

Tefal®

Fry Delight XL



RECEPTEN

HOOFDGERECHTEN - SNACKS - NAGERECHTEN



Fry Delight XL



Met de Tefal Fry Delight XL heteluchtfriteuse bereid je heerlijke, knapperige gerechten met weinig tot geen olie. Met Fry Delight XL kun je de meest knapperige frietjes en snacks frituren... maar er zijn nog meer mogelijkheden!

In de Fry Delight XL kun je niet alleen jouw favoriete gerechten frituren, maar ook grillen, bakken en braden.

Fry Delight XL combineert 4 verschillende kookwijzen in slechts één apparaat.

Eet smakelijk!



HOOFDGERECHTEN

3



SNACKS

50



NAGERECHTEN

91



HOOFDGERECHTEN

Gevulde aubergines op Oosterse wijze	4	Broodjes met kalfsvlees en cheddar	30
Thais rundvlees	5	Kalfsrolletjes met spek en witte saliesaus	31
Köfte vleesballetjes met munt dipsaus	6	Zalmsteak met kerrie	32
Satéspiesjes van eend	7	Tonijnmoten met een trio van tomaten	33
Pecan kippenspiesjes	8	Kippenboutjes met rozemarijn en nieuwe aardappelen	34
Gegrilde garnalenhapjes met paprika	9	Calzone met tonijn	35
Groentenspiesjes met kruidenboter	10	Knapperige buikspek	36
Geroosterde kabeljauw met zoete ui en marjolein	11	Barbecue buikspek	37
Auberginespread met sesamzaadjes	12	Zweedse aardappelen	38
Gebak met aubergines en fetakaas	13	Gepofte aardappelen	39
Perengebak met gorgonzola	14	Ingevroren aardappelballetjes	40
Heek met groente	15	Gebraden kip	41
Turkse friet	16	Mexicaanse aardappelwedges	42
Kippenbouten met citroen en tijm	17	Gebakken ravioli met vier kazen	43
Kabeljauwhaasje in notenkorst	18	Aardappelrosti	44
Zwaardvis in sesamkorst	19	Salade niçoise met tijm en zeebrasem	45
Falafel met Griekse saus	20	Tomatensaus	46
Varkenshaasje bedekt met esdoornsiroop	21	Tong met groene bonen	47
Kabeljauwfilets met citroen en een gremolatakorst	22	Provençaalse tomaten	48
Geglazuurde zalmfilets	23	Pastei van koolvis en prei	49
Friet van zoete aardappel	24		
Diepvriesfriet	25		
Quinoataart met zongedroogde tomaten en pesto	26		
Shepherd's pie met kip	27		
Provençaalse lasagne	28		
Gegrilde groente met tijm	29		



Gevulde aubergines op Oosterse wijze



X 6



20 min



35 min

Benodigd keukengerei: een 15cm vierkante springvorm

- Doe de aubergines, die met een vork zijn doorprikt, in de Fry Delight mand en bak 15 min op 170°C.
- Tijdens het bakken, bak de ui en paprika in een steelpan in een beetje olie. Voeg knoflook, de bouquet garni, komijn en de geplette tomaten toe. Laat het mengsel sudderen.
- Zodra de aubergines gaar zijn, snij ze in de lengte in tweeën en doe beide helften in de mand. Verdeel het ui- en paprikamengsel over de auberginehelften.
- Maak een kuiltje in het midden van elke aubergine en breek er een ei in.
- Bak de eerste drie halve aubergines 10 minuten op 170°C. Haal ze uit de mand.
- Doe hetzelfde voor de drie andere aubergines, 10 minuten bakken op 170°C.

- 3 aubergines
- 6 kwarteleitjes
- Enkele druppels olijfolie
- 2 zoete ui, in dunne schijffjes
- 1 rode paprika, in dunne schijffjes
- 1 teentje knoflook, geplet
- 300 g geplette tomaten
- 1 bouquet garni
- 1 theelepel komijn



Thais rundvlees

- Meng alle marinade-ingrediënten in een kom: knoflook, peper, 3 eetlepels oestersaus, lichte sojasaus, cognac en de olijfolie.

- Snij het braadstuk diagonaal in tweeën om twee stukken te krijgen en dompel ze goed onder in de marinade.

- Dek de kom af met krimpfolie en plaats 2 tot 5 uur in de koelkast.

- Bereid de saus door het mengen van 200 ml water, citroensap, Vietnamese vissaus, 2 eetlepels oestersaus, suiker, pindakaas en chilisaus in een sauspan. Laat de saus koken totdat een siroopachtige consistentie wordt bereikt. Zet opzij.

- Verwarm de Fry Delight 3 minuten op 200°C voor.

- Doe de 2 stukken vlees in de mand en selecteer programma 4 om ze 5 minuten op 200°C te bakken.

- Draai het vlees om en selecteer programma 4 om opnieuw 7 minuten op 180°C te bakken. Voor goed doorbakken rundvlees, verhoog de baktijd.

- Zodra gaar, verwijder het vlees en wikkel het in aluminiumfolie. Laat 5 minuten rusten.

- Snij het vlees in dunne plakjes en serveer met de saus. Besprenkel met gemalen pinda's en koriander.



X 6



30 min



2 tot 5 uur



12 min

- 1 rosbeef, circa 1 kilogram
- 3 teentjes knoflook, geplet
- 1 theelepel peper
- 5 eetlepels oestersaus
- 2 eetlepels lichte sojasaus
- 2 eetlepels cognac
- 3 eetlepels olijfolie
- 200 ml water
- Sap van 2 citroenen
- 1 eetlepel Vietnamese vissaus
- 4 theelepels suiker
- 2 eetlepels pindakaas
- 2 eetlepels zoete chilisaus
- Pinda's voor garnering
- Koriander voor garnering



TIP:

Thaise vissaus (Nam Pla) kan ter vervanging van de Vietnamese vissaus (Nouc Man) worden gebruikt.



Köfte vleesballetjes met munt dipsaus



X 6



20 min



12 min

- Sauteer de sjalotten met een beetje olijfolie in een pan.
- Meng het rundvlees, raz el hanout, komijn, koriander en de gebakken sjalotten in een kom. Breng op smaak met peper en zout.
- Vorm ovalen balletjes die elk ca. 30 g wegen.
- Doe de vleesballetjes in de mand en bak 12 minuten op 180°C. De vleesballetjes kunnen elkaar in de mand overlappen.
- Tijdens het bakken van de balletjes, meng de yoghurt, munt en ui in een kom. Voeg een eetlepel olijfolie toe en breng het mengsel op smaak met zout en peper.
- Serveer de vleesballetjes samen met de munt dipsaus.

- 750 g rundergehakt
- Enkele druppels plus 1 eetlepel olijfolie
- 6 kleine sjalotten, fijngehakt
- 4 eetlepels koriander, gehakt
- 1 eetlepel ras el hanout
- 1 theelepel komijn
- Zout en peper
- 3 kleine potjes Griekse yoghurt
- 1 eetlepel olijfolie
- 2 eetlepels verse munt, gehakt
- 1 rode ui, fijngehakt



Satéspiesjes van eend

Benodigd keukengerei: 18 vleespennen van 15 cm lang

- Meng alle marinade-ingrediënten in een kom: knoflook, satékruiden, koriander, kokosmelk, sojasaus en gember.
- Voeg de eendenborst toe en marineer het minstens 30 minuten.
- Schuif de eendenborst accordeongewijs op de stokjes.
- Verwarm de Fry Delight 3 minuten op 200°C voor.
- Doe de spiesjes in de mand en selecteer programma 3 om ze 12 minuten te bakken.

