



Philips 5000- serie Dual Basket Airfryer Kookboek

Bespaar tijd met 2 recepten
tegelijk – Perfecte combinaties
uit de Airfryer – snel en smakelijk





INHOUD

Voordelen van de Philips 5000-serie Dual Basket Airfryer**	10
Hoofdstuk 1: Ontbijtmagie	12
Ontbijt met twee manden: smoothiebowl & knapperig spek**	12
Gouden croissants en luchtige mini-omeletten**	13
Vegan pannenkoeken met gekarameliseerde bananen**	14
Knapperige wentelteefjes & fruitige bessencompote**	15
Mediterraan ontbijt: feta-spinaziepakketjes & pitachips**	16
Een klassieker opnieuw uitgevonden: Bacon & Rösti uit de Airfryer**	17
. Kaneelbroodjes en ahornsiroopglazuur in een duo**	18
. Gezonde voorgerechtoptie: Chia scones & gebakken appels**	18
Hartige ochtend: aardappeltortilla's & avocadosalsa**	19
Mini quiches met groenten & kaasscones**	20
Granola crunch uit het mandje met yoghurt topping**	21
. Ontbijt om mee te nemen: mueslirepen & gedroogd fruit**	21
Airfryerwafels met ahornsiroopnoten**	23
Hartige ontbijtwraps en gebakken bonen**	24
Proteïnekracht: Proteïnemuffins & zoete gierstballetjes**	25
Courgettebeignets & verse kruidendip**	26
Engels ontbijtduo: worstjes en champignons**	26
Mini briochebroodjes & gesmolten boter	27
Chocolademuffins met warme bessenvulling**	27
Zoet en hartig: Appelbeignets & kaneelsuikerbacon	28
Spelt volkorenbroodjes & kaas overload**	28
Kleine pannenkoektorentjes met noten crème**	29
Hartige tofu roerei muffins & gegrilde groenten**	29
Mini croissant pizza & zoete chocoladebroodjes**	30
Bladerdeegzakjes: peer, gorgonzola & ham en kaas**	30

Gevulde paprikaringen & parmezaanse chips**	31
Spinazie-mozzarellaballetjes & tomatensalsa**	32
Fluffy Kaiserschmarrn-blokjes & pruimencompote**	33
Knapperige bananenbroodstukjes met honing-kaneelglazuur**	33
Hoofdstuk 2: Snacks en hapjes	34
BBQ-kippenvleugels en knapperige zoete-aardappelfrietjes**	34
Aziatisch gemarineerde vleugels & limoenmayonaise dip met klassieke frietjes trio.....	35
Honingmosterdvleugels & pittige aardappelpartjes	36
Knoflook-Parmezaanse Vleugels & Rozemarijn Friet	36
Veganistische bloemkoolvleugels en zoete aardappelknoflookfrietjes**	37
Tandoorivleugels en knapperige polenta-frietjes**	37
. Klassieke mozzarella sticks & courgettechips met kruidenkwark*	38
Klassieke mini loempia's & wortel-komkommersticks	39
Thaise loempia's met garnalen en krokante paprikareepjes**	40
Veganistische groenteloempia's en selderijstengels met pindadip	41
Kiploempia's & zoete mango-groentesticks**	41
Loempia's met eend en pittige radijsstengels**	43
Hoofdstuk 3: Hoofdgerechten – Twee gerechten, één Airfryer.....	44
Zalmfilet met kruidenkorst en gestoomde broccoli	44
Teriyaki zalm & sesam asperges**	45
Zalm met citroen en dille en sperziebonen**	46
Cajun Zalm & Courgette Sticks**	47
Forelfilet met amandekorst en geboterde erwten**	48
Erwten en Erwten & Gegrilde Paksoi**	49
. Aziatisch-Aziatische zalm & gebakken snijbiet**	49
Krokante zalm & gestoomde edamame	50
Zalmfilet met citrusglazuur & geroosterde spruitjes**	50
Kipdijfilets met paprikamarinade en chilipeperpartjes	51
Kip met kruidenbotervulling en pittige wedges	52
Mediterrane kippendijen & olijvenaardappelen	53

