

Tefal®

Fry delight



RECEPTEN

HOOFDGERECHTEN - TUSSENDORTJES - DESSERTS

Fry delight



Ben je op zoek naar recepten om te bereiden in de Fry Delight?

Je kunt hier tientallen recepten voor lekkere snacks, gerechten en toetjes vinden, om van iedere dag een feestje te maken. Van knapperige kipnuggets tot appelmuffins, frietjes en smakelijke garnalenhapjes. Kies je gerecht en bereid het in de Fry Delight. Trakteer jezelf!



HOOFDGERECHTEN

3



TUSSENDOORTJES

49



DESSERTS

83



HOOFDGERECHTEN

Arancini met mozzarella en erwten	4	Quinoataart met pesto en gedroogde tomaten	27
Oriëntaalse gevulde aubergines	5	Gegrilde groenten met tijm	28
Rund op Thaise wijze	6	Mini-kalbsburgers met roquefort	29
Köfte rundsballetjes met munt dip	7	Limoendorade met kokosmelk	30
Brochettes met gemarineerde eendenvleugels met satékruiden	8	Blinde vink met boerenspek en witte saus met salie	31
Brochettes van kippenvleugels met pecannoten	9	Zalmmoten met kerrie	32
Brochettes met gamba's en gegrilde paprika	10	Tonijnmoten met gekonfijte tomaten	33
Brochettes met groenten en kruidenboter	11	Rundvlees met chimichurrisaus	34
Gebraden kabeljauw met zoete ui en marjolein	12	Drumsticks en nieuwe aardappelen met rozemarijn	35
Auberginekaviaar met sesamzaadjes	13	Pita's en falafels	36
Clafoutis met aubergines en feta	14	Pizza met tonijngarnituur	37
Frietjes op Turkse wijze	15	Krokant varkensspek	38
Kippenboutjes met tijm en citroen	16	Varkensspek met barbecuesaus	39
Kabeljauwrug en korst van gedroogd fruit	17	Aardappelen op zijn Zweeds	40
Varkensrug met appelmoes	18	Gekookte aardappels met schil	41
Zwaardvis met sesamkorst	19	Bevroren krielaardappelen	42
Gelakte filet mignon met ahornsiroop	20	Aardappelkwartjes op Mexicaanse wijze	43
Kabeljauwfilets met citroen en gremolatakorst	21	Gefrituurde ravioli met 4 kazen	44
In pesto gerolde koolvisfilets	22	Rösti van aardappelen	45
Makreelfilets met traditionele mosterd	23	Rundsgebraad met kruidenkorstje	46
Gelakte zalmfilets	24	Tomatensaus	47
Frietjes van zoete aardappelen	25	Provençaalse tomaten	48
Bevroren frietjes	26		

Arancini met mozzarella en erwten

• Begin met de risotto: neem een kookpan en bak de ui en de knoflook in een straaltje olijfolie tot de uien transparant zijn. Voeg de rijst toe en meng tot hij glanst. Voeg witte wijn toe en laat koken tot deze volledig is opgenomen. Voeg de helft van de bouillon toe en laat de rijst zachtjes koken terwijl u vaak omroert. Voeg de rest van de bouillon toe en laat de rijst de rest van het vocht volledig opnemen.

• Neem van het vuur en voeg de erwten, de Parmezaanse kaas en de nootmuskaat toe. Breng op smaak met peper en zout.

• Spreid de risotto uit op een plaat en bedek met plasticfolie. Zet in de koeling tot het volledig is afgekoeld.

• Verdeel de rijst in acht delen. Neem een mozzarellaballetje in het midden van uw handpalm en maak er een bolletje rijst rond. Herhaal tot u 8 arancini gemaakt hebt.

• Klop de eieren in een bord. Verdeel het paneermeel over een ander bord.

• Paneer de arancini door ze achtereenvolgens door de geklopte eieren en het paneermeel te halen.

• Leg de arancini in het mandje en laat 15 minuten bakken op 160°C. De arancini mogen op elkaar liggen in het mandje.

Aantal stuks

X 8



40 minuten



40 minuten



15 minuten

- 1 *fijngesnipperde ui*
- 2 *fijngehakte teentjes knoflook*
- 1 *straaltje olijfolie*
- 250g *arboriorijst*
- 25cl *witte wijn*
- 50g *Parmezaanse kaas*
- 1 *snufje muskaatnoot*
- 1 l *gevogeltesbouillon*
- 60g *gekookte erwten*
- 8 *mozzarellaballetjes*
- 3 *eieren*
- 150g *paneermeel*
- *Peper en zout*



Oriëntaalse gevulde aubergines



X 4



30 minuten



36 minuten

Benodigd materiaal: bakpapier

- Doorprik de aubergines overal met een vork.
- Leg de volledige aubergines in het mandje en laat 20 minuten bakken op 170°C.
- Neem ondertussen een kookpan en doe de ui en de peper erin met een straaltje olijfolie tot ze goed gebakken zijn. Voeg de knoflook, het kruidenbundeltje, de komijn, de tomatenblokjes en de tomatenpuree toe. Laat sudderen tot het mengsel een moes wordt.
- Snijd 4 vierkantjes met zijdes van 15cm uit het bakpapier.
- Snijd de aubergines wanneer ze klaar zijn in de lengte in twee en leg elke halve aubergine op een stuk papier.
- Verdeel het mengsel van de uien en paprika's over de halve aubergines.
- Maak in het midden van elke halve aubergine een nestje en breek er een kwartelei in.
- Rangschik de twee halve aubergines kop-staart in het mandje zodat het bakpapier aan de randen lichtjes omhoog komt.
- Bak de eerste twee halve aubergines 8 minuten op 170°C. Laat ze als ze klaar zijn 3 minuten in het apparaat liggen. Haal ze uit het mandje.
- Bak op dezelfde manier de andere twee halve aubergines 8 minuten op 170°C. Laat ze als ze klaar zijn 3 minuten in het apparaat liggen.

- 2 aubergines
- 4 kwarteleieren
- 1 straaltje olijfolie
- 1 fijngesnipperde zoete ui
- 1 fijngehakte rode paprika
- 1 teentje knoflook, geplet
- 200g tomatenblokjes
- 1 el tomatenpuree
- 1 kruidenbundeltje
- 1 theelepel komijn



Rund op Thaise wijze



X 4



30 minuten



2 tot 5 uur



10 minuten

- Meng in een kom alle ingrediënten voor de marinade: knoflook, peper, 2 eetlepels van de oestersaus, lichte sojasaus, cognac en olijfolie.

- Snijd het gebrad in de lengte in twee zodat u twee dikke plakken krijgt en laat deze marineren door de stukken volledig in saus te hullen.

- Doe plasticfolie over de kom en laat 2 tot 5 uur in de koelkast staan.

- Maak de saus door in een kookpan 10cl water, het citroensap, de nuoc mam, een eetlepel oestersaus, de suiker, de pindakaas en de zoete chilisaus te mengen. Breng aan de kook en wacht tot een stroperige consistentie bereikt is. Zet opzij.

- Laat het apparaat 3 minuten voorverwarmen op 200°C.

- Leg de twee stukjes vlees in het mandje en laat 5 minuten bakken op 200°C.

- Draai de stukjes vlees om en laat nog eens 5 minuten bakken op 180°C.

- Wanneer het klaar is, haalt u het vlees eruit en doet u het in aluminiumfolie om 5 minuten te laten rusten.

- Verdeel het vlees in fijne reepjes en serveer overgoten met saus en bestrooid met gehakte pinda's en koriander.

- 1 rundsgebrad van ongeveer 700g
- 2 geplette teentjes knoflook
- 1 theelepel peper
- 3 eetlepels oestersaus
- 1 eetlepel lichte sojasaus
- 1 eetlepel cognac
- 3 el olijfolie
- 10cl water
- Het sap van een limoen
- 1 eetlepel nuoc mam
- 2 theelepels suiker
- 1 eetlepel pindakaas
- 1 eetlepel zoete chilisaus
- Pinda's als decoratie
- Koriander als decoratie



Köfte rundsballetjes met munt dip



X 4



20 minuten



10 minuten

- Fruit de sjalotten snel met een straaltje olijfolie in een kookpan.
- Meng in een kom het rundsvlees, de raz el hanout, de komijn, de koriander en de gebakken sjalotten. Breng op smaak met peper en zout.
- Maak ovale balletjes van ongeveer 30g.
- Leg de balletjes in het mandje en laat 10 minuten bakken op 180°C. De balletjes mogen op elkaar liggen in het mandje.
- Meng ondertussen de yoghurt, de munt en de ui in een kom, voeg een eetlepel olijfolie toe en breng op smaak met peper en zout.
- Serveer de balletjes met de muntsaus.

- 500g rundergehakt
- 1 straaltje olijfolie + 1 eetlepel olijfolie
- 4 kleine fijngehakte sjalotten
- 2 eetlepels fijngehakte koriander
- 1 eetlepel ras el hanout
- 1 theelepel komijn
- Peper en zout
- 2 bekers Griekse yoghurt
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 eetlepel fijngehakte verse munt
- 1/2 fijngesnipperde rode ui



Brochettes met gemarineerde eendenvleugels met satékruiden

Benodigd materiaal: 12 brochettestokjes van 15cm

- Meng alle ingrediënten voor de marinade in een kom: de knoflook, het satépoeder, de koriander, de kokosmelk, de sojasaus en de gember.
- Voeg de vleugels toe en laat minstens 30 minuten marineren.
- Prik de vleugels in de lengte accordeon gewijs op de brochettestokjes.
- Laat het apparaat 3 minuten voorverwarmen op 200°C.
- Leg de brochettes in het mandje en laat 10 minuten bakken op 200°C.

Aantal stuks

X 12



20 minuten



30 minuten



10 minuten

- 12 eendenvleugels
- 4 fijngehakte teentjes knoflook
- 3 eetlepels satépoeder
- 1 theelepel korianderpoeder
- 12cl kokosmelk
- 2 eetlepels sojasaus
- 1 theelepel geraspte verse gember



Brochettes van kippenvleugels met pecannoten

Benodigd materiaal: 12 brochettestokjes van 15cm

Aantal stuks

X 12

25 minuten



10 minuten



15 minuten

• Warm de sake op in een pan en flambeer om de alcohol te verwijderen.

• Doe de sojasaus, de fijne kristalsuiker en de mirin in de pan en verwarm tot een stroperige consistentie verkregen is.

• Verdeel de kippenvleugels in 3 en leg ze om te marineren 10 minuten in de afgekoelde saus met gember.

• Prik 4 stukken op elke brochette.

• Leg de brochettes naast elkaar in het mandje. Laat 10 minuten bakken op 190°C.

• Draai de brochettes om en laat nog eens 5 minuten bakken op 190°C.

• Meng de pecannoten, de kervel en de gomasio in een kom. Strooi dit mengsel over de brochettes aan het einde van de bereiding voordat u serveert.

- 50ml Japanse sake
- 50ml sojasaus
- 40g fijne kristalsuiker
- 1 theelepel mirin
- 16 kippenvleugels
- 1 eetlepel fijngehakte gember
- 2 eetlepels fijngehakte pecannoten
- 2 eetlepels fijngehakte kervel
- 1 eetlepel gomasio



Brochettes met gamba's en gegrilde paprika

Aantal stuks

X 12



20 minuten

Benodigd materiaal: 12 tandenstokers



30 minuten

- Leg de paprika's gewoon in het mandje en laat 25 minuten bakken op 200°C. Draai ze tijdens het bakken vaak om zodat ze niet zwart worden aan de raakvlakken.

- Laat ze afkoelen, schil ze en snijd reepjes uit het vruchtvlees.

- Meng de gepelde gamba's, de olijfolie en de paprika in een kom. Breng op smaak met peper en zout.

- Rol de gamba's in de gegrilde paprika's en prik ze vast met tandenstokers.

- Leg de gamba's in het mandje en laat 5 minuten bakken op 170°C.

- 12 gepelde gamba's
- 2 rode paprika's
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 theelepel paprikapoeder
- Peper en zout



Brochettes met groenten en kruidenboter

Benodigd materiaal: 8 brochettestokjes van 15cm

● Snijd de courgettes en de maïskolven in dikke schijven. Snijd de aubergines elk in 4 dikke plakken.

