

# Air Fryer



# inhoud

## Frituren

- 17 Groenteloempia's met rijst en zoetzure tomatensaus
- 19 Aardappel- en groentechips met aiolidip
- 21 Pastinaak- en knolselderijfrietten met Parmezaanse kaas en truffelmayonaise
- 23 Fishfingers met cocktailsaus
- 25 Scallopine van kip met knoflookkrieltjes en gepofte tomaatjes
- 27 Chicken nanban met pikante eiersalade
- 29 Varkenshaas cordon blue
- 31 Sticky filorolletjes gevuld met peer, walnoot en honing
- 33 Vijgen-roomkaaspasteitjes met honing

## Bakken

- 37 Rozemarijnfocaccia met olijventapenade
- 39 Aardappelrösti met gebakken champignons en prei
- 41 Spinazielasagne met blauwe kaassaus
- 43 Kabeljauw met salsa verde en kappertjes
- 45 Scholpakketje met witte wijn
- 47 Mini saucijzenbroodjes
- 49 Hartige tartelettes met asperges, ham en ei
- 51 Indische flapjes met pindadip
- 53 Jammoppen met aardbeien- en abrikozenjam
- 55 Kersencrumble met mascarpone
- 57 Tarte tatin met roomijs
- 59 Dronken cake met rum-rozijnen en butterscotch

# inhoud

## Roosteren

- 63 Gevulde tomaten met Mac & Cheese
- 65 Grote garnalen in chilisaus met rijst en Oosterse groentemix
- 67 Gerookte zalm met kappertjes, crème fraîche en groene kruiden
- 69 Italiaanse kippendijen gevuld met zongedroogde tomaten
- 71 Fricandeau met champignonroomsaus
- 73 Saté babi met gado gado
- 75 Gepofte banaan met geroosterde noten en karamelsaus

## Grillen

- 79 Gegrilde asperges met hazelnotenboter en Parmezaanpuree
- 81 Rolletjes van courgette en aubergine, gevuld met roomkaas en zongedroogde tomaatjes
- 83 Makreelfilet met chorizo en geroosterde snoeppaprika's
- 85 Zalm Teriyaki met noedelsalade
- 87 Gegrild buikspek met mosterd, tuinkers en toast
- 89 Tosti ham-kaas
- 91 Gegrilde ananas met snelle chocolademousse





## ● Pastinaak- en knolselderijfrietten

MET PARMEZAANSE KAAS EN TRUFFELMAYONAISE

voor 2 personen

**1** Snijd de pastinaken en de knolselderij in repen van ongeveer 1,5 cm dikte. Doe de repen in een mengkom en hussel er dan wat olijfolie en zeezout omheen.

**2** Frituur de pastinaak en knolselderijreepjes in circa 25 minuten gaar op 140°C in de airfryer. Hussel de frieten door en verhoog daarna de temperatuur naar 180°C en bak de frieten nog zo'n 10 minuten tot ze goudbruin zijn.

**3** Meng ondertussen de mayonaise met de truffeltapenade.

**4** Als de frieten klaar zijn, serveer je ze meteen met ruim geraspte Parmezaanse kaas bovenop en de truffelmayonaise.

**TIP:** De frieten zijn erg lekker als borrelhapje maar ook als bijgerecht bij bijvoorbeeld een lekkere biefstuk of stuk gebakken zalm.

**BEREIDING:** 45 minuten

2 pastinaken, geschild  
¼ knolselderij, geschild  
scheutje olijfolie  
zeezout, naar smaak

2 eetl mayonaise  
1 theel truffeltapenade

25 g Parmezaanse kaas,  
geraspt





## Rozemarijnfocaccia

MET OLIJVENTAPENADE

2 broodjes voor bij de borrel

**1** Doe de bloem, fijn zeezout, suiker en gist in een ruime mengkom. Meng dit even door elkaar. Voeg dan het lauwe water toe en kneed het met de hand door tot een stevig deeg ontstaat. Leg het deeg op de werkplank en kneed het deeg nu nog zo'n 10 minuten door, tot een mooi egaal en flexibel deeg ontstaat. Leg het deeg terug in de mengkom en dek deze af met een stuk keukenfolie. Laat het deeg een half uur rijzen.

**2** Smeer twee bakblikjes licht in met een beetje olijfolie. Als het deeg een half uur gerezen heeft, kun je het nogmaals doorkneden en daarna over de twee bakblikjes verdelen die in de airfryer passen.

**3** Druk met een natte vinger kuiltjes in het deeg waarin je olijfolie sprenkelt. Bestrooi het deeg met de fijngehakte rozemarijn en een flinke snuf grof zeezout. Laat het deeg in de vorm nogmaals minimaal 30 minuten rijzen en dek het af met een stuk ingevette keukenfolie.

**4** Maak ondertussen de olijventapenade door de olijven met de olijfolie, basilicum en knoflook te pureren met de staafmixer.

**5** Bak de focaccia in de airfryer in ongeveer 12 minuten op 200°C goudbruin.

**6** De focaccia is het lekkerst als deze nog lauwwarm is na het bakken. Serveer er de tapenade bij als dip.

**TIP:** Je kunt met dit focacciarecept variëren met smaken, bak bijvoorbeeld eens wat olijven, ansjovis of zongedroogde tomaten mee.