Linzenburger & Bloemkoolburgers**	54
Kikkererwtburger & Broccolikoekjes**	55
. Zoete aardappelburgers en pompoenpasteitjes	55
Quinoaburger & sperziebonenburgers	56
Champignonburger & Paprika Groentemunten**	56
Spinazieburger & Courgetteburgers	58
Bietenburger & Wortelburgers	58
Erbsen-Burger & Maïs-Taler	59
Zwarte bonenburger & zoete aardappel-maïspasteitjes	60
Gierst-Burger & Wortel-Gember-Taler**	60
Biefstuk & asperges omwikkeld met spek**	61
BBQ-ribbetjes en zoete aardappelgratin**	62
Eendenborst & geroosterde spruitjes**	63
Lamskoteletten & ratatouille met kruiden**	63
Tonijnsteak & Aziatische groenten	65
Gevulde paprika's met gehakt & courgette**	65
Vegan falafel & couscousgroenten**	67
Kipfilet met pesto & boterbonen**	68
Zalm in bladerdeeg & dille aardappelen	69
Gebakken tofublokjes & Aziatische groenteroerbak**	70
Hertenmedaillons & gebakken champignons**	70
Hertenbiefstuk met rozemarijn en gebakken pompoen	71
Gevulde kwartel met wilde rijst	71
Hertenlende met honingglazuur & aardappelgratin**	72
Hertengoulash & boterspaetzle**	73
Gevulde kalkoen met veenbessen en kastanjes**	74
Fazantenborst & gestoofde wortelen	76
Hertenfilet met cranberrysaus & spruitjes	76
Kalkoenfilet & rodekoolchips	77
Hertenburger & zoete aardappelfrietjes	77
Hazenrug met tijm en polentaplakjes	78

Hertengehaktballetjes & ratatouille.....	78
Tandoori kipfilet met bloemkoolrijst	79
Hertenfilet & sperziebonen met amandelboter**	80
Kalfskotelet met gebakken champignons**	81
Hertenbiefstuk & broccoli met sesam**	82
Wilde eendenborst & geroosterde asperges	82
Zalm met citroen en spinazie uit de oven	83
Fazantenpoten en gebakken snijbiet	84
Hertenrug met kruidenkorst en boterbroccoli**	84
Kalfsmedaillons met zoete aardappelpuree**	85
Hertenbout & gebakken aardappelen	86
Kalfsfilet met gebakken zoete aardappelschijfjes**	87
Hertenmedaillons & aardappelgratin**	88
Krokante wilde eendenvleugels & honingwortels	88
Hertenrug met knoflookboter en Franse wedges.....	89
Hertenworstjes & rösti aardappelen**.....	89
Wildburger Hertenvlees & Zoete Aardappelburgers**	90
Kikkererwtburger & Kalkoendumplings**	91
Rehburger & Courgette-Pompoen	91
Pittige kipreepjes met bakbananen en paprika**	92
Aardappelgratin met klassieke gevulde gebraden kip**	93
Hirschsteak-Burger & Polenta-Chips.....	94
Falafelburger & Wilde Eendenborstfilet**	95
Linzenburgers & hertenschnitzel in een krokant jasje**	95
Quinoaburger & konijnenfilet met rozemarijn**	96
Hertenlende & mediterrane groenten**	96
Hertenbiefstuk met tijmboter en gebakken aubergine**	97
Gevulde fazant met spek en pruimen**	98
Hertenfilet & gegrilde ratatouille**	99
Aziatische gevulde kip	99
Gevulde gans met sinaasappel en bijvoet**	100