● Breng de aubergineplakken op smaak met zout, peper en een straaltje olijfolie. Leg 4 aubergineplakken in het mandje en laat 5 minuten bakken op 180°C. Haal ze eruit, leg de 4 overige plakken in het mandje en laat 5 minuten bakken op 180°C.

● Snijd de plakjes gebakken aubergine in 3 en prik op de brochettes afwisselend aubergine, courgette, maïs en kerstomaatjes.

● Breng de brochettes op smaak met een straaltje olijfolie, zout en peper.

● Leg de 8 brochettes in het mandje en laat 10 minuten bakken op 180°C. De brochettes mogen op elkaar liggen.

● Maak ondertussen de kruidenboter door de zachte boter, de peterselie, de sjalot en het citroensap te mengen. Breng op smaak met peper en zout.

● Breng de kruidenboter op de gebakken brochettes aan en dien op.

Aantal stuks

X 8



10 minuten



20 minuten

- 2 courgettes
- 2 maïskolven
- 2 aubergines
- 24 kerstomaten
- 2 straaltjes olijfolie
- 160g zachte boter
- 2 fijngehakte sjalotten
- 4 eetlepels fijngehakte bladpeterselie
- 1 eetlepel citroensap
- Peper en zout



Gebraden kabeljauw met zoete ui en marjolein



X 4



20 minuten



10 minuten

Benodigd materiaal: een vierkante bakvorm van 14cm

- Laat in een kookpan de zoete uien 20 minuten zachtjes smelten met een straaltje olijfolie.

- Voeg zout, peper en marjolein toe.

- Laat het apparaat 3 minuten voorverwarmen op 180°C.

- Doe de 4 visfilets in de bakvorm. Leg 1/4 van de zoete uien op elk van de filets zodat u ze er gemakkelijk weer af kunt halen. Overgiet de uien met het gekopte eigeel.

- Leg de bakvorm in het mandje en laat 10 minuten bakken op 160°C.

- 2 fijngesnipperde zoete uien
- 4 kabeljauwfilets
- 1 eetlepel marjolein
- 2 eidooiers
- 1 straaltje olijfolie
- Peper en zout



Auberginekaviaar met sesamzaadjes



X 4



10 minuten



30 minuten

Benodigd materiaal: aluminiumfolie

- Snijd de aubergines in de lengte in twee en verwijder de steel. Verdeel het vruchtvlees met een mes zonder in de buitenkant te snijden.
- Voeg peper en zout toe en overgiet met olijfolie.
- Neem de twee helften van elke aubergine weer en pak ze één voor één volledig in aluminiumfolie in.
- Leg de ingepakte aubergines in het mandje.
- Laat 30 minuten bakken op 180°C.
- Haal met een lepel het vruchtvlees uit de aubergines, doe het in een kom en voeg de sesampasta toe. Vermengen.
- Als het mengsel mooi glad is, kunt u de sesamzaadjes toevoegen en bijkruiden.

- 2 aubergines
- 5 cl olijfolie
- 2 eetlepels sesampasta (tahini)
- 20 g sesamzaad
- Peper en zout



Clafoutis met aubergines en feta



X 4



10 minuten



35 minuten

Benodigd materiaal: een bakvorm van 14cm

- Meng in een kom de aubergineblokjes met zout en olijfolie.
- Doe ze in het mandje en laat 15 minuten bakken op 160°C en roer af en toe om.
- Doe ondertussen de bloem en het ei in de kom en meng goed.
- Voeg beetje bij beetje de melk toe, een halve theelepel tijmbloemen, de nootmuskaat en de geraspte kaas. Breng op smaak met peper en zout.
- Doe de gebakken aubergines in de bakvorm, verkruimel de feta licht en leg erbovenop en bedek met het mengsel op basis van ei. Strooi er een ½ theelepel tijmbloemen over.
- Leg de bakvorm in het mandje en laat 20 minuten bakken op 160°C.

- 2 gepelde aubergines in kleine blokjes
- 5 cl olijfolie
- 100g feta
- 1 ei
- 30g bloem
- 300ml melk
- Een beetje geraspte kaas
- 1 theelepel tijmbloemen of oregano
- 1 snufje muskaatnoot
- Peper en zout



Frietjes op Turkse wijze



X 4



20 minuten



35 minuten

- Schil en was de aardappelen.
- Maak met een fijnsnijder fijne plakjes van maximaal 0,5cm dik.
- Meet vervolgens staafjes van maximaal 0,5cm en was ze in zuiver water. Droog ze goed af met een droge doek.
- Meng in een grote kom de frietjes met de plantaardige olie. Doe de frietjes in het mandje.
- Laat 15 minuten bakken op 170°C, haal het mandje eruit en roer om zodat de frietjes goed gemengd worden.
- Laat nog eens 20 minuten bakken op 170°C.
- Breng de frietjes op smaak met de kurkuma, de gember, de komijn, het zout en de koriander. Dien op met een kwartje limoen.

- 800g aardappelen
- 1 eetlepel plantaardige olie
- 1/2 theelepel kurkuma
- 1/2 theelepel gemalen gember
- 1/2 theelepel komijn
- 1 theelepel zout
- 1 eetlepel fijngehakte koriander
- 1 limoen



Kippenboutjes met tijm en citroen



X 4



10 minuten



35 minuten

- Verdeel de kippenboutjes min of meer om de 2 centimeter.
- Meng de kippenboutjes in een kom met de honing, de olijfolie en de verse tijm tot ze volledig bedekt zijn. Breng op smaak met peper en zout.
- Doe de kippenbouten in het mandje.
- Snijd de citroenen in fijne schijfjes en leg ze op de kippenboutjes zodat ze deze volledig bedekken.
- Laat 30 minuten bakken op 180°C. Verwijder de citroenschijfjes en laat nog eens 5 minuten bakken op 200°C.

- 4 kippenboutjes
- 2cl olijfolie
- 1 eetlepel honing
- 3 eetlepels verse tijm
- 4 citroenen
- Peper en zout



Kabeljauwrug en korst van gedroogd fruit



X 4



20 minuten



5 minuten

• Bereid de korst door boter pistachenootjes, nootjes, noten, amandelpoeder, citroenschil en peterselie te mengen. Breng op smaak met peper.

• Gebruik een deegrol om dit mengsel tussen twee vellen bakpapier te doen en een dikte van maximaal 0,5cm te verkrijgen. Zet in de koeling om de bereiding te laten opstijven.

• Laat het apparaat 3 minuten voorverwarmen op 180°C.

• Doe met een penseel olijfolie op de kabeljauwruggen en leg ze in het mandje.

• Snijd rechthoekjes uit de opgesteven korst die iets groter zijn dan de grootte van de kabeljauwrug en leg ze op de kabeljauwruggen zonder ze te buigen.

• Laat 5 minuten bakken op 160°C.

- 4 kabeljauwruggen
- 50g gezouten, zachte boter
- 20g amandelpoeder
- 2 eetlepels fijnggehakte peterselie
- 20 g geplette pistachenoten
- 20g geplette nootjes
- 20g geplette walnoten
- De geraspte schil van een citroen
- Peper van de molen
- 1 straaltje olijfolie



Varkensrug met appelmoes



X 4



10 minuten



30 minuten

Benodigd materiaal: een vierkante bakvorm van 14cm

- Meng in een kom de vleesjus, de appelmoes, de sjalotten, de laurier en de casonade. Breng op smaak met peper en zout.
- Bind de Sichuan-pepers in een gaasje en leg het bundeltje in de bakvorm.
- Voeg de bereiding aan de bakvorm toe en leg het stuk varkensrug erop. Breng op smaak met peper en zout.
- Laat het apparaat 3 minuten voorverwarmen op 180°C.
- Leg de bakvorm in het mandje en laat 30 minuten bakken op 180°C. Draai het vlees halverwege om.
- Snijd de varkensrug in plakjes en dien op met de appelmoes.

- 400g varkensrug
- 100g appelmoes
- 100g fijngehakte sjalotten
- 1 laurierblad
- 1 eetlepel casonade
- 1 theelepel Sichuan-peper
- 10cl vleesjus
- Peper en zout



Zwaardvis met sesamkorst



X 4



15 minuten



32 minuten

• Doe de eiwitten, de geraspte limoenschil en de pepersaus in een diep bord en meng goed. Neem een ander diep bord en doe er de sesamzaadjes in.

• Breng de plakken zwaardvis op smaak met peper en zout.

• Paneer de plakken zwaardvis aan één enkele zijde en leg ze in het eiwit en daarna in de sesamzaadjes.

• Leg een plak zwaardvis in het mandje en laat 15 minuten bakken op 180°C. Haal de gebakken vis eruit, leg de tweede plak in het mandje en laat 15 minuten bakken op 180°C. Snijd de plakken in twee en dien op.

- 2 dikke plakken zwaardvis
- 50g sesamzaad
- 2 eiwitten
- 1 eetlepel zachte pepersaus
- De schil van een limoen
- Peper en zout



TIP:

Om de eerste plak weer op te warmen na de bereiding van de tweede, laat u beide plakken samen nog 2 minuten bakken op 180°C.



Gelakte filet mignon met ahornsiroop



X 4



10 minuten



20 minuten

- Maak de lak in een kom door de barbecuesaus, de ahornsiroop en het maïszetmeel met een kleine garde te mengen.
- Laat het apparaat 3 minuten voorverwarmen op 180°C.
- Snijd de filet mignon in 4 gelijke stukken en voeg peper en zout toe. Lak de stukken vlees met een penseel.
- Leg de stukken in het mandje en laat 20 minuten bakken op 200°C. Breng om de 5 minuten een nieuwe laklaag aan met het penseel.
- Lak aan het eind van de bereiding nog een laatste keer en laat het vlees 5 minuten rusten alvorens het te consumeren.

- 1 *filet mignon* van varkensvlees
- 4 eetlepels ahornsiroop
- 2 eetlepels barbecuesaus
- 1 eetlepel maïszetmeel
- Peper en zout



Kabeljauwfilets met citroen en gremolatakorst



X 4



10 minuten



5 minuten

- Bereid de gremolata in een kom door paneermeel, amandelen, gehakte knoflook, geraspte citroenschil, peterselie, basilicum en olijfolie te mengen. Breng op smaak met peper en zout.
- Snijd de 2 citroenen in schijfjes van ongeveer 0,5cm dik en bedek de bodem van het mandje volledig.
- Voeg de kabeljauwfilets toe op de citroenschijfjes.
- Voeg bovenop de visfilets de gremolata toe en laat 5 minuten bakken op 160°C.

- 4 kabeljauwfilets
- 2 citroenen
- De geraspte schil van een citroen
- 2 eetlepels olijfolie
- 20g paneermeel, licht van kleur
- 20g amandelpoeder
- 2 eetlepels fijngehakte peterselie
- 4 fijngehakte basilicumbladen
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- Peper en zout



In pesto gerolde koolvisfilets

Aantal stuks

X 8



10 minuten



5 minuten

Benodigd materiaal: 8 tandenstokers

- Begin met de bereiding van de pesto: hak de basilicum, de knoflook, de ansjovis, de Parmezaanse kaas, de olijfolie, de pijnboompitten en de geraspte citroenschil. Breng op smaak met peper en zout.
- Bereid de koolvisfilets door ze met pesto in te smeren. Plaats een tomatenstukje en rol ze op. Zet de rolletjes vast met een tandenstoker.
- Leg de filets in het mandje en laat 5 minuten bakken op 190°C.
- Meng ondertussen de kwark met de rest van de pesto om met de filets op te dienen. Kruid bij.

- 8 koolvisfilets
- 8 stukjes gekonfijte tomaten
- 1 bosje basilicum
- 1 eetlepel pijnboompitten
- 1 eetlepel Parmezaanse kaas
- 2 ansjovisfilets
- De geraspte schil van 1 citroen
- 1 klein teentje knoflook
- 200g kwark
- 1 eetlepel olijfolie
- Peper en zout



Makreelfilets met traditionele mosterd



X 4



30 minuten



8 uur



5 minuten

• Controleer of alle graten uit de makreelfilets verwijderd zijn en smeer de traditionele mosterd op één zijde. Breng op smaak met peper en zout.

