

Wentelteefjes met kaneel-mascarponesaus

PORTIES: 2 ■ VOORBEREIDING: 10 MINUTEN ■ BEREIDING: 15 MINUTEN

Als ik elk ontbijt ter wereld mag kiezen, kies ik voor goudbruine wentelteefjes, gedoopt in deze heerlijke kaneelsaus of met alleen ahornsiroop erover. Ik maak deze nu binnen enkele minuten, zonder gedoe in mijn airfryer. Bij dit recept krijg je het beste resultaat als je de overtollige vloeistof van het brood af schudt, anders wordt het brood ongelijkmatig bruin en wat ei-achtig. Voeg wat sinaasappelrasp toe voor een lekkere citrusvariatie.

- 1 Mix in een middelgrote kom melk, eieren, bruine suiker, vanille en zout door elkaar tot één geheel.
- 2 Verwarm 3 minuten voor op 'Airfryer' op 190°C. Vet een ronde bakvorm van 18 cm in.
- 3 Leg de helft van de broodreepjes in het eiarmengsel en keer om, zodat ze bedekt zijn.
- 4 Schud het overtollige ei eraf en leg ze in één laag in de bakvorm. Spray er wat olie op en bak de reepjes 4 minuten. Keer ze om, spray er wat olie op en bak nog 2 tot 3 minuten, of tot ze goudbruin zijn.
- 5 Leg de wentelteefjes op een bord met losjes wat aluminiumfolie erover om ze warm te houden en herhaal met de resterende broodreepjes.
- 6 Klop in een middelgrote kom mascarpone, ahornsiroop, vanille, kaneel en kruidnagel goed door elkaar. Schep de saus in 2 kleine kommen en serveer bij de warme wentelteefjes.
- 7 Overgebleven saus kan in een afgesloten bak tot 5 dagen worden bewaard in de koelkast.

Wentelteefjes

120 ml volle melk

2 grote eieren

1 eetlepel (15 g) bruine suiker

1 theelepel vanille-extract

Snufje zeezout

4 dikke boterhammen (kan ook brioche of toast zijn), in drieën gesneden

Oliespray

Kaneel-mascarponesaus

240 g mascarpone, op kamertemperatuur

80 g ahornsiroop

1 theelepel vanille-extract

½ theelepel kaneelpoeder

Snufje kruidnagelpoeder



Salade met geroosterde asperge en farfalle

PORTIES: 4 ■ VOORBEREIDING: 10 MINUTEN
■ BEREIDING: 10 MINUTEN

Verlang je naar zwoele avonden met een lekkere maaltijd buiten op een patio of balkon? Zo ja, dan kan deze fraaie salade je meevoeren met zijn aardachtige smaken en mediterrane ingrediënten. Farfalle is de pasta die ik voor salades gebruik, omdat ze zo leuk zijn. Wie houdt er nou niet van die vlinderstrikjes? En de geschulpte randen en plooien vangen alle smaken van de dressing, sappen, geroosterde asperge en olijven op. Halveer de tomaten voor ze in de airfryer gaan. Hele kerstomaatjes die heet worden, kunnen heftig openbarsten als je er met een vork in prikt.

- 1 Verwarm de airfryer 3 minuten voor op 'Airfryen' op 190°C.
- 2 Meng in een grote kom 2 eetlepels (30 ml) balsamicodressing, asperge en ui tot alles goed bedekt is.
- 3 Doe de groente in de airfryerlade en bak 10 minuten, waarbij je alles één of twee keer omschudt, tot deze zacht is. Voeg halverwege de kerstomaatjes toe.
- 4 Doe de groente in een grote kom, samen met het vocht dat onder in de airfryer zit en doe de rest van de dressing, farfalle, olijven, Parmezaanse kaas en basilicum erbij en hussel door elkaar. Serveer.

120 ml balsamicodressing uit de winkel

12 tot 16 asperges, zonder houtachtig uiteinde, in stukken van 5 cm

¼ rode ui, in stukken van 1 cm

20 kerstomaatjes, gehalveerd

560 g gekookte farfalle

40 gram ontpitte

Kalamataoolijven in plakjes

25 g kleingesneden

Parmezaanse kaas

2 eetlepels (5 g) gehakte verse basilicum



Antojito's

PORTIES: 4 ■ VOORBEREIDING: 15 MINUTEN
■ BEREIDING: 12 MINUTEN

Bijna 25 jaar lang zat er een klein bistrochtig restaurant, dat Babel Fish heette, in het centrum van Guelph, Ontario, Canada. Ik at voor het eerst antojito's aan een van hun leuke, niet bijpassende tafels terwijl ik naar uiteenlopende lokale kunst keek. De romige, kaasachtige, krokante hapjes met de langzaam opbouwende hitte van jalapeño's en cayennepeper waren uitzonderlijk en verslavend. Dit gerecht vol smaak is een van de eerste recepten die ik maakte in mijn airfryer en dat bracht mooie herinneringen naar boven.

- 1 Meng in een middelgrote kom roomkaas, paprika, jalapeño, lente-ui, koriander en cayennepeper goed door elkaar en breng op smaak met zout en peper.
- 2 Leg de tortilla's op een schoon werkvlak en verdeel de vulling erover. Spreid de vulling helemaal uit tot de rand van de tortilla en strooi de helft van de stukjes kaas over elke tortilla.
- 3 Rol de tortilla stevig op en leg hem neer met de naad naar beneden. Snijd de tortilla in schuine stukken van 3,5 cm breed en leg ze in een ronde bakvorm van 18 cm. De uiteinden zijn ongelijk, maar je kunt ze wel gebruiken. Snijd de andere tortilla en bedek met plasticfolie zodat hij niet uitdroogt.
- 4 Verwarm de airfryer 3 minuten voor op 'Airfryen' op 180°C.
- 5 Bak de tortilla's 5 tot 6 minuten tot ze krokant en goudbruin zijn. Haal ze eruit en doe hetzelfde met de resterende tortilla's.
- 6 Serveer met zure room.

