

OVERZICHT

VOORGERECHTEN

Empanada's met rundvlees
Falafel
Knapperige garnalen met kerrie
Samosa's met groente
Mummie-pizza's

HOOFDGERECHTEN

Runderbrochettes in teriyakisaus
Hamburger Deluxe
Marokkaanse kefta met koriander
Kiploempia's
Kipnuggets
Chicken wings
Gebraden kip
Lamskoteletten met citroen
New York hotdogs
Zalmmoten met masala (kerrie)
Zelfgemaakte fish and chips
Zelfgemaakte friet
Friet van zoete aardappel

NAGERECHTEN

Muffins met chocoladesnippers
Chocoladesoufflés

GENIET VAN GEFRITUURDE GERECHTEN, GEZONDER BEREID

MECHANISCH



EASY FRY CLASSIC



EASY FRY CLASSIC +

DIGITAAL



EASY FRY PRECISION



EASY FRY DELUXE

BETEKENIS VAN DE SYMBOLEN



AANTAL PERSONEN



AANTAL STUKKEN



BEREIDINGSTIJD



RUSTTIJD



MARINADETIJD



BAKTIJD



FRIET



PIZZA



BRADEN



KARBONADE



VIS



GRILLEN



GARNALEN



CAKE

EMPANADA'S MET RUNDVLEES

16



15 min.



18 min.



EASY FRY DIGITAAL
PROGRAMMA GRILLEN

INGREDIËNTEN

2 rollen zanddeeg
200 g rundergehakt
3 of 4 verse lente-uien
1 eetlepel paprikapoeder

1 eierdooier
1 eetlepel olijfolie
peper en zout

RECEPT

- 1 | Hak de lente-ui fijn. Doe de olijfolie en het vlees in een pan en laat het 8 minuten bakken. Breng het op smaak met peper en zout en voeg de uitjes toe. Laat het afkoelen.
- 2 | Rol het deeg uit en snij er 8 cirkels met een diameter van ongeveer 9 cm. Garneer ze met het afgekoelde gehakt en vouw ze dicht tot flapjes. Roer 1 eetlepel water door de eierdooier. Bestrijk de empanada's met het mengsel.
- 3 | **DIGITALE VERSIE:** Leg 8 empanada's in de mand van je Easy Fry en laat ze 10 minuten bakken met het Programma Grillen. Doe hetzelfde voor de tweede lading empanada's.
- MECHANISCHE VERSIE:** Leg 8 empanada's in de mand van je Easy Fry en laat ze 10 minuten bakken op 180°C. Doe hetzelfde voor de tweede lading empanada's.



Je kunt het rundergehakt van deze empanada's op smaak brengen met komijn, oregano en gehakte knoflook. Je kunt ook een tomaat of maïs aan het gehakt toevoegen voor nog meer smaak.

FALAFEL

18



15 min.



20 min.

EASY FRY DIGITAAL
PROGRAMMA PIZZA

INGREDIËNTEN

500 g gekookte kikkererwten
50 g bloem
1 witte ui, fijngenhakt
2 eetlepels peterselie, gehakt
2 eetlepels koriander, gehakt

1 theelepel komijn
1 teentje knoflook
1 eetlepel tahin (sesamzaadpasta)
Een scheutje olijfolie
Peper en zout

RECEPT

- 1 | Meng in een kom de kikkererwten, de ui, de knoflook, de peterselie, de koriander, de komijn, het zout, de peper, de sesamzaadpasta (tahin) en de bloem tot een dik deeg. Als het deeg te vloeibaar is, voeg dan wat bloem toe. Als het te droog is, voeg dan wat vocht toe.
- 2 | Vorm 18 balletjes met het deeg en maak ze enigszins plat.
- 3 | **DIGITALE VERSIE:** Doe de falafel in de mand van je Easy Fry, besprenkel ze met olijfolie (optioneel) en laat ze 20 minuten bakken met het Programma

Pizza. Je kunt de falafel in de mand op elkaar leggen. Draai ze op de helft van de baktijd om.