Aantal stuks:

X 18



20 min



30 min



12 min

- 18 plakjes eendenborst
- 4 teentjes knoflook, fijn gehakt
- 4 eetlepels satékruiden
- 1 theelepel gemalen koriander
- 170 ml kokosmelk
- 4 eetlepels sojasaus
- 1 theelepel verse gember, geraspt



TIP:

Satékruiden worden in Aziatische winkels verkocht.



Pecan kippenspiesjes

Benodigd keukengerei: 18 vleespennen van 15 cm lang

Aantal stuks:

X 18



25 min



10 min



17 min

- Warm de sake in een sauspan op en flambeer om de alcohol te verwijderen.

- Voeg de sojasaus, suiker en de mirin toe en warm op totdat een siroop wordt verkregen.

- Snij de kippenborst in 3 stukken en marineer ze 10 minuten in de afgekoelde saus met de gember.

- Schuif 4 stukken kip op elk stokje.

- Doe alle spiesjes zigzag naast elkaar in de mand. Selecteer programma 3 om 12 minuten op 190°C te bakken.

- Draai de spiesjes om en bak opnieuw 5 minuten op 190°C.

- Meng de pecannoten, kervel en gomashio in een kom. Sprenkel dit mengsel over de spiesjes zodra ze gaar zijn. Serveer.

- 70 ml Japanse sake
- 70 ml sojasaus
- 60 g griessuiker
- 1 eetlepel mirin
- 18 plakjes kippenborst
- 2 eetlepels verse gember, fijngehakt
- 4 eetlepels pecannoten, fijngehakt
- 3 eetlepels kervel, gehakt
- 2 eetlepels gomasio



TIP:

Gomasio is een Japanse specerij gemaakt van geroosterde sesamzaadjes en zout.



Gegrilde garnalenhapjes met paprika

Aantal stuks:

X 18



20 min



37 min

Benodigd keukengerei: 18 tandenstokers

- Doe de paprika's in hun geheel in de mand en bak 30 minuten op 200°C. Draai ze tijdens het bakproces regelmatig om zodat alle kanten gebakken worden.
- Laat de paprika's afkoelen, verwijder de schil en snij ze in reepjes.
- Meng de gepelde garnalen, olijfolie en paprikapoeder in een kom. Breng op smaak met peper en zout.
- Rol de garnalen in de stukjes geroosterde paprika en zet ze vast met behulp van een tandenstoker.
- Doe de garnalen in de mand en bak ze 7 minuten op 170°C.

- 18 grote groene garnalen/
rauwe garnalen, gepeld
- 3 rode paprika's
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel paprikapoeder
- Zout en peper



Groentenspiesjes met kruidenboter

Aantal stuks:

X 12



15 min



20 min

Benodigd keukengerei: 12 vleespennen van 15 cm lang

- Snij de courgettes en de maïskolven in dikke schijven. Snij elke aubergine in 4 dikke schijven.
- Breng de schijven courgette en aubergine op smaak met zout, peper en een beetje olijfolie. Doe de schijven courgette en aubergine in de mand en bak 5 minuten op 180°C. Verwijder ze en doe de 6 andere schijven vervolgens in de mand en bak ze tevens 5 minuten op 180°C.
- Snij de gebakken schijven courgette en aubergine in 3 en schuif afwisselend een stukje aubergine, courgette en een kerstomaat op de stokjes.
- Breng de spiesjes op smaak met een beetje olijfolie, zout en peper.
- Doe de 12 spiesjes in de mand en bak 10 minuten op 180°C. De spiesjes kunnen elkaar overlappen.
- Tijdens het bakken van de spiesjes, bereid de kruidenboter door het mengen van de roomboter, peterselie, sjalot en het citroensap. Breng op smaak met peper en zout.
- Smeer de boter op de spiesjes en serveer.

- 3 courgettes
- 3 maïskolven
- 2 aubergines
- 36 kerstomaten
- Enkele druppels olijfolie
- 200 g roomboter
- 2 sjalotten, fijnggehakt
- 6 eetlepels bladpeterselie, fijnggehakt
- 2 eetlepels citroensap
- Zout en peper



Geroosterde kabeljauw met zoete ui en marjolein



X 6



20 min

Benodigd keukengerei: een 14cm vierkante springvorm



20 min

- Bak de ui 20 minuten op een laag vuurtje in een sauspan met een beetje olijfolie.
- Breng op smaak met peper en zout en voeg vervolgens de marjolein toe.
- Verwarm het apparaat 3 minuten op 180°C voor.
- Doe de 3 visfilets in de vorm. Breng 1/4 van de zoete ui op elke filet aan om ze volledig te bedekken. Bedek de ui met de opgeklopte eidooiers.
- Doe de vorm in de mand en bak 10 minuten op 160°C. Bak de resterende filets op dezelfde manier.

- 3 zoete ui, in dunne schijfjes
- 6 kabeljauwfilets
- 2 eetlepels zoete marjolein
- 3 eidooiers
- Enkele druppels olijfolie
- Zout en peper



Auberginespread met sesamzaadjes



X 6



20 min



30 min

Benodigd keukengerei: aluminiumfolie

- Snij de aubergines in de lengte in tweeën en verwijder de steel. Kerf met een mes een kruispatroon in het vruchtvlees, zonder in de schil te snijden.
- Breng op smaak met zout en peper, en enkele druppels olijfolie.
- Plaats de twee helften van elke aubergine opnieuw tegen elkaar en wikkel elke aubergine afzonderlijk in aluminiumfolie.
- Doe de gewikkelde aubergines in de mand.
- Bak 30 minuten op 180°C.
- Lepel het gebakken auberginevlees in een kom en voeg de sesampasta toe. Roer.
- Zodra het mengsel glad is, voeg de sesamzaadjes toe en breng naar wens op smaak.

- 3 aubergines
- 80 ml olijfolie
- 3 eetlepels sesampasta (tahin)
- 30 g sesamzaadjes
- Zout en peper



Gebak met aubergines en fetakaas



X 6



20 min



35 min

Benodigd keukengerei: een 14cm vierkante springvorm

- Meng de blokjes aubergine met het zout en de olijfolie in een kom.
- Doe ze in de mand en bak 15 minuten op 160°C en roer regelmatig.
- Tijdens het bakken van de aubergine, doe de bloem en eieren in een kom en roer grondig.
- Voeg de melk geleidelijk toe gevolgd door 1/2 tl tijmbloemen, de nootmuskaat en de geraspte kaas. Breng op smaak met peper en zout.
- Doe de gebakken aubergines in de vorm, breng de feta in grove kruimels op de aubergines aan en bedek met het eierbeslag. Strooi 1/2 lepel tijmbloemen op de aubergines.
- Doe de vorm in de mand en selecteer programma 5 om 20 minuten op 160°C te bakken.