Hoofdstuk 4: Bijgerechten perfect gecombineerd	101
Zoete aardappelpartjes & knoflookcourgette**	101
Wilde rijstmix & gebakken champignons**	102
Geroosterde pompoen- en uienchutney**	102
Aardappelgratin & geboterde wortelen**	103
Selderijpuree & groene asperges**	103
Spinazie-ricottataart & Parmezaanse aardappelen**	105
Hoofdstuk 5: Zoete verleidingen.....	106
Appelring & Vanillepudding-Dip**	106
Brownies & gekarameliseerde noten**	107
Mini-Cheesecakes & Obstspiesen**	108
Bananenschijfjes in bladerdeeg & honingglazuur**	108
Kaeildonuts & appelmoes**	109
Appelcrumble & kaeilcrème**	109
Citroencakejes & frambozensaus**	110
Chocoladefondant & vanille-aardbeiendip**	110
Panna Cotta & Gecarameliseerde Vijgen**	111
Pompoenmuffins met ahornsiroopglazuur**	111
Amandelcroissant & sinaasappeldip**	112
Eclairs met vanillecrème en chocoladeglazuur**	112
Gecarameliseerde bananen & vanille-ijs**	113
Blauwe bessentaart & citroenschil**	113
Minipannenkoeken & Beerensiropen**	114
Churros & Chocoladesaus**	114
Pruimentartaart & vanille-rozemarijndip**	115
Frambozenpuddingtaartjes**	116
Peren in bladerdeeg & kaeilhoning**	117
Nougat Croissants & Cacaodip**	117
Chocoladebrownies en geroosterde pecannoten**	118
Maanzaadstrudel & vanillesaus**	118
Kwarkballetjes & bladerdeeg appeltaartjes**	120

Vanillepuddingtaartjes en minipizzazakjes	121
Hoofdstuk 6: Speciaal hoofdstuk – Koken na het werk in 20 minuten	122
Groentequiche uit de voorraadkast**	122
Pitabroodjes & snelvulling**	122
Zoete aardappeltaco's en guacamole**	123
Eigenaar Omelet & Broodchips**	123
Combinatie-ideeën uit de voorraadkast:**	123
Hoofdstuk 7: Maaltijdvoorbereiding en gezinsplanning	124
Combinatie-ideeën voor de week:**	124
Voorbeeldplan voor zondag (maaltijdvoorbereidingsdag):	125
Hoofdstuk 8: Menusuggesties en inspiratie	127
Hoofdstuk 9: Ingrediënten- en kooktijdentabel	130



Invoering*

Welkom in de wereld van Dual Basket Airfryers**

Welkom en gefeliciteerd met uw Philips 5000 Series Dual Basket Airfryer! Dit revolutionaire keukenapparaat opent nieuwe mogelijkheden in de moderne keuken. De Airfryer is meer dan alleen een keukenhulpje – het is een echte partner die u helpt om met minimale inspanning gezonde, snelle en heerlijke maaltijden te bereiden.

Dankzij het innovatieve ontwerp met twee manden kunt u met de Philips 5000-serie twee gerechten tegelijk bereiden zonder dat dit ten koste gaat van de smaak of textuur. Deze functie is niet alleen handig, maar bespaart u ook tijd en energie, en maakt het bereiden van maaltijden eenvoudiger voor u en uw dierbaren. Of u nu snel een maaltijd voor het hele gezin wilt bereiden, gasten wilt imponeren met diverse snacks of gewoon uw dagelijkse leven wilt verrijken met culinaire hoogstandjes, uw Airfryer wordt een onvervangbare metgezel.

Dit boek is speciaal voor u en uw Dual Basket Airfryer geschreven om u te helpen het maximale uit uw apparaat te halen. Samen ontdekken we veelzijdige recepten, slimme trucs en de vele voordelen die dit keukenapparaat te bieden heeft.

Voordelen van de Philips 5000-serie Dual Basket Airfryer**

1. ****Tijdbesparing dankzij de dubbele mandtechnologie**** Het grootste voordeel van de Philips 5000-serie Dual Basket Airfryer is de mogelijkheid om twee verschillende gerechten tegelijk te bereiden. Dankzij de functie “SyncFinish” worden beide korven zo aangestuurd dat de gerechten gelijktijdig klaar zijn – ook al hebben ze verschillende kooktijden. Geen haast meer om alles op tijd op tafel te krijgen!
2. ****Gezond koken met minder vet**** De Airfryer maakt gebruik van heteluchttechnologie om gerechten te bereiden met tot wel 90% minder vet dan conventionele frituurmethoden. Dit betekent dat u kunt genieten van friet, kip en andere klassiekers zonder u schuldig te voelen.
3. ****Veelzijdigheid in de keuken**** Of u nu wilt braden, bakken, grillen, frituren of verwarmen – uw Dual Basket Airfryer kan het allemaal. Van knapperige snacks tot sappige hoofdgerechten en zoete desserts: de culinaire mogelijkheden zijn vrijwel onbegrensd.
4. ****Gemakkelijk te gebruiken en schoon te maken**** Dankzij het gebruiksvriendelijke display en de vooraf ingestelde programma's is de Airfryer eenvoudig te gebruiken voor iedereen - of je nu een professionele kok bent of een beginner. De afneembare onderdelen zijn vaatwasmachinebestendig, waardoor schoonmaken een fluitje van een cent is.
5. ****Energie-efficiëntie**** De Airfryer verbruikt minder energie dan een conventionele oven en warmt veel sneller op. Hiermee bespaart u niet alleen tijd, maar ook elektriciteit.
6. ****Perfect voor kleine huishoudens en gezinnen**** Met de twee manden kunt u verschillende porties bereiden - ideaal voor gezinnen met verschillende smaken of voor alleenstaande huishoudens die meerdere gerechten van tevoren willen koken.

