

- INLEIDING -

De Airfryer wordt in Nederland steeds populairder en dat is logisch: Het is namelijk echt een top apparaat. Veel mensen die een Airfryer hebben gebruiken deze dagelijks. De Airfryer kun je echt voor bijna alles gebruiken: voor het bakken van patat, vis, kip, biefstuk, taarten & cakes, quiches, snacks, noem maar op. Sinds ik een Airfryer in huis heb gehaald, heb ik de frituurpan weggedaan en bereid al mijn frituursnacks enkel nog in de Airfryer. Een stuk minder vet en net zo lekker als in het frituurvet!

Er zijn al een paar Airfryer receptenboeken op de markt, maar in veel boeken staan zeer grote, uitgebreide recepten, die je waarschijnlijk nooit zult maken. Ik wilde een receptenboek schrijven, waarin simpele gerechten staan, die je elke dag kunt maken en eten.

Dit Airfryerboek is voor alle mensen die net een Airfryer hebben gekocht of al een tijdje in bezit hebben. Je komt namelijk heel veel dingen tegen, die je waarschijnlijk nog niet wist.

Dit receptenboek bevat 48 recepten en 177 baktijden. Alle recepten zijn bereid in de Philips Airfryer XL en sommigen met behulp van een accessoire: de Philips bakplaat.

Heb je een andere Airfryer? Geen probleem! Deze recepten kunnen ook worden bereid in andere typen Airfryers. Let alleen op dat de bereidingstijd iets kan afwijken. De Philips Airfryer XL is namelijk een krachtige Airfryer. Check gewoon even of het product gaar is in jouw Airfryer.

Ik wens je veel plezier met dit receptenboek !

Meer leuke recepten? Bezoek onze website Airfryertotaal.nl.

Hans Kuipers



Vormgeving: Bartist Design



- INHOUDSOPGAVE -

AIRFRYER TIPS

4

AIRFRYER SCHOONMAKEN

5

ONTBIJT / LUNCH RECEPTEN

Harde en zachte gekookte eieren	9
Vers gebakken brood	11
Knapperige tosti	13
Overheerlijke gezonde muffins	15
Luchtig bananenbrood	17
Grootmoeders wentelteefjes	19
Krokant gebakken spek	21
Boeren omelet	23
Gevulde broodjes	25

SNACKS

Italiaanse pizzabroodjes	29
Knapperige kaasstengels	31
Kaas-ui plukbrood	33
Mini frikandelbroodjes	35
Aardappel twisters	37

Mini saucijzenbroodjes	39
Oer-Hollandse Krokettbroodjes	41
Smeuïge kaassoufflés	43
Huisgemaakte frikandelbroodjes	45
Mexicaanse Nacho's	47

GEZOND

Verantwoorde bananenchips	51
Gezonde chocoladecake	53
Geroosterde maïskolven	55
Broccoli koekjes	57
Gevulde aubergine	59
Crunchy avocado frietjes	61
Mini courgette pizza's	63
Pittige gevulde paprika's	65

DINER

Italiaans pizza brood	69
Hollandse biefstuk	71
Malse kip honing mosterd	73
Oostenrijkse schnitzels	75
Zelfgemaakte aardappelfrietjes	77
Gezonde kapsalon	79

- INHOUDSOPGAVE -

Hartige quiche	81
Gekookte aardappelen	83
Hele gebraden kip	85
Zalm met krieltjes	87

ZOET

Oma's Appeltaartrolletjes	91
Roomboter kruidnotencake	93
Gevulde bananen	95
Luchtige Oliebollen	97
Oostenrijkse Kaiserschmarrn	99
Feestelijke Twix cake	101
Havermout muffins	103
Hemelse kokoscake	105
Ouderwets kaneelbrood	107
Spaanse churros	109
Cheesecake met bastogne bodem	111

AIRFRYER BAKTIJDEN	113 t/m 117
--------------------	-------------



- AIRFRYER TIPS -

Hieronder een paar handige tips voor iedereen die een Airfryer heeft:

- De Airfryer moet altijd op temperatuur komen. Doe de Airfryer aan, stel de temperatuur in en druk op de startknop. De Airfryer zal gaan piepen wanneer deze op temperatuur is.
De Airfryer is nu gereed om gebruikt te worden.
- De Airfryer kan soms nogal roken. Vooral wanneer je gerechten bereidt met veel vet erin.
Zet de Airfryer dus neer in een goed geventileerde ruimte.
- Het mandje van de Airfryer kan behoorlijk plakken aan producten zoals deeg. Ik vet het mandje altijd even in met een bakspray voordat ik er 'plakkerige' producten in doe of ik gebruik de Airfryer bakplaat. Deze plakt nooit!
- Je kan aluminiumfolie of bakpapier gebruiken om het mandje te bekleden.
Zorg er wel voor dat het bakpapier of aluminiumfolie niet boven het mandje uitsteekt.
- Je hoeft in de Airfryer geen extra olie te gebruiken.
- Philips heeft veel handige accessoires voor de Airfryer. De Airfryer bakplaat zorgt ervoor dat je vloeibare producten kunt bereiden in de Airfryer zoals een omelet en het zorgt ervoor dat er geen vet & sappen in de opvangbak lekken. Ik gebruik de Airfryer bakplaat vaak om kip en vis te bereiden.
- Sommige gerechten moeten behoorlijk lang in de Airfryer. De bovenkant van het gerecht kan dan wat sneller garen dan de binnenkant. Je kan dan een Airfryer deksel gebruiken maar ik wikkel altijd wat aluminiumfolie om de bakvorm heen. Dan kan de binnenkant langer garen zonder dat de bovenkant zwart wordt.



- AIRFRYER SCHOONMAKEN -

Veel mensen doen de Airfryer bak en mand direct in de vaatwasmachine. Zelfs op het zwaarste programma krijg je hem daar niet mee schoon.

Zo maak je de Airfryer schoon:

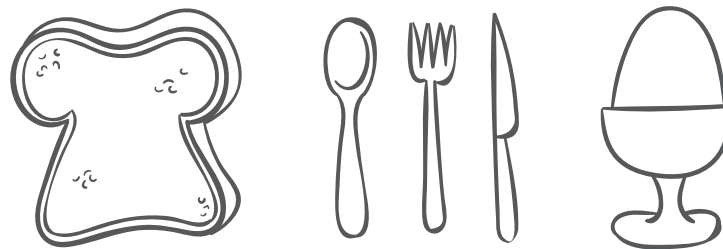
1. Vul de opvangbak met warm water tot de rand. Laat het mandje in de opvangbak zitten.
2. Doe er wat ontvettend afwasmiddel bij.
3. Laat het een half uurtje weken.
4. Giet de opvangbak leeg en maak de onderkant en zijkanten schoon met een sponsje die niet schuurt. Anders wordt de antiaanbaklaag verwijderd.
5. Je kunt wel een schuursponsje gebruiken om de onderkant van het mandje schoon te maken. De zijkanten mogen niet met een schuurspons i.v.m. de antiaanbaklaag.
6. Spoel de bak en het mandje schoon en maak beide droog.



NOTITIEBLOKJE VOOR IDEETJES



-ONTBIJT / LUNCH RECEPTEN-



Belangrijk: Alle recepten in dit boek zijn klaargemaakt in een Airfryer die op temperatuur is, tenzij anders aangegeven.



PHILIPS

180°C
20 min.
200°C
7 min.
180°C
15 min.

20-30 min.

8 min.

HARDE EN ZACHTE GEKOOKTE EIEREN

De Airfryer is zo veelzijdig: je kunt er zelfs eieren in koken.
Handig wanneer je geen pannetje en fornuis bij de hand hebt.

INGREDIËNTEN:

- Eieren

BEREIDING:

1. Verwarm de Airfryer voor op 120 graden Celsius.
2. Voor zachtgekookte eieren: 12 minuten
3. Voor hardgekookte eieren: 15 minuten
4. Haal de eieren uit de Airfryer en laat ze even afkoelen
5. Eet smakelijk!

TIP:
SCHRIK DE EIEREN IN
HET AIRFRYER MANDJE
ONDER DE KRAAN



VERS GEBAKKEN BROOD

Zelf heerlijk vers brood bakken gaat ook eenvoudig in de Airfryer. Het Airfryer mandje kun je bekleden met bakpapier en daar het deeg in gieten. Scheelt weer de aanschaf van een bakvorm!

INGREDIËNTEN:

- broodmix (In elke supermarkt kun je kant en klare broodmix kopen)
 - 320 ml water (Zoals aangegeven op het pak broodmix)
- 20 gram boter of margarine (Zoals aangegeven op het pak broodmix)
 - bakpapier

BEREIDING:

1. Doe alle ingrediënten in een kom.
2. Mix ongeveer 5 tot 10 minuten tot een bol.
3. Afdekken met folie en daarna een half uurtje laten rusten.
4. Leg het deeg daarna in het mandje van de Airfryer (die met bakpapier bekleed is), duw het mandje in de Airfryer en laat het nog eens 45 minuten rijzen.
5. Zet na het rijzen de Airfryer op 160 graden voor 35 minuten. Kijk na 35 minuten of het brood goed is door er met een satéprikker in te prikken. Anders nog 5 minuten extra.
6. Even af laten koelen en eet smakelijk!

