



Tefal

Fry delight

RECEPTEN

TUSSENDOORTJES

Fry delight



Op zoek naar recepten voor tussendoortjes of tapas met Fry Delight?

Ontdek hier tientallen recepten met Fry Delight.

Er zijn eenvoudige en gevarieerde recepten die u kunt serveren als aperitief of op ieder ander moment van de dag. Gun uzelf een pleziertje: kies uw gerecht en volg het recept met Fry Delight.



TUSSENDOORTJES

Krokante kippenvleugels met paprika	3
Bevroren vissticks	4
Bevroren inktvisringen	5
Garnalenbeignets	6
Bevroren uienbeignets	7
Tofuhapjes met knoflook en honing	8
Aardappelballetjes op Indische wijze	9
Tonijnbricks met ei	10
Bruschetta met garnituur van paddenstoelen	11
Krokante champignons	12
Met geitenkaas gevulde champignons met nootjes	13
Coca's op Algerijnse wijze met olijven	14
Cookies met Parmezaanse kaas en chorizo	15
Krabbrokken met fijne kruiden	16
Spaanse kroketten met serranoham	17
Empanada's met vlees	18
Stengels van gekonfijte eend met gedroogd fruit	19
Fish and fish met tartaarsaus	20
Bevroren frikandellen	21
Gamba's met korma in kataifideeg	22
Guacamole	23
Bevroren kroketten	24
Kipnuggets met cornflakes	25
Kipnuggets met zelfgemaakte ketchup	26
Bevroren kipnuggets	27
Gegrild knoflookbrood	28
Zoute kaashapjes	29
Krokante kikkererwten	30
Krokante nieuwe aardappelen met Parmezaanse kaas	31
Loempia's met groenten	32
Bevroren samosa's	33
Rundsticks met kaas en teriyakisaus	34
Toasts met gegrilde kaas en paprika	35

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

Aantal stuks:

X 24



30 minuten



10 minuten



10 minuten

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.

- 160g bloem
- 5g bakkergist
- 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 min



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

Aantal
stuk(s):

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
fijngehakte 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



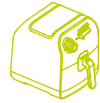
Coca's op Algerijnse wijze met olijven



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 verkrumelde crackers over een bord.
- Paneer de balletjes door ze in de rest van de verkrumelde 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 verkrumelde crackers (250g)
- 30cl melk
- 50g zachte boter
- 200g krabvlees
- 2 eetlepels mayonaise
- 2 eieren
- 1 eetlepel dijnmosterd
- 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 snuffjes 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 snuffjes 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 fijgehakte bladpeterselie
- 8 augurkjes in stukjes
- 30g fijgehakte 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 heelepel paprikapoeder
- ½ theelepel poeder van gebakken uien
- ½ theelepel lookpoeder
- 1 mespuntje cayennepeper



Krokante nieuwe aardappelen met Parmezaanse kaas



X 4



10 minuten



30 minuten

Benodigd materiaal: bakpapier

- Neem een kom en meng de Parmezaanse kaas, wat peper en de tijmblomen.
- 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 parmezaanmengsel, met het platte oppervlak tegen het mengsel aan.
- Laat 30 minuten bakken op 180°C.

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



Loempia's met groenten

Aantal
stuk(s):

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 slabladeren, 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 dijnmosterd
- 60g halfgezouten, gesmolten boter
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- 1 theelepel tijm
- 1 theelepel paprikapoeder





Tefal[®]