• Leg de filets in het mandje, de zijde zonder mosterd tegen het papier en laat 5 minuten bakken op 150°C.

• Warm ondertussen in een pan de witte wijn, het water, de wortelschijfjes, de selder, de paprika en de laurier op totdat de wortelen gaar zijn. Breng op smaak met peper en zout.

• Leg de filets als ze klaar zijn op een schaal en giet het mengsel op basis van witte wijn erover. Dek de schaal af met een deksel en laat afkoelen. Bewaar een nacht in de koeling alvorens te consumeren.

- 4 makreelfilets
- 2 eetlepels traditionele mosterd
- 18 cl witte wijn
- 10cl water
- 1 theelepel paprikapoeder
- 1 tak bleekselderij, in dunne plakjes gesneden
- 1 kleine wortel in fijne schijfjes
- 1 laurierblad
- Peper en zout



Gelakte zalmfilets



X 4



20 minuten



30 minuten



5 minuten

• Meng in een kom de olijfolie, het citroensap, de sojasaus, de suiker, de knoflookpoeder, de paprika en de sjalotten. Meng goed tot de suiker gesmolten is.

• Leg de zalmfilets op een schaal en giet het mengsel erover. Laat 30 minuten marineren.

• Leg de filets in het mandje en laat 5 minuten bakken op 160°C.

- 4 zalmfilets
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel sojasaus
- 2 fijngehakte sjalotten
- 1 theelepel knoflookpoeder
- Het sap van een citroen
- 1 theelepel paprikapoeder
- 2 eetlepels casonadesuiker



Frietjes van zoete aardappelen



X 4



15 minuten



30 minuten

- Schil de zoete aardappelen en was ze grondig.
- Snijd ze in staafjes van 1cm breed.
- Meng in een grote kom het eiwit, de olie en de kurkuma en voeg peper toe.
- Voeg de frietjes van zoete aardappelen toe aan dit mengsel en roer goed om zodat ze helemaal bedekt zijn door deze bereiding.
- Doe de zoete aardappelen in het mandje en laat 30 minuten bakken op 180°C. Roer tijdens de bereiding elke 10 minuten om. Voeg zout toe.

- 2 zoete aardappelen met oranje binnenkant
- 4 eetlepels zonnebloemolie
- 1 eiwit
- 1 theelepel kurkuma
- Peper en zout



Bevroren frietjes



X 4



16 minuten

- Laat het apparaat 3 minuten voorverwarmen op 200°C.
- Doe de frietjes in het mandje.
- Laat 16 minuten bakken op 200°C.
- Schud halverwege het mandje.

- 700g *fijne bevroren frietjes*



Quinoataart met pesto en gedroogde tomaten



X 4



20 minuten



30 minuten

Benodigd materiaal: een vierkante bakvorm van 14cm

- Klop de eieren in een kom met de gedroogde tomaten, de pesto en de ricotta.
- Voeg de rode ui toe, het paneermeel, de bloem, de gekookte quinoa en meng goed. Breng op smaak met peper en zout.
- Giet uw bereiding in de bakvorm en zet het geheel in het mandje.
- Laat 30 minuten bakken op 160°C.

- 600g uitgelekte gekookte quinoa (ongeveer 160g quinoa ongekookt)
- 2 eieren
- 1 fijngesnipperde rode ui
- 50g fijngehakte gedroogde tomaten
- 120g ricotta
- 30 g meel
- 1 eetlepel pesto
- 50g paneermeel
- Peper en zout



TIP:

Laat lauw worden en dien op met een groene salade.



Gegrilde groenten met tijm



X 4



10 minuten



30 minuten

• Schil en was alle groenten. Snijd de sjalotten in de lengte in twee en snijd de wortelen, de pastinaak en de courgette in de lengte in grote staven.

• Olie de sjalotten met een penseel heel licht in en leg ze in het mandje.

• Laat 5 minuten bakken op 150°C.

• Doe de wortelen, de pastinaak en de asperges in een schaal en bestrijk ze met behulp van een penseel met balsamicoazijn. Breng op smaak met peper en zout. Doe de wortelen, de pastinaak en de asperges in het mandje met de sjalotten en laat 10 minuten bakken op 160°C.

• Bestrijk ondertussen met een penseel de courgettes en de oesterzwammen die op de schaal liggen met balsamicoazijn. Voeg de courgettes en de oesterzwammen toe aan het mandje met de andere groenten en laat 15 minuten bakken op 150°C.

• Leg de gegrilde groenten op een serveerschaal en doe er wat tijm en een straaltje olijfolie over.

- 2 sjalotten
- 4 wortels
- 1 pastinaak
- 8 groene asperges
- 1 courgette
- 100g oesterzwammen
- 1 vers busseltje tijm
- 5cl balsamicoazijn
- Peper en zout
- 2 straaltjes olijfolie



Mini-kalfsburgers met roquefort



X 4



20 minuten



15 minuten

- Doe het kalfsvlees in een kom en breng het op smaak met zout, peper en gehakte peterselie.
- Maak 4 vleesballetjes en maak ze plat, doe ze in het mandje en laat 5 minuten bakken op 200°C.
- Snijd ondertussen de minibroodjes in twee en besmeer de twee helften met traditionele mosterd.
- Als de steaks klaar zijn, legt u onderste helften van de broodjes neer en legt u er een schijfje roquefort op.
- Leg 2 gegarneerde broodjes in het mandje en leg hun bovenkant opzij. Laat 5 minuten bakken op 200°C. Haal ze uit het mandje en herhaal met de 2 andere burgers.
- Voeg dan nog de plakjes augurk en de rucola toe aan de onderste helften en doe de andere helften er bovenop.

- 4 voorgebakken minibroodjes
- 400g kalfsgehakt
- 1 eetlepel fijnggehakte bladpeterselie
- Peper en zout
- Een beetje rucola
- 2 grote augurken in fijne plakjes
- 2 eetlepels traditionele mosterd
- 4 roquefortschijven



Limoendorade met kokosmelk



X 4



15 minuten



20 minuten

Benodigd materiaal: een vierkante bakvorm van 14cm, aluminiumfolie en 4 tandenstokers

• Doe de kerstomaatjes, de helft van de gember, de helft van de lente-uitjes, de kokosmelk, de bieslook en de geraspte limoenschil in de bakvorm. Breng op smaak met peper en zout.

• Bereid de doradefilets door ze op smaak te brengen met een straaltje olijfolie, peper en zout, de rest van de gember en de lente-uitjes en het limoensap.

• Rol de filets op en houd ze gesloten met een tandenstoker.

• Leg de filets op de kerstomaatjes en sluit de bakvorm met aluminiumfolie.

• Leg de bakvorm in het mandje en laat 20 minuten bakken op 200°C.

• Decoreer met de fijngesneden groene delen van de lente-uitjes.

- 4 doradefilets zonder graten
- 1 limoen
- 10 cl kokosmelk
- 150g kerstomaatjes
- 1 theelepel geraspte gember
- 2 fijngehakte lente-uitjes
- 1 eetlepel bieslook
- 1 straaltje olijfolie
- Peper en zout



Blinde vink met boerenspek en witte saus met salie



X 4



30 minuten



30 minuten

Benodigd materiaal: baktouwtjes

- Breng het kalfsgehakt in een kom op smaak met de korianderzaadjes, de nootmuskaat en de rozemarijn en voeg peper en zout toe.
- Verdeel het kalfsgehakt in 4 en verdeel het over de lapjes. Maak de blinde vink door de randen van elk lapje naar binnen te plooien.
- Rol rond elke blinde vink 2 plakjes boerenspek en knoop het touwtje vast.
- Leg de blinde vinken in het mandje en laat 30 minuten bakken op 170°C.
- Meng ondertussen in een kom de yoghurt met de salie en de citroen. Breng op smaak met peper en zout.
- Dien de blinde vinken op met een lepel witte saus.

- 4 dunne kalfslapjes
- 200g kalfsgehakt
- 8 plakjes boerenspek
- 1 theelepel gedroogde korianderzaadjes
- 2 snufjes nootmuskaat
- 1 theelepel rozemarijnpoeder
- Peper en zout
- 1 eetlepel fijngehakte salie
- 1 scheutje citroensap
- 2 potjes Griekse yoghurt



Zalmmoten met kerrie



X 4



30 minuten



10 minuten

Benodigd materiaal: een vierkante bakvorm van 14cm en aluminiumfolie

- Fruit in een kookpan de uien tot ze transparant zijn.
- Voeg de knoflook en de tomatenblokjes toe en laat enkele minuten rusten.
- Voeg de koriander, de komijn, de masala, de gember en de tomatenpuree toe. Meng goed.
- Voeg de kokosmelk en de nuoc mam toe en laat 2 minuten sudderen. Kruid bij.
- Doe de zalmfilets in de bakvorm. Doe de kerriegarnituur op de filets. Doe de aluminiumfolie weer over de bakvorm en zet deze terug in het mandje. Laat 10 minuten bakken op 200°C.
- Versier met de gesneden muntblaadjes.

- 4 zalmfilets
- 1 fijngesnipperde ui
- 2 fijngehakte teentjes knoflook
- 1 mooi rijpe tomaat in blokjes
- 1 eetlepel geraspte verse gember
- 2 eetlepels fijngehakte koriander
- 1 theelepel gemalen komijn
- 1 eetlepel masala (of kerrie) in poedervorm
- 1 eetlepel tomatenpuree
- 10 cl kokosmelk
- 1 eetlepel nuoc mam
- 1 eetlepel verse munt, fijnggehakt



Tonijnmotten met gekonfijte tomaten



X 4



15 minuten



10 minuten

- Meng in een kom de drie soorten tomaten, de olijfolie en de oregano en voeg peper en zout toe.
- Kruid de tonijnsteaks met peper en zout en leg ze in het mandje.
- Giet het tomatenmengsel over de steaks zodat ze helemaal bedekt zijn.
- Bak de steaks 10 minuten op 150°C voor een "halfgebakken" bereiding en verleng indien nodig.

- 4 steaks witte tonijn (130g/steak)
- 50g fijngehakte gedroogde tomaten
- 50g fijngehakte gekonfijte tomaten
- 1 mooi rijpe tomaat in kleine blokjes
- 1 theelepel oregano
- 1 eetlepel olijfolie
- Peper en zout



Rundvlees met chimichurrisaus



X 4



30 minuten



15 minuten



15 minuten

- Neem een kom en meng chilipoeder, bruine suiker, zout, mosterdzaadjes, korianderzaadjes, komijn, knoflook, paprika, cayennepeper, gewone peper en een straaltje olijfolie. Bedek het stuk vlees volledig met dit mengsel. Laat 15 minuten marineren.

- Maak ondertussen de chimichurrisaus: maak een homogeen mengsel van peterselie, oregano, knoflook, ui, peper, azijn, citroen en 5cl olijfolie. Breng op smaak met peper en zout.

- Laat het apparaat 3 minuten voorverwarmen op 200°C.

- Leg het vlees in het mandje en laat 10 minuten bakken op 200°C.

- Draai het stuk vlees om en overgiet het met een straaltje olijfolie.

- Verleng de bereidingstijd met 5 minuten op 200°C voor een saignante bereiding; verleng de bereiding naar wens.

- Serveer met chimichurrisaus.

- 500g volledig klapstuk
- 1 snufje chilipoeder
- 1 theelepel bruine suiker
- 2 theelepels zout
- 2 theelepels mosterdzaadjes
- 1 theelepel korianderzaadjes
- 1 theelepel komijn
- 1 theelepel knoflookpoeder
- 1 theelepel paprikapoeder
- 2 snuffjes cayennepeper
- 4 slagen met de pepermolen
- 2 straaltjes olijfolie + 5cl olijfolie
- 1/2 bosje bladpeterselie
- 2 eetlepels fijngehakte oregano
- 2 teentjes knoflook
- 1/2 fijngehakte ui
- 1 kleine peper, zonder zaadjes en gewassen
- 2 eetlepels rode wijnazijn
- 1 straaltje limoensap
- Peper en zout



Drumsticks en nieuwe aardappelen met rozemarijn



X 4



15 minuten



30 minuten

- Meng in een grote kom de mosterd, de olijfolie, het citroensap, de paprika, het knoflookpoeder en de mosterdzaadjes. Breng op smaak met peper en zout.

