

## inhoud

inleiding	7
ontbijt	14
snacks	44
klassieke gerechten	96
grillen, roosteren & frituren	160
bijgerechten	218
zoetigheid & nagerechten	252
register	284





# blauwebessenmuffins

voor variaties zie blz. 36

Deze kleine muffins zien er prachtig uit en smaken heerlijk. U maakt ze snel en gemakkelijk in de airfryer.

250 g bloem  
1 tl bakpoeder  
2 el fijne kristalsuiker  
1 groot ei  
2 tl vanille-extract

4 el volle melk  
3 el gesmolten boter  
250 g verse blauwe bessen  
bakspray van plantaardige olie

Verwarm de airfryer voor op 170 °C.

Meng in een kom alle ingrediënten behalve de blauwe bessen tot een glad beslag. Roer dan de blauwe bessen erdoor.

Spuit acht siliconen muffinvormpjes in met de bakspray. Vul de vormpjes tot driekwart met beslag zodat er ruimte overblijft om te rijzen.

Zet de gevulde muffinvormpjes in de airfryer en stel de timer in op 14 minuten; de muffins zijn gaar als een in het midden ingestoken houten prikker er schoon uit komt. Bak ze zo nodig nog 3-4 minuten.

Laat op een taartrooster afkoelen en haal de muffins dan voor het serveren uit de vormpjes.

**GV** gebruik glutenvrije bloem en glutenvrij bakpoeder, **Veg**

*Voor 8 stuks*

ontbijt 21



# moules marinière

voor variaties zie blz. 150

Een gerecht van verse mosselen is altijd een traktatie. Serveer met royaal knapperig brood om alle sappen op te deppen, of met een portie warme, knapperige friet (zie blz. 230).

500 g verse mosselen, geschrobd en baarden  
verwijderd  
2 el knoflookpuree  
2 el gesmolten boter

4 el droge witte wijn  
3 el slagroom  
3 el gehakte bladpeterselie, voor het  
serveren

Doe de mosselen in een kom met de knoflookpuree, boter, witte wijn en slagroom en meng alles goed. Bekleed het mandje van de airfryer met aluminiumfolie of bakpapier en doe de mosselen erin.

Stel de airfryer in op 200 °C en de timer op 5 minuten. Hussel de mosselen in het mandje na 5 minuten en stel de timer in op nog 5 minuten.

Serveer de mosselen meteen in een grote kom – gooi dicht gebleven exemplaren weg – en bestrooi met de peterselie.

GV

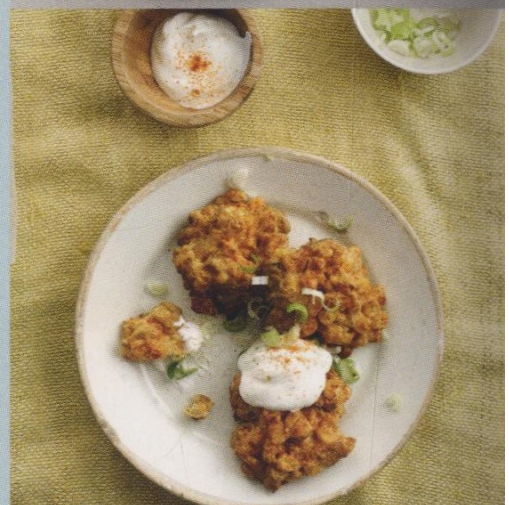
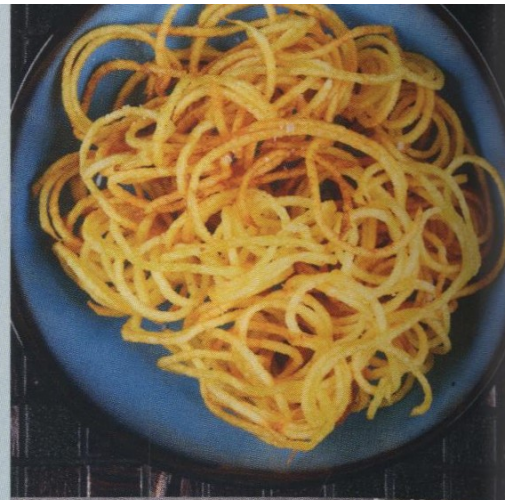
*Voor 4 personen*

klassieke gerechten 119



# bijgerechten

Deze gerechten zijn om zo te eten of u kunt een aantal kiezen en die combineren tot lekkere maaltijd. Er zijn recepten voor aardappels en allerlei soorten groenten, die u stuk voor stuk perfect in de airfryer kunt bereiden.



# knapperige aardappelspiralen

voor variaties zie blz. 239

Deze in spiralen gesneden knapperige aardappels zijn niet alleen erg lekker, maar zien er ook nog eens geweldig uit. U kunt ze bijvoorbeeld serveren op een mooie biefstuk of een visgerecht.

2 grote pofaardappels, geschild  
1 el olijfolie  
2 el cajunkruiden  
1 tl knoflookpoeder

zeezout en versgemalen zwarte  
peper

Snijd de aardappels met een spiraalsnijder in spiralen en volg hierbij de aanwijzingen van de fabrikant. Week de aardappelspiralen 30 minuten in een kom water om overtollig zetmeel kwijt te raken. Giet af, droog de aardappel in een slacentrifuge of schone theedoek en meng ze met de olie, cajunkruiden, het knoflookpoeder en zout en peper. De aardappels kunnen veel specerijen opnemen, dus wees hier niet te zuinig mee.

Verwarm de airfryer voor op 200 °C.

Doe de helft van de aardappelspiralen in het mandje van de airfryer in een gelijkmatige laag. Stel de timer in op 15 minuten, schud het mandje een paar keer en bak de spiralen tot ze de gewenste knapperigheid hebben. Haal uit de airfryer en herhaal met de overgebleven aardappelspiralen. Serveer gloeiend heet.

GV, Veg, V

Voor 2 personen

bijgerechten 219





# chocoladebrownies

voor variaties zie blz. 281

Een eenvoudig brownierecept dat minder dan 30 minuten kost om te maken, van begin tot eind. Afhankelijk van het formaat van uw airfryer heeft u misschien een kleinere taartvorm nodig.

90 g bloem  
7 el cacao  
100 g fijne kristalsuiker  
40 g boter, gesmolten, plus extra voor het invetten  
2 grote eieren

1 el plantaardige olie  
½ tl vanille-extract  
¼ tl zout  
¼ tl bakpoeder  
chocolade-ijs, voor het serveren

Vet de bodem en wanden van een vierkante bakvorm van 17 x 17 cm royaal in met boter. Verwarm de airfryer voor op 170 °C.

Doe alle ingrediënten in een kom en meng goed. Schep het beslag in de ingevette vorm en strijk de bovenkant glad.

Zet de bakvorm in de airfryer en stel de timer in op 15 minuten; de brownie moet nog een beetje zacht en smeug zijn in het midden.

Laat in de vorm afkoelen en snijd in tien tot twaalf vierkantjes. Serveer met chocolade-ijs.

**GV** gebruik glutenvrije bloem, **Veg**

*Voor 4 personen*