PHILIPS

Airfryer XXL

Inspiratie

Feestelijk Airfryer-ontbijt

Dit recept is gebaseerd op de Airfryer XXL. Heb je een ander model, hou dan rekening met andere tijden en hoeveelheden.

Je Airfryer is ook op de vroege morgen je beste kookmaatje. In slechts 9 minuten maak je zonder potten en pannen dit feestelijke ontbijt. Het kan in een XXL Airfryer voor 4 personen tegelijk. Als je dit in een compacte Airfryer wil bereiden, gebruik dan kleinere porties maar hou dezelfde bereidingstijd aan.

Ingrediënten

4 porties, bereidingstijd: 10 minuten bereiden, 9 minuten baktijd

4 afbakbroodjes zoals bv.
2 pistolets of 2 kaiserbroodjes
2 afbak croissants
2 sneden brood
2 tomaten
15 g geraspte kaas
2 eieren
Peper en zout
Beetje tuinkers

Voor de garnituur:
Gerookte zalm
Ham
1 avocado
Kaas
Jam
Jus d'orange
Koffie
Vers fruit

Bereiding

Snij de tomaten half door en bestrooi ze met wat geraspte kaas en peper. Leg de sneden brood voor de toast op de bodem van de mand en leg daarop de kaiserbroodjes, pistolets en croissants. Zet de gehalveerde tomaten en de eieren in de mand tussen de rest. Stel de Airfryer in op 160°C en verwarm het geheel in 9 minuten. Let op: de Airfryer niet voorverwarmen!

Snij ondertussen de avocado in dunne plakjes. Als de Airfryer klaar is haal je de eieren uit de mand en laat je ze onder koud stromend water even schrikken. Vervolgens pel je de eitjes.

Beleg dan de sneden brood met de gerookte zalm, de plakjes avocado en een half zachtgekookt eitje. Voor een feestelijk effect bestrooi je ze met wat tuinkers, peper en zout. De warme tomaten, de rest van het beleg en de broodjes kunnen ook op tafel op een gezellig bord of in een mandje.

3 soorten krokante granola

Ik ben een fan van zelfgemaakte granola met versgebakken noten en vers fruit dat je à la minute droogt in de Airfryer. De ingrediënten en combinaties zijn verschillend, maar de bereiding is voor alle variaties hetzelfde. Hier vind je mijn 3 favoriete smaken.

Je kunt de granola 2 weken bewaren in een goed afgesloten pot of bewaardoos. Serveer de granola als ontbijt met gewone of Griekse yoghurt. Kwark kan natuurlijk ook!

Dit recept is gebaseerd op de Airfryer XXL. Heb je een ander model, hou dan rekening met andere tijden en hoeveelheden.

Bereiding

Bereidingstijd: 20 minuten bereiden, 80 minuten baktijd

Was en snij het fruit in stukjes en zet de grillbodem in plaats van de mand in de Airfryer. Leg het fruit op de grillbodem en droog dit 60 minuten op 110°C. Voeg daarna de rest van de ingrediënten toe (behalve de chocolade in het geval van de sportgranola) en meng goed door elkaar. Zet de temperatuur van de Airfryer op 150°C en bak nog 20 minuten langer. Granola die langs of door de grillbodem is gevallen smaakt net zo lekker, dus kan gewoon bij de rest in de bewaarpot.

Ook nodig:
Grillmeesterset HD9951/00
in combinatie met de
Snackmeesterset HD9954/01

Granola sport

Ingrediënten:
70 g pecannoten
70 g amandelen
70 g hazelnoten
2 perziken of nectarines
2 el honing
1 reep fijngehakte pure chocolade
1 el vaste kokosolie
Mespunt zout

Granola wintersneeuw

Ingrediënten:
120 g pecannoten
2 zoete appels
50 g rozijnen
65 g havermout
2 el esdoornsiroop
Mespunt kaneel
Mespunt zout

Granola zonneschijn

Ingrediënten:
60 g pistachenoten
60 g pompoenpitten
500 g aardbeien
1 rijpe mango
75 g havermout
50 g kokosflakes

Lunch

Caesarsalade met krokante kip

Dit recept is gebaseerd op de Airfryer XXL. Heb je een ander model, hou dan rekening met andere tijden en hoeveelheden.

Deze Caesarsalade met gegrilde kip is erg bekend en kun je ook in de Airfryer bereiden. Heerlijk als lunchgerecht of als hoofdmaaltijd op een zonnige dag.

Ingrediënten

4 porties, bereidingstijd: 15 minuten bereiden, 20 minuten baktijd

Voor de salade:

4 kipfilets
6 plakjes ontbijtspek
500 g gemengde sla
2 tomaten
1 el kappertjes
4 tenen knoflook
40 g grof geraspte parmezaanse kaas
2 sneetjes volkorenbrood

Voor de dressing:

1 eidooier
1 el limoensap
2 el geraspte parmezaanse kaas
1 tl worcestersaus
1 tl dijonmosterd
4 el olijfolie
Zout en peper

Bereiding

Maak eerst de dressing door de eidooier, worcestersaus, mosterd, limoensap, olijfolie en de geraspte kaas in een kom te kloppen tot een smeuïg geheel. Mocht je de staafmixer bij de hand hebben, dan gaat dat ook prima.

