

MASTERCLASS

AIRFRYER

BAS ROBBEN

INHOUD

VOORWOORD.....	7
VOORDAT JE BEGINT.....	8

SNACKS

JAPANSE KIPNUGGETS MET MISO EN LIMOENMAYONAISE.....	13
SIMPELE PAPRIKA-KIPPENVLEUGELS.....	14
THAISE KIPPENVLEUGELS MET STICKY CASHENNOTENSAUS.....	17
CRISPY CHICKENSKINS.....	19
THAISE VARKENSBURGERS MET SRIRACHA-AIOLI.....	20
GARNALENGHAKTALLETJES MET HOISIN.....	22
MAÏSRIBBETJES MET RODE CURRY EN LIMOEN-CHILIMAYONAISE.....	25
CRISPY BLOEMKOOL MET MISO-MAYONAISE.....	26
THAISE PITTIGE CASHENNOTEN.....	29
GEROOSTERDE AMANDELEN MET HONING EN ROZEMARIJN.....	31
CRISPY KIKKERERWTEN.....	32
GEDROOGDE APPEL- OF PERENCHIPS.....	35

DOORDEWEEKS

SIMPELE GEKRUIDE KIPFILETS MET PAPRIKABOTER.....	38
SPICY KIMCHI-KIPKARBONADES MET HETE HONING.....	41
MASALA KIPPENBOUTEN.....	42
SIMPELE VARKENSHAAS MET CHAMPIGNON-ROOMSAUS.....	45
SIMPELE VARKENSLAPJES MET ZAATAR EN SESAM.....	47
SIMPELE ZALM MET CRISPY PARMEZAANKORST.....	48
KABELJAUW MET PITTENKORST.....	50
PITTIGE GARNALEN MET CHORIZO.....	53
CRISPY GEMARINEERDE TOFU MET KOKOS EN CASHENNOTEN.....	54
INDIAAS GEKRUIDE KRIELTJES.....	57
AARDAPPELWEDGES MET SAFFRAAN-AIOLI EN CHILIZOUT.....	59

LUNCH

GEROOSTERDE DRUIVEN OP TOAST MET ANIJSMASCARPONE.....	64
PIADINA MET MASCARPONE EN VENKELSAUCIJS.....	67
KERSENSALADE MET BURRATA EN SERRANOHAM.....	69
TARTE TATIN VANZOETE AARDAPPEL.....	70
CRISPY BACON.....	73

WEEKEND

GEVULDE KIPSALTIMBOCCA MET WALNOTEN EN SINAASAPPEL.....	76
TANDOORIKIP MET GEMARMERDE KORIANDER-MUNTYOGHURT.....	79
SIMPELE HELE CITROEN-KNOFLOOKKIP.....	82
EENDENBOUTEN MET DRUIVENDRESSING.....	87
'OMGEKEERD GEBAKKEN' ENTRECOTE MET GOCHUJANGBOTER.....	88
BIEFSPIESJES.....	91
WORSTSPIESEN MET UI EN TOMATENSALSA.....	93
LAMSSPIESJES MET VEEL KRUIDEN.....	94
CHAR SIU.....	96
GEROOSTERDE ZALM MET AMANDELSALSA.....	99
KOKOS-AARDAPPELGRATIN MET LIMOEN.....	101
BLOEMKOOL-HALLOUMIKEBABS MET ZOETZURE UI EN FRISSE YOGHURTSAUS.....	102

GROENTE

GEROOSTERDE SPRUITEN MET ZOET-ZOUTE DRESSING.....	108
STICKY PASTINAAK MET CHILI EN PARMEZAAN.....	111
COURGETTES MET SAFFRAAN-PARMEZAANSAUS.....	113
SPERZIEBONEN MET GRANAATAPPEL EN AMANDEL.....	114
GEROOSTERDE BLOEMKOOL MET YOGHURT EN HARISSA-OLIE.....	116

BAKKEN

OLIJVENBROODJE MET ZONGEDROOGDE TOMATEN.....	121
RUMCAKE MET WALNOOT-KOKOSTOPPING.....	122
SINAASAPPEL-YOGHURTCAKE MET VANILLEMASCARPONE.....	127
GEDROOGDE SINAASAPPEL.....	130
SUPERSNELLE WENTELCAKEJES.....	132
WENTELTEEFJESPUDDING MET ANIJS.....	135
HAZELNOOT-MUESLIREPEN.....	136
DANKWOORD.....	141
INDEX.....	142
REGISTER.....	146