MECHANISCHE VERSIE: Doe de falafel in de mand van je Easy Fry, besprenkel ze met olijfolie (optioneel) en laat ze 20 minuten bakken op 170°C. Je kunt de falafel in de mand op elkaar leggen. Draai ze op de helft van de baktijd om.

TBC



*Serveer de falafel in warme pitabroodjes
gegarneerd met muntblaadjes, yoghurt en schijfjes
tomaat.*

KNAPPERIGE GARNALEN MET KERRIE

4 ✱

10 min. 

10 min. 



EASY FRY DIGITAAL
PROGRAMMA GARNALEN

INGREDIËNTEN

250 g garnaalstaarten
(rauw en gepeld)
2 eieren
6 eetlepels tarwebloem
6 eetlepels maïsbloem

2 eetlepels kerriepoeder
1 theelepel zwarte peper,
vers gemalen
Zout

RECEPT

1 | Doe de tarwebloem, de kerrie, een snufje zout en peper in een diepvrieszakje. Doe de maïsbloem in een soepbord en klop de eieren in een ander soepbord.

2 | Voeg de garnalen aan het diepvrieszakje toe, doe het zakje goed dicht en schud er stevig mee zodat de garnalen goed met het mengsel worden bedekt. Haal de garnalen uit het zakje, dompel ze één voor één in de geklopte eieren en rol ze vervolgens in de maïsbloem. Bestrijk de garnalen met olie (optioneel).

3 | DIGITALE VERSIE: Doe de garnalen in de mand van je Easy Fry en laat ze 6 minuten bakken met het Programma Garnalen. Draai de garnalen voorzichtig om en laat ze opnieuw 4 minuten bakken.

MECHANISCHE VERSIE: Doe de garnalen in de mand van je Easy Fry en laat ze 6 minuten bakken op 160°C. Draai de garnalen voorzichtig om en laat ze opnieuw 4 minuten bakken.



SAMOSA'S MET GROENTE

6 ✱ 15 min. 14 min.



EASY FRY DIGITAAL
PROGRAMMA GARNALEN

INGREDIËNTEN

6 vellen bladerdeeg
200 g fetakaas
400 g bloemkool, gekookt
200 g erwten, gekookt

1 eetlepel kerriepoeder
Een scheutje olijfolie
Peper en zout

RECEPT

- 1 | Snij de bloemkool grof en doe deze samen met het kerriepoeder in een kom. Doe de erwten en de uitgelekte fetakaas erbij. Meng dit goed door elkaar.
- 2 | Snij de vellen bladerdeeg in 2 stroken. Leg een eetlepel vulling op elke strook en vouw het dicht in de vorm van een driehoek.
- 3 | **DIGITALE VERSIE:** Leg 6 samosa's in de mand van je Easy Fry, besprenkel ze met olijfolie en laat ze 14 minuten

bakken met het Programma Garnalen. Als de samosa's voldoende zijn gebakken, haal je ze uit het mandje en doe je de volgende 6 samosa's in de mand.

MECHANISCHE VERSIE: Leg 6 samosa's in de mand van je Easy Fry, besprenkel ze met olijfolie en laat ze 14 minuten bakken op 160°C. Als de samosa's voldoende zijn gebakken, haal je ze uit het mandje en doe je de volgende 6 samosa's in de mand.



TIPS Je kunt de eerste lading samosa's opwarmen door ze in de mand te leggen en enkele minuten verder te laten bakken.

MUMMIE-PIZZA'S

VOORGERECHTEN

4

5 min.



7 min.



EASY FRY DIGITAAL
PROGRAMMA PIZZA

INGREDIËNTEN

2 Engelse muffins
8 eetlepels tomatensaus
4 plakjes mozzarella (elk 30 g)

4 olijven, ontpit
Zout

RECEPT

1 | DIGITALE VERSIE: Snij de muffins in tweeën, leg ze in de mand van je Easy Fry en laat ze 3 minuten in de Programma Pizza bakken.