- 2 grote aubergines, geschild en in blokjes
- 70 ml olijfolie
- 130 g fetakaas
- 2 eieren
- 45 g bloem
- 50 ml melk
- Een beetje geraspte kaas
- 1 theelepel tijmbloemen
- 1 snuifje nootmuskaat
- Zout en peper



Perengebak met gorgonzola



X 4



10 min

Benodigd keukengerei: een 14cm vierkante springvorm



35 min

- Verwarm het apparaat 3 minuten op 180°C voor. Smeer de springvorm in met boter.
- Doe de bloem in de kom en voeg de eieren één voor één al roerend toe. Voeg de melk geleidelijk aan toe totdat u een glad mengsel krijgt. Voeg de kaas toe. Breng op smaak met peper en zout.
- Schil de peren en snij ze in dunne schijfjes. Doe de schijfjes in de springvorm. Bedek met het kaasmengsel.
- Doe de vorm in het apparaat en bak 35 minuten. Serveer naar wens warm of koud.

- 3 peren
- 90g bloem
- 75 g geraspte comtekaas
- 75 g gorgonzolakaas
- 430 ml melk
- 30 g boter
- 4 eieren
- Zout, peper



Heek met groente



X 6



15 min

Benodigd keukengerei: bakpapier



16 min

- Was, schil en snij de groente in stukjes. Snij de sinaasappel en de grapefruit in stukjes en de citroen in dunne schijfjes.
- Snij het bakpapier in drie rechthoeken van 30x20 cm.
- Verwarm het apparaat 3 minuten op 170°C voor.
- Smeer de papieren rechthoeken met olijfolie, dek de groente af en bak de papillotten 8 minuten op 160°C in de mand, zonder ze af te dichten.
- Voeg twee stukken heek aan elke papillot toe. Breng op smaak met peper en zout en bedek met de stukjes citrusvruchten en de schijfjes citroen. Dicht de papillotten af door de randen aan de bovenkant dicht te vouwen.
- Doe de papillotten in de mand en bak opnieuw 8 minuten op 170°C.

- 6 heekfilets (720g)
- 2 kleine wortelen
- 1 courgette
- 1 venkel
- 1 roze grapefruit
- 2 sinaasappels
- 1 limoen
- 1 snuifje nootmuskaat



TIP

Voor zachtere groente, verleng de eerste bakfase met 5 extra minuten.



Turkse friet



X 6



20 min



35 min

- Schil en was de aardappelen.
- Snij de aardappelen met behulp van een mandoline in reepjes van maximum 0,5 cm dik.
- Snij ze vervolgens in friet van maximum 0,5 cm dik. Spoel onder water schoon. Veeg grondig droog met een schone theedoek.
- Meng de aardappelen met de spijsolie in een grote kom. Doe de aardappelen in de mand.
- Bak 15 minuten op 170°C schud vervolgens de mand met aardappelen goed door.
- Breng de mand opnieuw aan en bak 20 minuten op 170°C.
- Breng de aardappelen op smaak met kurkuma, gember, komijn, zout en koriander. Serveer met een kwart limoen.

- 1,2 kilogram aardappelen
- 1 eetlepel spijsolie
- 1 theelepel kurkuma
- 1 theelepel gemberpoeder
- 1 theelepel komijn
- 1 eetlepel zout
- 1 eetlepel koriander, gehakt
- 1 limoen



Kippenbouten met citroen en tijm



X 6



10 min



25 min

- Prik om de 2 cm gaten in de kippenbouten.
- Doe de bouten in een kom en dompel ze in de honing, olijfolie en tijm. Breng op smaak met peper en zout.
- Doe de kippenbouten in de mand.
- Snij de citroenen in dunne schijfjes en leg ze op de kip zodat de volledige bouten met citroen zijn bedekt.
- Bak met gebruik van programma 3 gedurende 20 min op 180°C. Verwijder vervolgens de schijfjes citroen en bak opnieuw 5 minuten op 200°C.

- 6 kippenbouten
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 eetlepel honing
- 3 eetlepels gehakte verse tijm
- 4 citroenen
- Zout en peper



Kabeljauwhaasje in notenkorst



X 6



20 min



5 min

- Bereid de korst door het mengen van de boter, pistachenoten, hazelnoten, walnoten, gemalen amandels, citroenrasp en peterselie. Voeg peper toe.
- Spreid dit mengsel tussen twee vellen bakpapier met behulp van een deegrol om een dikte van maximum 0,5 cm te krijgen. Doe in de koelkast totdat het mengsel stevig is.
- Verwarm het apparaat 3 minuten op 180°C voor.
- Gebruik een borstel om de kabeljauwhaasjes met olijfolie in te smeren en doe ze in de mand.
- Snij rechthoeken uit de korst die iets groter zijn dan de grootte van de kabeljauw en leg ze bovenop elk stuk. Zorg dat de korst niet wordt gebogen.
- Bak 5 minuten op 160°C.

- 6 kabeljauwhaasjes
- 70 g gezouten boter, zacht gemaakt
- 30 g gemalen amandels
- 3 eetlepels peterselie, fijngehakt
- 30 g gehakte pistachenoten
- 30 g gehakte hazelnoten
- 30 g gehakte walnoten
- Rasp van 1 citroen
- Vers gemalen peper
- Enkele druppels olijfolie



Zwaardvis in sesamkorst



X 6



15 min



45 min

- Doe het eiwit, de citroenrasp en chilisaus in een ondiepe kom. Meng grondig. Doe de sesamzaadjes in een andere ondiepe kom.
- Breng op smaak met peper en zout.
- Dompel de zwaardvis in de kom met het eiwitmengsel en vervolgens in de kom met de sesamzaadjes.
- Doe een moot zwaardvis in de mand en bak 15 minuten op 180°C. Verwijder de gebakken vis en doe de tweede moot in de mand. Bak 15 minuten op 180°C. Doe hetzelfde met de laatste moot. Snij de vis in tweeën en serveer.

- 3 grote moten zwaardvis
- 70 g sesamzaadjes
- 2 eiwit
- 2 eetlepels zoete chilisaus
- Rasp van 1 limoen
- Zout en peper



Falafel met Griekse saus



X 6



15 min



20 min

- Was de kikkererwten in een vergiet. Meng ze tot een gladde pasta.
- Meng de kikkererwten, ui, knoflook, peterselie, koriander, komijn en bloem om een dik deeg te krijgen.
- Vorm 30 falafels en maak ze vervolgens plat.
- Doe 15 falafels in de mand en bak 10 minuten op 170°C. De falafels kunnen elkaar in de mand overlappen. Haal de mand eruit en doe hetzelfde met de 15 andere falafels.
- Tijdens het bakken van de falafels, bereid de saus: meng de yoghurt, olijfolie en muntblaadjes. Breng op smaak met peper en zout.