VOOR
4 PERSONEN



KNAPPERIGE TOSTI

De Airfryer vervangt ook het tostiapparaat!
De lekkerste, knapperigste tosti's bereid je eenvoudig en snel in de Airfryer.

VARIATIE TIP:
MOZZARELLA, TOMAAT,
GROENE PESTO

INGREDIËNTEN:

- 2 sneetjes brood
 - plakje ham
 - plakje kaas
 - boter

BEREIDING:

1. Leg het plakje ham en kaas op het brood.
2. Smeer de buitenste kanten van de tosti in met boter.
3. Bak de tosti ongeveer 7 minuten op 200 graden Celsius.
4. Eet smakelijk!

VOOR
1 PERSOON



OVERHEERLIJKE GEZONDE MUFFINS

Deze gezonde muffins kun je maken en meenemen.
Lekker als je even trek hebt en veel gezonder dan normale muffins.

INGREDIËNTEN:

- 2 rijpe en grote bananen
 - 4 eieren
- frambozen, maar varieer ook met stukjes aardbei of bessen
 - muffinvormpjes



BEREIDING:

1. Doe de 2 bananen in een kom en prak ze fijn met een vork. Voeg daarna de 4 eieren toe.
2. Mix de bananen en de eieren door elkaar heen met een handmixer of een garde.
3. Leg wat framboosjes in de vormpjes.
4. Giet de mix in de vormpjes.
5. Zet de muffins nu 9-10 minuten in een voorverwarmde Airfryer en bak ze op 160 graden Celsius.
6. Even af laten koelen en eet smakelijk!



LUCHTIG BANANENBROOD

Dit bananenbrood is gezond en heeft een lekkere bananensmaak.
Lekker als ontbijt of even tussendoor!

INGREDIËNTEN:

- 3 bananen
- 100 gram tarwebloem
- 50 gram havermout
- 50 gram pitloze dadels
- 1,5 theelepel bakpoeder
 - 3 eieren
- 1 handje walnoten
 - snufje zout

VOOR
4 PERSONEN

BEREIDING:

1. Allereerst moeten de bananen en de dadels tot een romig geheel worden gemixt.
Gebruik hiervoor een staafmixer of blender.
2. Daarna moet de havermout worden fijn gemalen.
3. Doe de 3 eieren in een kom en klop deze lekker luchtig. Doe er daarna een snufje zout bij.
4. Voeg de gladde mix van bananen en dadels toe aan de geklopte eieren. Goed mengen.
5. Voeg nu de tarwebloem, havermout en bakpoeder toe en mix tot een glad geheel.
6. Hak de walnoten in stukjes en mix deze door het beslag.
7. Bekleed het mandje van de Airfryer met bakpapier en vet deze in met bakspray. Giet het beslag op het bakpapier en zet de Airfryer aan op 175 graden. Wanneer de Airfryer is opgewarmd, bak je het bananenbrood 40 minuten lang. Prik na 40 minuten met een satéprikker om te kijken of het bananenbrood gaar is.



GROOTMOEDERS WENTELTEEFJES

De bekende wentelteefjes kun je ook gewoon in de Airfryer maken. We raden hiervoor wel aan de Airfryer bakplaat te gebruiken, want de wentelteefjes kunnen nogal plakken aan het mandje.

INGREDIËNTEN:

- 3 sneden brood
 - 60 ml melk
 - 2 eieren
- 45 gram bruine suiker
- 1 theelepel kaneel
- 1 eetlepel honing
- poedersuiker

VOOR
2 PERSONEN

Accessoires: Philips Airfryer bakplaat

BEREIDING:

1. Neem het brood en snijd deze in in 4 gelijke stroken.
2. Doe alle overige ingrediënten (behalve de poedersuiker) in een kom en mix alles door elkaar heen.
3. Doop de stroken brood in het mengsel.
4. Leg daarna de stroken brood in een voorverwarmde Airfryer en bak deze op 170 graden Celsius voor 10 minuten.
5. Garneer de wentelteefjes met poedersuiker.
6. Eet smakelijk!

180°C
20 min.

200°C
7 min.

180°C
15 min.



KROKANT GEBAKKEN SPEK

Gek op spek? Met de Airfryer bak je heerlijk krokante spek! Lekker op brood of bij het avondeten.

INGREDIËNTEN:

- 8 plakjes spek

BEREIDING:

1. Leg de plakjes spek in de Airfryer en bak deze 10 minuten op 200 graden Celsius.
2. Draai de plakjes na ongeveer 6 minuten om.
3. Eet smakelijk!

VOOR
4 PERSONEN

TIP:
LAAT HET SPEK EVEN
UITLEKKEN OP
KEUKENPAPIER

PHILIPS

200°C



5-15 min.

180°C



20-30 min.

180°C



8 min.

180°C



20 min.

200°C



7 min.

180°C



15 min.



BOEREN OMELET

Zelfs een omelet kun je bereiden in de Airfryer. Gebruik de ingrediënten hieronder of voeg wat andere ingrediënten toe, die jij lekker vindt in een omelet.

INGREDIËNTEN:

- 4 eieren
- halve paprika
 - 1 ui
- paar champignons
- geraspte kaas
 - zout
 - peper

VOOR
2 PERSONEN

Accessoires: Philips Airfryer bakplaat

BEREIDING:

1. Verwarm de Airfryer voor op 190 graden Celsius.
2. Snijd de paprika, ui en champignons in stukjes.
3. Klop de eieren los. Voeg daarna de stukjes paprika, ui, champignons en geraspte kaas toe.
Roer goed door elkaar.
4. Giet de mix op de Airfryer bakplaat.
5. Bak de omelet 10 minuten.
6. Eet smakelijk!



GEVULDE BROODJES

Deze gevulde broodjes zijn het perfecte ontbijt. Je kunt kaiserbroodjes gebruiken maar speltbroodjes of volkorenbroodjes zijn ook prima geschikt.

INGREDIËNTEN:

- 4 kaiserbroodjes
 - 4 eieren
 - pakje spek
- zakje geraspte kaas
 - pizzakruiden
 - zout
 - peper

VOOR
4 PERSONEN

BEREIDING:

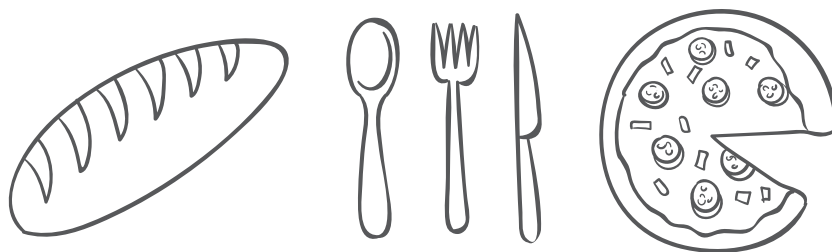
1. Snijd de kaiserbroodjes aan de bovenkant open.
2. Hol het brood eruit zodat alleen de bodem zichtbaar is.
3. Bekleed de randen met spek en leg op de bodem een laagje geraspte kaas.
4. Breek een ei in het broodje.
5. Sprenkel op het ei nog wat geraspte kaas.
6. Strooi wat pizzakruiden, zout & peper over het broodje.
7. Bak de broodjes 10 minuten op 200 graden.
8. Eet smakelijk!

NOTITIEBLOKJE VOOR IDEETJES

Hand-drawn blue wavy lines for note-taking.



- SNACKS -



Belangrijk: Alle recepten in dit boek zijn klaargemaakt in een Airfryer die op temperatuur is, tenzij anders aangegeven.



ITALIAANSE PIZZABROODJES

Zin in een snelle snack? Deze pizzabroodjes, gemaakt van pitabroodjes, heb je inclusief baktijd binnen 10 minuten klaar!

VARIATIE TIP:
BELEG DE BROODJES
MET JOUW FAVORIETE
INGREDIËNTEN

INGREDIËNTEN:

- 2 pitabroodjes
- tomatensaus
- geraspte kaas
- toppings: chorizo & ham
- pizzakruiden

BEREIDING:

1. Smeer wat tomatensaus op het pitabroodje.
2. Voeg kaas & de toppings toe.
3. Nog wat pizzakruiden erover om af te maken.
4. Bak 6 minuten op 180 graden Celsius.
5. Eet smakelijk!

VOOR
2 PERSONEN



KNAPPERIGE KAASSTENGELS

Deze kaasstengels zijn heerlijk bij de borrel en super eenvoudig om te maken.
Warm zijn ze het lekkerste!