MECHANISCHE VERSIE: Snij de muffins in tweeën, leg ze in de mand van je Easy Fry en laat ze 3 minuten op 170°C bakken.

2 | Bestrijk elke muffin met een grote lepel tomatensaus. Breng op smaak met wat zout. Snij elk plakje mozzarella in 4 zeer dunne strookjes. Leg ze

op elke muffin. Snij de olijven in rondjes. Deze vormen de ogen van de mummie.

3 | DIGITALE VERSIE: Leg de mummie-pizza's in de mand van je Easy Fry en laat ze 4 minuten bakken met het Programma Pizza. Serveer gelijk.

MECHANISCHE VERSIE: Leg de mummie-pizza's in de mand van je Easy Fry en laat ze 4 minuten bakken op 170°C. Serveer gelijk.

TIPS

Een leuk recept dat kinderen eenvoudig zelf kunnen bereiden, dit altijd onder het toezicht van een volwassene om het risico op brandwonden te vermijden.

RUNDERBROCHETTES IN TERIYAKISAUS

12

10 min.

60 min.

6 min.



EASY FRY DIGITAAL
PROGRAMMA KARBONADE

INGREDIËNTEN

12 plakjes rundercarpaccio
200 g Comtékaas
2 eetlepels vloeibare honing

3 eetlepels sojasaus
Peper

RECEPT

- 1 | Snij de kaas in 36 blokjes. Prik ze op 12 sateprikkers vast. Wikkel om elke brochette in 1 plakje carpaccio.
- 2 | Bereid de marinade door het mengen van de sojasaus en de honing. Besprenkel de brochettes ermee. Laat ze 1 uur in de koelkast marineren.
- 3 | **DIGITALE VERSIE:** Leg 12 brochettes in de vorm van een cirkel in de mand van je Easy Fry en laat ze 6 minuten bakken met het Programma Karbonade. Breng ze op smaak met peper en dien ze onmiddellijk op.

MECHANISCHE VERSIE: Leg 12 brochettes in de vorm van een cirkel in de mand van je Easy Fry en laat ze 6 minuten bakken op 180°C. Breng ze op smaak met peper en dien ze onmiddellijk op.

TIPS

Serveer de brochettes met een schaalje zoete sojasaus.

HAMBURGER DELUXE

HOOFDGERECHTEN

6  5 min.  11 min. 



EASY FRY DIGITAAL
PROGRAMMA GRILLEN

INGREDIËNTEN

900 g rundergehakt
6 slablaadjes
2 tomaten
6 slabladeren

1 teentje knoflook
3 theelepels sojasaus
2 eetlepels olijfolie

RECEPT

1 | Meng het rundergehakt, de geperste knoflook, de sojasaus en de olijfolie. Voeg er zout aan toe. Vorm met uw handen 6 hamburgers.

2 | DIGITALE VERSIE: Doe ze in de mand van je Easy Fry en laat ze 8 minuten bakken met het Programma Grillen. Je kunt de baktijd van het vlees naar wens aanpassen.

MECHANISCHE VERSIE: Doe ze in de mand van je Easy Fry en laat ze 8 minuten bakken op 180°C. Je kunt de baktijd van het vlees naar wens aanpassen.

3 | DIGITALE VERSIE: Haal de hamburgers uit je Easy Fry en houd ze warm. Doe de 6 hamburgerbroodjes in

de mand (druk ze samen zo nodig plat) en laat ze 3 minuten bakken met het Programma Grillen. Stel je hamburgers zo snel mogelijk samen met gebruik van de slablaadjes en de tomaten. Dien ze onmiddellijk op.

MECHANISCHE VERSIE: Haal de hamburgers uit je Easy Fry en houd ze warm. Doe de 6 hamburgerbroodjes in de mand (indien nodig, druk ze zo nodig plat) en laat 2 tot 3 minuten bakken op 180°C. Stel je hamburgers zo snel mogelijk samen met gebruik van de slablaadjes en de tomaten. Dien ze onmiddellijk op.