Tips en trucs voor een optimaal resultaat**

1. ****De manden correct vullen**** Zorg ervoor dat u de manden niet te vol doet, zodat de warme lucht optimaal kan circuleren. Voor een extra knapperig resultaat verdeelt u de ingrediënten in één laag.
2. ****Experimenteer met kruiden en marinades**** De airfryer versterkt de smaak van kruiden en marinades. Probeer dus gerust nieuwe combinaties uit – van Mediterraans tot Aziatisch tot exotisch.
3. ****Voorverwarmen voor een perfect resultaat**** Hoewel de Philips 5000-serie zeer snel opwarmt, kunt u hem voorverwarmen voor extra knapperige resultaten, vooral bij gebakken of gefrituurde gerechten.
4. ****Draai de ingrediënten om tijdens het koken**** Om ervoor te zorgen dat de ingrediënten gelijkmatig garen en bruin worden, draait u ze af en toe om of schudt u het mandje voorzichtig.
5. ****Gebruik de vooraf ingestelde programma's**** De vooraf ingestelde programma's zijn ideaal om snel en eenvoudig resultaten te behalen. Ze maken het instellen van de temperatuur een stuk eenvoudiger.
6. ****Stel de juiste temperatuur en tijd in**** Volg de aanbevelingen in de recepten, maar pas deze indien nodig aan, aangezien factoren zoals de grootte van de ingrediënten van invloed kunnen zijn.
7. ****Onderhoud uw manden en accessoires**** Maak de manden na elk gebruik schoon om vet en voedselresten te verwijderen. Zo blijft uw Airfryer in perfecte staat en gaat hij langer mee.

Basisfuncties van de Airfryer en onderhoudsinstructies**

1. ****De dubbele mandfunctie**** Met de Dual Basket Airfryer kunt u twee totaal verschillende gerechten tegelijk bereiden. Gebruik de functie "SyncFinish" om ervoor te zorgen dat beide gerechten tegelijkertijd klaar zijn, of de functie "Match" als u de manden met hetzelfde gerecht vult.
2. ****Via het touchscreen**** Met het intuïtieve touchscreen heeft u direct toegang tot vooraf ingestelde programma's voor klassiekers zoals friet, vis, vlees en groenten. Zo wordt koken kinderspel.
3. ****Temperatuurbereik en kooktijden**** De Airfryer werkt binnen een temperatuurbereik van 40 °C tot 200 °C. Lage temperaturen zijn ideaal om eten te ontdooien of warm te houden, terwijl hoge temperaturen perfect zijn voor knapperige gerechten.
4. ****Onderhoudsvriendelijke accessoires**** Dankzij de uitneembare manden en antiaanbaklagen zijn ze eenvoudig schoon te maken. Na het koken moeten de mandjes eerst afkoelen, voordat u ze schoonmaakt met een zachte spons of in de vaatwasser.
5. ****Veiligheidsvoorzieningen**** De Philips 5000-serie is voorzien van veiligheidsvoorzieningen zoals automatische uitschakeling en antislipvoetjes, zodat u zorgeloos kunt koken.
6. ****Regelmatig onderhoud**** Verwijder regelmatig vet en voedselresten van de verwarmingselementen en de binnenkant van het apparaat. Gebruik een zachte doek of borstel om de prestaties van uw Airfryer op de lange termijn te behouden.