TIP:
LEKKER MET EEN
DIPSALUSJE

INGREDIËNTEN:

- 3 plakken bladerdeeg
- 70 gram geraspte kaas
 - 20 gram boter
 - peper
 - zout
- kerriepoeder

VOOR
4 PERSONEN

BEREIDING:

1. Laat de roomboter zacht worden en doe dit samen met de geraspte kaas in een kom.
Voeg de kruiden toe en mix alles door elkaar heen.
2. Leg de 2 plakken bladerdeeg neer en bestrijk deze plakken met het kaasmengsel.
Leg de plakken nu op elkaar.
3. De laatste plak bladerdeeg bestrijk je niet met het kaasmengsel maar deze leg je bovenop de 2 andere plakken bladerdeeg. Nu liggen 3 plakken bladerdeeg op elkaar.
4. Snijd de 3 plakken bladerdeeg door de helft en daarna beide helften, langs de korte zijde, in 7 reepjes. In totaal 14 reepjes.
5. Pak de uiteinden van de reepjes vast en draai ze zodat ze een mooie gedraaide vorm krijgen.
6. Leg de kaasstengels in het Airfryermandje en bak ze in 8 minuten op 180 graden Celsius gaar.
7. Eet smakelijk!



KAAS-UI PLUKBROOD

Wil je wat speciaals maken voor bij de borrel? Dit kaas-ui plukbrood ziet er prachtig uit en laat zich gezellig delen.

INGREDIËNTEN:

- Rond vers brood, dat in de Airfryer past
 - 1 theelepel boter
 - 2 lente uitjes
 - peterselie
 - geraspte kaas
 - Italiaanse kruiden

VOOR
6 PERSONEN

BEREIDING:

1. Leg 2 repen aluminiumfolie klaar in een kruisvorm.
2. Snijd het brood met een scherp mes kruiselings in tot ongeveer middenin het brood.
3. Doe de boter, geraspte kaas, lente ui en de Italiaanse kruiden in een kom en mix door elkaar heen.
4. Schep dit mengsel met een lepel in de sneden van het brood en zorg ervoor dat het brood goed gevuld is.
5. Zet de Airfryer op 180 graden en pak het brood in met de aluminiumfolie.
6. Bak het brood voor 18 minuten op 180 graden Celsius.
7. Eet smakelijk!



MINI FRIKANDELBROODJES

Deze mini frikandelbroodjes zijn lekker bij de borrel of gewoon tussendoor.
Ook koud zijn ze erg lekker!

INGREDIËNTEN:

- 3 frikandellen
- 3 plakjes bladerdeeg
- curry ketchup
- 1 ei

VOOR
4 PERSONEN

BEREIDING:

1. Laat het bladerdeeg en de frikandellen ontdooien en maak de blaadjes iets breder met een deegroller.
2. Smeer wat curry ketchup op het bladerdeeg en leg de frikandel erop.
3. Rol het bladerdeeg dicht, smeer het in met het losgeklopte ei en snijd ze in 3 stukken.
4. Bak de frikandel hapjes in een voorverwarmde Airfryer 10 minuten op 200 graden Celsius.
5. Eet smakelijk!



AARDAPPEL TWISTERS

Deze aardappel twisters zijn erg leuk om te maken en erg lekker bij het avondeten naast een stukje vlees.

INGREDIËNTEN:

- 2 satéprikkers
- 2 aardappelen
 - olijfolie
- aardappel- of patatkruiden

VOOR
2 PERSONEN

BEREIDING:

1. Was de aardappelen en prik een satéprikker door de lengte van de aardappelen.
2. Snijd met een scherp mesje bovenin de aardappel en draai de aardappel rond naar onder toe, zodat je de aardappel in een spiraalvorm snijdt. Daarna trek je de aardappel uit elkaar.
3. Bestrijk de aardappelen met olijfolie en strooi de kruiden eroverheen.
4. Bak de aardappelen 20 minuten op 180 graden Celsius. Draai ze halverwege even om.
5. Eet smakelijk!



MINI SAUCIJZENBROODJES

Wie is er nu niet gek van saucijzenbroodjes?
Deze saucijzenbroodjes zijn de perfecte snack als je trek hebt.

INGREDIËNTEN:

- 4 plakjes bladerdeeg
- 200 gram rundergehakt
 - 2 eieren
 - 1 ui
- 1 theelepel chilisaus
- 1 eetlepel paneermeel
 - zout en peper

VOOR
4 PERSONEN

BEREIDING:

1. Snipper de ui.
2. Doe het gehakt, chilisaus, gesnipperde ui, paneermeel, 1 ei en zout en peper in een kom en mix door elkaar heen.
3. Leg de plakjes bladerdeeg neer en leg het gehaktmengsel als een klein worstje erop.
4. Rol het bladerdeeg dicht en snijd deze in 3 stukken.
5. Kluts 1 ei en bestrijk de saucijzenbroodjes ermee.
6. Bak de saucijzenbroodjes 8 minuten in een voorverwarmde Airfryer op 200 graden Celsius.
7. Eet smakelijk!



OER-HOLLANDSE KROKETBROODJES

Frikandellen en kroketten zijn op en top Hollands! Als je dit broodje kroket proeft, wil je nooit meer anders. Eet ze terwijl ze warm zijn!

INGREDIËNTEN:

- 4 plakjes bladerdeeg
 - 4 kroketten
 - 1 ei

VOOR
4 PERSONEN

BEREIDING:

1. Laat 4 plakjes bladerdeeg ontdooien.
2. Gebruik een deegroller om de plakjes bladerdeeg wat op te rekken anders past de kroket er niet in.
3. Leg de kroket op het bladerdeeg.
4. Vouw het bladerdeeg dicht en druk de zijkanten aan met een vork.
5. Klop een ei los in een kommetje.
6. Bestrijk de kroketbroodjes met het ei.
7. Bak de kroketbroodjes 10 minuten in een voorverwarmde Airfryer op 200 graden Celsius tot ze goudbruin zijn.
8. Eet smakelijk!



SMEUÏGE KAASSOUFFLÉS

Deze zelfgemaakte kaassoufflés zijn een genot voor je smaakpapillen.
Vind je ham/ kaassoufflés lekkerder? Voeg dan een plakje ham toe.

VARIATIE TIP:
GEBRUIK JE FAVORIETE
KAASSOORT

INGREDIËNTEN:

- 4 plakken bladerdeeg
- belegen kaasplakjes
 - 2 eieren
 - paneermeel

VOOR
4 PERSONEN

BEREIDING:

1. Laat de plakken bladerdeeg ontdooien en leg ze naast elkaar neer.
2. Leg op de helft van ieder plakje bladerdeeg 1 tot 1,5e plak kaas.
3. Vouw de andere helft eroverheen en druk de zijkanten aan met een vork.
4. Klop de eieren los.
5. Leg wat paneermeel op een bord.
6. Haal de kaassoufflés eerst door de losgeklopte eieren en daarna door het paneermeel.
7. Bak de kaassoufflés 10 minuten op 180 graden in een voorverwarmde Airfryer.
8. Eet smakelijk!



HUISGEMAAKTE FRIKANDELBROODJES

Naast de mini frikandelbroodjes laten we je zien hoe je grote frikandelbroodjes maakt.
Lekker voor de grote trek.

INGREDIËNTEN:

- 8 plakjes bladerdeeg
 - 2 frikandellen
 - curry
 - 1 ei

VOOR
4 PERSONEN

BEREIDING:

1. Haal de frikandellen uit de vriezer en laat ze minstens 1 uur ontdooien.
Snijd ze daarna door de helft.
2. Neem een plakje bladerdeeg en leg hier een halve frikandel op.
Spuut wat curry om de frikandel heen.
3. Pak een ander velletje bladerdeeg en snijd er een paar inkepingen in.
4. Leg het velletje bladerdeeg met inkepingen op de frikandel.
5. Snijd de zijkanten van het bladerdeeg eraf en druk daarna het bladerdeeg rondom aan met een vork
6. Klop het ei los.
7. Smeer de frikandelbroodjes in met het losgeklopte ei en leg ze daarna in een voorverwarmde Airfryer. Bak ze 10 minuten op 200 graden Celsius.
8. Eet smakelijk!



MEXICAANSE NACHO'S

Nacho's zijn de perfecte snack bij de borrel. Je kunt eindeloos variëren door er, naar smaak, allemaal lekkere ingrediënten aan toe te voegen, zoals gebakken gehakt, lente-uitjes enz.