Maak een saus door het mengen van 1 lepel milde mosterd, 2 lepels sterke mosterd, 1 eierdooier, 1 lepel olie en tenslotte 1 lepel crème fraîche.

MAROKKAANSE KEFTA MET KORIANDER

HOOFDGERECHTEN

6  10 min.  8 min. 



EASY FRY DIGITAAL
PROGRAMMA GRILLEN

INGREDIËNTEN

550 g rundergehakt
2 eetlepels sjalotten, gehakt
2 eetlepels koriander, gehakt
1 eetlepel ras-el-hanout

1 theelepel komijn
1 eetlepel olijfolie
Peper en zout

RECEPT

- 1 | Doe een beetje olijfolie en de sjalotten in een pan en bak ze op een hoog vuur.
- 2 | Meng het rundergehakt, de kruiden, de koriander en de gebakken sjalotten. Breng dit smaak met peper en zout. Vorm 18 balletjes van circa 30 g.
- 3 | **DIGITALE VERSIE:** Leg de balletjes in de mand, druk ze een beetje plat

en ze 7-8 minuten bakken met het Programma Grillen. Je kunt de balletjes in de mand op elkaar leggen.

MECHANISCHE VERSIE: Leg de balletjes in de mand, druk ze een beetje plat en laat ze 7-8 minuten bakken op 180°C. Je kunt de balletjes in de mand op elkaar leggen.

TIPS

Dien de kefta op met een muntsaus: meng 2 potjes Griekse yoghurt, 1 eetlepel vers gehakte munt, een beetje olijfolie en een beetje citroensap.

KIPLOEMPIA'S

12

30 min.

26 min.



EASY FRY DIGITAAL
PROGRAMMA GARNALEN

INGREDIËNTEN

12 rijstvellen
2 stukken kipfilet (120g)
200 g wokgroenten
4 Champignons

50 g rijstvermicelli
1 teentje knoflook
1 theelepel plantaardige olie

RECEPT

1 | Week de rijstvermicelli zoals aangegeven op de verpakking. Laat het voorzichtig tussen je handen uitlekken. Knip de vermicelli in grote stukken met een schaar en laat ze afkoelen.

2 | Sauteer de in blokjes gesneden kip met de wokgroenten en de fijn gehakte champignons 6 minuten in een kleine pan. Lek ze uit. Laat het mengsel uitlekken. Meng dit met de rijstvermicelli, de kip en de geperste knoflook.

3 | Dompel een rijstvel onde water om het nat te maken en leg het vervolgens op een schone doek. Leg 1 eetlepel vulling in het midden, aan de onderkant van het rijstvel, vouw

de randen naar binnen en rol de loempia strak op. Doe hetzelfde voor alle 12 de loempia's. Leg 6 loempia's in de mand van je Easy Fry en zet de andere 6 loempia's in de koelkast onder een licht bevochtigde doek.

4 | DIGITALE VERSIE: Bestrijk de loempia's met olie (optioneel) en laat ze 20 minuten bakken met het Programma Garnalen. Keer ze op de helft van de baktijd om. Houd ze warm en bak de 6 resterende loempia's.

MECHANISCHE VERSIE: Bestrijk de loempia's met olie (optioneel) en laat ze 20 minuten bakken op 160°C. Keer ze op de helft van de baktijd om. Houd ze warm en bak de 6 resterende loempia's.

TIPS

Dien ze op met munt, salade en sojasaus.

KIPNUGGETS

6 ✂ 10 min.  12 min. EASY FRY DIGITAAL
PROGRAMMA BRADEN

INGREDIËNTEN

6 stukken kipfilet (150 - 180g/st)
120 g paneermeel
70 g bloem

3 eieren
peper en zout

RECEPT

- 1 | Snij de kip in gelijke stukken. Doe de bloem samen met het zout en de peper in een diepvrieszakje. Doe het paneermeel in een soepbord en klop de eieren in een ander soepbord.
- 2 | Voeg de stukken kip aan het diepvrieszakje toe, doe het zakje goed dicht en schud er stevig mee zodat de kip goed met het mengsel word bedekt. Haal de stukken kip uit het zakje, dompel ze één voor één in de geklopte eieren en rol ze vervolgens door het paneermeel. Leg de helft van de stukken in de mand

van de Easy Fry. Bestrijk ze met olie (optioneel).