Met deze basisbeginselen bent u goed voorbereid om de veelzijdige mogelijkheden van uw Philips 5000 Series Dual Basket Airfryer optimaal te benutten. Nu is het tijd om aan de slag te gaan met de manden en de recepten uit dit boek uit te proberen!

Hoofdstuk 1: Ontbijtmagie

Ontbijt met twee manden: smoothiebowl & knapperig spek**

*Porties:** 2

Ingrediënten:

Voor de smoothiebowl:**

- 1 bevroren banaan
- 150 g diepvriesbessen (bijv. bosbessen, aardbeien)
- 200 ml amandelmelk of andere plantaardige melk
- 1 el Chia zaden
- Toppings: Granola, vers fruit, kokosvlokken

Voor het knapperige spek:**

- 6 plakjes spek (of veganistisch spek-alternatief)

Vorbereiding:

1. **Bereid het spek voor:**** - Leg het spek in een van de mandjes van de airfryer en stel de temperatuur in op 180°C. Bak gedurende 10 minuten, tot ze knapperig zijn. Schud de mand halverwege.
2. **Smoothie Bowl:**** - Terwijl de bacon in de airfryer zit, pureer je alle ingrediënten voor de smoothiebasis (banaan, bessen, amandelmelk, chiazaad) in een blender tot een romige consistentie ontstaat. - Vul de kommen en versier met toppings.
3. **Serveren:**** - Haal de knapperige bacon uit de airfryer en serveer met de smoothiebowl.

Voedingswaarden (per portie): - **Calorieën:**** 280 kcal - **Eiwit:**** 8 g - **Vet:**** 10 g - **Koolhydraten:**** 38 g



Gouden croissants en luchtige mini-omeletten**

Porties:** 2

Ingrediënten:

Voor de croissants:**

- 4 uitgerolde stukken croissantdeeg (uit de koeling)
- 1 eidooier om te bestrijken

Voor de mini-omeletten:**

- 4 eieren, - 50 ml melk, - 50 g geraspte kaas, - zout, peper
- Optioneel: gesneden groenten (paprika's, lente-uitjes)

Vorbereiding:

1. **Bakken van croissants:**** - Rol de stukken croissantdeeg op en bestrijk ze met eidooier. - Doe het in een van de mandjes van de Airfryer en bak het op 180°C gedurende 12 minuten, tot het goudbruin is.
2. **Mini-omeletten:**** - Klop de eieren, melk, kaas, zout en peper in een kom los. Eventueel groenten toevoegen.
 - Giet het mengsel in siliconenvormpjes (geschikt voor de Airfryer) en plaats ze in het tweede mandje.
 - Bak op 160 °C gedurende 10 minuten.
3. **Portie:**** - Serveer de croissants en omeletten samen warm.

Voedingswaarden (per portie): - **Calorieën:**** 390 kcal - **Eiwit:**** 18 g - **Vet:**** 26 g - **Koolhydraten:**** 22 g



Vegan pannenkoeken met gekarameliseerde bananen**

Porties:** 2

Ingrediënten:

Voor de pannenkoeken:** - 120 g bloem (bijv. speltmeel) - 1 theelepel bakpoeder - 1 el suiker

- 150 ml plantaardige melk (bijv. havermelk) - 1 el plantaardige olie

Voor de gekarameliseerde bananen:** - 2 bananen, in plakjes

- 2 eetlepels bruine suiker

- 1 theelepel kaneel

Vorbereiding:

1. ****Pannenkoeken bereiden:**** - Meng alle ingrediënten voor de pannenkoeken tot een glad beslag.

- Giet de pannenkoeken in siliconenvormen en plaats ze in het eerste mandje van de airfryer. Bak op 180°C gedurende 8 minuten.

2. ****Karameliseer bananen:**** - Meng bananenplakjes met suiker en kaneel.

- Plaats het in het tweede mandje en karamelliseer op 180 °C gedurende 5-6 minuten.

3. ****Serveren:**** - Garneer de pannenkoeken met de gekarameliseerde bananen en eventueel siroop.

Voedingswaarden (per portie): - ****Calorieën:**** 320 kcal - ****Eiwit:**** 6 g - ****Vet:**** 5 g - ****Koolhydraten:**** 65 g