INGREDIËNTEN:

- zak nacho's
- geraspte kaas
- jalapeño pepers
- guacamole saus

VOOR
4 PERSONEN

BEREIDING:

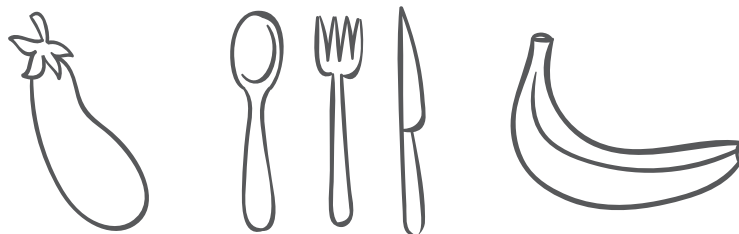
1. Doe de nacho's in een hittebestendige schaal.
2. Strooi de geraspte kaas over de nacho's.
3. Zet de kom nacho's in een voorverwarmde Airfryer en bak deze 5 minuten op 180 graden Celsius.
4. Garneer met jalapeño pepers en serveer met guacamole saus.
5. Eet smakelijk!

NOTITIEBLOKJE VOOR IDEETJES

A series of ten horizontal, wavy red lines providing space for notes.



-GEZOND-



Belangrijk: Alle recepten in dit boek zijn klaargemaakt in een Airfryer die op temperatuur is, tenzij anders aangegeven.



VERANTWOORDE BANANENCHIPS

Gek op chips en op bananen? Dan zijn deze bananenchips echt iets voor jou. Laat de chips een uurtje of 2 rusten na het bakken, zodat deze lekker knapperig wordt.

INGREDIËNTEN:

- 4 stevige bananen
 - zwarte peper
 - olijfolie
 - zout

VOOR
4 PERSONEN

BEREIDING:

1. Neem de 4 bananen en snijd deze schuin in dunne schijfjes.
2. Besprenkel de schijfjes banaan met een scheutje olijfolie.
3. Verwarm de Airfryer voor op 180 graden Celsius.
4. Bak de schijfjes banaan 15 minuten lang op 180 graden Celsius. Draai ze halverwege een keer om.
5. Breng eventueel op smaak met zout en peper.
6. Eet smakelijk!

TIP: GEMAKKELIJK EEN
PAAR DAGEN (LUCHT-
DICHT AFGESLOTEN) TE
BEWAREN



GEZONDE CHOCOLADECAKE

Chocoladecake is overheerlijk, maar meestal erg vet. Deze gezonde chocoladecake smaakt ook echt naar chocoladecake, maar je hoeft je niet schuldig te voelen wanneer je een stukje neemt.

INGREDIËNTEN:

- 6 bananen
- 70 gram cacaopoeder
- 20 milliliter honing
- 8 eieren

VOOR
6 PERSONEN

Accessoires: Springvorm die in de Airfryer past

BEREIDING:

1. Doe alle ingrediënten in een blender en mix tot een glad geheel.
2. Vet een bakvorm in en giet de mix in de bakvorm. Niet helemaal vol want de chocoladecake gaat nog rijzen.
3. Zet de chocoladecake in een voorverwarmde Airfryer en bak deze 35 minuten op 180 graden Celsius.
4. Eet smakelijk!



GEROOSTERDE MAÏSKOLVEN

Deze geroosterde maïs is lekker om tussendoor te eten of bij het avondeten. Je kunt eventueel ook nog wat boter toevoegen, maar zonder zijn ze net zo lekker.

INGREDIËNTEN:

- 4 verse maïskolven
- 3 theelepels olijfolie
- zout en peper

VOOR
4 PERSONEN

BEREIDING:

1. Snijd de maïskolven in kleinere stukken zodat deze in de Airfryer passen.
2. Doe de maïskolven in een kom en besprenkel ze met wat olijfolie.
3. Strooi er zout & peper over.
4. Leg ze in een voorverwarmde Airfryer en bak ze 12 minuten op 200 graden Celsius.
5. Eet smakelijk!



BROCCOLI KOEKJES

Deze broccoli koekjes met kaas zijn lekker als gezonde snack. Laat ze afkoelen en neem ze mee! Handig wanneer je trek hebt.

INGREDIËNTEN:

- 150 gram broccoli (vers of diepvries)
 - zakje geraspte kaas
- 2 eetlepels paneermeel
 - 2 eieren

VOOR
4 PERSONEN

BEREIDING:

1. Versnipper de broccoli.
2. Klop de eieren los in een kom en voeg de overige ingrediënten toe.
3. Meng alles goed door elkaar en kneed er ronde koekjes van.
4. Bak ze in de Airfryer 7 minuten op 180 graden Celsius.
5. Eet smakelijk!



GEVULDE AUBERGINE

Deze gevulde aubergines zijn gezond en erg lekker.
Varieer door er andere ingrediënten aan toe te voegen die jij lekker vindt.

INGREDIËNTEN:

- potje groene pesto
 - 1 aubergine
 - 1 bosui
- zakje vijgenblokjes
- bolletje mozzarella

VOOR
2 PERSONEN

BEREIDING:

1. Maak de aubergine schoon en snijd deze door de helft. Maak, met een scherp mesje, kruiselings inkepingen in het vruchtvlees. Hier doe je later de vijgenblokjes en mozzarella in.
2. Leg de aubergine helften in een voorverwarmde Airfryer en bak ze 8 minuten op 180 graden Celsius.
3. Snijd de mozzarella, bosui en vijgenblokjes fijn en meng alles in een kom.
4. Haal de aubergine helften na 8 minuten uit de Airfryer. Smeer ze in met pesto en vul de sneden met het mozzarella mengsel.
5. Bak daarna de aubergines nog 10 minuten in de Airfryer op 180 graden Celsius.
6. Eet smakelijk!



CRUNCHY AVOCADO FRIETJES

Vind jij de smaak van avocado lekker? Dan moet je deze avocado frietjes proeven.
Heerlijk met een dipsausje!

INGREDIËNTEN:

- 2 avocado's
- 60 gram bloem
 - zout
 - 2 eieren
- grof paneermeel (panko)

VOOR
2 PERSONEN

BEREIDING:

1. Ontpit de 2 avocado's en snijd ze in plakjes.
2. Zet 3 diepe borden klaar: Eén met bloem en een snufje zout, één met een losgeklopt ei en één met paneermeel.
3. Haal de avocado plakjes door de bloem, daarna door het losgeklopte ei en als laatste door het paneermeel.
4. Leg de avocado's in een voorverwarmde Airfryer en bak deze 8 minuten op 200 graden Celsius.
5. Serveer met een beetje Tzatziki saus.
6. Eet smakelijk!



MINI COURGETTE PIZZA'S

Wie houdt er niet van pizza? Pizza smaakt heerlijk, maar bevat veel calorieën. Deze mini courgette pizza's bevatten veel minder calorieën en smaken bovendien erg lekker.

INGREDIËNTEN:

- 1 courgette
- pakje tomatensaus
- zakje geraspte kaas
 - chorizo
 - olijven
- Italiaanse kruiden

VOOR
2 PERSONEN

BEREIDING:

1. Was de courgette en snijd deze in plakjes.
2. Smeer wat tomatensaus op de plakjes courgette.
3. Leg de geraspte kaas en de toppings op de tomatensaus.
4. Bestrooi met Italiaanse kruiden.
5. Bak de mini courgette pizza's 7 minuten op 200 graden Celsius.
6. Eet smakelijk!



PITTIGE GEVULDE PAPRIKA'S

Wil je wat minder koolhydraten eten? Dan is dit iets voor jou.
Deze pittig gevulde paprika's zijn erg lekker en je kunt ze eten als maaltijd of gewoon tussendoor.

INGREDIËNTEN:

- 2 paprika's
- 50 gram geraspte kaas
- 400 gram rundergehakt
 - 2 theelepels sambal
 - 1 gesnipperde ui
- 2 teentjes gemalen knoflook

VOOR
4 PORTIES

BEREIDING:

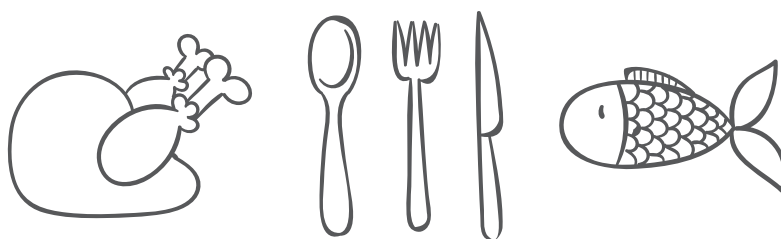
1. Verwarm de Airfryer voor op 180 graden Celsius.
2. Was de paprika's en snijd ze doormidden. Verwijder de zaadjes.
3. Zet een koekenpan op het vuur en verhit wat boter.
4. Voeg de ui en knoflook toe en bak 1 minuut.
5. Doe het gehakt in de pan en bak deze tot het gaar is.
6. Doe het gehakt in een kom en meng het met de sambal, zout & peper en de helft van de geraspte kaas.
7. Vul nu de paprika's met het gehaktmengsel en doe nog wat geraspte kaas over het gehakt.
8. Bak de paprika's 8 minuten in de Airfryer op 180 graden Celsius.
9. Eet smakelijk!