- 800 g gekookte kikkererwten
- 3 eetlepels kikkererwtenbloem
- 1 witte ui, fijnggehakt
- 3 eetlepels peterselie, gehakt
- 2 eetlepels koriander, gehakt
- 2 theelepels komijn
- 1 teentje knoflook
- Zout en peper
- 2 kleine potjes Griekse yoghurt
- Enkele druppels olijfolie
- 30 muntblaadjes



Varkenshaasje bedekt met esdoornsiroop



X 6



10 min



20 min

- Bereid het glazuur door de barbecuesaus, esdoornsiroop en maïzena grondig in een kom te roeren.
- Verwarm het apparaat 3 minuten op 180°C voor.
- Snij de varkenshaasjes in 3 gelijke delen en breng op smaak met peper en zout. Borstel de stukken vlees met het glazuur.
- Doe het vlees in de mand en selecteer programma 4 om 20 minuten op 200°C te bakken. Borstel het vlees elke 5 minuten met meer glazuur.
- Zodra het vlees gaar is, borstel een finale laag glazuur en laat het vlees 5 minuten rusten alvorens te serveren.

- 2 varkenshaasjes
- 6 eetlepels esdoornsiroop
- 3 eetlepels barbecuesaus
- 2 eetlepels maïzena
- Zout en peper



Kabeljauwfilets met citroen en een gremolatakorst



X 6



15 min



5 min

- Bereid de gremolata in een kom door het mengen van het paneermeel, gemalen amandels, gehakte knoflook, citroenrasp, peterselie, basilicum en olijfolie. Breng op smaak met peper en zout.
- Snij de drie citroenen in schijfjes van circa 0,5 cm en gebruik ze om de volledige bodem van de mand af te dekken.
- Leg de kabeljauwfilets op de schijfjes citroen.
- Breng de gremolata op de bovenkant van de vis aan en bak 5 minuten op 160°C.

- 6 kabeljauwfilets
- 3 citroenen
- Rasp van 1 citroen
- 3 eetlepels olijfolie
- 30 g paneermeel
- 30 g gemalen amandels
- 3 eetlepels peterselie, gehakt
- 6 blaadjes basilicum, gehakt
- 1 teentje knoflook, gehakt
- Zout en peper



Geglazuurde zalmfilets



X 6



20 min



30 min



7 min

- Meng de olijfolie, citroensap, sojasaus, suiker, knoflookpoeder, paprikapoeder en sjalotten in een kom. Meng grondig totdat de suiker oplost.
- Doe de zalmfilets in een schaal en giet het mengsel over de vis. Laat 30 minuten marineren.
- Doe de filets in de mand en bak ze 7 minuten op 160°C.

- 6 zalmfilets
- 3 eetlepels olijfolie
- 2 eetlepels sojasaus
- 2 sjalotten, fijnggehakt
- 2 theelepels knoflookpoeder
- Sap van 1 citroen
- 2 theelepels paprikapoeder
- 3 eetlepels bruine suiker



Friet van zoete aardappel



X 6



15 min



30 min

- Schil de zoete aardappelen en was ze grondig.
- Snij in reepjes van 1 cm x 1 cm.
- Meng het eiwit, olie, kurkuma en peper in een grote kom.
- Voeg de zoete aardappelfriet toe en meng grondig.
- Doe de friet in de mand en bak 30 minuten op 180°C. Roer om de 10 minuten tijdens het bakken. Breng op smaak met zout.

- 3 zoete aardappelen
- 6 eetlepels zonnebloemolie
- 2 eiwit
- 2 theelepels kurkuma
- Zout en peper



Diepvriesfriet



X 6



22 min

- Verwarm het apparaat 3 minuten op 200°C voor.
- Doe de friet in de mand.
- Selecteer programma 1 om 22 minuten op 200°C te bakken.
- Schud halverwege van het bakproces.

- *1 kilogram dunne diepvriesfriet*



Quinoataart met zongedroogde tomaten en pesto

Benodigd keukengerei: een 14cm vierkante springvorm



X 6



20 min



35 min

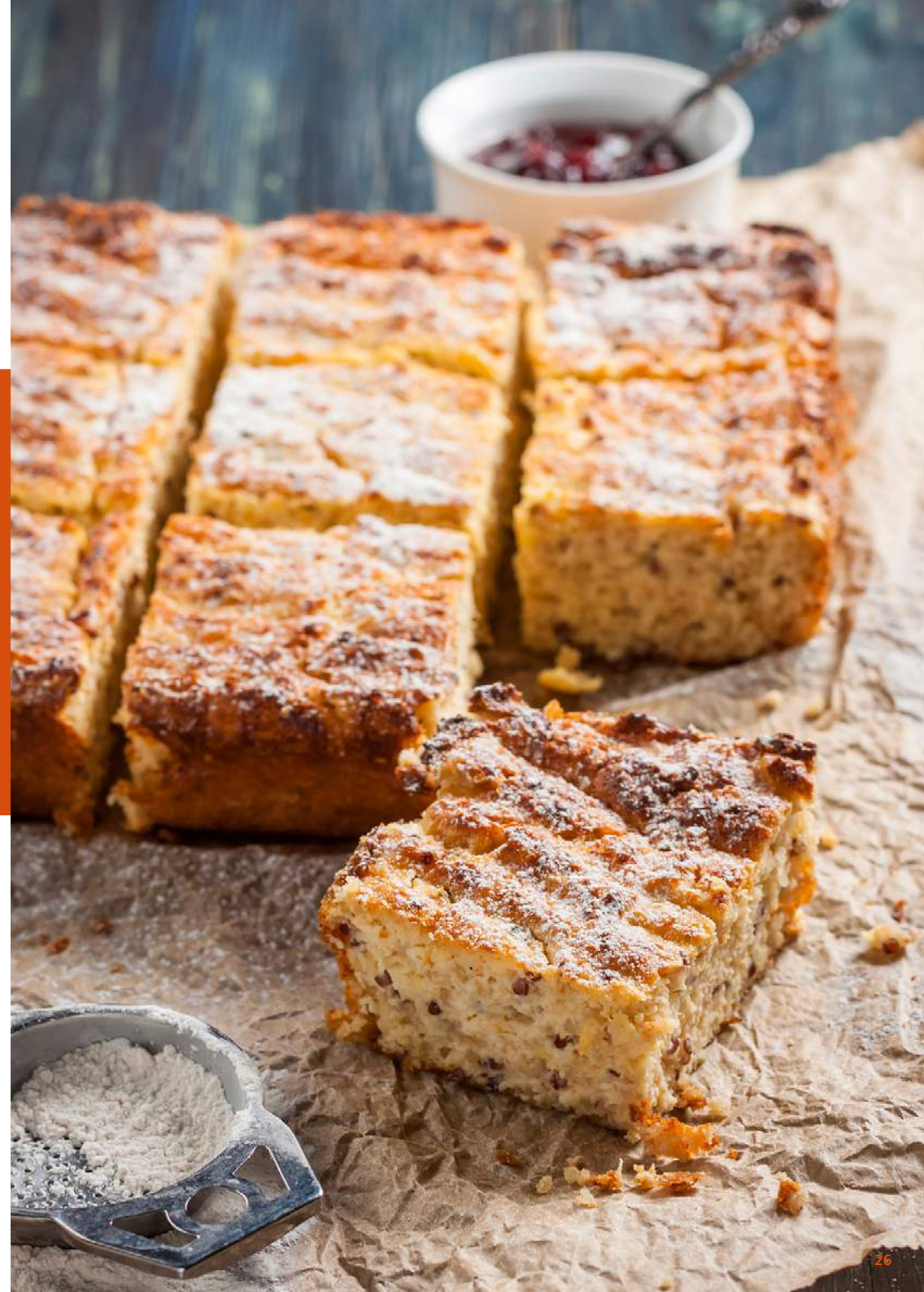
- Klop de eieren en meng ze met de tomaten, pesto en ricotta in een kom.
- Voeg de rode ui, paneermeel, bloem, gekookte quinoa toe en roer goed door. Breng op smaak met peper en zout.
- Giet het mengsel in de springvorm en doe het in de mand.
- Selecteer programma 5 om 35 minuten op 160°C te bakken.