- 3 | **DIGITALE VERSIE:** Laat de stukken kip ongeveer 12 minuten (naar grootte) bakken met het Programma Braden. Doe hetzelfde voor de andere stukken kip.

MECHANISCHE VERSIE: Laat de stukken kip ongeveer 12 minuten (naar grootte) bakken op 200°C. Doe hetzelfde voor de andere stukken kip.



Maak zelfgemaakte ketchup door het mengen van 3 tomaten, 1 ui, 1 theelepel tomatenpuree, 1 teentje knoflook, 4 theelepels balsamicoazijn, 1 theelepel honing, peper en zout.

CHICKEN WINGS

6 ✂

20 min. 

12 uur 

17 min. 



EASY FRY DIGITAAL
PROGRAMMA BRADEN

INGREDIËNTEN

1,2 kg kippenvleugels
1 eetlepel ketchup
1 eetlepel mosterd
1 eetlepel paprikapoeder

1 eetlepel zoete sojasaus
1 eetlepel olijfolie
Peper en zout

RECEPT

- 1 | Snij de kippenvleugels in tweeën. Scheid ze ter hoogte van het gewricht.
- 2 | Doe alle ingrediënten in een grote kom en voeg vervolgens de kippenvleugels toe. Roer alles goed door zodat alle stukken goed worden bedekt. Dek de kom af met folie en laat de kip 12 uur marineren.
- 3 | **DIGITALE VERSIE:** Leg de kippenvleugels in de mand, waarbij ze elkaar mogen overlappen, en laat ze 12 minuten bakken met het Programma Braden. Verplaats en draai de kippenvleugels

om en laat ze opnieuw 5 minuten bakken. Dien onmiddellijk op samen met patat en een salade van kerstomaten.

MECHANISCHE VERSIE: Leg de kippenvleugels in de mand, waarbij ze elkaar mogen overlappen, en laat ze 12 minuten bakken op 200°C. Verplaats en draai de kippenvleugels om en laat ze opnieuw 5 minuten bakken. Dien ze onmiddellijk op samen met patat en een salade van kerstomaten.

TIPS

Pas de marinade naar wens aan door er barbecuesaus, kruiden, chili peper, knoflook, etc. aan toe te voegen.

GEBRADEN KIP

4-6 ✂ 5 min.  45 min. EASY FRY DIGITAAL
PROGRAMMA BRADEN

INGREDIËNTEN

1 kip van 1,3 kg
5 teentjes knoflook

1 eetlepel olijfolie
Zout

RECEPT

- 1 | Pel de knoflook. Plet de teentjes lichtjes met de handpalm. Kwast de kip eerst in met 1 eetlepel olijfolie en dan met de teentjes knoflook. Breng goed op smaak met zout.
- 2 | **DIGITALE VERSIE:** Leg de kip in de mand van je Easy Fry en laat deze 45 minuten braden met het Programma Braden. Dien de kip onmiddellijk op.

MECHANISCHE VERSIE: Leg de kip in de mand van je Easy Fry en laat deze 45 minuten braden op 200°C. Dien de kip onmiddellijk op.

TIPS

De juiste baktijd is afhankelijk van het gewicht van de kip. Prik in het witte vlees met de punt van een mes om de kip op gaarheid te controleren. Het uitstromend sap moet helder zijn.

LAMSKOTELETEN MET CITROEN

6 *

15 min.

4 uur



35 min.