NOTITIEBLOKJE VOOR IDEETJES

Hand-drawn green wavy lines for note-taking.



- DINER -



Belangrijk: Alle recepten in dit boek zijn klaargemaakt in een Airfryer die op temperatuur is, tenzij anders aangegeven.



ITALIAANS PIZZA BROOD

Dit pizza brood is lekker als snack of als maaltijd. Lekker met een salade erbij!

INGREDIËNTEN:

- 2 blikken deeg voor afbakbroodjes
 - 75 gram Chorizo
 - geraspte kaas
 - pizzakruiden

VOOR
4 PERSONEN

Accessoires: Springvorm die in de Airfryer past

BEREIDING:

1. Trek het deeg los en snijd elk rondje deeg in 4 stukken.
2. Snijd ook de plakjes Chorizo in 4 delen.
3. Neem een kom en doe hier alle ingrediënten in.
Meng alles door elkaar en voeg nog wat pizzakruiden toe.
4. Bekleed de bodem van een bakvorm met bakpapier en vet de randen in.
5. Doe de ingrediënten in de bakvorm.
6. Zet de bakvorm in de Airfryer en bak hem 40 minuten op 160 graden Celsius.
Prik na 40 minuten in het midden van het brood om te kijken of deze gaar is.
7. Haal het pizza brood uit de bakvorm en tast toe!
8. Eetsmakelijk!



HOLLANDSE BIEFSTUK

Mislukt jouw biefstuk altijd in de koekenpan? In de Airfryer niet meer!
De perfect gebakken steak maak je nu gewoon in de Airfryer.

VARIATIE TIP:
LEKKER MET EEN
KLONTJE
KRUIDENBOTER

INGREDIËNTEN:

- 2 biefstukken of entrecotes
 - zout
 - peper

VOOR
2 PERSONEN

Accessoires: Philips Airfryer bakplaat

BEREIDING:

1. Verwarm de Airfryer voor op 200 graden Celsius.
2. Leg de steak op de Airfryer bakplaat en bak de biefstuk 3 minuten aan één kant.
3. Draai na 3 minuten de steak om en bak hem nog 3 minuten aan de andere kant.
4. Je hebt nu een heerlijk medium gebakken steak.
5. Eet smakelijk!



MALSE KIP

HONING MOSTERD

De Airfryer is ook perfect voor het klaarmaken van kip & ander gevogelte.
Deze kip honing mosterd kun je klaarmaken op de Airfryer bakplaat of in het Airfryer mandje.

INGREDIËNTEN:

- 4 kippendijen
- honing-mosterdsaus
- citroensap (optioneel)
- plakjes spek



Accessoires: Philips Airfryer bakplaat (optioneel)

BEREIDING:

1. (Optioneel: besprenkel eerst de kippendij met citroensap.)
2. Smeer de kippendijen in met de honing-mosterd saus.
3. Wikkel de kippendijen in 3 reepjes spek per kippendij.
4. Leg de kippendijen in een voorverwarmde Airfryer en bak ze 15 minuten op 180 graden Celsius.
5. Eet smakelijk!



OOSTENRIJKSE SCHNITZELS

Schnitzels verbranden behoorlijk snel in de koekenpan, maar in de Airfryer heb je hier geen last van. Ze komen heerlijk knapperig uit de Airfryer en met veel minder vet!

INGREDIËNTEN:

- gepaneerde schnitzels
- olie

BEREIDING:

1. Verwarm de Airfryer voor op 180 graden.
2. Bestrijk de schnitzels met wat olijfolie. Gebruik hiervoor een kwastje.
3. Bak de schnitzels 8 tot 10 minuten in een Airfryer (afhankelijk van de grootte)
4. Eet smakelijk!

VOOR
2 PERSONEN

TIP:
LEKKER MET EEN
ROMIGE JACHTSAUS



ZELFGEMAAKTE AARDAPPELFRIETJES

Zelfgemaakte frietjes uit de Airfryer zijn een stuk gezonder dan kant-en-klaar friet en ook veel minder vet dan uit de frituur.

INGREDIËNTEN:

- 4 aardappels
- 4 theelepels olijfolie
- zout

VOOR
2 PERSONEN

BEREIDING:

1. Schil de aardappelen en snijd ze in frietjes.
2. Vermeng de frietjes met de olijfolie.
3. Verwarm een Airfryer voor op 180 graden Celsius.
4. Bak de frietjes 25 minuten en schudt ze na elke 5 minuten.
5. Strooi wat zout over de frietjes en eet smakelijk!



GEZONDE KAPSALON

VOOR
2 BAKJES

De kapsalon wordt veel gegeten in Nederland en bevat ongeveer 1800 calorieën. Deze kapsalon uit de Airfryer is een stuk gezonder, bestaat uit zoete aardappel en kippendij en bevat een stuk minder calorieën.

INGREDIËNTEN:

- 4 zoete aardappelen
- 300 gram kippendijfilet in stukjes gesneden
- jonge kaas
- 4 eetlepels magere yoghurt Griekse stijl
- sla, tomaat, komkommer, uien, olijven
- knoflookpoeder, peper, zout, kebab kruiden, chilipoeder
- 2 aluminium bakjes

Accessoires: Philips Airfryer bakplaat

BEREIDING:

1. Schil de zoete aardappelen en snijd ze in frietjes. Sprenkel er wat chilipoeder en olijfolie overheen. Leg de frietjes voor 25 minuten in een Airfryer en bak ze op 180 graden Celsius. Af en toe even omdraaien. Haal na 25 minuten de zoete aardappelfrietjes uit de Airfryer.
2. Marineer de kippendijfilet met kebab- of kipkruiden naar eigen smaak. Bak de kippendijfilet op de Airfryer bakplaat voor 8 minuten op 180 graden Celsius.
3. Om de knoflooksaus te maken: Doe een laagje magere yoghurt in een kommetje en voeg er naar smaak bieslook, knoflookpoeder, peper en zout aan toe.
4. Als de zoete aardappelfrietjes gaar zijn, leg je deze in het aluminium bakje.
5. Leg daarop de gebakken kippendijfilet en vervolgens een plak jonge kaas.
6. Zet het bakje voor 5 minuten terug in de Airfryer (180 graden Celsius).
7. Haal het bakje uit de Airfryer en beleg hem met de gesneden sla, tomaat, komkommer, ui en olijven. Wat zelfgemaakte knoflooksaus erop en eet smakelijk!



HARTIGE QUICHE

Een quiche mag natuurlijk niet ontbreken. Deze quiche is heel makkelijk gemaakt en zo op tafel gezet. Wil je andere ingrediënten dan paprika en ui? Variëren mag!

INGREDIËNTEN:

- 6 plakjes bladerdeeg
- 4 eieren
- 1 paprika
- 1 ui
- 200 gram magere kwark
- 60 gram geraspte kaas
- 150 gram hamblokjes
- peper
- zout

Accessoires: Springvorm die in de Airfryer past

VOOR
6 PERSONEN

BEREIDING:

1. Vet een springvorm in die in de Airfryer past.
2. Bekleed de gehele springvorm met plakjes bladerdeeg.
3. Snijd alle groenten in kleine stukjes.
4. Klop de eieren los en meng deze met de hamblokjes, geraspte kaas, kwark, groenten, peper en zout.
5. Giet de vulling in de vorm.
6. Op de bovenkant strooi je nog wat geraspte kaas.
7. Zet de quiche in een voorverwarmde Airfryer en bak deze 25 minuten op 170 graden Celsius.
8. Eet smakelijk!

6-16 min. 20-30 min. 8 min.
180°C 200°C 180°C
20 min. 7 min. 15 min.

MAX



GEKOOKTE AARDAPPELEN

De Airfryer kan zelfs aardappelen koken. Scheelt weer een hoop water en na bereiding kun je de schil er eenvoudig aftrekken. Wil je aardappelen poffen? Dan moet je de aardappelen 25 minuten op 200 graden bakken in de Airfryer.

INGREDIËNTEN:

- 4-6 aardappels

BEREIDING:

VOOR
2 PERSONEN

1. Was de aardappelen.
2. Leg de aardappelen in het Airfryer mandje en bak deze ongeveer 25 tot 30 minuten op 150 graden.
3. Je kunt de aardappelschil er nu gemakkelijk aftrekken of je eet ze op met schil.
4. Eet smakelijk!

TIP: PRIK MET EEN
VORK IN DE AARD-
APPEL OM TE KIJKEN
OF DEZE GAAR IS



HELE GEBRADEN KIP

In de Airfryer kun je zelfs een hele kip klaarmaken. We laten je hier zien hoe je eenvoudig en snel een kippetje klaar maakt in de Airfryer. Heb je elders een ander lekker recept gezien?