- Was de nieuwe aardappelen goed schoon en snijd ze in 2. Doe ze ook in de kom met de drumsticks en de rozemarijn.

- Goed mengen zodat de marinade de ingrediënten omhult.

- Leg de aardappelen en de drumsticks in het mandje en laat 30 minuten bakken op 170°C. Roer 2 of 3 keer om tijdens de bereiding.

- 4 drumsticks
- 500g nieuwe aardappelen
- 4 takjes rozemarijn
- 2 eetlepels honingmosterd
- 1 theelepel paprikapoeder
- 1 theelepel knoflookpoeder
- 1 theelepel mosterdzaadjes
- Het sap van 1 citroen
- 2 eetlepels olijfolie
- Peper en zout



Pita's en falafels



X 4



30 minuten



12 minuten

• Meng kikkererwten, ui, knoflook, peterselie, koriander, komijn, bicarbonaat en bloem tot een soort pasta ontstaat.

• Maak op basis daarvan 20 falafels en druk ze lichtjes plat.

• Leg de falafels in het mandje en laat 10 minuten bakken op 170°C. De falafels mogen op elkaar liggen in het mandje.

• Maak ondertussen het garnituur voor de sandwiches: meng de salade met de munt en meng de yoghurt met de feta en de olijfolie. Breng op smaak met peper en zout.

• Als de falafels klaar zijn, kunnen ze uit het mandje worden gehaald. Maak elk pitabroodje open en plaats ze verticaal in het mandje. Laat 2 minuten bakken op 170°C.

• Garneer de opnieuw opgewarmde broodjes met de salade, de plakjes tomaat, de yoghurt met feta en de falafels.

- 100g feta in blokjes
- 1 tomaat in plakjes
- 4 pitabroodjes
- 400g kikkererwten
- 4 eetlepels kikkererwtenbloem
- 1 fijngehakte witte ui
- 2 eetlepels fijngehakte peterselie
- 2 eetlepels fijngehakte koriander
- 1 theelepel komijn
- 1 teentje knoflook
- Peper en zout
- 1 theelepel bicarbonaat
- 1 Griekse yoghurt
- 1 straaltje olijfolie
- 20 blaadjes munt
- 200g sla (rucola of andere)



Pizza met tonijngarnituur



X 4



20 minuten



15 minuten

Benodigd materiaal: bakpapier

- Leg een stukje bakpapier op de bodem van het mandje en laat 1cm open aan de randen.
- Laat de tonijn uitlekken.
- Leg op de helft van het pizzadeeg een laag dijonmosterd zonder aan de randen te komen en leg de tomaat in fijne plakjes erbovenop.
- Strooi de verse tijm erover en schik de tonijn door hem in brokjes te verdelen. Voeg de ricotta toe.
- Sluit de pizza en bevochtig de randen van de pizza met eigeel. Rol de randen om zodat ze zeker niet opengaan.
- Gebruik de rest van het geklopte eigeel om de bovenkant te kleuren en strooi rijkelijk Parmezaanse kaas.
- Leg de pizza in het mandje op het papier en laat 15 minuten bakken op 160°C.

- 1 vierkant pizzadeeg
- 1 tomaat in fijne plakjes
- 1 eetlepel dijonmosterd
- Enkele snuffjes verse tijm
- 260g natuurtonijn
- 2 eetlepels ricotta
- 1 losgeklopte eidooier
- Enkele krullen Parmezaanse kaas



Krokant varkensspek



X 4



30 minuten



45 minuten

- Vul een kookpan met water en laat de stukken spek 30 minuten koken. Goed afdrogen.
- Meng de suiker, het zout en het mengsel van 4 kruiden in een kom. Doe een beetje worcestersaus op al het vlees, behalve de zwoerd. Breng op smaak met een mengsel van suiker, zout en kruiden.
- Laat het apparaat 3 minuten voorverwarmen op 160°C.
- Prik de zwoerd met een tandenstoker over het hele oppervlak en werk het oppervlak van de zwoerd weg.
- Leg de 2 stukjes spek in het mandje en laat 20 minuten bakken op 160°C.
- Werk het vetoverschot van de zwoerd weg en laat 25 minuten bakken op 180°C.

- 2 stukken varkensspek van 300g
- 1 theelepel met een mengsel van 4 kruiden
- 2 theelepels suiker
- 3 theelepels fijn zout
- 1cl worcestersaus



Varkensspek met barbecuesaus



X 4



30 minuten



10 minuten

• Kook in een kookpan de plakjes varkensspek in water (zorg voor voldoende water zodat alle plakjes bedekt zijn) met het halve in vieren gesneden ui, het kruidentuiltje, de kruidnagels, de bouillonblokjes en de schil van een sinaasappel. Laat 15 minuten doorkoken.

• Bereid ondertussen de barbecuesaus. Laat in een kookpan op een zacht vuurtje de fijngesneden ui in olijfolie fruiten tot deze transparant is. Voeg de knoflook en de rode paprika toe en laat 10 minuten bakken. Voeg de vloeibare honing, de tomatenpuree, de ketchup, de worcestersaus, de bouillon, de honingmosterd en de rode wijn toe. Voeg peper en zout toe en laat nog 10 minuten langer sudderen. Mix de bereiding.

• Gebruik een penseel om de barbecuesaus aan te brengen op de spekplakjes en leg deze verticaal met de zwoerd naar boven in het mandje.

• Laat 10 minuten bakken op 180°C en wacht 1 minuut voordat u de pan opent om eventuele spatten te voorkomen.

• Dien op met de resterende barbecuesaus.

- 1 fijngehakte rode paprika
- 1/2 fijngehakte ui + 1/2 ui
- 1 teentje knoflook, geplet
- 1 eetlepel tomatenpuree
- 2 eetlepels vloeibare honing
- 1 eetlepel honingmosterd
- 1 eetlepel ketchup
- 10cl rode wijn
- 10cl bouillon
- 1 eetlepel worcestersaus
- 1 eetlepel olijfolie
- Peper en zout
- 12 plakjes varkensspek
- 1 kruidentuiltje
- 2 kruidnagels
- 2 stukjes sinaasappelschil
- 1 blokje groentebouillon
- Water



Aardappelen op zijn Zweeds



X 4



10 minuten



30 minuten

- Snijd de aardappelen voorzichtig in fijne schijfjes, maar laat de schijfjes op het eind aan elkaar vast zitten.

- Meng de tomaten gemixt met de dille in een kom. Breng op smaak met peper en zout. Giet het mengsel op de aardappelen en laat het tussen de schijfjes lopen. Breng op smaak met een straaltje olijfolie.

- Leg de aardappelen in het mandje en laat 30 minuten bakken op 160°C.

- Dien de aardappelen op met een lepel roeryoghurt, op smaak gebracht met fleur de sel, peper en een straaltje olijfolie.

- 4 aardappelen Bintje
- 2 gemixte tomaten
- 2 eetlepels dille
- 1 beker roeryoghurt
- 2 straaltjes olijfolie
- Fleur de sel en peper



Gekookte aardappels met schil



X 4



30 minuten



35 minuten

Benodigd materiaal: aluminiumfolie

- Was de aardappelen en wikkel ze als ze nog vochtig zijn in aluminiumfolie. Doe de aardappelen ingepakt in het mandje.
- Laat 30 minuten bakken op 200°C. Controleer of de aardappelen gaar zijn door erin te prikken; binnenin moeten ze zacht zijn. Laat ze anders nog verder bakken.
- Haal de aardappelen uit het mandje. Open de aluminiumfolie en maak een soort bootje zodat alleen het onderste deel van de aardappel nog bedekt is.
- Haal de pulp van de aardappels eruit en doe ze in een kom. Voeg de boter, de knoflook, 2/3 van de Parmezaanse kaas en de peterselie toe en peper en zout. Meng met een vork.
- Doe de puree weer in de schil en bestrooi met de rest van de Parmezaanse kaas en leg de aardappelen weer in het mandje. Laat 5 minuten bakken op 180°C.

- 4 dikke aardappelen
- 80g boter
- 70g parmezaanpoeder
- 2 theelepels knoflookpoeder
- 3 eetlepels fijngehakte bladpeterselie
- Peper en zout



Bevroren krielaardappelen



X 4



10 minuten

- Laat het apparaat 3 minuten voorverwarmen op 200°C.
- Leg de bevroren krielaardappelen in het mandje.
- Laat 10 minuten bakken op 200°C.
- Schud halverwege het mandje.

• 700g bevroren krielaardappelen



Aardappelkwartjes op Mexicaanse wijze



X 4



20 minuten



30 minuten

- Snijd de aardappelen in kwarten of in achten afhankelijk van de grootte van de aardappel. Laat goed drogen.
- Meng in een kom de aardappelen met de gesmolten boter en de Mexicaanse kruiden.
- Leg de aardappelen in het mandje en laat 30 minuten bakken op 180°C en roer elke 5 minuten om.
- Doe de aardappelen zodra ze uit het mandje gehaald zijn in een kom en breng op smaak met de paprika, het selderzout en een snufje cayennepeper.
- Dien heel warm op.

- 800g gewassen vastkokende aardappelen
- 50g halfgezouten, gesmolten boter
- 1 eetlepel Mexicaanse kruiden
- 1 theelepel selderzout
- 1 snufje cayennepeper
- 1 eetlepel paprika



Gefrituurde ravioli met 4 kazen



X 4



10 minuten



20 minuten



15 minuten

- Klop de eieren in een kom met peper en zout.
- Voeg er de rauwe ravioli aan toe en zorg ervoor dat ze niet aan elkaar kleven.
- Laat 20 minuten ondergedompeld en meng af en toe zodat ze slap worden.
- Verdeel het paneermeel over een bord. Haal de ravioli een voor een door het paneermeel en zet ze verticaal in het mandje.
- Laat 15 minuten bakken op 160°C.

- 500g ravioli met 4 kazen
- 3 eieren
- 200g paneermeel
- Peper en zout



TIP:

Serveer met een pikante tomatensaus.



Rösti van aardappelen



X 4



10 minuten



30 minuten

Benodigd materiaal: een bakvorm van 14cm

- Meng in een kom de geraspte aardappelen met het fijne zout.
 - Boter de randen van de bakvorm in en laat 3 kleine stukjes boter op de bodem.
 - Druk hard op de aardappelen zodat het sap eruit komt en doe ze in de bakvorm. Leg daar nog 3 kleine stukjes boter op.
 - Leg de bakvorm in het mandje en laat 30 minuten bakken op 180°C.
 - Klop ondertussen de room met een garde in een kom.
- Als de room dikker begint te worden, brengt u deze op smaak met peper en zout, voegt u de dille toe en zet u het geheel in de koeling.
- Haal de rösti op een bord uit de vorm en snijd in vier. Dien op met een lepel room met dille en een plakje gerookte zalm.

- 500g geraspte vastkokende aardappelen
- 1 afgestreken theelepel fijn zout
- 20 g boter
- 4 mooie plakken gerookte zalm
- 10 cl vloeibare room
- 3 eetlepels dille
- Peper en zout



Rundsgebraad met kruidenkorstje



X 4



15 minuten



20 minuten



20 minuten

• Begin met de bereiding van de kruidenkorst door de zachte boter te mengen met de dragon, de oregano, de peterselie, de bieslook en het paneermeel. Breng op smaak met peper en zout. Gebruik een deegrol om dit mengsel tussen twee vellen bakpapier te doen om een rechthoek te verkrijgen van de grootte van het gebrad. Zet in de koeling om de bereiding te laten opstijven.

• Laat het apparaat 3 minuten voorverwarmen op 200°C.

• Haal het touwtje van het gebrad en bestrijk met een penseel olijfolie rond het vlees. Rijkelijk met zout bestrooien.

• Leg het gebrad in het mandje en laat 10 minuten bakken op 200°C.

• Draai om en laat nog eens 7 minuten bakken op 200°C.

• Doe de kruidenbereiding snel bovenop het gebrad en laat 3 minuten bakken op 200°C.

• Laat het vlees 5 minuten in het mandje rusten en dien op.