- 800 g quinoa, gekookt en uitgelekt (circa 160 g droog)
- 2 eieren
- 1 rode ui, fijnggehakt
- 70g zongedroogde tomaten, gehakt
- 180 g ricottakaas
- 50 g tarwemeel
- 2 eetlepels pesto
- 70 g paneermeel
- Zout en peper



TIP:

Laat afkoelen en serveer met groene sla.



Shepherd's pie met kip



X 4



15 min



20 min

Benodigd keukengerei: een 14cm vierkante springvorm en bakpapier

- Verwarm het apparaat 3 minuten op 180°C voor. Snij de gewassen en geschilde groente in grote stukken en kook ze in een pan met kokend water.
- In de mand bedekt met bakpapier, bak de fijngehakte knoflook en de kip, die in reepjes zijn gesneden 5 minuten op 180°C. Voeg de gehakte bieslook toe. Breng op smaak met peper en zout.
- Plet de groente terwijl de vloeibare room geleidelijk aan wordt toegevoegd. Breng op smaak met peper en zout.
- Maak afwisselende lagen van groentepuree en kip in de springvorm.
- Besprenkel met paneermeel en geraspte Parmezaanse kaas. Doe de springvorm in de mand en bak 20 minuten op 180°C.

- 200 g zoete aardappelen
- 1 wortel
- 300 g kipfilet
- 100 ml vloeibare room
- 2 teentjes knoflook
- ½ bundel bieslook
- 40 g paneelmeel
- 30 g geraspte Parmezaanse kaas
- Zout, peper



Provençaalse lasagne



X 6



20 min



50 min

Benodigd keukengerei: twee 14cm vierkante springvormen

• Verwarm het apparaat 3 minuten op 200°C voor. Voor de bolognaisesaus, doe de geschilden en gehakte ui en de teentjes knoflook, het gehakt en de kruiden met een beetje olie in de springvorm en bak 3 minuten op 180°C. Voeg de tomatensaus toe en sudder 5 minuten op 160°C. Breng op smaak met zout en peper. Giet de saus in een kom.

• Snij de rode paprika, aubergine en courgette in schijfjes van 1 cm. Bak de groente met een beetje olie 3 minuten langs elke kant in de mand. Breng op smaak met peper en zout.

• Kook de lasagnebladen 2 minuten in kokend zoutwater.

• In de twee vormen, giet een dunne laag bolognaisesaus, breng vervolgens een laag lasagnebladen, gevolgd door de schijfjes courgette, dan saus, lasagnebladen, schijfjes aubergines, opnieuw saus, lasagnebladen, schijfjes paprika en tenslotte opnieuw saus, lasagnebladen en geraspte Emmentaler.

• Doe de springvorm in de mand en bak 25 minuten. Doe hetzelfde voor de tweede springvorm.

- 600 g rundergehakt
- 600 g tomatensaus
- 1 rode paprika
- 1 aubergine
- 2 courgette
- 1 ui
- 3 teentjes knoflook
- 1 theelepel gedroogde tijm
- 1 theelepel gedroogde basilicum
- 12 lasagnebladen
- 200 g geraspte Emmentaler
- 1 snuifje nootmuskaat
- Zout, peper



Gegrilde groente met tijm



X 6



20 min



23 min

- Schil en was alle groente. Snij de sjalotten over de lengte in tweeën en snij de wortelen en de courgette in lange reepjes.
- Gebruik een borstel om de sjalotten lichtjes met olie te smeren en doe ze in de mand.
- Bak 5 minuten op 150°C.
- Gebruik de borstel om de courgettes lichtjes met olie te smeren.
- Doe de asperges, champignons en courgetten in de mand samen met de sjalotten en de wortelen. Breng op smaak met peper en zout. Besprenkel met tijm en bak 18 minuten op 160°C.

- 5 sjalotten
- 6 wortelen
- 8 groene asperges
- 2 courgettes
- 300 g kleine champignons
- 1 theelepel tijm
- Zout en peper
- 2 eetlepels olijfolie



Broodjes met kalfsvlees en cheddar



X 6



25 min



15 min

- Doe het kalfsvlees in een kom en kruid het met zout, peper en gehakte peterselie.
- Vorm 6 vleesballetjes, maak ze plat, doe ze vervolgens in de mand en selecteer programma 4 om ze 5 minuten op 200°C te bakken.
- Tijdens het bakken, snij de broodjes in tweeën en smeer beide helften met mosterd.
- Zodra de burgers gaar zijn, breng ze aan op de onderste helft van het broodje en leg een plakje cheddar erop.
- Doe 3 belegde broodjes in de mand met de bovenste helft van de broodjes naar boven gericht en bak 5 minuten op 200°C. Haal de mand uit en doe hetzelfde voor de 2 andere burgers.
- Zodra uit het apparaat, leg de in schijfjes gesneden augurken en de sla op de onderste helften en plaats de andere helften erop.

- 6 broodjes
- 800 g kalfsgehakt
- 2 eetlepels bladpeterselie, gehakt
- Zout en peper
- Een beetje sla
- 3 grote augurken, dun gesneden
- 3 eetlepels volkoren mosterd
- 6 plakjes cheddar