De baktijd voor een hele kip is altijd hetzelfde.

INGREDIËNTEN:

- 1 kip of braadkuiken
 - olijfolie
 - kipkruiden
 - 1 ui
- 1 knoflookteentje

VOOR
2 PERSONEN

BEREIDING:

1. Maak de kip schoon en smeer de buitenkant in met olijfolie en kipkruiden.
2. Maak een knoflookteentje en ui schoon en leg deze in de buikholte.
3. Leg de kip in het Airfryer mandje (en als dit niet past gewoon in de Airfryer bak).
4. Bak de kip 60 minuten op 150 graden Celsius.
5. Eet smakelijk!

8-16 min. 20-30 min. 8 min.
180°C 200°C 180°C
20 min. 7 min. 15 min.



ZALM MET KRIELTJES

Heb je geen zin om te koken en zoek je iets wat snel klaar is? Dit gerecht staat inclusief baktijd binnen 15 minuten op tafel. En het smaakt nog eens heel erg lekker!

INGREDIËNTEN:

- 2 x zalmfilet
- kruidenmix zalm
- aardappelkrieltjes (normaal of gekruid)
 - mini tomaatjes
 - lente uitjes
- Parmezaanse kaas

VOOR
2 PERSONEN

Accessoires: Philips Airfryer bakplaat

BEREIDING:

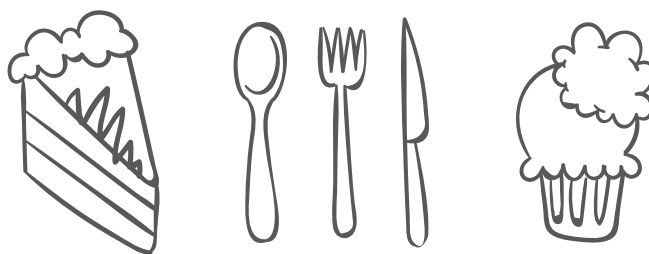
1. Bestrooi de zalmfilet met kruiden.
2. Leg de zalmfilet in het midden van de bakplaat en de krieltjes er omheen.
3. Snijd de mini tomaatjes door de helft en de lente uitjes in kleine rondjes. Leg dit op de zalm.
4. Strooi de Parmezaanse kaas over de zalm en de aardappeltjes.
5. Bak het gerecht 10 minuten op 180 graden Celsius.
6. Eet smakelijk!

NOTITIEBLOKJE VOOR IDEETJES

Hand-drawn orange wavy lines for note-taking.



- ZOET -



Belangrijk: Alle recepten in dit boek zijn klaargemaakt in een Airfryer die op temperatuur is, tenzij anders aangegeven.



OMA'S

APPELTAARTROLLETJES

Deze appeltaartrolletjes zijn zo gemaakt en passen perfect bij een bakje koffie.
Varieer door er rozijnen of walnoten aan toe te voegen.

INGREDIËNTEN:

- 5 plakken bladerdeeg
 - 3 appels
- 100 gram kristalsuiker
 - 1 theelepel kaneel
 - 1 ei

VOOR
4 PERSONEN

BEREIDING:

1. Schil en snijd de appels in kleine blokjes.
2. Doe de appelstukjes in een kom en voeg 50 gram kristalsuiker en een halve theelepel kaneel toe.
Meng alles door elkaar heen.
3. Leg de plakjes bladerdeeg neer en schep de appelmix er op.
4. Rol het bladerdeeg dicht.
5. Kluts het ei en smeer de appeltaartrolletjes in.
6. Meng de overgebleven suiker en kaneel door elkaar en haal de appeltaartrolletjes erdoorheen.
7. Leg de appeltaartrolletjes in een voorverwarmde Airfryer en bak deze 10-12 minuten op 200 graden Celsius.
8. Eet smakelijk!



ROOMBOTER KRUIDNOTENCAKE

Ongeveer 4 maanden van het jaar liggen de kruidnootjes in de winkel.
Genoeg tijd dus om deze heerlijke kruidnotencake te bereiden.

INGREDIËNTEN:

- 100 gram kruidnootjes
- 1 eetlepel speculaaskruiden
- 250 gram cakemeel
- 200 gram roomboter
- 3 eieren
- 200 gram kristalsuiker
- 20 gram amandelschaafsel

Accessoires: Cakevorm die in de Airfryer past

VOOR
6 PERSONEN

BEREIDING:

1. Neem een cakevorm die in de Airfryer past en vet deze in met wat bakspray en bloem.
2. Doe de kristalsuiker met boter in een kom en mix het tot het een romige substantie wordt.
3. Voeg daarna de 3 eieren één voor één toe en mix tot de eieren zijn opgenomen. Schep het cakemeel met de speculaaskruiden er luchtig doorheen.
4. Als laatste schep je de kruidnoten voorzichtig door het cakebeslag.
5. Doe het beslag in de cakevorm.
6. Bedek de bovenkant met amandelsnippers. Zet de cake nu in een voorverwarmde Airfryer en bak hem in ongeveer 35 minuten goudbruin op 160 graden Celsius. Steek een satéprikker in de cake om te kijken of deze gaar is.
7. Haal de cake na 35 minuten uit de Airfryer. Even afkoelen en eet smakelijk!



GEVULDE BANANEN

Deze gevulde bananen zijn een populair dessert op de barbecue.
Met de Airfryer maak je ze ook in een handomdraai.

INGREDIËNTEN:

- zak marshmallows
- zak karamel fudge
- reep pure chocolade
 - 2 bananen
- aluminiumfolie

VOOR
2 PERSONEN

BEREIDING:

1. Snijd de pure chocolade, marshmallows en fudge in kleine stukjes.
2. Snijd aan de bovenkant de banaan in de lengte open met een mes.
Snijd niet door de hele banaan heen maar zorg dat de schil aan de onderkant van de banaan intact blijft.
3. Vul de banaan met stukjes pure chocolade, marshmallows en fudge.
4. Wikkel de bananen in aluminiumfolie en doe ze in een voorverwarmde Airfryer.
7 minuten bakken op 180 graden Celsius.
5. Verwijder de aluminiumfolie en lepel de banaan uit met een lepel. Lekker met een bolletje ijs!
6. Eet smakelijk!



LUCHTIGE OLIEBOLLEN

Oliebollen kun je ook gewoon in de Airfryer bereiden. Ik heb deze al een paar keer gemaakt en ik moet zeggen: De smaak is heerlijk! Eet ze wel direct op. Een dag later kunnen ze wat droger smaken.

INGREDIËNTEN:

- 500 gram oliebolmix (1 pak)
- 100 gram bloem
- 250 gram rozijnen
- 400 ml water (warm)
- 7 gram gedroogde gist (1 zakje)
- flesje olijfolie
- 25 gram poedersuiker

Accessoires: Philips Airfryer bakplaat

VOOR
6 PERSONEN

BEREIDING:

1. Neem een kom en doe hier de oliebolmix, gist, rozijnen en water in.
2. Goed roeren totdat je een glad beslag hebt gekregen.
3. Span een vochtige theedoek over de kom heen en laat het beslag een uurtje rusten zodat het kan rijzen.
4. Meng 100 gram bloem en 25 gram poedersuiker op een bord.
5. Gebruik een ijsknijper of je handen om ronde bollen te maken van het deeg. Rol deze bollen door de mix van poedersuiker en bloem en leg ze op een bordje. Smeer daarna met een kwastje wat olijfolie op de oliebolle. Dit zorgt ervoor dat ze mooi bruin worden.
6. Verwarm de Airfryer voor op 200 graden Celsius. Leg de oliebolle in de Airfryer en bak ze 10 minuten. Na 5 minuten draai je ze om zodat beide kanten gaar worden. Ik gebruik hiervoor de Airfryer bakplaat.
7. Na 10 minuten zijn ze klaar! Ik heb in totaal 9 oliebolle gemaakt uit 1 pak oliebolmix.
8. Een beetje poedersuiker erop en eet smakelijk!



OOSTENRIJKSE KAISERSCHMARRN

De originele Oostenrijkse Kaiserschmarrn zijn snel gemaakt in de Airfryer.
Gebruik hiervoor wel de Airfryer bakplaat.

INGREDIËNTEN:

- 3 eetlepels bloem
 - 3 eieren
 - scheut melk
 - handje rozijnen
 - bakspray
- poedersuiker
- 1 theelepel vanillesuiker
- halve eetlepel suiker
- snufje zout

Accessoires: Philips Airfryer bakplaat

VOOR
2 PERSONEN

BEREIDING:

1. Doe 3 eetlepels bloem in een kom en voeg een scheut melk toe zodat je een romig beslag krijgt.
2. Voeg de suiker, vanillesuiker en snufje zout toe.
3. Voeg daarna de 3 eieren één voor één toe.
4. Goed roeren zodat je een glad beslag krijgt.
5. Verwarm de Airfryer voor op 200 graden Celsius. Giet het beslag op een Airfryer bakplaat en verdeel de rozijnen over het beslag. Zet nu de Airfryer op 14 minuten.
6. Na 7 minuten draai je de Kaiserschmarrn om. Daarna bak je de andere zijde 7 minuten.
7. Wanneer de Kaiserschmarrn klaar zijn hak je ze in stukjes.
8. Een beetje poedersuiker erop en smullen maar!



