 cm.

Werkwijze

Meng de eieren, room, bieslook, peper en zout, en zet deze in de koelkast. Meng de bloem, boter, gist, zout, (basterd)suiker, melk, ei en kneed dit tot een mooi deeg. Laat dit enkele uren rusten in een koel ruimte.

Bij gebruik van de Viva airfryer; snij dan de deegbal in 4 gelijke stukken en maak er bolletjes van.

Snij het gerookt spek en de gekookte ham in blokjes. Maak de champignons schoon en snij ze in dunne plakjes. Snij de ui zeer fijn.

Vet de springvorm(en) met een beetje olie of boter in en leg hierin vetvrij papier. Rol het deeg uit in een cirkelvorm die iets groter is dan de springvorm. Leg het deeg in de springvorm en prik met de vork gaatjes om luchtballen te voorkomen. Vul nu de ingrediënten aan in deze volgorde: gesnipperde ui, gerookt spek, gekookte ham, champignons, geraspte kaas. Vervolgens voorzichtig afvullen met het eier-roommengsel en het deeg aan de randen naar binnen drukken. Plaats vervolgens in de airfryer en bak de quiche af.

Bereidingstijd

- Viva airfryer:
30 min. op 160 °C per taart
- Advance airfryer XL:
40 min. op 150 °C



Ingrediënten

- 3 sneetjes brood
- 1 plak gekookte ham
- 1 plak jong belegen kaas
- 4 plakjes mozzarella
- 5 gedroogde tomaatjes
- beetje bieslook

Werkwijze

Beleg een snee brood met jong belegen kaas en leg daar een plak ham op. Snij de gedroogde tomaatjes fijn. Leg de tweede snee brood op de ham en leg daar de mozzarella en de gesneden gedroogde tomaatjes op. Strooi er fijn gesneden bieslook over en leg hierop de laatste snee brood. Leg de tosti in de airfryer en druk hem goed aan. Bak af en snij in driehoekjes.

Bereidingstijd

- Viva airfryer: 5 min. op 200 °C
- Avance airfryer XL: 4 min. op 200 °C



Biefstuk teriyaki met champignons & peultjes

Ingrediënten voor 2 personen

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

Bereidingstijd

- Viva airfryer & Avance airfryer XL:
20 min. op 190 °C (aardappels
alleen) en 5 min. op 200 °C (met de
groenten erbij)

Werkwijze

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

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

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



Ingrediënten deeg

- 125 gram roomboter of margarine
- 125 gram witte (basterd)suiker
- 250 gram zelfrijzend bakmeel
- zout
- ½ citroen

Ingrediënten vulling

- 1,5 kilo frizsure appels (Elstar, Jonagold)
- 60 gram blanke rozijnen
- 10 gram krenten
- mespunt kaneel
- 2 eetlepels vanille custard (vanillepudding)
- 3 eetlepels abrikozenjam
- 200 gram suiker

Benodigheden

Viva airfryer bereiding: 3 springvormen van 16 cm doorsnede.

Avance airfryer XL bereiding: 1 springvorm van 20 cm doorsnede.

Werkwijze

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

Meng de gesneden appels met de rozijnen, krenten, kaneel, vanille custard, 5 eetlepels abrikozenjam en de suiker. Rol het deeg uit tot één plak van 28 cm doorsnede voor de grote vorm of tot 3 ronde plakken van 20 cm doorsnede voor de kleine vorm.

Vet de vormen in met een beetje vloeibare boter en leg er een bakpapiertje in. Leg de deegplakken in de bakvormen en druk mooi aan. Prik met een vork gaatjes in de bodem, om luchtballen in het deeg te voorkomen. Verdeel dan de vulling in de vorm en bak de taart af. Laat de taart een beetje afkoelen in de springvorm. Bestrooi met wat poedersuiker.

Bereidingstijd

- Viva airfryer: 30 min. op 160 °C
- Avance airfryer XL: 50 min. op 160 °C



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

Ingrediënten kipspies 3x

- 2 kipfilets
- ½ groene paprika
- ¼ ananas

Ingrediënten vleesspies 3x

- 2 dikke biefstukken
- ½ rode paprika
- 9 champignons

Ingrediënten visspies 3x

- 2 moten zalm
- 1 rode ui
- 1 citroen

Benodigheden

9 bamboe spiesen van 18 cm

Werkwijze

Leg de bamboe spiesen in een bakje met water en laat ze weken (zo verbranden ze niet). Snij de kip, vis en biefstuk in 9 gelijke stukken. Snij de uien, paprika en ananas in grote stukken. Snij vervolgens de citroen in 9 partjes. Rijg alles op de spiesen en bak ze af.