© 2023 Bas Robben

© 2023 Uitgeverij Carrera Culinair, Amsterdam

Tekst en receptuur: Bas Robben
Fotografie: Saskia van Osnabrugge
Foodstyling: Ajda Mehmet
Styling: Annemieke Paarlberg
Omslag: Tijs Koelemeijer
Vormgeving: Villa Grafica
Redactie: Nura Ekici en Jennifer Elbert
Projectcoördinator: Lisette Drent

ISBN 978 90 488 6465 2
ISBN 978 90 488 6466 9 (e-book)
NUR 440

www.carreraculinair.nl

www.overamstel.com

OVERAMSTEL

uitgevers

Carrera Culinair is een imprint van Overamstel uitgevers bv

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden veelevoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.



VOORWOORD

Hoewel de airfryer over de toonbank vliegt als het apparaat dat kan frituren zonder vet, weten thuishokks dat het apparaat zoveel meer kan. Vier jaar geleden werd ik voor het eerst gevraagd door Philips of ik een paar van de recepten uit mijn kookboek *Vet* geschikt kon maken voor airfryer-reclames. Dat was makkelijk geld verdienen, want eigenlijk kan alles wat normaal in een oven gaat ook in de airfryer. Alles wat normaal gesproken in de frituurpan gaat vaak ook.

Dit is inmiddels mijn zesde boek en nog nooit heb ik mijn vrienden zo enthousiast zien reageren als toen ik vertelde dat het over de airfryer gaat. Sous-videstaven, hotpots en slowcookers. Alles leuk en aardig maar van alle apparaten waar mensen een parkeerplaats op hun aanrecht voor reserveren staat het koffieapparaat op 1 en de airfryer op 2. Iedereen heeft zijn eigen airfryer-favorieten: het krokant maken van de rotisseriekip gekocht bij de Turkse supermarkt, het afbakken van croissantdeeg of het bakken van proteïne pannenkoeken.

De airfryer verdient niet de haat die hij van culinaire snobs krijgt. Goed, daar hebben de marketingmachines van bekende merken grotendeels zelf voor gezorgd door het apparaat als frituurvervanger te marketen. Maar de airfryer is helemaal geen hete-luchtfriteuse. Het is de Tesla onder de heteluchtovens. Geen enkele thuisoven kan opboksen tegen de gelijkmatigheid waarmee een airfryer de ingrediënten van alle kanten torpedeert met hete lucht. Daardoor komen nootjes, kippenvleugels en afbakbroodjes er goudgeel uit. Het is een fantastisch ding.

De airfryer is bovendien een Nederlandse uitvinding. De uit Almere afkomstige Fred van der Weij bedacht het apparaat aan het begin van deze eeuw, ter vervanging/verbetering van de oven, magnetron en frituur. Nadat hij met een Chinese investeerder een prototype ontwikkelde en daarna presenteerde aan Philips, ging de bal echt rollen. Hij verkocht zijn octrooi aan de Eindhovense gigant, dat zelf een vergelijkbaar product aan het ontwikkelen was maar het ontwerp niet rond kreeg. Uitvinder Van der Weij heeft relatief kort van zijn vondst kunnen genieten. Hij overleed in november 2022.

In dit boek vind je ruim vijftig recepten die van je airfryer een volwaardige keukenhulp maken zoals een barbecue, oven of slowcooker dat is. Met simpele recepten, vetarmere snacks, hele kippen, halve maïskolven en zelfs een hartige tarte tatin. Geen bitterballen, kipcorns en patat. Wel gepekelde kippetjes, knisperende zalmhuid en goudbruine spruiten. Bijna alle ingrediënten zijn te koop in de grote supermarkt en de bereiding is eerder simplistisch dan ingewikkeld te noemen.

Veel plezier met het volgen van de recepten,

Bas



SNACKS

JAPANESE KIPNUGGETS MET MISO EN LIMOENMAYONAISE

Door de plakjes kipfilet eerst in een eiwitjasje te steken, blijft er meer vocht in het vlees zitten. Als je het nog sappiger wilt, kun je er ook nog een eetlepel maïzena aan toevoegen. Zo houden de Chinezen hun vlees sappig in de vurige wok.