Kalfsrolletjes met spek en witte saliesaus



X 6



30 min

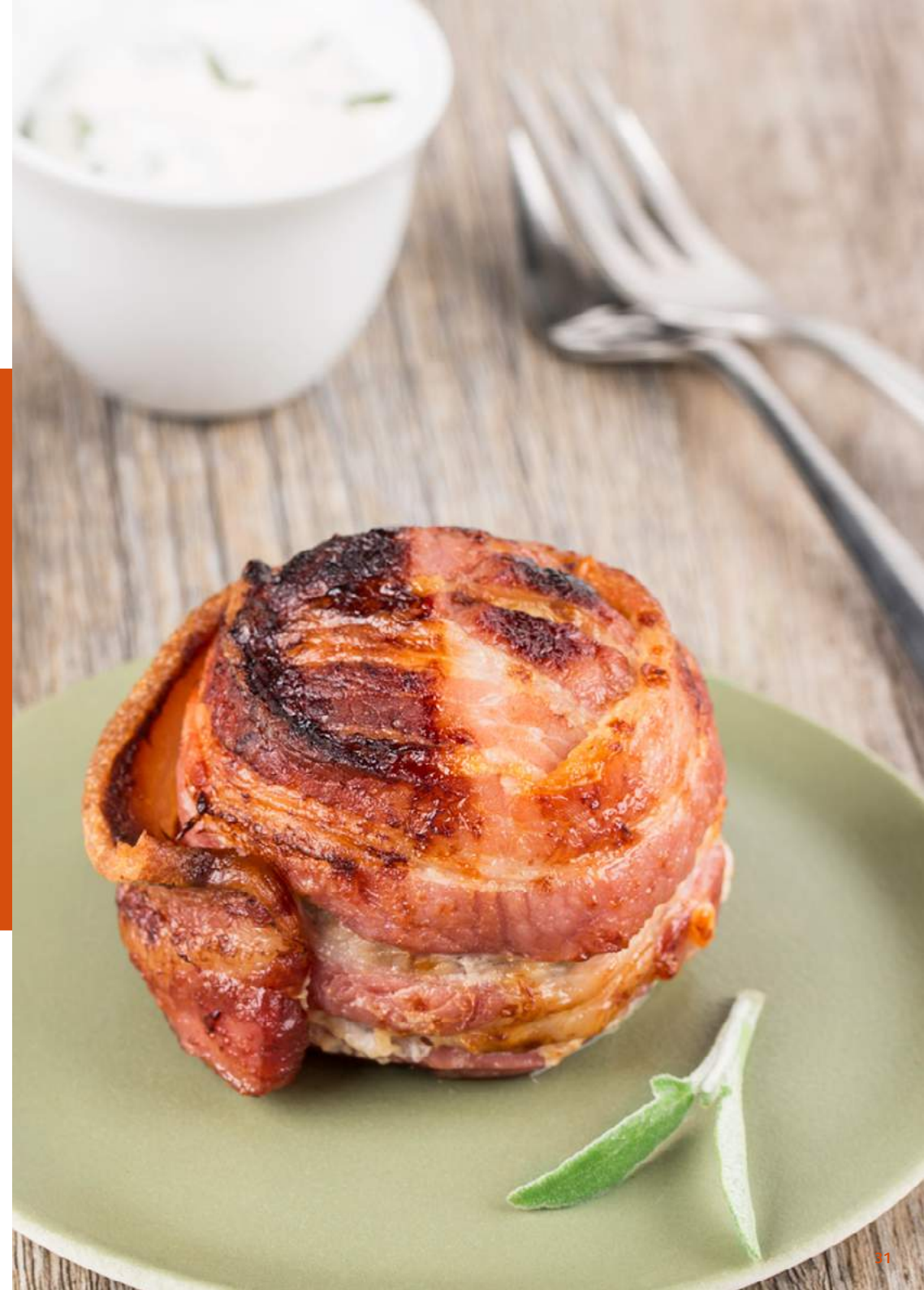
Benodigd keukengerei: keukendraad



30 min

- Doe het kalfsgehakt in een kom en kruid met koriander, nootmuskaat en rozemarijn. Breng op smaak met peper en zout.
- Splits het kalfsgehakt en spreid het op de koteletjes open. Vorm de rolletjes door de rand van elk koteletje omhoog te vouwen richting het midden.
- Wikkel elk rolletje met 2 plakjes spek en maak vast met keukendraad.
- Doe de rolletjes in de mand en selecteer programma 5 om 30 minuten op 170°C te bakken.
- Tijdens het bakken van de rolletjes, meng de yoghurt, salie en citroen in een kom. Breng op smaak met peper en zout. Serveer de rolletjes met een volle lepel witte saliesaus.

- 6 dunne kalfskoteletjes (uitgebeend)
- 300 g kalfsgehakt
- 12 plakjes spek (doorregen)
- 2 theelepels gemalen koriander
- 2 snuifje gemalen nootmuskaat
- 2 theelepels gemalen rozemarijn
- Zout en peper
- 2 eetlepels salie, gehakt
- 1 straal citroensap
- 2 kleine potjes Griekse yoghurt



Zalmsteak met kerrie



X 6



30 min



20 min

Benodigd keukengerei: een 14cm vierkante springvorm en aluminiumfolie

- Bak de ui in een sauspan tot deze doorzichtig is.
- Voeg de knoflook en de tomatenblokjes toe. Bak enkele minuten op een laag vuurtje.
- Voeg de komijn, massala, gember en tomatenpuree toe. Roer goed.
- Voeg de kokosmelk toe en laat het mengsel 2 minuten sudderen. Breng kruiden naar wens toe.
- Leg 3 zalmfilets in de springvorm. Lepel de kerriesaus over de zalm. Dek de springvorm af met aluminiumfolie en doe het in de mand. Bak 10 minuten op 200°C. Haal de vis uit de springvorm en doe hetzelfde voor de 3 andere filets.
- Garneer met gehakte muntblaadjes.

- 6 zalmfilets
- 1 ui, in dunne schijfjes
- 2 teentjes knoflook, in dunne schijfjes
- 2 rijpe tomaten, in blokjes
- 2 eetlepels tomatenpuree
- 150 ml kokosmelk
- 2 eetlepels verse munt, gehakt
- 2 eetlepels Indiase kruiden



Tonijnmoten met een trio van tomaten



X 6



15 min



12 min

- Meng de drie soorten tomaten, olijfolie en oregano in een kom. Breng op smaak met peper en zout.
- Breng de tonijnmoten op smaak met zout en peper en doe ze in de mand.
- Bedek de tonijnmoten met het tomatenmengsel.
- Bak 12 minuten op 150°C voor weinig doorbakken. Indien gewenst, gebruik een langere baktijd.

- 6 witte tonijnmoten (ca. 30g/moot)
- 70g zongedroogde tomaten, gehakt
- 70 gehakte tomaten, in blik en uitgelekt
- 2 rijpe aardappelen, in blokjes gesneden
- 1 theelepel oregano
- 2 eetlepels olijfolie
- Zout en peper



Kippenboutjes met rozemarijn en nieuwe aardappelen



X 6



15 min



30 min

- Meng de mosterd, olijfolie, citroensap, paprikapoeder, knoflookpoeder en mosterdzaadjes in een grote kom. Breng op smaak met peper en zout.
- Was de nieuwe aardappelen grondig en snij ze in tweeën. Voeg ze toe aan de kom samen met de kip en rozemarijn.
- Roer alles goed door.
- Doe de aardappelen en de kip in de mand en selecteer programma 3 om ze 30 minuten op 170°C te bakken. Roer 2 of 3 keer tijdens het bakproces.

- 6 kippenboutjes
- 700 g nieuwe aardappelen
- 4 takjes rozemarijn
- 3 eetlepels mosterd met honing
- 2 theelepels paprikapoeder
- 2 theelepels knoflookpoeder
- 1 theelepel mosterdzaadjes
- Sap van 2 citroenen
- 3 eetlepels olijfolie
- Zout en peper



Calzone met tonijn



X 6



20 min

Benodigd keukengerei: bakpapier



15 min

- Leg een vierkant vel bakpapier op de bodem van de mand. Laat een rand van ca. 1 cm tussen het papier en alle kanten van de mand.
- Lek de tonijn uit.
- Spreid een laagje mosterd op de helft van de pizzadeeg en laat een vrije ruimte aan de randen. Leg de schijfjes tomaat mooi verspreid op het deeg.
- Bestrooi met verse tijm en verkruimel de tonijn op het deeg uit. Voeg de ricottakaas toe.
- Klap het pizzadeeg dicht en dicht de randen af met behulp van een beetje eigeel. Rol de rand op zodat ze goed afgedicht is.
- Smeer het deeg in met eigeel en bestrooi met de schilfers Parmezaanse kaas.
- Doe de calzone in de mand en bak 15 minuten op 160°C.