Bereidingstijd

- Viva airfryer: 8 min. op 200 °C
- Avance airfryer XL: 8 min. op 180 °C



Cocktailworstjes in bladerdeeg

Ingrediënten

- 1 blik cocktailworstjes
- diepvries bladerdeeg
- mosterd

Werkwijze

Laat de worstjes uitlekken en dep ze droog met keukenrol. Besmeer het (ontdooid) bladerdeeg met mosterd en snij het in reepjes van ongeveer een halve centimeter. Rol de cocktailworstjes telkens in een reepje bladerdeeg. Bak af in 5 à 7 min in de voorverwarmede airfryer op 200 °C.



Mini appelflapjes

Ingrediënten

- bladerdeeg
- appel
- (basterd)suiker
- kaneel

Werkwijze

Schil de appel en snij hem in zeer kleine blokjes. Voeg er suiker en kaneel aan toe. Snij het bladerdeeg in vier vierkantjes en doe hierop een scheepje appelmengsel. Doe een beetje water op de randen en vouw het vierkant, zodat je een driehoekje krijgt. Bak af in 5 à 6 min in de voorverwarmede airfryer op 200 °C.



Gevulde champignons

Ingrediënten

- (kastanje) champignons
- 1 sneetje wit brood per 15 champignons
- 2 teentjes knoflook
- ui
- peterselie
- olijfolie
- zout en peper

Werkwijze

Verwijder de steeltjes van de champignons. Snij de knoflook, ui, peterselie en brood fijn. Voeg één eetlepel olijfolie toe en meng alles door elkaar. Vul de champignons met het mengsel. Bak af in 8 à 9 min in de voorverwarmede airfryer op 200 °C.



Banaan met spek

Ingrediënten

- banaan
- spek

Werkwijze

Snij de banaan in stukjes en rol ze in een plakje spek. Bak af in 5 min in de voorverwarmede airfryer op 200 °C.



Een compleet ontbijt

Geen pan met water meer nodig voor een zacht gekookt eitje. Geen oven meer nodig om broodjes te bakken. Een compleet ontbijt kan nu gelijktijdig in de airfryer.

Ingrediënten

- 2 rauwe eieren
- 2 afbakbroodjes

Werkwijze

Leg de eieren met de afbakbroodjes in de airfryer. Na het bakken, de eieren laten schrikken onder koud water.

Bereidingstijd

- Viva airfryer: 8 min. op 160 °C
- Avance airfryer XL: 8 min. op 160 °C

Muffins

Ingrediënten voor 6 muffins

- 250 gram bloem
- 50 gram roomboter of margarine
- 2,5 theelepel bakpoeder
- 2 eieren
- 60 gram suiker
- 1,5 dl melk
- beetje zout

Werkwijze

Gebruik 2 kommen. Doe in de eerste kom suiker, bloem, bakpoeder en zout en meng dit goed door elkaar. Doe in de tweede kom eieren, melk, en de

zachte boter. Klop dit goed door elkaar. Voeg de kom met het botermengsel bij de kom met de droge ingrediënten en meng het geheel met een spatel (niet te lang spatelen). Vul voor 2/3e de muffinvormpjes met het muffinbeslag.

Bereidingstijd

- Viva airfryer: 20 min. op 160 °C (2 x 3 muffins bakken)
- Avance airfryer XL: 16 min. op 160 °C



...de Philips airfryer ook het perfecte apparaat is voor het bereiden van nog andere heerlijke gerechten:

- hamburgers, braadworst, koteletten, spareribs
- gepaneerde mosselen en vissticks uit de diepvries
- afbakbroodjes, worstenbroodjes, saucijzen- en worstenbroodjes
- gepofte aardappels
- satés
- gemarineerde kippenbillen
- lasagne
- kleine pizza's
- voorgebakken olieballen en appelbeignets
- partysnacks
- diepvriesfriet
- verse friet (+/- 1 eetlepel olie)

Meer recepten?
Zie www.philips.com/kitchen

PHILIPS



Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>