VOOR 4 PERSONEN
BEREIDING 20 MINUTEN
TEMPERATUUR 180 °C / 8 MINUTEN

INGREDIËNTEN

2 eiwitten
2 el lichte miso
100 g panko
2 el zwart sesamzaad
400 g kipfilet
limoenpartjes, voor erbij

LIMOENMAYONAISE

1 biologische limoen, sap en rasp
100 g mayonaise

1. Roer de eiwitten in een diep bord los met de miso. Meng in een ander diep bord de panko los met het zwarte sesamzaad.
2. Snijd de kipfilets op een schuine hoek van 45 graden in plakjes van 2 centimeter. Zo krijg je een groot oppervlakte waar zo direct veel van de paneerlaag aan kan kleven. Meng de kipstukken in het miso-eiwitmengsel en haal ze een voor een door het pankomengsel. Leg ze in het mandje van de airfryer (het liefst zonder bakpapier) en bak ze 6 minuten op 180 °C en daarna nog 2 minuten op 200 °C zodat de panko wat kleur krijgt.
3. Roer intussen voor de limoenmayonaise de rasp van een hele limoen en het sap van de helft van diezelfde limoen door de mayonaise.
4. Serveer de Japanse kipnuggets met de limoenmayonaise en extra limoenpartjes.

GARNALEN- GEHAKTBALLETJES MET HOISIN

VOOR 4 PERSONEN
BEREIDING 15 MINUTEN
TEMPERATUUR 180 °C / 8-10 MINUTEN

INGREDIËNTEN

200 g rauwe garnalen, gepeld
en schoongemaakt
300 g half-om-halfgehakt (of het
gehakt uit 3 varkenssaucijsjes)
3 el hoisinsaus + 2 el extra
1 el sojasaus
1 el maïzena
2 lente-uien
4 el water

1. Snijd de garnalen grof en hak ze daarna fijn. Doe de garnalen in een grote kom met het half-om-halfgehakt, 3 eetlepels hoisinsaus, de sojasaus en maïzena. Snijd de lente-uien in heel dunne ringen en voeg de witte ringetjes toe aan de kom. Meng goed met een spatel en rol er met natgemaakte handen ongeveer 16 balletjes van.
2. Leg eventueel een op maat geknipt stuk bakpapier in de airfryer en leg de balletjes in de mand. Bak de balletjes 8 tot 10 minuten op 180 °C.
3. Roer intussen de overgebleven lepel hoisinsaus met het water los in een steelpan. Breng aan de kook en zet het vuur uit. Schep de gehaktballetjes na het bakken in de steelpan en roer even om zodat ze zijn voorzien van een glanzend laagje. Bestrooi met de groene lente-uiringetjes en serveer meteen.



SIMPELE VARKENSHAAS MET CHAMPIGNON- ROOMSAUS

VOOR 2 PERSONEN
BEREIDING 25 MINUTEN /
..... PEKELEN 8-10 UUR (OPTIONEEL)
TEMPERATUUR 180 °C / 18 MINUTEN

DROGE PEKEL

1 el zout
1 el fijne kristalsuiker

CHAMPIGNON-ROOMSAUS

50 g boter
250 g kastanjechampignons, in kwarten
zout en peper
1 teen knoflook, geperst
5 g tijm, blaadjes gerist
125 ml verse slagroom
250 ml vleesfond

INGREDIËNTEN

oliespray
2 stukken varkenshaas (ongeveer 450 gram)
gemalen zwarte peper, naar smaak
geraspte nootmuskaat, naar smaak

1. Om de varkenshaas zo sappig mogelijk te houden, raad ik je aan ze eerst te droog-pekelen in de koelkast. Meng het zout met de fijne kristalsuiker in een kommetje en roer dit goed door. Leg de varkenshazen op een snijplank en dep ze droog. Bestrooi ze rondom met de droge pekel. Leg ze daarna op een bord en dek af met plasticfolie. Laat de varkenshazen 8 tot 12 uur pekelen in de koelkast. Laat ze voordat je met stap 2 begint op kamertemperatuur komen en dep ze daarna droog.
2. Spray wat olie over de varkenshaas. Kruid de varkenshaas rondom met zwarte peper en geraspte nootmuskaat naar smaak. Leg de varkenshaas in het mandje van de airfryer. Bak de varkenshaas 12 minuten op 180 °C. Laat daarna afkoelen in het mandje.
3. Maak intussen de champignon-roomsaus. Verhit in een sauspan de boter en bak de kastanjechampignons in 8 minuten tot ze hun vocht hebben verloren en bruin zijn gebakken. Voeg een beetje zout, flink wat zwarte peper, de geperste knoflook en tijm toe en roer door. Giet dan de slagroom en het vleesfond erbij. Laat de saus inkoken tot er ongeveer de helft is overgebleven. Proef opnieuw en breng op smaak met zout en peper.
4. Snijd de varkenshaas in schuine plakken en serveer met de saus.