- 1 rundsgebrad van ongeveer 700g
- 60g zachte boter
- 1 eetlepel fijnggehakte dragon
- 1 eetlepel gedroogde oregano
- 2 eetlepels fijnggehakte peterselie
- 2 eetlepels fijnggehakte bieslook
- 20g wit paneermeel
- 2 eetlepels plantaardige olie
- Peper en zout



Tomatensaus



X 4



10 minuten



30 minuten

Benodigd materiaal: een vierkante bakvorm van 14cm

• Was de tomaten en snijd ze in twee. Breng ze op smaak met peper, zout en suiker. Breng op smaak met een straaltje olijfolie.

• Leg de tomaten in de bakvorm met het vruchtvlees naar boven. De tomaten mogen op elkaar liggen in de bakvorm. Leg de bakvorm in het mandje en laat 15 minuten bakken op 200°C.

• Wanneer de tomaten mooi verkleurd zijn, kunt u de tijm, de knoflook en de ui aan de tomaten toevoegen en 15 minuten laten bakken op 170°C.

• Gebruik een mixer en maak er een mooi gladde saus van. Kruid bij.

- 1kg rijpe tomaten
- 1 fijngesnipperde witte ui
- 1 straaltje olijfolie
- 2 geplette teentjes knoflook
- 1 takje tijm
- Fijne kristalsuiker
- Peper en zout



TIP:

Voeg enkele bladen basilicum toe voordat u de saus mixt.



Provençaalse tomaten



X 4



20 minuten



10 minuten



7 minuten

- Hak de knoflook en peterselieblaadjes fijn.
- Voeg de mosterd en het eigeel toe en mix opnieuw. Voeg voorzichtig de olijfolie toe en mix om een licht mengsel te verkrijgen. Breng op smaak met peper en zout. Bewaar in een kom.
- Voeg tijdens het kloppen de oregano, de tijm, het citroensap en het paneermeel toe en laat 10 minuten rusten.
- Snijd de tomaten in de breedte in twee en voeg peper en zout toe.
- Bedek elke halve tomaat met behulp van een grote lepel weer met een dikke laag Provençaals mengsel en leg ze in het mandje.
- Laat 7 minuten bakken op 190°C.
- Controleer of de tomaten bijna klaar zijn door lichtjes op de zijkanten te drukken; verleng de bereiding indien nodig.

- 4 trostomaten
- 1 eidooier
- 1 teentje knoflook
- 1/2 bussel peterselie
- 1 theelepel gedroogde oregano
- 1 theelepel gedroogde tijm
- Het sap van 1/2 citroen
- 10 cl olijfolie
- 1 theelepel dijonmosterd
- 2 eetlepels paneermeel, licht van kleur
- Peper en zout





TUSSENDOORTJES

Krokante kippenvleugels met paprika	50
Bevroren vissticks	51
Bevroren inktvisringen	52
Garnalenbeignets	53
Bevroren uienbeignets	54
Tofuhapjes met knoflook en honing	55
Aardappelballetjes op Indische wijze	56
Tonijnbricks met ei	57
Bruschetta met garnituur van paddenstoelen	58
Krokante champignons	59
Met geitenkaas gevulde champignons met nootjes	60
Coca's op Algerijnse wijze met olijven	61
Cookies met Parmezaanse kaas en chorizo	62
Krabbrokettes met fijne kruiden	63
Spaanse kroketten met serranoham	64
Empanada's met vlees	65
Stengels van gekonfijte eend met gedroogd fruit	66
Fish and fish met tartaarsaus	67
Bevroren gehaktballetjes	68
Gamba's met korma in kataifideeg	69
Guacamole	70
Bevroren frikandellen	71
Kipnuggets met cornflakes	72
Kipnuggets met zelfgemaakte ketchup	73
Bevroren kipnuggets	74
Gegrild knoflookbrood	75
Zoute kaashapjes	76
Krokante kikkererwten	77
Krokante nieuwe aardappelen met Parmezaanse kaas	78
Loempia's met groenten	79
Bevroren samosa's	80
Rundsticks met kaas en teriyakisaus	81
Toasts met gegrilde kaas en paprika	82

Krokante kippenvleugels met paprika



X 4



10 minuten



10 minuten



20 minuten

• Meng de bloem in een kom met 2 eetlepels paprikapoeder en rol de kippenvleugels in dit mengsel. Haal het teveel aan bloem en paprika van de kippenvleugels. Leg de kippenvleugels 10 minuten in de koeling.

• Meng met een garde de gesmolten boter met het citroensap, de zoete chilisaus en 2 eetlepels paprikapoeder.

• Laat het apparaat 3 minuten voorverwarmen op 200°C.

• Dompel de kippenvleugels een voor een onder in de gearomatiseerde boter, laat ze uitdruipe en leg ze in het mandje. De kippenvleugels mogen op elkaar liggen in het mandje.

• Laat 10 minuten bakken op 180°C.

• Meng en laat nog eens 10 minuten bakken op 180°C.

- 12 kippenvleugels
- 100 g meel
- 4 eetlepels paprikapoeder
- Het sap van 1 citroen
- 3 eetlepels zoete chilisaus
- 100g halfgezouten, gesmolten boter



Bevroren vissticks

Aantal
stuks:

X 10



9 minuten

- Laat het apparaat 3 minuten voorverwarmen op 200°C.
- Leg de vissticks in het mandje.
- Laat 9 minuten bakken op 200°C.
- Draai de vissticks halverwege om.

- 10 bevroren vissticks (ongeveer 300g)



Bevroren inktvisringen

Aantal stuks

X 10



6 minuten

- Laat het apparaat 3 minuten voorverwarmen op 200°C.
- Leg de inktvisringen in het mandje.
- Laat 6 minuten bakken op 200°C.
- Roer het mandje halverwege door.

- 10 Bevroren inktvisringen (ongeveer 300g)



Garnalenbeignets

Benodigd materiaal: bakpapier

- Bereid het deeg voor door de bloem, de gist, de melk en het ei te mengen. Meng goed.

- Laat de boter smelten en voeg deze aan het mengsel toe.

- Zet 10 minuten in de koeling.

- Snijd ondertussen de garnalen in twee. Droog ze goed af met keukenpapier.

- Laat het apparaat 3 minuten voorverwarmen op 180°C.

- Leg een stukje bakpapier op de bodem van het mandje en laat 1 cm open aan de randen. Omhul de garnaalstukjes met deeg en leg de eerste 12 beignets in het mandje op het bakpapier.

- Laat 5 minuten bakken op 180°C. Haal de gebakken beignets eruit.

- Leg de volgende 12 beignets in het mandje op het bakpapier en laat 5 minuten bakken op 180°C.

Aantal stuks

X 24



10 minuten



30 minuten



10 minuten

- 160g bloem
- 5g bakkersgist
- 6cl melk
- 10 g boter
- 1 ei
- 1 snufje zout
- 12 gepelde garnalen



TIP:

Voeg 1 eetlepel dille of kervel toe aan het beignetdeeg.



Bevroren uienbeignets



X 4



8 minuten

- Laat het apparaat 3 minuten voorverwarmen op 200°C.
- Leg de uienbeignets in het mandje.
- Laat 8 minuten bakken op 200°C.
- Draai de beignets halverwege om.

- 150g bevroren uienbeignets



Tofuhapjes met knoflook en honing



X 4



10 minuten



30 minuten



15 minuten

- Neem voor het bereiden van de marinade een kom en meng de sojasaus, het citroensap, de knoflook en de honing.
- Leg de tofustukken 30 minuten in de marinade.
- Laat ze uitdruipen en haal ze snel door een bord met het aardappelzetmeel. Verwijder het overtollige aardappelzetmeel door er zachtjes tegen te tikken.
- Leg de tofustukken in het mandje en laat 15 minuten bakken op 190°C.
- Serveer de tofu in plakjes en overgoten met de marinade. Decoreer met de lente-uitjes, de kervel en de gomasio.

- 4 stukken lacto gefermenteerde tofu van 25g
- 2 fijngesnipperde lente-uitjes
- Enkele takjes kervel
- 2 eetlepels honing
- 2 eetlepels sojasaus
- Het sap van 1/2 citroen
- 1 eetlepel knoflookpoeder
- 2 eetlepels aardappelzetmeel
- 1 eetlepel gomasio



Aardappelballetjes op Indische wijze

Aantal stuks

X 8



30 minuten



8 uur



10 minuten

• Kook de aardappelen met de schil, koel ze af en schil ze. Stamp de puree fijn.

• Bak de ui en de gele paprika in een straaltje olijfolie tot ze gekleurd zijn. Voeg de olie, de kerrie, de komijn en de korianderzaadjes toe en laat 5 minuten sudderen op een laag vuurtje.

• Meng de aardappelpuree en de groenten met de kerrie. Breng op smaak met peper en zout. Laat indien mogelijk 1 nacht in de koeling staan.

• Maak de eerste 4 aardappelballetjes en haal ze door een bord met de kikkererwtbloem. Leg ze in het mandje en duw ze een beetje plat. Laat 10 minuten bakken op 180°C. Haal ze uit het mandje.

• Herhaal met de resterende puree om nog 4 balletjes te maken en laat 10 minuten bakken op 180°C.

• Serveer met fijngehakte koriander

- 2 dikke aardappelen (ongeveer 700g)
- 1 gele paprika in dunne reepjes
- 1 teentje knoflook, geplet
- 1 straaltje olijfolie
- 1 fijngesnipperde witte ui
- 1 eetlepel kerriepoeder
- 1 theelepel komijn
- 1 theelepel korianderzaadjes
- 60g kikkererwtbloem
- 1 eetlepel fijngehakte koriander
- Peper en zout



Tonijnbricks met ei



X 4



20 minuten



20 minuten

- Meng de ui, de tonijn, de groene olijven en de fijngehakte peterselie in een kom. Voeg peper toe en meng goed.
- Leg in het midden van een brickvel 1/4 van de bereiding en maak er een kelkje van.
- Breek een ei in het midden van het kelkje en kruid met de komijn.
- Sluit het vel door het in 4 te vouwen zodat het een vierkant wordt.
- Herhaal met de 3 overige brickvellen.
- Draai de bricks om en giet er een scheutje olijfolie op.
- Laat de bricks een voor een 5 minuten in het mandje bakken op 180°C.
- Decoreer door met de geraspte citroenschil te bestrooien.

- 200g natuurtonijn, uitgelekt
- 1 straaltje olijfolie
- 1 grote gesnipperde zoete ui
- 4 eetlepels fijngehakte bladpeterselie
- 4 eieren
- 4 brickvellen
- De geraspte schil van 1/2 citroen
- 2 eetlepels fijngehakte groene olijven
- 1 theelepel komijn
- Peper



Bruschetta met garnituur van paddenstoelen



X 4



20 minuten



10 minuten

- Giet de walnotenolie in een pot en bak de sjalotten tot ze transparant worden.
- Voeg het bevroren paddenstoelmengsel en de witte wijn toe en wacht tot deze verdampt is. Zet opzij.
- Voeg als de champignons afgekoeld zijn de peterselie, de oesterzwammen en de kaasblokjes toe aan de bereiding. Breng op smaak met peper en zout.
- Smeer 1 eetlepel kwark op elke sneetje brood en verdeel het champignonmengsel erover.
- Leg twee sneetjes gegarneerd brood in het mandje en laat 5 minuten bakken op 200°C. Haal de eerste twee sneetjes eruit en bak de volgende twee gedurende 5 minuten op 200°C.
- Serveer met de rucola en decoreer met de geplette noten.

- 4 sneetjes volkorenbrood
- 300g bevroren paddenstoelmengsel
- 150g verse oesterzwammen in dunne plakjes
- 100g comté (of een andere harde kaas) in kleine blokjes
- 4 eetlepels kwark
- 2 eetlepels fijngehakte peterselie
- 5cl witte wijn
- 4 fijngehakte grijze sjalotten
- 1 eetlepel walnotenolie
- Geplette noten als decoratie
- Rucola
- Peper en zout



Krokante champignons



X 4



20 minuten



5 minuten



15 minuten

- Verwijder de stelen van de champignons en klop de eieren in een kom.
- Leg de champignons in de geklopte eieren en laat 5 minuten rusten. Haal ze er weer uit en leg ze op een bord zodat ze kunnen drogen.
- Meng het paneermeel, de gebakken uien, de thee en de Parmezaanse kaas in een kom.
- Haal de champignonkopjes door het paneermeel met zwarte thee.
- Doe alle champignons in het mandje en laat 15 minuten bakken op 170°C. Schud het mandje af en toe zachtjes.
- Serveer de krokante champignons met geraspte citroenschil.