- 1 klaargemaakte vierkante pizzadeeg
- 2 tomaten, in dunne schijfjes
- 2 eetlepels mosterd
- Enkele snuifjes verse tijm
- 400 g tonijn in eigen nat
- 3 eetlepels ricottakaas
- 1 dooier, geklopt
- Schilfers Parmezaanse kaas



Knapperig buikspek



X 6



30 min



1 uur

- Kook de stukken buikspek 30 minuten in een sauspan. Veeg grondig droog.
- Meng de suiker, zout en de 4 kruidenmix in een kom. Borstel het varkensvlees helemaal in met Worcestershiresaus, uitgezonderd de huid. Breng op smaak met suiker, zout en de 4 kruidenmix.
- Verwarm de Fry Delight 3 minuten op 160°C voor.
- Doorprik het varkensvlees over het volledig oppervlak met een tandenstoker. Veeg het huidoppervlak schoon.
- Doe de 2 varkensstukken in de mand en selecteer programma 4 om 30 minuten op 160°C te bakken.
- Veeg het overtollig vet van de huid weg en selecteer programma 4 om 30 minuten op 180°C te bakken.

- 2 stukken buikspek, elk 450 g
- 2 theelepels 4 kruidenmix
- 1 eetlepel suiker
- 2 eetlepels fijn zout
- 20 ml Worcestershiresaus



Barbecue buikspek



X 6



30 min



1 u 20

• Bereid de barbecuessaus. Bak de schijfjes ui met olijfolie in een sauspan tot ze doorzichtig is. Voeg de knoflook en de rode paprika's toe en bak 10 minuten. Voeg de honing, tomatenpuree, ketchup, Worcestershiresaus, bouillon en rode wijn toe. Breng op smaak met zout en peper en laat opnieuw 10 minuten sudderen. Mix het mengsel.

• Spreid de barbecuesaus over de plakjes varkensvlees met behulp van een borstel en doe ze rechtop in de mand met de huid omhoog gericht.

• Selecteer programma 4 om 50 minuten op 160°C te bakken. Draai om en selecteer programma 4 om 30 minuten op 180°C te bakken. Wacht vervolgens 1 minuut voordat u het apparaat opent om opspatten te vermijden.

• Serveer met de resterende barbecuesaus.

- 2 rode paprika, in schijfjes
- 1 ui, in dunne schijfjes
- 2 teentjes knoflook, geplet
- 2 eetlepels tomatenpuree
- 3 eetlepels vloeibare honing
- 4 eetlepels ketchup
- 150 ml rode wijn
- 150 ml groentebouillon
- 2 eetlepels Worcestershiresaus
- 1 eetlepel olijfolie
- Zout en peper
- 18 plakjes buikspek



Zweedse aardappelen



X 6



10 min



30 min

- Snij de aardappelen in dunne schijfjes, zonder dat ze volledig worden doorgesneden zodat de schijfjes niet loskomen.
- Meng de tomaten met de dille in een kom. Breng op smaak met peper en zout. Lepel het tomatenmengsel over de aardappelen en tussen de schijfjes. Besprenkel met olijfolie.
- Doe de aardappelen in de mand en bak 30 minuten op 160°C.
- Serveer de aardappelen met een volle lepel yoghurt op smaak gebracht met zout, peper en olijfolie.

- 6 aardappelen (geschikt om te bakken)
- 3 tomaat, gepureerd
- 3 eetlepels dille
- 2 potjes dikke romige yoghurt (125 g)
- Enkele druppels olijfolie
- Zout en peper



Gepofte aardappelen



X 6



30 min

Benodigd keukengerei: aluminiumfolie



35 min

- Was de aardappelen en wikkel ze in aluminiumfolie terwijl ze nog nat zijn. Doe de gewikkelde aardappelen in de mand.
- Bak 30 minuten op 200°C. Controleer het bakproces, de aardappelen moeten in het midden zacht zijn. Als dit niet het geval is, bak ze langer.
- Verwijder de aardappelen uit de mand. Open de aluminiumfolie en laat het alleen rond de onderkant van de aardappel gewikkeld om een bootvorm te creëren.
- Lepel de gekookte aardappel in het midden uit en leg het in een kom. Voeg de boter, knoflook, 2/3 van de Parmezaanse kaas en de peterselie toe. Breng op smaak met peper en zout. Meng met een vork.
- Breng het aardappelmengsel opnieuw in de schil aan, bestrooi met de rest van de Parmezaanse kaas en doe de aardappelen in de mand. Bak 5 minuten op 190°C.

- 6 grote aardappelen
- 100 g boter
- 100 g Parmezaanse kaas, geraspt
- 2 eetlepels knoflookpoeder
- 4 eetlepels bladpeterselie, gehakt
- Zout en peper



Ingevroren aardappelballetjes



X 6



10 min

- Verwarm het apparaat 3 minuten op 200°C voor.
- Doe de ingevroren aardappelballetjes in de mand.
- Selecteer programma 1 om 10 minuten op 200°C te bakken.
- Schud halverwege het bakproces.

- *1 kilogram ingevroren aardappelballetjes*



Gebraden kip



X 6 (1 stuk van 1,2 kg)



5 min



60 min

Benodigd keukengerei: bakpapier

- Doe de kip in een kom en dompel in de honing, olijfolie en verse tijm. Breng op smaak met peper en zout.
- Snij de citroen in dunne schijfjes en leg ze op de bodem van de mand.
- Doe de kip in de mand bovenop de schijfjes citroen.
- Bak 55 minuten op 160°C.
- Verwijder de schijfjes citroen en bak opnieuw 5 minuten op 200°C.

- 1 kip van 1,2 kg
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel honing
- 3 eetlepels verse tijm
- 4 gele citroenen
- Zout en peper



Mexicaanse aardappelwedges



X 6



20 min



30 min

- Snijd de aardappelen in vier of acht stukken, afhankelijk van de dikte van de aardappelen. Veeg grondig droog.
- Meng de aardappelen met de gesmolten boter en de Mexicaanse kruiden in een kom.
- Doe de aardappelen in de mand en bak 30 minuten op 180°C. Roer om de 5 minuten tijdens het bakken.
- Zodra gaar, haal de aardappelen uit de mand en doe ze in een kom. Breng op smaak met paprikapoeder, selderijzout en een snuifje cayennepeper.
- Serveer warm.