KABELJAUW MET PITTENKORST

VOOR 2 PERSONEN
BEREIDING 20 MINUTEN / MARINEREN 30 MINUTEN
TEMPERATUUR 200 °C / 10-12 MINUTEN

INGREDIËNTEN

50 g boter, op kamertemperatuur
30 g pijnboompitten
30 g zonnebloempitten
blaadjes van 1 takje tijm
mespuntje suiker
1 el citroensap
2 el panko
½ tl zout
2 kabeljauwhaasjes (à 130 g)

1. Meng in een kleine kom de zachte boter met de pijnboompitten, zonnebloempitten, tijmblaadjes, suiker, het citroensap, de panko en het zout.
2. Dep de kabeljauwhaasjes droog en verdeel met een spatel het notenmengsel over de bovenkant van de vis. Zet de vis in de koeling en laat de boter hard worden.
3. Gebruik voor dit recept de bakvorm van de airfryer, aangezien de boter zal smelten. Verwarm eventueel de airfryer voor tot 200 °C.
4. Leg de vis in de bakvorm (gebruik eventueel ook bakpapier). Bak de vis 10 tot 12 minuten op 200 °C in de airfryer. Schep de vis voorzichtig met een spatel uit de bakvorm en serveer direct.





PIADINA MET MASCARPONE EN VENKELSAUCIJS

VOOR 2 PERSONEN
BEREIDING 15 MINUTEN
TEMPERATUUR 180 °C / 9 MINUTEN

INGREDIËNTEN

2 saucijsjes (samen ongeveer 180–200 g)
½ tl gemalen venkelzaad
½ courgette
2 tarwetortilla's
100 g mascarpone
zout
50 g rode pesto
oliespray, optioneel

1. Snijd de saucijsjes open en haal het gehakt eruit. Gooi de darmen weg. Meng het gehakt met het gemalen venkelzaad.
2. Snijd de courgette in heel dunne plakjes, zo dun als een euromunt.
3. Leg de tortilla's op een snijplank en bestrijk de helft ervan met de mascarpone en bestrooi met wat zout. Verdeel het gehakt en de courgettemunten erover. Bestrijk de andere helft van de tortilla dun met de rode pesto. Vouw de tortilla dicht en druk stevig aan.
4. Spray eventueel wat olie over de piadina en leg ze zonder bakpapier in de airfryer. Bak de piadina 9 minuten op 180 °C. Schep ze voorzichtig met een spatel uit het mandje en laat een beetje afkoelen voor het serveren.



COURGETTES MET SAFFRAAN-PARMEZAANSAUS

Bij fantastisch vega komt ook de airfryer van pas. De hoge temperatuur en luchtcirculatie geven zelfs snellere en gelijkmatigere garing dan in de normale oven. Door een beetje suiker toe te voegen kleurt de courgette iets beter. En de saus die hierbij zit zal je nog lang heugen.

VOOR 4 PERSONEN
BEREIDING 15 MINUTEN
TEMPERATUUR 200 °C / 15 MINUTEN

zeezoutvlokken, ter garnering
5 g muntblaadjes, ragfijn gesneden,
ter garnering

INGREDIËNTEN

4 kleine courgettes (à 150 g) of
2 grotere (à 300 g)
2 el olijfolie van goede kwaliteit
½ tl cayennepeper + wat extra ter garnering
2 tl rietsuiker (of witte suiker)
zout en peper

SAFFRAAN-PARMEZAANSAUS

30 g boter
snuf saffraan
30 g bloem
300 ml melk
125 g mascarpone
40 g Parmezaanse kaas, geraspt
zout en peper