225 g roomkaas, op kamertemperatuur

60 g rode paprika in kleine stukjes

30 g kleingesneden jalapeño

1 lente-ui, witte en groene delen, in kleine stukjes

1 eetlepel (1 g) fijnegehakte verse koriander

½ theelepel cayennepeper

Zeezout

Versgemalen zwarte peper

2 bloemtortilla's (20 cm)

120 g kleingesneden cheddar

Zure room, om op te dienen

Als je ervoor wilt zorgen dat je rolletjes niet losraken tijdens het bakken, zet je ze vast met cocktailprikkers. Haal die er dan wel uit voordat je de rolletjes opeet!



Kruidige spaghetti pompoen met knoflook en Parmezaanse kaas

PORTIES: 4 ■ VOORBEREIDING: 10 MINUTEN
■ BEREIDING: 20 MINUTEN

Spaghettipompoen was niet iets wat mijn moeder ooit bereide. Ik kwam pas met deze groente in aanraking toen ik een dieet ging volgen om af te vallen en een alternatief zocht voor pasta. Het dieet werd al snel terzijde geschoven, omdat ik energie nodig had om me te kunnen bewegen, maar deze leuke groente met sliertentextuur bleef favoriet. Vroeger maakte ik hem in de oven en duurde het lang voor hij gaar was, maar in de airfryer maak je hem in minder dan een halfuur. Voeg twee eetlepels pesto, een schep hete tomatensaus of gebakken champignons toe als je wilt variëren met het basisrecept.

- 1 Verwarm de airfryer 3 minuten voor op 'Airfryen' op 190°C.
- 2 Snijd de pompoen in de lengte doormidden en schep de pitjes eruit.
- 3 Leg de helften met de snijkant naar boven in de airfryerlade en besprenkel met de olie. Bak 15 tot 18 minuten tot de pompoen zacht is.
- 4 Haal de pompoen uit de airfryer en haal het vruchtvlees los met een vork en doe in een schaal.
- 5 Voeg Parmezaanse kaas, boter, knoflook en basilicum toe en hussel tot de pompoen is bedekt. Breng op smaak met zout en peper en serveer.

1 spaghettipompoen (1 kg)
1 theelepel olijfolie
40 g kleingesneden
Parmezaanse kaas
2 eetlepels (30 g) boter
¼ theelepel knoflookpoeder
2 eetlepels (5 g) gehakte verse
basilicum
Zeezout
Versgemalen zwarte peper



Homity pie (aardappel-preiquiche)

PORTIES: 2 ■ VOORBEREIDING: 15 MINUTEN ■ BEREIDING: 35 MINUTEN

Dit is een omgekeerde quiche, maar hij smaakt hetzelfde. De traditionele quiche is een groentecreatie die aan de bovenkant open is en niet is bedekt met de korst en deze versie gebruikt bladerdeeg in plaats van quichedeeg. Ondanks deze verschillen is de kern van het gerecht aanwezig: prei, aardappel en uien in een dikke, romige saus. Je kunt de quiche natuurlijk maken met gewoon quichedeeg op de bodem en vulling erop, maar dan mis je het heerlijke moment wanneer de geurige, kruidige stoom ontsnapt als je hem aansnijdt. Hoe je dit gerecht ook maakt, het is een lekkere en voedzame maaltijd voor een koude dag.

- 1 Breng een grote, tot driekwart met water gevulde pan aan de kook boven middelhoog vuur. Voeg de aardappelen en wortelen toe en kook ongeveer 10 minuten tot alles zacht is. Giet af en doe de groente in een kleine kom.
- 2 Zet de pan weer op middelhoog vuur en smelt de boter. Voeg de prei, knoflook en tijm toe en bak circa 5 minuten tot alles zacht is. Doe de bloem erbij en roer 3 minuten tot er een pasta ontstaat en de bloem wordt gekookt. Klop de bouillon erdoor, ongeveer 3 minuten, tot de saus heel dik is. Haal van het vuur, klop de room erdoor en breng op smaak met zout en peper. Doe de aardappelen en wortelen erbij en roer zodat alles bedekt is.
- 3 Doe het mengsel in een ronde bakvorm van 18 cm.
- 4 Leg het bladerdeeg op een schoon werkvlak en snijd er een ronde lap uit van 20 cm. Leg het bladerdeeg over de vulling en laat de randen over de zijkant hangen. Knip langs de rand zodat het deeg alles afsluit.
- 5 Bestrijk het bladerdeeg met het losgeklopte ei en maak vier insneden in de bovenkant.
- 6 Verwarm de airfryer 3 minuten voor op 'Airfryen' op 190°C.
- 7 Bak de quiche 15 minuten, of tot deze goudbruin is en de vulling borrelt. Serveer.

3 kruimige aardappelen, geschild en in blokjes van 1 cm

1 grote wortel, geschild en in stukken van 5 mm

3 eetlepels (42 g) boter

1 grote prei, witte en lichtgroene deel, gewassen en gesneden

1 theelepel fijngehakte knoflook

½ theelepel gehakte verse tijm

3 eetlepels (24 g) patentbloem

235 ml groentebouillon

120 ml volle (slag)room

Zeezout

Versgemalen zwarte peper

1 vel bladerdeeg

1 groot ei, losgeklopt

