

# Air Fryer



# inhoud

## Frituren

- 17 Groenteloempia's met rijst en zoetzure tomatensaus
- 19 Aardappel- en groentechips met aiolidip
- 21 Pastinaak- en knolselderijfrietten met Parmezaanse kaas en truffelmayonaise
- 23 Fishfingers met cocktailsaus
- 25 Scallopine van kip met knoflookkrieltjes en gepofte tomaatjes
- 27 Chicken nanban met pikante eiersalade
- 29 Varkenshaas cordon blue
- 31 Sticky filorolletjes gevuld met peer, walnoot en honing
- 33 Vijgen-roomkaaspasteitjes met honing

## Bakken

- 37 Rozemarijnfocaccia met olijventapenade
- 39 Aardappelrösti met gebakken champignons en prei
- 41 Spinazielasagne met blauwe kaassaus
- 43 Kabeljauw met salsa verde en kappertjes
- 45 Scholpakketje met witte wijn
- 47 Mini saucijzenbroodjes
- 49 Hartige tartelettes met asperges, ham en ei
- 51 Indische flapjes met pindadip
- 53 Jammoppen met aardbeien- en abrikozenjam
- 55 Kersencrumble met mascarpone
- 57 Tarte tatin met roomijs
- 59 Dronken cake met rum-rozijnen en butterscotch

# inhoud

## Roosteren

- 63 Gevulde tomaten met Mac & Cheese
- 65 Grote garnalen in chilisaus met rijst en Oosterse groentemix
- 67 Gerookte zalm met kappertjes, crème fraîche en groene kruiden
- 69 Italiaanse kippendijen gevuld met zongedroogde tomaten
- 71 Fricandeau met champignonroomsaus
- 73 Saté babi met gado gado
- 75 Gepofte banaan met geroosterde noten en karamelsaus

## Grillen

- 79 Gegrilde asperges met hazelnotenboter en Parmezaanpuree
- 81 Rolletjes van courgette en aubergine, gevuld met roomkaas en zongedroogde tomaatjes
- 83 Makreelfilet met chorizo en geroosterde snoeppaprika's
- 85 Zalm Teriyaki met noedelsalade
- 87 Gegrild buikspek met mosterd, tuinkers en toast
- 89 Tosti ham-kaas
- 91 Gegrilde ananas met snelle chocolademousse



## Fishfingers

MET COCKTAILSAUS

voor 2 personen

**1** Snijd de kabeljauw in repen van ongeveer 1,5 cm dik. Wentel de kabeljauwreepjes dan eerst door de bloem en haal ze daarna, één voor één, door het losgeklopte eiwit en daarna door de paneermeel.

**2** Besprenkel de gepaneerde kabeljauwreepjes rondom met een beetje zonnebloemolie en frituur ze daarna in de airfryer goudbruin in circa 8 minuten op 180°C. Draai de fishfingers halverwege de bereidings-tijd om, om ze egaal te frituren.

**3** Ondertussen kun je de cocktailsaus maken. Meng de eidooiers, witte wijnazijn, tomatenpuree, cognac, suiker en de tomatenketchup in de kom van de staafmixer. Voeg al mixend rustig de 175 ml zonnebloemolie toe. Als de saus klaar is kun je deze op smaak maken met peper en zout.

**4** Serveer de fishfingers op een lekkere snee bruinbrood met little gem, komkommer, tomaat en rode ui. Knijp voor de frisheid wat citroensap over de fishfingers en serveer met de cocktailsaus.

**BEREIDING:** 30 minuten

200 g kabeljauw, zonder graat  
en vel

4 eetl bloem

1 eiwit, losgeklopt met 1 eetl  
water

50 g paneermeel  
scheutje zonnebloemolie

3 eidooiers

1 eetl witte wijnazijn

½ eetl tomatenpuree

½ eetl cognac

½ eetl suiker

1 eetl tomatenketchup

175 ml zonnebloemolie

peper en zout, naar smaak

2 sneetjes bruinbrood

4 blaadjes little gem

paar plakjes komkommer

paar plakjes tomaat

½ rode ui, in plakjes

½ citroen

**EXTRA NODIG:**  
staafmixer met  
staafmixerkom



## Gevulde tomaten

MET MAC & CHEESE

voor 4 grote vleestomaten

1 Kook de macaroni naar aanwijzing op de verpakking.

2 Maak een bechamelsaus; smelt de boter in een pannetje en fruit hierin de knoflook en ui. Als deze glazig worden, bak je kort de bloem mee. Met behulp van een garde voeg je daarna beetje voor beetje de melk toe. Kook de bechamelsaus kort door. Haal hem daarna van het vuur en breng hem op smaak met de oude kaas, nootmuskaat en peper en zout. Meng de gaargekookte macaroni door de bechamelsaus voor het maken van de Mac & Cheese.

3 Snijd van de tomaten het kapje met het kroontje en hol de tomaten voorzichtig uit. Vul de tomaten met de Mac & Cheese. Strooi nog wat extra geraspte oude kaas bovenop de gevulde tomaten.

4 Rooster de tomaten in 10 minuten op 190°C in de airfryer.

TIP: Lekker met pesto en bij een salade.

BEREIDING: 40 minuten

120 g macaroni

25 g boter

1 teentje knoflook, geraspt

½ ui, gesnipperd

30 g bloem

300 ml koude volle melk

75 g oude kaas, geraspt en

een beetje extra

snufje nootmuskaat  
peper en zout, naar smaak

4 grote vleestomaten

verse basilicum, ter  
garnering

EXTRA NODIG:

rasp, garde