Leg de kip samen met het ontbijtspek in de Airfryer en bak in 15 minuten op 180°C mooi krokant. Laat afkoelen en rooster ondertussen in de Airfryer het brood tot toast in 5 minuten op 180°C. Maak hier vervolgens croutons van door de toast in blokjes te snijden. Snij de kipfilet in reepjes en de tomaten in halve plakjes.

Gebruik diepe borden en vul deze met de sla. Leg daar in het midden de kipreepjes op en schik het spek en de tomaatplakjes er omheen. Strooi wat kappertjes over de salade en verdeel de dressing over de kip. Om het af te maken rasp je wat parmezaanse kaas over de salade en breng je het geheel op smaak met peper en zout.

Citroenkip met spruiten en rode ui

Dit recept is gebaseerd op de Airfryer XXL. Heb je een ander model, hou dan rekening met andere tijden en hoeveelheden.

De bereiding door middel van warme lucht zorgt ervoor dat alles knapperig wordt en smaken niet in elkaar overlopen. Heerlijk fris door de citroen en tijm en een must om eens te proberen.

Ingrediënten

4 porties, bereidingstijd: 10 minuten bereiden, 40 minuten baktijd

1 kilo kippenpoten
500 g verse spruiten
1 citroen
4 rode uien
5 tenen knoflook
3 lepels olijfolie of arachideolie
6 takjes tijm
Peper en zout

Ook nodig:
Rasp

Bereiding

Rits de blaadjes van de takjes tijm en pers de knoflook. Boen de citroen schoon en rasp de schil. Pers daarna uit en meng het citroensap en de rasp met 1 eetlepel olie. Voeg hieraan de helft van de geperste knoflook en 3/4 van de tijm toe en maak er een marinade van. Smeer de kippenpoten in met de marinade en leg ze in de Airfryermand. Bereid de kip 15 minuten op 180°C zodat deze dichtschroeit. Maak ondertussen de spruiten schoon, pel de uien en snij ze in kwarten. Meng de uien en de spruiten met 2 eetlepels olie en de rest van de tijm en knoflook. Vul de Airfryermand met de groenten en leg de kip er bovenop. Zet dit alles samen nog 25 minuten op 170°C in de Airfryer en je complete maaltijd is klaar.

Tip: Er zijn twee manieren om dit gerecht in je Airfryer te bereiden, met de mand of met de grillbodem. In de Airfryermand worden de groenten geroosterd terwijl met de grillbodem de groenten gewokt worden en daardoor sappiger blijven. Als je de grillbodem gebruikt verleng dan de bereidingstijd met 5 minuten.

Nasi goreng met kroepoek en saté

Dit recept is gebaseerd op de Airfryer XXL. Heb je een ander model, hou dan rekening met andere tijden en hoeveelheden.

Koken is vooral plannen, met een goede planning kook je met succes en zonder stress. Je Airfryer kan je hier goed bij helpen. Zo kun je in dit recept tijdens het koken van de rijst, op je gemak het vlees marineren en de groenten snijden, want daar heb je tijd genoeg voor. Probeer maar eens deze Airfryer-variant van Nasi Goreng. De kroepoek bak je zonder vet en het spiegelei bovenop de rijst. Zo haal je alles uit je Airfryer wat erin zit.

Ingrediënten

2 à 4 porties, bereidingstijd: 40 minuten bereiden, 25 minuten baktijd

2 kipfilets
4 kleine kipsatés (kant en klaar)
1 prei
1 rode paprika
1 groene paprika
1 rode peper
1 wortel
2 uien
2 tenen knoflook
250 g snelkookrijst
1 el sojasaus
1 el ketjap
1 tl gember
3 el nasikruiden
Warm kraanwater

Ook nodig:
Bakmeesterset HD9952/00
Grillmeesterset HD9951/00

Bereiding

Maak eerst de kroepoek door deze zonder vet 5 minuten op 180°C te bakken in de Airfryermand. Snij intussen de rode peper en knoflook zeer fijn.

Zet het Bakaccessoire in de Airfryermand en vul deze met de rijst, de nasikruiden, gember, rode peper en knoflook. Voeg warm water toe totdat alles net onder staat en meng goed door elkaar. Bereid dit 25 minuten op 200°C. Snij ondertussen de prei in ringen, de paprika en wortel in blokjes en de kip in fijne stukjes. Zet de kip in een marinade van sojasaus en ketjap.

Wanneer het rijstmengsel gaar is vervang je het Bakaccessoire door de grillbodem. Doe de kipstukjes erin en bak 5 minuten op 200°C. Voeg vervolgens de groenten toe en bereid dit samen nog 5 minuten op 200°C. Meng dan de rijst, kip en groenten door elkaar en maak 4 kuiltjes in het rijstmengsel. Breek een ei in elk kuiltje. Leg de rauwe kipsatés naast de eieren en bak alles nog 8 à 10 minuten op 200°C tot de eieren en de satés gaar zijn. Selamat makan!