- 40g *Parmezaanse kaas*
- 70g *paneermeel*
- 30g *gebakken uien*
- 1 *zakje zwarte thee*
- 2 *eieren*
- 180g *schoongemaakte shiitake-champignons*
- 1 *geraspte citroenschil*



TIP:

Voeg een beetje
fijnggehakte peterselie
toe aan het
paneermeel.



Met geitenkaas gevulde champignons met nootjes

Aantal stuks

X 8



15 minuten



10 minuten

- Pel de champignons en haal de stelen eraf.
- Overgiet de champignons met een straaltje olijfolie. Breng op smaak met peper en zout.
- Leg de champignons met de kop naar beneden in het mandje en laat 5 minuten bakken op 180°C.
- Plet ondertussen in een kom de geitenkaas met de room en voeg de bieslook, de lente-ui, het paneermeel en de nootjes toe. Breng op smaak met peper en zout.
- Versier de champignonkopjes met deze bereiding en bestrooi met bresilienne en espelettepeper.
- Laat 5 minuten bakken op 200°C.

- 8 grote champignons om te vullen
- 1 straaltje olijfolie
- 200g verse geitenkaas
- 1 eetlepel crème fraîche
- 25g geplette noten
- 30 g praline
- 1 fijngehakte lente-ui
- 2 eetlepels fijngehakte bieslook
- Een beetje espelettepeper
- 50g paneermeel, licht van kleur
- Peper en zout



Coca's op Algerijnse wijze met olijven



X 4



20 minuten



10 minuten

- Laat in een pan met een straaltje olijfolie de uien smelten en bak ze tot ze verkleuren. Voeg de tomatenpuree toe en laat nog 2 minuten koken.
- Haal de pan van het vuur en voeg de zwarte olijven en de natuurtonijn toe. Breng op smaak met peper en zout.
- Snijd uit het pizzadeeg 4 schijven van 15 centimeter diameter en garneer met de uienbereiding.
- Klop een eidooier en smeer deze met een penseel op de randen van de coca's. Sluit de schijven door ze dubbel te vouwen en de randen goed aan te drukken.
- Kleur de coca's met eigeel en leg twee coca's in het mandje.
- Laat 10 minuten bakken op 160°C. Haal de eerste gebakken coca's eruit en leg de volgende twee in het mandje. Laat 10 minuten bakken op 160°C.

- 2 rollen pizzadeeg
- 3 fijngesnipperde witte uien
- 1 eetlepel tomatenpuree
- 50g zwarte olijven
- 70g natuurtonijn
- 1 straaltje olijfolie
- 1 eidooier
- Peper en zout



Cookies met Parmezaanse kaas en chorizo

Aantal stuks

X 20



15 minuten



30 minuten

- Vermeng de bloem, het bakpoeder, de Parmezaanse kaas en de peper in een kom.
- Voeg de boter toe en kneed het mengsel met je vingertoppen.
- Voeg snel en zonder onnodige handelingen het deeg, het ei en de chorizo toe.
- Laat het apparaat 3 minuten voorverwarmen op 160°C.
- Maak ondertussen 20 deegballetjes en maak ze plat.
- Leg 7 cookies in het mandje en laat 10 minuten bakken op 160°C.
- Laat enkele minuten afkoelen voordat u ze uit het mandje haalt.
- Herhaal nog 2 keer tot alle cookies gebakken zijn.

- 200g bloem
- 100g zachte boter
- 80g parmezaanpoeder
- 1 ei
- 1 theelepel bakpoeder
- 60g fijngesneden chorizo
- Peper



Krabbkroketten met fijne kruiden

Aantal stuks

X 8



20 minuten



30 minuten

- Meng de helft van de crackers in een kom met de melk.
- Voeg dan krabvlees, bieslook, dille, kervel, eieren, citroensap, uien, mayonaise en mosterd toe. Breng op smaak met peper en zout.
- Verdeel de bereiding over 8 balletjes. Verdeel de rest van de verkruidelde crackers over een bord.
- Paneer de balletjes door ze in de rest van de verkruidelde crackers te rollen.
- Leg 4 krabballetjes in het mandje en maak ze plat tot schijven. Leg een stukje boter op elke schijf. Laat 15 minuten bakken op 160°C.
- Haal de gebakken kroketten uit het mandje. Leg de 4 overige balletjes erin, maak ze plat, leg er een stukje boter op en laat 15 minuten bakken op 160°C.

- 1 pak fijn verkruidelde crackers (250g)
- 30cl melk
- 50g zachte boter
- 200g krabvlees
- 2 eetlepels mayonaise
- 2 eieren
- 1 eetlepel dijonmosterd
- Het sap van 1/2 citroen
- 1 eetlepel fijngehakte bieslook
- 1 eetlepel fijngehakte dille
- 1 eetlepel fijngehakte kervel
- 2 fijngesnipperde jonge uien
- Peper en zout



Spaanse kroketten met serranoham

Aantal stuks

X 16



20 minuten



15 minuten

- Verdeel de serranoham in heel dunne reepjes.
- Meng de aardappelpuree, de kaas, de nootmuskaat en de ham in een kom. Breng op smaak met peper.
- Boetseer 16 ronde of langwerpige kroketten en zet ze in de koeling.
- Klop de eieren en giet ze in een bord.
- Doe de bloem in een bord en in een ander het paneermeel.
- Haal de kroketten eerst door de bloem en haal het teveel eraf, daarna door het ei en ten slotte door het paneermeel.
- Leg de kroketten in het mandje en laat 15 minuten bakken op 180°C. De kroketten mogen op elkaar liggen in het mandje.

- 400g koude aardappelpuree
- 50g geraspte kaas
- 4 plakjes serranoham
- 2 eieren
- 100g bloem
- 150g paneermeel, licht van kleur
- Peper
- 2 snufjes nootmuskaat



Meat-filled Empanadas (pasties)

Aantal stuks

X 8



30 minuten



20 minuten

• Vermeng de bloem, het zout en de zachte boter in een kom. Voeg 1 eidooier en de melk toe en maak snel een balletje. Zet in de koelkast.

• Neem een pan en laat de uien in de olijfolie fruiten. Kruid het vlees en voeg de paprika, de bouillon, de suiker, de tomatenpuree en de chorizo toe. Laat 10 minuten koken tot de vloeistof weg is. Voeg de bieslook toe en laat afkoelen.

• Rol het deeg uit en maak 8 schijven van ongeveer 15 cm.

• Voeg het mengsel met koud vlees toe en sluit ze door de randen met water te bevochtigen zodat halve maantjes ontstaan.

• Meng het eigeel met 1 eetlepel water en gebruik een penseel om de empanada's met dit mengsel te kleuren.

• Leg 4 empanada's in het mandje en laat 10 minuten bakken op 180°C. Haal de gebakken empanada's eruit en leg de 4 resterende empanada's in het mandje. Laat 10 minuten bakken op 180°C.

- 200g bloem
- 90g zachte boter
- 3 snufjes zout
- 2 eidooiers
- 40g melk
- 1 fijngehakte rode ui
- 1 straaltje olijfolie
- 50g chorizo in kleine blokjes
- 200g gehakt
- 2 theelepels paprikapoeder, gerookt
- 10cl runderbouillon
- 1 theelepel suiker
- 1 eetlepel water
- 1 eetlepel tomatenpuree
- 3 eetlepels fijngehakte bieslook



Stengels van gekonfijte eend met gedroogd fruit



X 4



20 minuten



10 minuten

• Hak de pijnboompitten, de rozijnen, de vijgen en de amandelen in grote stukken. Doe ze in een kom en voeg de peterselie toe.

• Haal het vel van de bouten, ontbeen ze en haal het vlees uit elkaar in kleine stukjes. Meng het met het gedroogde fruit.

• De stengels maken: leg een vinger eendenvulling op de rand van een brickvel en rol het op om een stengel te vormen. Sla halverwege de randen enkele centimeters om zodat de uiteinden gesloten worden. Rol op tot het einde. Doe hetzelfde met de andere brickvellen.

• Leg de eendenstengels in het mandje en laat 10 minuten bakken op 170°C.

- 3 gekonfijte eendenbouten
- 4 brickvellen
- 30g pijnboompitten
- 50g blanke rozijnen
- 50g gedroogde vijgen
- 30g gepelde amandelen
- Een beetje fijngehakte bladpeterselie



TIP:

In plaats van brickvellen kunnen ook vellen loempiadeeg worden gebruikt.



Fish and fish met tartaarsaus



X 4



15 minuten



15 minuten

- Verdeel de visfilets in plakjes. Breng op smaak met peper en zout.
- Meng het bier en de bloem met een garde in de kom. Verdeel het paneermeel over een bord.
- Paneer de visplakjes door ze met bierdeeg te omhullen, laat het teveel weglopen en rol ze in het paneermeel.
- Leg al de vleugeltjes in het mandje en laat 15 minuten bakken op 180°C. Draai ze halverwege om.
- Maak ondertussen de tartaarsaus door in een kom de mayonaise te mengen met de kwark, de peterselie, de augurkjes en de kappertjes.
- Schik aan het einde de plakjes op een bord of schotel en serveer met de tartaarsaus.

- 2 schelvisfilets
- 2 zalmfilets
- 150g paneermeel
- 100g bloem
- 20cl blond bier
- Peper en zout
- 100g mayonaise
- 100g kwark
- 2 eetlepels fijngehakte bladpeterselie
- 8 augurkjes in stukjes
- 30g fijngehakte kappertjes



TIP:

Voeg een beetje dille of peterselie toe aan het paneermeel.



Bevroren frikandellen

Aantal stuks

X 4



6 minuten

- Laat het apparaat 3 minuten voorverwarmen op 200°C.
- Leg de frikandellen in het mandje.
- Laat 6 minuten bakken op 200°C.

- 4 bevroren frikandellen



Gamba's met korma in kataifideeg

Aantal stuks

X 12



20 minuten



20 minuten



5 minuten

• Maak de marinade door in een kom de kurkuma, de kerrie, de gember, de 4 kruiden, de knoflook en de kokosroom te mengen. Breng op smaak met peper en zout.

• Laat de gamba's 20 minuten in de kom marineren.

• Rol het kataifideeg uit en maak 12 kleine strookjes met engelenhaar van 15 bij 2 centimeter.

• Rol elke gamba in een strook engelenhaar en druk goed aan zodat het tijdens de bereiding niet weer afrolt.

• Leg de gamba's in het mandje en laat 5 minuten bakken op 190°C.

• Giet ondertussen de resterende marinade in een kleine pan met het limoensap en breng 3 minuten aan de kook.

• Serveer de gamba's met de marinade.

- 12 gepelde gamba's
- Een pak kataifideeg (engelenhaar)
- 20cl kokosroom
- 2 theelepels kurkuma
- 2 theelepels kerriepoeder
- 1 theelepel geraspte gember
- 1 theelepel van de 4 kruiden
- 2 theelepels knoflookpoeder
- Peper en zout
- Het sap van 1 limoen



Guacamole



X 4



10 minuten



30 minuten



10 minuten

- Snijd de avocado's in twee en haal de pit eruit.
- Leg ze in het mandje met het vruchtvlees naar boven en laat 10 minuten bakken op 200°C.
- Leg ze 30 minuten in de koeling.
- Plet de goed gekoelde avocado's in een kom met het citroensap en de olijfolie om een puree te maken.
- Voeg dan tomaat, lente-ui en koriander toe en meng goed. Breng op smaak met peper en zout.

- 2 goed gerijpte avocado's
- Het sap van 1/2 limoen
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 kleine tomaat in blokjes gesneden
- 1 fijngesnipperde lente-ui
- 2 eetlepels fijngehakte koriander
- Fleur de sel en peper van de molen



Bevroren kroketten

Aantal stuks

X 4



15 minuten

- Laat het apparaat 3 minuten voorverwarmen op 200°C.
- Leg de kroketten in het mandje.
- Laat 15 minuten bakken op 200°C.
- Draai de kroketten halverwege om.