1. Halveer de kleine courgettes en doe ze in een kom (als je grotere gebruikt, snijd ze dan in de lengte in drie plakken, let op de ruimte in je airfryer). Giet er de olijfolie, cayennepeper, rietsuiker en ruim zout en peper over. Hussel goed en leg ze vervolgens in een enkele laag in het mandje van de airfryer. Rooster de courgettes 15 minuten op 200 °C in de airfryer. Houd ze daarna warm in de nog hete airfryer.
2. Maak intussen de saus. Smelt in een sauspan de boter samen met de saffraan, die kleurt hierdoor nog geler. Voeg dan de bloem toe en bak dit op laag vuur 2 minuten. Roer met een garde terwijl je langzaam de melk in delen erbij giet. De saus moet gebonden (dik) zijn. Roer de mascarpone en Parmezaanse kaas erdoor, proef en breng verder op smaak met zout en eventueel wat zwarte peper.
3. Schep de saus op een serveerbord en schep de courgettes erop. Bestrooi elke courgette met wat zeezoutvlokken en cayennepeper. Strooi de munt erover en serveer direct.

SPERZIEBONEN MET GRANAATAPPEL EN AMANDEL

VOOR 2 PERSONEN
BEREIDING 5 MINUTEN
TEMPERATUUR 180 °C / 17 MINUTEN +
..... 200 °C / 2 MINUTEN (OPTIONEEL)

INGREDIËNTEN

400 g sperziebonen, gepunt
1 el olijfolie (niet extra vierge)
1 el granaatappelmelasse
1 teen knoflook, geperst
½ tl zout
½ tl gemalen zwarte peper
50 g ongebrande, ongezouten amandelen,
ter garnering
45 g granaatappelpitjes, ter garnering

1. Hussel in een kom de sperziebonen met de olijfolie, granaatappelmelasse, knoflook, het zout en de zwarte peper.
2. Leg de boontjes in het mandje van je airfryer en bak ze 12 minuten op 180 °C. Hussel halverwege. Ze moeten op een paar plekken nét iets geschroeid zijn. Als dat nog niet zo is, verhoog de temperatuur dan naar 200 °C en bak nog eens 2 minuten.
3. Leg de boontjes op een serveerbord en strooi de amandelen in het mandje van je airfryer. Bak de amandelen 5 minuten op 180 °C. Strooi ze op een snijplank en hak grof.
4. Bestrooi de sperziebonen met de granaatappelpitjes en de gehakte amandelen.



GEROOSTERDE BLOEMKOOL MET YOGHURT EN HARISSA-OLIE

Ik grijp vaak naar de gedroogde smaakmakers, omdat die niet zo snel verbranden in de airfryer. Verse fijngesneden ui en knoflook verbranden door hun hoge suikergehalte snel bij temperaturen vanaf 180 °C. Je wilt ze niet missen, want die hartige zoetheid is juist lekker, maar dat maakt ze wel wat lastiger inzetbaar in de airfryer of op de barbecue. In dit vegetarische recept geeft het uienpoeder een lichtzoete tegenhanger aan de aardse koriander en zwarte peper.

VOOR 2 PERSONEN
BEREIDING 15 MINUTEN
TEMPERATUUR 180 °C / 17 MINUTEN

INGREDIËNTEN

600 g bloemkoolrosjes (van 1 bloemkool)
3 el olijfolie (niet extra vierge)
1 tl gemalen koriander
1 tl gemalen zwarte peper
1 tl uienpoeder
zout
40 g pijnboompitten

HARISSA-OLIE

3 el olijfolie van goede kwaliteit
1 el harissa

YOGHURTSAUS

200 ml Griekse yoghurt (10% vet)
1 teen knoflook, geperst
½ tl zout
citroensap, naar smaak

1. Snijd de grotere bloemkoolrosjes iets kleiner zodat ze allemaal ongeveer even groot zijn.
2. Meng in een grote kom de olijfolie met de gemalen koriander, zwarte peper en het uienpoeder. Hussel de bloemkool hier goed door.
3. Leg de bloemkool zoveel mogelijk in een enkele laag in het mandje van de airfryer. Bestrooi met zout. Bak de bloemkool 12 minuten op 180 °C.
4. Meng voor de harissa-olie de olijfolie en de harissa door elkaar.
5. Meng voor de yoghurtsaus in een kom de Griekse yoghurt met de geperste teen knoflook, het zout en een kneep citroensap. Spatel de yoghurt op een serveerbord.
6. Neem de bloemkool uit de airfryer en leg ze boven op de yoghurtsaus. Strooi de pijnboompitten in het airfryermandje en rooster ze 4 tot 5 minuten op 180 °C tot ze goudgeel zijn.
7. Strooi de pijnboompitten over het gerecht en lepel de harissa-olie erover.