FEESTELIJKE TWIX CAKE

Gek op Twix en gek op cake? Combineer beide en maak een Twix cake.
Leuk voor op feestjes of gewoon zomaar!

TIP: SMELT DE CHO-
COLADE EN CARAMEL
IN EEN SCHAALTJE IN
DE AIRFRYER

INGREDIËNTEN:

- cakemix + benodigdheden
- 200 gram caramel fudge
- 2 eetlepels gecondenseerde melk
- 300 gram melkchocolade

VOOR
6 PERSONEN

BEREIDING:

1. Maak de cake volgens de instructies op de verpakking.
2. Bak de cake 50 minuten op 160 graden in de Airfryer.
3. Smelt de caramel fudge samen met de gecondenseerde melk au bain-marie.
4. Verdeel de gesmolten caramel over de bovenkant van de cake.
5. Smelt de chocolade en giet deze over de laag caramel en over de zijkanten van de cake.
6. Laat de cake in de koelkast afkoelen tot de chocolade hard is geworden.
7. Garneer eventueel met wat stukjes Twix.
8. Eet smakelijk!



HAVERMOUT MUFFINS

Deze havermout muffins zijn vol van smaak en de havermout geeft de muffins net dat beetje extra, wat je soms mist bij normale muffins.

INGREDIËNTEN:

- 100 gram bloem
- 60 gram havermout
- 80 gram roomboter
- 80 gram suiker
- 50 gram rozijnen
- 3 eieren
- scheutje vanille extract
- snufje bakpoeder



Accessoires: Muffin vormpjes

BEREIDING:

1. Mix de suiker en roomboter tot een glad geheel.
2. Voeg daarna de eieren en een scheutje vanille extract toe. Mix alles goed door elkaar.
3. Neem een andere kom en meng hierin de bloem, havermout, rozijnen en bakpoeder.
4. Voeg het bloemmengsel toe aan het botermengsel en mix het door elkaar heen tot een glad geheel.
5. Verdeel de mix over 9 muffinvormpjes.
6. Zet de havermout muffins in een voorverwarmde Airfryer en bak ze 10 minuten op 180 graden Celsius.
7. Eet smakelijk!



HEMELSE KOKOSCAKE

In de Airfryer kun je ook gemakkelijk cakes en taarten bereiden.
Het gaat veel sneller dan in een normale oven en de smaak is super!

INGREDIËNTEN:

- 100 gram kokosmeel
- 7 eieren
- 70 gram suiker
- 50 ml kokosmelk
- 100 gram boter
- 1 eetlepel honing
- 1 theelepel bakpoeder
- snufje zout

VOOR
6 PERSONEN

Accessoires: Cakevorm die in de Airfryer past

BEREIDING:

1. Vet een springvorm in die in de Airfryer past.
2. Scheid 3 eieren van het eiwit en mix het eiwit tot het stijf is.
3. Neem een kom en doe hier de 3 eierdooiers in samen met de andere eieren.
Voeg de boter, honing, suiker en kokosmelk toe en mix dit tot een glad geheel.
4. Voeg nu het bakpoeder, zout, kokosmeel en het net geklopte eiwit toe aan het mengsel en meng wederom tot een glad geheel.
5. Giet het beslag in een sprinvorm en bak deze 50 minuten op 160 graden in een Airfryer.
6. Eet smakelijk!



OUDERWETS KANEELBROOD

Kaneelbrood is heerlijk bij de lunch of bij de koffie.
Voeg naar smaak wat rozijnen toe of maak hem af met wat glazuur.

INGREDIËNTEN:

- 1 blik deeg voor grote croissants
- 1 theelepel kaneel
- 4 eetlepels suiker
- 1 ei

VOOR
4 PERSONEN

Accessoires: Springvorm die in de Airfryer past

BEREIDING:

1. Vet een springvorm in die in de Airfryer past.
2. Meng de kaneel en suiker in een kommetje.
3. Trek het blik met grote croissants open en leg dit neer op het aanrecht.
4. Laat het deeg aan elkaar zitten en verdeel de kaneel/suiker mix over het deeg heen.
5. Snijd nu stroken van ongeveer 4 cm breed. Pak de uiteinden beet en rol deze op.
6. Leg de rolletjes deeg in een springvorm en werk van de buitenkant naar binnen.
7. Als je alle rolletjes in de springvorm hebt gelegd kluts je het ei en bestrijk je het kaneelbrood ermee.
8. Bak het kaneelbrood 45 minuten op 160 graden Celsius in de Airfryer.
9. Eet smakelijk!



SPAANSE CHURROS

In elke stad zie je de kraampjes wel staan: Churros! Churros komen oorspronkelijk uit Spanje maar zijn een echte hit in Nederland. En dat is logisch want ze zijn heerlijk!

INGREDIËNTEN:

- 200 ml water
- 3 eieren
- 135 gram bloem
- snufje zout
- 50 gram suiker
- 110 gram boter (ongezouten)

VOOR
6 PERSONEN

BEREIDING:

1. Doe 200 ml water in een pannetje en breng deze aan de kook.
2. Voeg de boter, het zout en bloem toe aan het water en laat het even doorkoken tot de boter is opgelost. Haal het pannetje daarna van het vuur.
3. Voeg de eieren één voor één toe en meng alles tot een glad geheel.
4. Laat het geheel afkoelen.
5. Vul een spuitzak met het deeg. Zorg dat je een stervormig spuitmondje erop zet, zodat je een churro vorm krijgt.
6. Spuit de churros uit de spuitzak, snijd deze af en leg deze in het Airfryer mandje.
7. Bak de churros 6 - 8 minuten op 200 graden Celsius.
8. Rol de churros door wat suiker heen en eet smakelijk!



CHEESECAKE

MET BASTOGNE BODEM

De cheesecake kent vele variaties. Hier laten we je zien hoe je een eenvoudige maar oh-zo lekkere cheesecake maakt. Voeg gerust wat andere lekkere ingrediënten toe, zoals gesnipperde witte chocolade of frambozensaus.

INGREDIËNTEN:

- 500 gram roomkaas
- 2 eieren
- 70 gram boter
- 1 pak bastogne koekjes
- 100 gram suiker
- halve theelepel vanille-extract

VOOR
8 PERSONEN

Accessoires: Springvorm die in de Airfryer past

BEREIDING:

1. Smelt de boter en verkruimel de bastogne koekjes in een blender. Meng beide ingrediënten in een kom.
2. Bekleed de bodem van een kleine springvorm met bakpapier en vet de randen in met boter of bakspray.
3. Doe de boter/bastogne mix in de springvorm en druk deze goed aan tegen de bodem.
4. Doe de roomkaas, vanille-extract, suiker en 2 eieren in een kom en mix dit tot een luchtig geheel.
5. Giet het roomkaasmengsel in de springvorm en bak de cheesecake 20 minuten op 180 graden Celsius in de Airfryer.
6. Laat de cheesecake afkoelen en zet deze nog een nachtje in de koelkast.
7. Eet smakelijk!

NOTITIEBLOKJE VOOR IDEETJES

Hand-drawn red wavy lines for note-taking.



AIRFRYER BAKTIJDEN

Aardappelblokjes: **8 minuten op 180°C.**

Aardappelbolletjes: **10 minuten op 180°C.**

Aardappelgratin: **15 minuten. op 180°C.**

Aardappelkrieltjes: **14 minuten op 200°C.**

Aardappelkroketten (bevroren): **12 minuten op 185°C.**

Aardappelpartjes: **15 minuten 200°C.**

Aardappelrösti: **14 minuten op 200°C.**

Aardappelschijfjes: **15 minuten 200°C.**

Aardappelwafeltjes: **13 minuten 200°C.**

Aardappelwedges (bevroren): **13 minuten op 200°C.**

Afbakbroodjes: **6 minuten 160°C.**

Afbak croissants: **6 minuten 190°C.**

Afbak triangles: **6 minuten 190°C.**

Ananas: **12 minuten op 200°C**

Apfelstrudel: **10 minuten op 180 en nog 2 minuten op 200°C.**

Appelbol: **15 minuten op 180°C.**

Appelcake: **45 minuten op 165°C.**

Appelflappen: **17 minuten op 200°C.**

Appeltaart: **60 minuten 160 °C.**

Bamischijf (bevroren): **10 minuten op 180°C.**

Banaan: **7 minuten op 200°C**

Beenhammetje (500 gram): **25 minuten 180°C.**

Belgische Friet: **14 minuten op 200°C**

Berenhap: **10 minuten op 180°C.**

Biefstuk (Rare): **4-5 minuten op 180°C / halverwege omdraaien**

Biefstuk (Medium): **6 minuten op 200°C / halverwege omdraaien**

Biefstuk (Well-done): **8 minuten op 180°C / halverwege omdraaien**

Bistro Bagette: **7 minuten op 190°C.**

Bitterballen (bevroren): **8 minuten op 200°C.**

Blinde vink: **15 minuten op 180°C.**

Bloedworst: **10 minuten op 180°C.**

Bloemkoolroosjes: **15 minuten op 200°C.**

Boterkoek: **25-30 minuten op 165°C.**

Braadworst: **9 minuten 200°C.**

Broodje bapao (bevroren / uit zakje halen):
10 minuten op 170°C.