EASY FRY DIGITAAL
PROGRAMMA KARBONADE

INGREDIËNTEN

12 kleine lamskoteletten
1 citroen
4 teentjes knoflook

1 eetlepel olijfolie
Peper en zout

RECEPT

- 1 |** Schraap de schil van de citroen. Pel de knoflook en hak deze fijn in een kommetje. Doe de geraspte citroenschil en 2 eetlepels olijfolie erbij.
- 2 |** Voeg de lamskoteletten toe, meng grondig, breng ze op smaak met peper en zout, dek ze af met folie en laat ze 4 uur marineren.
- 3 | DIGITALE VERSIE:** Leg 6 koteletten in de mand van de Easy Fry en laat ze 10 minuten bakken met het Programma Karbonade. Draai ze op de helft van

de baktijd om. Doe hetzelfde voor de 6 andere koteletten. Dien ze onmiddellijk op.

MECHANISCHE VERSIE: Leg 6 koteletten in de mand van de Easy Fry en laat ze 10 minuten bakken op 180°C. Draai ze op de helft van de baktijd om. Doe hetzelfde voor de 6 andere koteletten. Dien ze onmiddellijk op.

TIPS

Voeg verse kruiden, zoals tijm of oregano, toe alvorens het vlees te marineren.

NEW YORK HOTDOGS

HOOFDGERECHTEN



EASY FRY DIGITAAL
PROGRAMMA PIZZA

INGREDIËNTEN

6 hotdogbroodjes
6 knakworsten
6 augurken
2 witte uien

12 kerstomaten
6 plakjes cheddar
1 eetlepel olijfolie

RECEPT

1 | Dompel de knakworsten 5 minuten onder in een pan met kokend water. Bak ondertussen de uien met een 1 eetlepel olijfolie in een kleine pan.

2 | **DIGITALE VERSIE:** Snij de augurken in plakjes en de tomaten in schijfjes. Snij de hotdogbroodjes in de lengte open, schuif de tomaten erin en leg de worsten ertussen. Bedek het met een plakje cheddar. Leg 3 hotdogs in de mand van de Easy Fry en laat ze 3 minuten bakken met het Programma Pizza.

MECHANISCHE VERSIE: Snij de augurken in plakjes en de tomaten in schijfjes. Snij de hotdogbroodjes in de lengte open, schuif de tomaten erin en leg de worsten ertussen. Bedek het met een plakje cheddar. Leg 3 hotdogs in de mand van de Easy Fry en laat ze 3 minuten bakken op 170°C.

3 | Spreid de augurken en uitjes gelijkmatig over de hotdogs uit en dien ze onmiddellijk op.

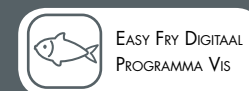
TIPS

Maak leuke tekeningen met ketchup of mosterd, net zoals ze dat in de Verenigde Staten doen.

ZALMMOTEN MET MASALA (KERRIE)

HOOFDGERECHTEN

6  10 min.  27 min. 



INGREDIËNTEN

6 zalmmoten
1 ui, gehakt
2 teentjes knoflook, gehakt
1 rijpe tomaat, in blokjes
1,5 eetlepel verse gember, geraspt

2,5 eetlepels gemalen masala (of kerrie)
1,5 eetlepel tomatenpuree
25 cl kokosmelk

RECEPT

- 1 |** Fruit de ui in een pan totdat het doorzichtig wordt. Doe de knoflook en de blokjes tomaat erbij en laat dat enkele minuten indikken voordat je er de masala, de gember en de tomatenpuree aan toevoegt. Meng alles goed door elkaar.
- 2 |** Voeg de kokosmelk toe en laat het 2 minuten sudderen. Breng het geheel op smaak met peper en zout.
- 3 | DIGITALE VERSIE:** Leg de zalmmoten op 6 vellen bakpapier. Giet er de saus over. Vouw de vellen bakpapier tot zakjes en leg deze in de mand

van je Easy Fry, waarbij ze elkaar mogen overlappen. Laat ze 20 minuten bakken met het Programma Vis. Garneer het gerecht met enkele muntblaadjes en dien het op.