- 4 stuks (ongeveer 450g)



Kipnuggets met cornflakes



X 4



20 minuten



20 minuten

- Verdeel elke kipfilet in 6 vleugeltjes.
- Doe in drie verschillende kommen de bloem, de karnemelk en de cornflakes.
- Plet de cornflakes met de hand om ze te verkrumelen.
- Paneer de vleugeltjes door ze eerst door de bloem te halen, dan door de karnemelk en tenslotte door de kruimels van cornflakes.
- Leg 6 vleugeltjes in het mandje en laat 10 minuten bakken op 180°C.
- Haal de gebakken vleugeltjes eruit, leg de 6 overige vleugeltjes in het mandje en laat 10 minuten bakken op 180°C. Voeg daarna zout toe.

- 2 kipfilets
- 30cl karnemelk
- 20g cornflakes
- 4 eetlepels bloem
- Zout



TIP:

om de eerste vleugeltjes na de tweede ronde weer op te warmen, kunt u ze boven op de laatste leggen en nog 2 minuten bakken op 160°C.



Kipnuggets met zelfgemaakte ketchup



X 4



30 minuten



15 minuten

• Begin met het maken van de ketchup: neem een pan voor het mengen en licht laten sudderen van tomaten, ui, tomatenpuree, knoflook, azijn, peper, honing, komijn en laurier gedurende 20 minuten. Mix de bereiding en breng op smaak met peper en zout. Filter de bereiding, giet de ketchup in een pan en breng gedurende 1 minuut aan de kook. Zet in de koelkast.

• Maak de nuggets: vorm de filets zodat u kleine ronde stukjes krijgt.

• Doe de bloem in een bord, de geklopte eieren in een kom en het paneermeel in een ander bord.

• Paneer de nuggets door ze achtereenvolgens door de bloem, de eieren en het paneermeel te halen.

• Leg de nuggets in het mandje en laat 15 minuten bakken op 180°C. De nuggets mogen op elkaar liggen in het mandje.

- 4 kipfilets
- 2 eieren
- 120g wit paneermeel
- 50g bloem
- 3 tomaten (100g) in blokjes gesneden
- ½ fijngesnipperde rode ui
- 1 eetlepel tomatenpuree
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- 2cl balsamicoazijn
- 1 snufje cayennepeper
- 1 theelepel honing
- 1 snufje komijn
- 1 laurierblad
- Peper en zout



Bevroren kipnuggets



X 4



9 minuten

- Laat het apparaat 3 minuten voorverwarmen op 200°C.
- Leg de bevroren nuggets in het mandje.
- Laat 9 minuten bakken op 200°C.
- Draai de nuggets halverwege om.

• 500g bevroren kipnuggets



Gegrild knoflookbrood



X 4



15 minuten



10 minuten

- Meng boter, fijngehakte peterselie, fijngehakte knoflook, geraspte citroenschil en de pecorino en breng op smaak met peper en zout.

- Snijd de baguette in twee zodat deze in het mandje past en snijd ze dan in plakjes maar laat onderaan nog 0,5cm vastzitten zodat de plakjes bij elkaar blijven.

- Smeer een deel van de knoflookbereiding tussen de plakjes en een deel op bovenkant van de helften.

- Leg de twee halve baguettes in het mandje en laat 10 minuten bakken op 190°C.

- 1 kleine voorgebakken baguette
- 80g halfgezouten, zachte boter
- 1 bosje fijngehakte bladpeterselie
- 4 fijngehakte teentjes knoflook
- 50g pecorino
- De geraspte schil van ½ citroen
- Peper en zout



Zoute kaashapjes

Aantal stuks

X 12



15 minuten



30 minuten



15 minuten

• Doe alle ingrediënten in een kom en meng tot er een bol ontstaat.

• Doe het verkregen deeg in plasticfolie en maak een gewone cilinder. Zorg dat de cilinder goed strak zit en leg 30 minuten in de koeling zodat hij harder wordt.

• Laat het apparaat 3 minuten voorverwarmen op 180°C.

• Verdeel de deegcilinder in plakjes en plaats 6 daarvan in het mandje.

• Laat 15 minuten bakken op 180°C. Draai ze halverwege om. Als de eerste 6 kaashapjes gebakken zijn, haalt u ze eruit en legt u de volgende 6 in het mandje. Laat 15 minuten bakken op 180°C en draai halverwege om.

- 100g halfgezouten, zachte boter
- 150g geraspte comtékaas (of een andere harde kaas)
- 150g bloem
- 1 theelepel fijngehakte oregano
- 2 eetlepels geroosterde sesamzaadjes
- Zwarte peper



Krokante kikkererwten



X 4



20 minuten



20 minuten

- Laat het apparaat 3 minuten voorverwarmen op 200°C.
- Neem een kom en meng olijfolie, zout, peper, chili, komijn, paprika, gebakken uien, knoflook en cayennepeper. Voeg de kikkererwten toe en bedek ze volledig met het kruidenmengsel.
- Leg al de kikkererwten in het mandje en laat 20 minuten bakken op 170°C.
- Schud af en toe met het mandje tijdens de bereiding.
- Als de kikkererwten aan het eind van de bereiding niet krokant genoeg zijn, bakt u ze nog een beetje langer.

- 500g gewassen en gedroogde kikkererwten
- 2 eetlepels olijfolie
- ½ theelepel zeezout
- ½ theelepel gemalen peper
- ½ theelepel chilipoeder
- ¼ theelepel gemalen komijn
- ¼ theelepel paprikapoeder
- ½ theelepel poeder van gebakken uien
- ½ theelepel lookpoeder
- 1 mespuntje cayennepeper



Krokante nieuwe aardappelen met Parmezaanse kaas

Benodigd materiaal: bakpapier



X 4



10 minuten



30 minuten

- Neem een kom en meng de Parmezaanse kaas, wat peper en de tijmbloemen.
- Snijd de aardappelen in de lengte in twee stukken.
- Bedek de bodem van het mandje weer met bakpapier en laat 1 cm vrij aan de randen. Leg het parmezaansmengsel op het bakpapier.
- Plaats de halve aardappelen op het parmezaanmengel, met het platte oppervlak tegen het mengsel aan.
- Laat 30 minuten bakken op 180°C.

- 12 nieuwe aardappelen
- 60g parmezaanpoeder
- 1 eetlepel tijmbloemen
- Peper



Loempia's met groenten

Aantal stuks

X 8



30 minuten



15 minuten

● Neem een kom en meng kool, wortel, peulen, daikon, sjalotten, mihoen, koriander, bieslook, peper en sesamolie. Meng goed.

● Doe op de loempiabladen een beetje van het groentemengsel en plooi de twee tegenoverliggende zijden van het blad naar binnen, sla het onderste deel om en rol de bladen op om rollen te krijgen.

● Gebruik een penseel om de loempia's met plantaardige olie te bevochtigen. Plaats deze in het mandje en laat 15 minuten bakken op 200°C.

● Serveer met enkele slabladen, met verse munt en een saus voor de loempia's.

- $\frac{1}{4}$ fijngesnipperde Chinese kool
- 1 geraspte wortel
- 10 fijngesnipperde peulen
- $\frac{1}{3}$ fijngesnipperde daikon
- 2 eetlepels fijngesnipperde sjalot
- 100g gekookte mihoen
- 1 eetlepel fijngehakte koriander
- 1 eetlepel fijngehakte bieslook
- Zout en 1 mespuntje sterke peper
- 1 eetlepel sesamolie
- 8 grote vellen voor loempia's
- 2 eetlepels plantaardige olie
- Chinese saus voor loempia's
- Slabladeren
- Verse munt



Bevroren samosa's

Aantal stuks

X 8



9 minuten

- Laat het apparaat 3 minuten voorverwarmen op 200°C.
- Leg de samosa's in het mandje.
- Laat 9 minuten bakken op 200°C.
- Draai de samosa's halverwege om.

• 8 bevroren samosa's



Rundsticks met kaas en teriyakisaus

Aantal stuks

X 16



10 minuten



16 minuten

Benodigd materiaal: 16 brochettestokjes van 15cm

- Verdeel het blok emmentaler in 16 staafjes met de lengte van de plakjes carpaccio en een breedte van 1cm.
- Prik de kaasstaafjes in de lengte op de brochettes.
- Laat het apparaat 3 minuten voorverwarmen op 180°C.
- Neem voor het bereiden van de marinade een kom en meng de sojasaus, de honing en de azijn.
- Breng met een penseel marinade aan op een plakje rundvlees en rol het rond een kaasstaafje. Voeg met het penseel nog meer marinade toe aan het rundvlees. Doe hetzelfde voor alle brochettes.
- Leg 8 brochettes in het mandje en laat 8 minuten bakken op 170°C. Haal de eerste brochettes eruit, leg de andere 8 brochettes in het mandje en laat 8 minuten bakken op 170°C.
- Peper de brochettes, breng met het penseel marinade aan en serveer.

- 16 plakjes rundercarpaccio
- Een blok emmentaler
- 2 eetlepels gesuikerde sojasaus
- 1 eetlepel honing
- 1 theelepel rijstazijn (of witte azijn)
- Peper



Toasts met gegrilde kaas en paprika



X 4



10 minuten



20 minuten

- Meng de gesmolten boter met de paprika, de knoflook en de tijm.
- Smeer mosterd aan één zijde van de sneetjes boerenbrood.
- Doe cheddar, Parmezaanse kaas en ricotta op twee sneetjes brood aan de zijde met mosterd en sluit de sandwiches met de andere sneetjes brood, de mosterd aan de kaaszijde.
- Goed op de sandwiches drukken en ze in twee snijden.
- Smeer met een penseel gearomatiseerde boter op één zijde van de sandwiches.
- Leg twee sandwiches in het mandje met de beboterde kant naar beneden.
- Smeer de bovenkant in met boter en laat 10 minuten bakken op 160°C. Haal de sandwiches die klaar zijn eruit en doe de twee andere sandwiches in het mandje met de beboterde kant naar beneden. Smeer de bovenkant in met boter en laat 10 minuten bakken op 160°C.

- 4 grote sneetjes boerenbrood
- 50 g krullen Parmezaanse kaas
- 50g geraspte cheddar
- 100g ricotta
- 2 eetlepels dijonmosterd
- 60g halfgezouten, gesmolten boter
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- 1 theelepel tijm
- 1 theelepel paprikapoeder





DESSERT

Gebakken ananas met zachte kruiden	84
Baklava met pecannoten en ahornsiroop	85
Gebakken banaan met kruiden	86
Verloren briochebrood	87
Carrot cake	88
Kersenflappen met basilicum	89
Gebakken vijgen met ricotta, honing en pistaches	90
Muffins met appel en amandelen	91
Donuts met kaneel	92
Melkbroodjes Hawaiï	93
Appels in de oven	94
Chocoladesoufflés	95



Gebakken ananas met zachte kruiden



X 4



10 minuten



20 minuten

- Stamp de rozepeperbessen fijn en haal ze door een zeef zodat alleen het roze poeder achterblijft; gooi de harde bessen weg.
- Snij het vanillestokje in twee en schraap er de zaadjes uit met de punt van een mes.
- Neem een bord en meng de casonade, de vanillezaadjes, de kardemom, de kaneel, het poeder van de rozepeperbessen en de gember.
- Snijd de uiteinden van de ananas af. Snijd de ananas in de lengte in vier. Behoud de schil maar haal het vezelige deel in het midden eruit.
- Haal het vruchtvlees van elk kwart door de suiker en leg ze, met het vruchtvlees naar boven, in het mandje. De ananasstukjes mogen op elkaar liggen.
- Laat 20 minuten bakken op 160°C.

- 1 rijpe ananas
- 60 g bruine suiker
- 1 theelepel kardemom
- 1 theelepel kaneel
- 1 vanillestokje
- 2 eetlepels hele rozepeperbessen
- 1 theelepel gemalen gember



TIP:

Serveer met een bolletje vanille-ijs.



Baklava met pecannoten en ahornsiroop



X 4



30 minuten



30 minuten

Benodigd materiaal: een vierkante bakvorm van 14cm

- Laat de boter in een kookpan smelten tot ze doorzichtig is: zet, als de boter gesmolten is, de pan schuin en haal met een lepel het witachtige residu dat ontstaan is eruit.