BAKKEN

OLIJVENBROODJE MET ZONGEDROOGDE TOMATEN

Dit borrelbroodje lijkt sterk op wat je in een eetcafé kunt verwachten, met aioli, olijfolie en kruidenboter. Des te lekkerder de olijven zijn die je gebruikt, des te minder graag zul je dit broodjes willen delen met anderen.

VOOR 4 PERSONEN
BEREIDING 15 MINUTEN / RIJZEN 1 UUR
TEMPERATUUR 200 °C / 10 MINUTEN +
..... 180 °C / 8 MINUTEN

INGREDIËNTEN

200 g bloem
1 tl droge gist
1 el olijfolie
120 ml water, handwarm
60 g olijven, grof gehakt
60 g zongedroogde tomaten op olie, uitgelekt
½ tl zout
olijfoliespray

1. Doe de bloem in een kom en maak in het midden een kuiltje. Meng in een maatbeker de droge gist met de olijfolie en het handwarme water. Giet dit in het kuiltje. Roer met een spatel in het vijvertje en neem steeds iets meer van de bloem mee bij het roeren. Zodra het een deeg is geworden stop je met de spatel en kneed je het deeg 4 tot 5 minuten tot het soepel is en niet te nat. Als het deeg na 5 minuten aan je handen plakt, kneed er dan nog wat extra bloem doorheen. Kneed vervolgens in 1 minuut de olijven, zongedroogde tomaten en het zout erdoor, probeer ze niet te veel te pletten. Leg het deeg in een kom, dek af met plasticfolie en laat 1 uur rijzen.
2. Verwarm de airfryer voor tot 200 °C (ook als de fabrikant zegt dat dat niet nodig is). Bekleed het mandje van de airfryer met bakpapier. Laat het deeg uit de kom op het bakpapier vallen. Spray het deeg in met olijfolie.
3. Zet het mandje in de airfryer en bak het brood 10 minuten op 200 °C. Verlaag daarna de temperatuur naar 180 °C en bak nog eens 8 minuten. Neem het brood daarna uit de airfryer en laat het helemaal afkoelen.

WENTELTEEFJESPUDDING MET ANIJS

Mag ik je van harte feliciteren met het 400-jarig bestaan van het wentelteefje? Tenminste, als je dit in 2023 leest. Ik had het zelf ook niet in de gaten, maar terwijl ik me licht verdiepte in de ontstaansgeschiedenis van wat de Fransen *pain perdu* noemen, las ik dat de eerste keer dat het woord wentelteefje in Nederlandse geschriften opdook in 1623 was. Het deel 'wentel' lijkt van het wentelen in het melk-eimengsel te komen. Het 'teef'-deel heeft niet zoveel met een vrouwtjeshond te maken, maar wel met gebak. Dat werd in die tijd wel vaker als 'teef' aangeduid.

VOOR 4 PERSONEN
BEREIDING 20 MINUTEN / AFKOELEN 30 MINUTEN
TEMPERATUUR 180 °C / 20-25 MINUTEN

INGREDIËNTEN

400 g brioche
4 eieren
200 ml volle melk
1 el vanille-extract
2 tl anijspoeder
50 g boter + extra om in te vetten,
op kamertemperatuur
yoghurtijs, voor erbij

1. Snijd de brioche in blokjes van 3 cm.
2. Meng in een grote kom de eieren met de melk, het vanille-extract en het anijspoeder. Schep de brioche erbij, roer om en laat 5 minuten staan.
3. Vet intussen de bakvorm van de airfryer gul in met boter. Schenk de natte brioche in de bakvorm. Druk het hier en daar wat aan zodat het past. (Mocht je bakvorm te klein zijn, gebruik dan de helft en maak er twee.)
4. Verdeel de zachte boter over de bovenkant van de pudding. Strooi de ruwe riet-suiker erover.
5. Bak de wentelteefjespudding 20 tot 25 minuten op 180 °C in de airfryer. Controleer na 15 minuten al even of de bovenkant niet te bruin wordt. Als dat wel zo is, verlaag de temperatuur dan naar 160 °C.
6. Laat de wentelteefjespudding hierna afkoelen, zeker 30 minuten. Serveer met yoghurtijs.