MECHANISCHE VERSIE: Leg de zalmmoten op 6 vellen bakpapier. Giet er de saus over. Vouw de vellen bakpapier tot zakjes en leg deze in de mand van je Easy Fry, waarbij ze elkaar mogen overlappen. Laat ze 20 minuten bakken op 160°C. Garneer het gerecht met enkele muntblaadjes en dien het op.

ZELFGEMAAKTE FISH AND CHIPS

6 *

10 min.

12 min.

EASY Fry DIGITAAL
PROGRAMMA Vis

INGREDIËNTEN

6 kabeljauwfilets
7 eetlepels bloem
7 eetlepels paneermeel
3 eieren
50 g boter

1 bundel kervel of dragon
1 pot mayonaise
Peper en zout

RECEPT

1 | Droog de stukken vis op keukenpapier. Breng ze op smaak met peper en zout. Klop de eieren in een soepbord.

2 | **DIGITALE VERSIE:** Dompel 2 visfilets in de bloem, dan in de eieren en haal ze vervolgens door het paneermeel. Leg ze in de mand van je Easy Fry. Leg 2 klontjes boter op de visfilets en laat ze 12 minuten bakken met het Programma Vis. Doe hetzelfde voor de andere stukken vis.

MECHANISCHE VERSIE: Dompel 2 visfilets in de bloem, dan in de eieren en haal ze bedek vervolgens door het paneermeel. Leg ze in de mand van je Easy Fry. Leg 2 klontjes boter op de visfilets en laat ze 12 minuten bakken op 160°C. Doe hetzelfde voor de andere stukken vis.

3 | Knip de kruiden met een schaar in stukjes, meng ze grondig door de mayonaise en dien dit samen met de gepaneerde vis op.

TIPS

Dit recept is geschikt voor alle soorten verse vis die op de markt verkrijgbaar zijn: heek, koolvis, pollak, etc.

ZELFGEMAAKTE FRIET

4 ✱

15 min. 30 min. 35 min. EASY FRY DIGITAAL
PROGRAMMA FRIET

INGREDIËNTEN

800 g aardappelen
 3 eetlepels paprikapoeder
 3 eetlepels olijfolie
 Fijn zout

RECEPT

- 1 | Was en schil de aardappelen. Snij ze in dikke frieten.
- 2 | Leg de friet in een kom, meng het de olijfolie, 1 eetlepel fijn zout en het paprikapoeder. Bedek het en laat het 30 minuten intrekken.
- 3 | **DIGITALE VERSIE:** Laat de friet uitlekken, doe het in de mand van je Easy Fry en laat het 20 minuten bakken met het Programma Friet op 170°C. Roer de friet na 10 minuten grondig om. Bak de friet vervolgens 15 minuten op 200°C. Afhankelijk van de grootte van de friet en de

soort aardappel kunt je de baktijd met 5 minuten meer of minder aanpassen.

MECHANISCHE VERSIE: Laat de friet uitlekken, doe het in de mand van je Easy Fry en laat het 20 minuten bakken op 170°C. Roer de friet na 10 minuten grondig om. Bak de friet vervolgens 15 minuten op 200°C. Afhankelijk van de grootte van de friet en de soort aardappel, kunt je de baktijd met 5 minuten meer of minder aanpassen.

TIPS

Voeg er een eetlepel rode kerriepasta aan toe voor nog meer smaak.

FRIET VAN ZOETE AARDAPPEL

4 ✂ 15 min. 40 min.

EASY FRY DIGITAAL
PROGRAMMA FRIET

INGREDIËNTEN

800 g zoete aardappelen
 5 cl zonnebloemolie
 1 eiwit
 1 theelepel kurkuma
 Peper en zout

RECEPT

- 1 | Was en schil de zoete aardappelen. Snij ze in frieten van 1 cm dik.
- 2 | Meng het eiwit, de olie, de kurkuma en de peper in een grote kom. Voeg de frieten van zoete aardappel aan het mengsel toe en roer ze grondig om zodat ze goed zijn bedekt.
- 3 | **DIGITALE VERSIE:** Doe de frieten van zoete aardappel in de mand van je Easy Fry en laat ze 20 minuten bakken in het Programma Friet op een temperatuur van 170°C. Roer de friet goed door na 10 minuten. Bak de friet vervolgens 15 minuten

op 200°C. Breng het op smaak met zout en dien het op.