Brownies: **27 minuten op 160°C.**

Cake: **55 minuten op 145°C.**

Calamares: **10 minuten op 180°C.**

Carrero: **12 minuten 180°C.**

Cashewnoten: **4 minuten 180°C.**

Champignons: **3 a 4 minuten op 180°C.**

Chickenwings: **10 minuten op 180°C.**

Chipolata worstjes: **10 minuten 180°C.**

Churros Aldi: **10 minuten 200°C.**

Cordon Bleu: **10 minuten op 180°C.**

Country potatoes: **15 minuten 180°C.**

Croissants (uit blik): **6 minuten op 170°C.**

Cupcakes: **15 minuten op 160°C.**

Curryworsten: **10 minuten op 180°C.**

Drumsticks: **18 minuten op 170°C.**

Duitse biefstuk: medium **8 minuten op 180°C.**
(doorbakken 3 minuten extra).

Eendenborst: **10 minuten op 200°C / daarna 8
minuten op 155°C.**

Filet lapjes: **5 minuten op 195°C.**

Filetrollade: **45 minuten. 160°C.**

Friet (Belgische): **14 minuten op 200°C.**

Frietjes (vers): **15 minuten op 180°C.**

Friet (diepvries): **13 minuten op 200°C.**

Frikandel: **8 minuten op 190°C.**

Funmix (Mora): **7 minuten op 200°C.**

Garnaalkroketter: **8 minuten op 200°C.**

Garnalenspies (bevroren): **12 minuten op 180°C.**

Gehaktballen: **7 minuten op 200°C / daarna 5
minuten op 160°C.**

Gehaktballetjes klein: **8 minuten op 200°C.**

Gehakt schnitzel: **9 minuten op 180°C.**

Gemarineerde kippenpoten: **25 minuten op 180°C.**

Gepaneerde mosselen: **9 minuten op 200°C.**

Gevulde speculaas: **45 minuten op 150°C.**

Grillburger rund: **6 minuten op 180°C.**

Grillworst: **10 minuten op 175°C.**

Groentefriet: **10 – 12 minuten op 200°C.**

Groenteloempia: **13 minuten op 200°C.**

Gyrosspies: **8 minuten op 180°C.**

Haaskarbonade: **8 minuten op 200°C.**

Hamburgers (vers): **10 minuten op 180°C.**

Hamlappen: **8 minuten op 170°C.**

Hartige taarten: **30 minuten op 160°C.**

Inktvisringen (bevroren): **6 minuten op 180°C.**

Kaaskroketter (bevroren): **12 minuten op 180°C.**

Kalfskroketter: **10 minuten op 200°C.**

Kaassoufflés: **7 minuten op 200°C.**

Kabeljauw: **15 minuten op 180°C.**

Kalkoenfilet: **10 minuten. op 200°C.**

Kalkoenrollade: **21 minuten op 200°C en
10 minuten op 160°C.**

Karbonade: **12 minuten op 180°C.**

Kipburger: **6 minuten op 200°C.**

Kipdij : **10 minuten op 180°C.**

Kipdrumsticks: **10 minuten op 200°C en 10
minuten op 150°C.**

Kipfilet: **10 minuten op 180°C.**

Kipfilethaasjes: **10 minuten op 200°C.**

Kiploempia's: **12 minuten op 180°C.**

Kippenbouten: **18 minuten op 180°C.**

Kipfilet blokjes: **10 minuten op 200°C**

Kippenhamburger: **7 minuten op 180°C.**

Kippenpoten: **20 minuten op 180 °C.**

Kiprollade: **40 minuten op 180 °C.**

Kipschnitzels: **7 minuten op 200 °C.**

Kipschnitzels (bevroren) : **12 minuten op 180°C.**

Kippenvleugels : **15 minuten op 180°C.**

Kipnuggets: **8 minuten op 200°C.**

Koolvis (bevoren): **15 minuten op 180 °C.**

Kreukelfriet: **13 minuten op 200°C.**

Krieltjes: **10 minuten op 180°C.**

Kroketten: **10 minuten op 200°C.**

Kwartels: **10 minuten op 200°C / daarna 10 minuten op 180°C.**

Lamskoteletje : **9 minuten op 200°C.**

Lamshaasje: **8 minuten op 180°C.**

Lasagne (koelvak): **10 minuten op 180°C.**

Lekkerbekjes: **15 minuten op 180°C.**

Loempia: **12 minuten op 180°C.**

Maiskolf (vers): **12 minuten op 180 °C.**

Mexicano : **8 minuten op 200°C.**

Oliebollen opwarmen: **4 minuten op 180 °C.**

Ovenfriet: **15 minuten op 200°C.**

Ovenlasagne (kant en klaar): **10 minuten op 180°C.**

Panini: **5 minuten op 180°C.**

Patatas bravas : **10 minuten op 200 °C.**

Pasteibakjes: **7 minuten op 150°C.**

Pastinaak friet: **12 minuten op 200°C.**

Pijnboompitten: **3 minuten op 160°C.**

Pitabroodje: **7 minuten op 180°C.**

Pizzabaguette: **12minuten op 180°C.**

Poffertjes (kant en klaar): **4 minuten op 180°C.**

Quiche Loraine klein: **15 minuten op 180°C.**

Ribbel Friet: **15 minuten op 200°C.**

Ribkarbonade: **12 minuten op 180°C.**

Rollade: **40 minuten op 160°C.**

Rosbief : **10 minuten op 200°C en daarna 20-25 minuten op 180°C.**

Rösti rondjes: **11 minuten op 200°C.**

Rookworst: **4 minuten op 150°C.**

Rundergehakt: **9 minuten op 200°C.**

Runder chipolata's: **10 minuten 180°C.**

Rundersaucijzen: **11 minuten op 180°C.**

Rundervinken: **15 minuten op 180°C.**

Satéschnitzel: **12 minuten op 180°C.**

Saucijzenbroodjes: **5 minuten op 200°C.**

Scampi's: **6 minuten op 180°C.**

Schnitzel: **10 minuten op 180°C.**

Scholfilet: **9 minuten op 185°C.**

Schouderkarbonade: **8 minuten op 180°C.**

Shoarma: **10 minuten op 180°C.**

Shoarmarol: **10 minuten op 180°C.**

Slavinken: **10 minuten op 180°C.**

Sliptong: **6 minuten 180°C.**

Spareribs (voorgegaard): **9 minuten op 200°C.**

Spekblokjes: **13 minuten op 180 °CC.**

Speklapjes: **16 minuten 180°C.**

Sugarsnaps: **5 minuten op 200°C.**

Taarten (zoet): **30 minuten 160°C.**

Tamme kastanjes: **12 minuten op 200°C.**

Tartaartjes: **8 minuten op 200°C.**

Tofublokjes: **7 minuten op 175°C.**

Tosti's: **6 minuten op 200°C.**

Twister Frietjes : **12 minuten op 200°C.**

Varkens braadworst: **10 minuten op 180°C.**

Varkenshaasjes : **11 minuten op 200°C.**

Varkenslapjes: **12 minuten op 200°C.**

Varkensoester: **10 minuten op 180°C.**

Varkensschnitzel: **10 minuten op 180°C.**

Varkensrollade (500 gram): **30 minuten op 180°C.**

Vegetarische hamburger: **5 minuten op 180°C.**

Verse worst: **10 minuten op 180°C.**

Vietnamese loempia's: **8 minuten op 180°C.**

Witlof: **10 minuten op 190°C.**

Worstenbroodjes: **5 minuten op 200°C.**

Zalm : **10 minuten op 180°C.**

Zigeunerschnitzels: **6 minuten op 180 °C.**

Zeewolf filet: **12 minuten op 180°C.**

Zoete aardappelblokjes: **8 minuten op 180°C.**

NOTITIEBLOKJE VOOR IDEETJES



NOTITIEBLOKJE VOOR IDEETJES



NOTITIEBLOKJE VOOR IDEETJES