- Spreid een vel filodeeg open en boter de helft ervan in met een penseel. Plooi het vel in twee en boter nogmaals in.

- Bestrooi met 1/4 van de pecannootschilfers en rol het vel op in lengterichting zodat er een sigaarvorm ontstaat.

- Herhaal voor de andere vellen filodeeg en leg de rollen een beetje samengedrukt in een vierkante bakvorm.

- Leg de bakvorm in het mandje en laat 30 minuten bakken op 150°C.

- Maak ondertussen de stroop: neem een kookpan en doe daarin suiker, water, ahornsiroop, kaneelstokje, citroenschil, kaneel, kardemom en de kruidnagel en breng aan de kook. Haal de solide kruiden eruit als de stroop klaar is.

- Zodra de baklava's uit het apparaat gehaald zijn, giet u de hete siroop over de baklava's en laat u ze volledig afkoelen.

- 4 vellen filodeeg
- 200g gepelde pecannoten
- 200g boter
- 2 theelepels kaneel
- 70ml water
- 50g ahornsiroop
- 100g poedersuiker
- 1 geraspte citroenschil
- 2 kruidnagels
- 1 kaneelstokje
- 3 bolletjes kardemomzaadjes



Gebakken banaan met kruiden



X 4



10 minuten



15 minuten

- Snijd de uiteinden van de banaan eraf zonder deze eerst te pellen en snijd ze dan in de lengte in twee.
- Breng het vruchtvlees op smaak met kaneel, kardemom en peper en bestrooi met vanillesuiker.
- Leg de halve bananen in het mandje met het vruchtvlees naar boven en laat 15 minuten bakken op 170°C.
- De duur van de bereiding hangt af van de rijpheid van de bananen; controleer de bananen met de punt van een mesje en verleng de bereiding als ze nog niet zacht genoeg zijn.
- Doe bij het serveren een beetje geraspte limoenschil op de bananen en druk enkele druppels limoensap op de bananen.

- 2 bananen
- Een beetje kaneel
- 2 zakjes vanillesuiker
- Een beetje gemalen peper
- Een beetje gemalen kardemom
- 1 limoen



Verloren briochebrood



X 4



10 minuten



20 minuten

Benodigd materiaal: een vierkante bakvorm van 14cm

- Smeer de bakvorm in met boter en de eetlepel fijne kristalsuiker.
- Neem een kom en klop de eieren, de vanillesuiker en de basterdsuiker tot er een mousserend beslag ontstaat.
- Klop de melk heel snel met de garde.
- Dompel de briochestukjes onder in het mengsel en leg ze in de bakvorm. Leg ze tegen elkaar zodat de vorm helemaal gevuld is.
- Giet de rest van het eiernmengsel in de bakvorm.
- Leg de bakvorm in het mandje en laat 20 minuten bakken op 160°C.

- *Ongeveer 6 sneetjes brioche*
- *2 eieren*
- *30cl melk*
- *1 zakje vanillesuiker*
- *40g basterdsuiker (of casonadesuiker)*
- *30 g boter*
- *1 eetlepel fijne kristalsuiker*



TIP:

Voeg chocoladeschilfers of rozijnen toe.



Carrot cake



X 4



15 minuten



30 minuten

Benodigd materiaal: een vierkante bakvorm van 14cm

- Smeer de bakvorm in met de gesmolten boter en een beetje bloem zodat de taart gemakkelijker uit de vorm komt.
- Meng alle overige ingrediënten in een grote kom tot er een homogeen mengsel ontstaat.
- Giet de bereiding in de bakvorm en zet het geheel in het mandje.
- Laat 30 minuten bakken op 150°C.
- Controleer of het klaar is door met een mes in het midden van de taart te prikken; de punt moet er droog weer uitkomen.

- 150g geraspte wortels
- 2 eieren
- 70g cassonadesuiker
- 140g bloem + een beetje bloem voor de bakvorm
- 2 mespuntjes kaneel
- 2 snuffjes nootmuskaat
- 1 theelepel vanille-extract
- 1 zakje bakpoeder
- 20g gesmolten boter



TIP:

De carrot cakes kunnen ook worden gemaakt in kleine individuele bakvormen.



Kersenflappen met basilicum



X 4



15 minuten



40 minuten

- Maak 4 grote schijven van ongeveer 12cm bladerdeeg met behulp van een pons.
- Meng de ontpitte kersen in een kom met de mascarpone, de geraspte limoenschil, 30g suiker en de basilicum.
- Garneer de deegschijven met de kersenbereiding.
- Doe een beetje water in een kom. Maak met een penseel de randen van de deegschijven nat en sluit de halvmaanvormige flappen door goed op de randen te duwen. Bevochtig de bovenkant van de flappen en bestrooi ze met de resterende suiker. Zet in de koelkast.
- Laat het apparaat 3 minuten voorverwarmen op 180°C.
- Leg twee flappen in het mandje en laat 20 minuten bakken op 160°C. Haal de gebakken flappen eruit en leg de overige twee flappen in het mandje. Laat 20 minuten bakken op 160°C.

- 4 eetlepels ontpitte kersen
- 1 rol bladerdeeg
- 60g mascarpone
- 1 eetlepel fijnggehakte basilicum
- 2 theelepel geraspte limoenschil
- 60g fijne kristalsuiker
- Een beetje water



Gebakken vijgen met ricotta, honing en pistaches



X 4



10 minuten



5 minuten

- Doe het sinaasappelsap in een klein bord, de cassonadesuiker in een ander en snijd de vijgen in de lengte in 2.
- Dompel het vruchtvlees van de vijgen in het sinaasappelsap en daarna in de cassonadesuiker.
- Leg de vijgen in het mandje met het vruchtvlees naar boven en laat 5 minuten bakken op 190°C. De vijgen mogen op elkaar liggen in het mandje.
- Serveer met ricotta die overgoten is met honing en bestrooid met pistachestukjes.

- 8 vijgen
- 60g cassonadesuiker
- Het sap van ½ sinaasappel
- 2 eetlepels honing
- 4 eetlepels ricotta
- Enkele fijngehakte pistaches



Muffins met appel en amandelen

Aantal stuks

X 4



15 minuten



15 minuten

Benodigd materiaal: 4 aluminium bakvormen voor muffins

- Klop de boter en de suiker in een kom om ze te laten blancheren.
- Voeg daarna het ei en de amandelmelk toe en meng tot een homogeen mengsel.
- Voeg de gezeefde bloem toe en daarna het gemberpoeder, de kaneel, de gist en drie eetlepels amandelen.
- Schil de appel en snijd hem in kleine blokjes. Voeg toe aan het deeg.
- Boter de aluminium bakvormen in en vul 2/3 met deeg. Strooi het overschot van de amandelen erbovenop.
- Laat 15 minuten bakken op 160°C.

- 100 g meel
- ½ zakje gist
- 50 g suiker
- 50g zachte gesmolten boter + een beetje voor de bakvormen
- 1 ei
- 5cl amandelmelk
- 1 appel
- 1 eetlepel gemalen gember
- 1 theelepel kaneel
- 4 eetlepels amandelschijfjes



Donuts met kaneel

Aantal stuks



X 12

20 minuten



12 minuten

• Vermeng de bloem, de suiker, de gist en het zout in een kom.

• Meng in een andere kom met een garde het ei, de yoghurt, de olie en de melk.

• Voeg beetje bij beetje het bloemmengsel toe aan het ei/yoghurt-mengsel zodat alles goed vermengd wordt.

• Leg op een bebloemd werkvlak een met de hand gemaakt beignetdeegballetje van 2/3 centimeter dik. Snijd er met behulp van ponsen grote en kleine cirkels uit om de donuts te maken. Maak donuts tot er geen deeg meer is.

• Leg 4 donuts (afhankelijk van hun grootte) in het mandje en laat 12 minuten bakken op 160°C. Bak de volgende donuts op dezelfde manier. Laat afkoelen.

• Maak de glazuur door bloedsuiker te mengen met citroensap. Dompel één zijde van de beignets in het glazuur en bestrooi met kaneel.

- 360g bloem
- 120g suiker
- 1 zakje bakpoeder
- 1 zakje gistpoeder
- 1 snufje zout
- 1 ei
- 120g plantaardige olie
- 120g melk
- ½ beker Griekse yoghurt (75g)
- 140g poedersuiker
- Het sap van een citroen (30mL)
- Gemalen kaneel



Melkbroodjes Hawaiï

Benodigd materiaal: 2 vierkante bakvormen van 14cm



X 4



20 minuten



1 uur



30 minuten

- Meng in een grote kom met een garde de eieren, de suiker en de boter en daarna het ananasmengsel, de melk, de ananassiroop, de gist en het zout gedurende 30 seconden.
- Voeg met een houten lepel de bloem beetje bij beetje toe en meng goed na elke toevoeging. Meng gedurende 3 minuten zodat het deeg elastisch wordt.
- Laat 30 minuten rusten zodat het deeg kan rijzen.
- Werk met het deeg op een werkvlak dat goed ingebloemd is. Verdeel het deeg in acht kleine, mooi ronde balletjes.
- Leg 4 balletjes naast elkaar in elke bakvorm en laat nog 30 minuten rijzen.
- Meng het eigeel en het water in een kom en gebruik dit mengsel om de balletjes mee te bestrijken.
- Leg een bakvorm in het mandje en laat 15 minuten bakken op 160°C.
- Haal de eerste bakvorm eruit, leg de tweede bakvorm in het mandje en laat 15 minuten bakken op 160°C.

- 300g meel
- 1 zakje bakkersgist
- 60g ananasmengsel uit blik
- 30g ananassiroop
- 60ml melk
- 60g zachte boter op kamertemperatuur
- 3 grote eieren
- 30 g suiker
- 2 snufjes zout
- 1 eidooier
- 2 eetlepels water



Appels in de oven



X 4



15 minuten



35 minuten

- Was de appels en haal het bovenste deel van de appels af.
- Haal het klokhuis eruit en vul de ruimte op met een eetlepel honing en 1 krul boter.
- Schik het deeg in 4 gelijke stroken, rol ze rond de appels zodat ze eromheen passen.
- Leg de appels in het mandje en laat 30 minuten bakken op 160°C.
- Verkruiemel de zandkoekjes in een kom en strooi over de appels, laat 5 minuten bakken op 160°C.

- 4 appels om te bakken
- 1 croissantdeeg of 1 zanddeeg
- 4 eetlepels honing
- 4 krullen halfgezouten boter
- 4 zandkoekjes



TIP:

Serveer lauw of afgekoeld.



Chocoladesoufflés

Aantal stuks



X 8

10 minuten

Benodigd materiaal: 8 schaaltjes



20 minuten

- Meng de gesmolten boter, de bloem en het zout in een kom.
- Warm de melk op in een kookpan, samen met 100 gram suiker en breng aan de kook.
- Doe het bloemmengsel ook in de kookpan, roer stevig met de garde en laat op een laag vuur staan tot het mengsel dik wordt.
- Voeg de chocolade toe en roer tot hij gesmolten is.
- Voeg het eigeel toe en roer tot ze goed opgenomen zijn.
- Smeer de schaaltjes met een penseel in met een beetje gesmolten boter en ga daarbij van de bodem van het schaaltje tot aan de rand. Met een beetje fijne kristalsuiker insmeren en het restant weggooien.
- Laat het apparaat 3 minuten voorverwarmen op 180°C.
- Klop de eiwitten met 30 gram suiker tot ze stijf zijn en voeg deze meringue toe aan het chocolademengsel. Giet het geheel in de schaaltjes en vul ze voor 2/3.
- Leg 4 schaaltjes in het mandje en laat 10 minuten bakken op 180°C. Haal de gebakken muffins eruit, leg de 4 overige schaaltjes in het mandje en laat 10 minuten bakken op 180°C.

- 40g zachte gesmolten boter + een beetje gesmolten boter voor de schaaltjes
- 130g fijne kristalsuiker + een beetje suiker voor de schaaltjes
- 40 g bloem
- 2 snufjes zout
- 200ml volle melk
- 140g pure chocolade
- 3 eidooiers
- 5 eiwitten





Tefal®