MECHANISCHE VERSIE: Doe de frieten van zoete aardappel in de mand van de Easy Fry en laat ze 20 minuten op 170°C bakken. Roer de friet na 10 minuten grondig. Bak de friet vervolgens 20 minuten op 200°C terwijl je de friet goed doorroert. Breng het op smaak met zout en dien het op.

TIPS

Dien het op met een saus van yoghurt op smaak gebracht met een snufje kerrie of een zelfgemaakte ketchup.

MUFFINS MET CHOCOLADESNIPPERS

EASY FRY DIGITAAL
PROGRAMMA CAKE

INGREDIËNTEN

250 g bloem
1 zakje bakpoeder
50 g gesmolten boter
75 g poedersuiker

100 g melkchocoladeschilfers
2 eieren
25 cl volle melk

RECEPT

- 1 | Doe de bloem en het bakpoeder in een kom. Voeg de gesmolten boter toe en meng tot een grof deeg.
- 2 | Doe de suiker en de chocoladesnippers erbij. Meng de melk en de eieren er doorheen. Giet dit in de kom en meng totdat de bloem in het mengsel is opgenomen.
- 3 | **DIGITALE VERSIE:** Giet het beslag in 8 muffinvormen of papieren vormpjes. Plaats de 4 muffinvormen in de mand van je Easy Fry. Laat ze 30 minuten bakken met het Programma

Cake. Haal de muffins uit de vorm en laat ze afkoelen op een rooster. Bak vervolgens de andere 4 muffins op dezelfde manier.

MECHANISCHE VERSIE: Giet het beslag in 8 muffinvormen of papieren vormpjes. Plaats eerst 4 muffinvormen in de mand van je Easy Fry. Laat ze 30 minuten bakken op 160°C. Haal de muffins uit de vorm en laat ze afkoelen op een rooster. Bak vervolgens de andere 4 muffins op dezelfde manier.



Controleer ze op gaarheid door de punt van een mes in de muffin te steken. Laat ze zo nodig 5 minuten langer bakken.

CHOCOLADESOUFFLÉS

EASY FRY DIGITAAL
PROGRAMMA CAKE

INGREDIËNTEN

100 g fondant chocolade
3 eieren (1 eierdooier + 3 eiwit)
10 cl volle melk
30 g poedersuiker

1 theelepel maïzena
25 g boter
Zout

RECEPT

- 1 | Laat de in stukjes gesneden chocolade au bain-marie smelten of in de magnetron.
- 2 | Scheid het eiwit van de eierdooiers. Klop 1 eierdooier samen met de maïzena op. Warm de melk in een pan op. Haal de pan van het vuur en voeg er al roerend het mengsel van de eierdooier/maïzena aan toe. Plaats de pan opnieuw op het vuur en laat het mengsel enkele minuten inkoken. Doe de chocolade erbij en meng grondig.
- 3 | Klop de 3 eiwitten op samen met een snufje zout. Als het geklopte eiwit stijf wordt, voeg er dan de poedersuiker aan toe en klop het nog een tijd. Voeg het eiwit aan de bereiding toe.
- 4 | **DIGITALE VERSIE:** Vet de 4 potjes in, bestrooi ze met suiker en vul de vormen voor 2/3 met de bereiding. Doe de potjes in de mand van je Easy Fry en laat ze 12 minuten bakken met het Programma Cake. Dien ze onmiddellijk op.

MECHANISCHE VERSIE: Vet de 4 potjes in, bestrooi ze met suiker en vul de vormen voor 2/3 met de bereiding. Doe de potjes in de mand van je Easy Fry en laat ze 12 minuten bakken op 160°C. Dien ze onmiddellijk op.