**BEREIDING:** : 2 uur, met rijzen en bakken.

250 g bloem, en een beetje extra om de werkplank te bestuiven  
½ theel fijn zeezout  
1 theel suiker  
7 g gedroogde gist, 1 zakje  
150 ml lauwe water  
3 eetl olijfolie  
2 takjes rozemarijn, fijngehakt  
snufje grof zeezout

100 g zwarte olijven, zonder pit  
50 ml olijfolie  
4 takjes basilicum  
2 teentjes knoflook

**EXTRA NODIG:**  
mengkom, huishoudfolie,  
2 bakblikjes,  
staafmixer met kom





## Gegrilde asperges

MET HAZELNOTENBOTER EN PARMEZAANPUREE

voor 2 personen

1 Kook de witte asperges ongeveer 3 minuten, ze mogen iets harder dan beetgaar blijven. Laat ze daarna afkoelen. De groene asperges kunnen rauw gegrild worden.

2 Kook de geschilde aardappelen en maak hier puree van. Als de aardappelen gaar zijn, giet je ze af en laat je ze kort droogstomen. Pureer de aardappelen met een pureeknijper en meng er daarna de warme melk en geraspte Parmezaanse kaas doorheen. Maak de puree op smaak met peper en zout naar wens.

3 Ondertussen kunnen de asperges in de airfryer gegrild worden; besprenkel de asperges met een klein beetje olijfolie en peper en zout. Leg ze op het grillrekje van de airfryer en grill ze ongeveer 8 minuten op 190°C.

4 Maak ondertussen de hazelnotenboter door de hazelnoten en boter samen in een klein pannetje te verhitten en bruin te laten verkleuren. Voeg hieraan een klein beetje zout toe.

5 Serveer de puree met de asperges, hazelnotenboter, een beetje extra geraspte Parmezaanse kaas en wat rucola blaadjes.

**BEREIDING:** 40 minuten

10 witte asperges, geschild  
10 groene asperges  
300 g pureeaardappelen,  
geschild en gewassen  
100 ml warme melk  
50 g geraspte Parmezaanse  
kaas, en een beetje extra  
peper en zout, naar smaak  
olijfolie

1 eetl hazelnoten, fijngehakt  
100 g boter  
handje rucola

**EXTRA NODIG:**  
pureeknijper





## Rolletjes van courgette en aubergine

GEVULD MET ROOMKAAS EN ZONGEDROOGDE TOMAATJES

voor 24 hapjes

1 Maak met behulp van een dunschiller dunne lange linten van de courgette en aubergine. Besprenkel deze linten met olijfolie en bestrooi ze met fijngehakte tijm en peper en zout.

2 Grill de linten, in setjes, in de airfryer ongeveer 4 minuten op 180°C. Laat ze daarna afkoelen.

3 Meng de roomkaas met de geraspte knoflook, bieslook en zongedroogde tomaatjes.

4 Leg de linten courgette en aubergine op de werkplank en schep overal een beetje roomkaas op. Smeer de roomkaas dun uit op de linten en rol deze dan op.

5 Serveer de rolletjes met kleine crackertjes en samen met andere tapashapjes.

BEREIDING: 45 minuten

1 courgette  
1 aubergine  
olijfolie  
paar takjes tijm, fijngehakt  
peper en zout, naar smaak

150 g roomkaas naturel  
1 klein teentje knoflook,  
geraspt  
beetje bieslook, fijngesneden  
2 eetl zongedroogde tomaatjes, fijngehakt

EXTRA NODIG:  
dunschiller of mandoline,  
rasp



# Colofon

1e druk

COPYRIGHT DEX B.V. 2018

CONCEPT & PRODUCTIE: Bowls & Dishes i.s.m. Booktime

REDACTIE: Désirée Verkaar

VORMGEVING: Janneke Lelijveld – [www.ontwerpland.nl](http://www.ontwerpland.nl)

COORDINATIE: Wendela van 't Hof

RECEPTUUR & FOODSTYLING: Danny Jansen & Patricia Snijders – [www.foodinmedia.nl](http://www.foodinmedia.nl)

FOTOGRAFIE: Saskia Lelijveld

NUR 440

ISBN 978-94-92440-16-7

Niets uit deze uitgave mag door middel van elektronische of andere middelen of welke wijze dan ook, worden verveelvoudigd en/of openbaar worden gemaakt, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de rechthebbende.

## An deze serie verschenen

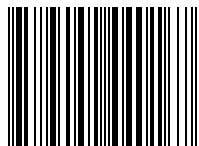


Haal meer uit de airfryer met dit boek vol originele recepten, ideeën en tips. Want het populaire 'heteluchtfrituren' is niet alleen gezond, snel en handig, maar bovendien enorm veelzijdig. Denk naast frites en snacks eens aan heerlijk gegratineerde lasagne, gegrild buikspek, gebakken groenten en garnalen, gepofte banaan of zelfs koekjes en cakes! De trendy airfryer is zeker een blijvertje in de keuken. En met dit boek heb je nóg meer plezier van je aanwinst.



[info@bowls-dishes.com](mailto:info@bowls-dishes.com)

ISBN 978-94-92440-16-7



9 789492 440167 >