- 1,2 kilo *stevige aardappelen, gewassen*
- 80 g *licht gezouten boter, gesmolten*
- 2 eetlepels *Mexicaanse of Fajitas kruidenmix*
- 2 theelepels *selderijzout*
- 1 snuifje *cayennepeper*
- 2 eetlepels *paprikapoeder*



Gebakken ravioli met vier kazen



X 6



15 min



20 min



18 min

- Klop de eieren in een kom en voeg zout en peper toe.
- Voeg de ongekookte raviolikussentjes toe. Zorg dat ze niet aan elkaar kleven.
- Laat ze 20 minuten in het eimengsel weken en roer ze regelmatig om de kussentjes zacht te maken.
- Doe het paneermeel in een schaal. Bestrooi de raviolikussentjes met paneermeel en breng ze rechtop aan in de mand.
- Bak 18 minuten op 160°C.

- 800 g ravioli met vier kazen
- 3 eieren
- 300 g paneermeel
- Zout en peper



TIP:

Serveer met pikante tomatensaus.



Aardappelrosti



X 6



10 min

Benodigd keukengerei: een 14cm vierkante springvorm



1 uur

- Meng de geraspte aardappelen met het zout in een kom.
- Smeer de zijkant van de springvorm met boter in en laat 3 klontjes boter op de bodem achter.
- Knijp de aardappelen uit om het vocht te verwijderen en leg de helft op de bodem van de springvorm. Leg opnieuw 3 klontjes boter erop.
- Doe de vorm in de mand en bak 30 minuten op 180°C. Bak de resterende aardappelen op dezelfde manier.
- Klop tegelijkertijd de room op met behulp van een garde. Zodra het stijf wordt, breng op smaak met peper en zout. Voeg de dille toe en plaats in de koelkast.
- Leg de rosti op een schaal en snij in vier stukken. Serveer met een volle lepel dilleroom en een plakje gerookte zalm.

- 750 g stevige aardappelen, geraspt
- 2 vlakke theelepels fijn zout
- 40 g boter
- 6 grote plakjes gerookte zalm
- 150 ml volle room
- 3 eetlepels dille
- Zout en peper



Salade niçoise met tijm en zeebrasem



X 6



20 min



12 min

- Breng de zeebrasem op smaak met zout, peper en tijm. Doe de vis in de mand met de huid omlaag gericht.
- Leg de in tweeën gesneden aardappelen en de gepelde groene bonen op de vis. Breng op smaak met een beetje olie.
- Bak 12 minuten op 170°C.
- Verwijder de mand en scheid de groente van de vis. Snij de zeebrasem in blokjes.
- Meng de olijfolie, citroensap, mosterd en een snuifje zout en peper in een grote kom.
- Voeg de slablaadjes, aardappelen, groene bonen, tomaten en zwarte olijven toe.
- Serveer met eierkwarten en de zeebrasem in blokjes.

- 3 zeebrasemfilets
- 200 g nieuwe aardappelen
- 100 g groene bonen
- 3 grote gekookte eieren
- 1 sla
- 3 eetlepels zwarte olijven
- 3 rijpe tomaten, in blokjes
- 3 eetlepels verse tijm
- 3 eetlepels olijfolie
- 1 citroen
- 1 theelepel mosterd



Tomatensaus



X 4



15 min



30 min

Benodigd keukengerei: een 14cm vierkante springvorm

- Was en snij de tomaten in tweeën. Breng op smaak met zout, peper en suiker. Besprenkel met olijfolie.
- Doe de tomaten in de springvorm, met de vleeskant omhoog. De tomaten kunnen elkaar in de vorm overlappen. Doe de vorm in de mand en bak 15 minuten op 200°C.
- Zodra de tomaten kleur krijgen, leg de tijm, knoflook en ui erop en bak 15 minuten op 170°C.
- Breng het mengsel over in een blender en mix tot glad. Breng kruiden naar wens toe.

- 1,5 kilogram rijpe tomaten
- 2 witte uien, in dunne schijfjes
- Enkele druppels olijfolie
- 3 teentjes knoflook, geplet
- 1 takje tijm
- 1 eetlepel griessuiker
- Zout en peper



TIP:

Voor het mixen van de saus, voeg enkele basilicumblaadjes toe.



Tong met groene bonen



X 6



15 min

Benodigd keukengerei: bakpapier



12 min

- Doe de vis in een kom en breng op smaak met kruiden, olijfolie en de citroenringen. Plaats 10 minuten in de koelkast.
- Snij de groene bonen in de helft. Dek de mand af met bakpapier en leg de groene bonen erop.
- Verwarm het apparaat 3 minuten op 160°C voor.
- Doe de filets in de mand, vel omlaag gericht, en voeg de marinade toe. Bak 12 minuten op 160°C.

- 3 tongfilets
- 500 g verse groene bonen
- 2 eetlepels munt
- 2 eetlepels basilicum
- 2 citroenen
- Enkele druppels olijfolie
- Zout en peper



TIP

Serveer met basmatirijst en citroenrasp op de vis.



Provençaalse tomaten



X 6



20 min



10 min



7 min

- Hak de knoflook en peterselieblaadjes fijn met behulp van een keukenmachine.
- Voeg de mosterd en eigeel toe en mix opnieuw. Voeg geleidelijk aan de olijfolie toe en mix om een lichte emulsie te krijgen. Breng op smaak met peper en zout. Zet opzij in een kom.
- Voeg de oregano, tijm, citroensap en paneermeel al roerend toe en laat het mengsel 10 minuten rusten.
- Snij de tomaten kruiselings in tweeën en breng op smaak met peper en zout.
- Breng grote lepels van het Provençaalse mengsel aan op elke tomatenhelft en doe ze in de mand.
- Bak 7 minuten op 190°C.
- Controleer de gaarheid van de tomaten door een lichte druk op de zijkant van de tomaten uit te oefenen. Indien nodig, bak langer.

- 6 trostomaten
- 5 eetlepels mayonaise
- 1 theelepel gedroogde oregano
- 2 theelepels gedroogde tijm
- Sap van ½ citroen
- 3 eetlepels paneermeel
- Zout en peper



Pastei van koolvis en prei



X 6



20 min



30 min

Benodigd keukengerei: een 14cm vierkante springvorm en bakpapier

- Smeer de springvorm met olijfolie in en bestrooi met één eetlepel bloem.
- Verwarm het apparaat 3 minuten op 170°C voor. Schil de prei en sjalotten en snij in stukjes. Hak de peterselie.
- In de mand bedekt met bakpapier, bak de sjalotten en prei 5 minuten op 170° C tot zacht. Schud de mand halverwege de baktijd. Voeg de in blokjes gesneden koolvisfilets toe. Roer grondig. Doe de spinazie, peterselie, nootmuskaat, rasp en citroensap erbij. Laat afkoelen.
- Klop het ei met de verse room in een kom. Voeg bloem toe. Breng op smaak met peper en zout. Doe het bereide mengsel in het apparaat.
- Giet alles in de springvorm en doe het in de mand. Selecteer programma 5 om 30 minuten op 170°C te bakken. Laat afkoelen.

- 500 g koolvisfilet
- 200g spinazie
- 4 prei
- 2 sjalotten
- 1 verse bundel peterselie
- 1 citroen
- 200 g verse room
- 1 groot ei
- 3 eetlepels bloem
- ½ theelepel nootmuskaat
- 1 eetlepel olijfolie
- Zout en peper



TIP

U kunt heek in plaats van koolvis gebruiken.





SNACKS

Knapperige pikante kippenvleugels	51
Ingevoren vissticks	52
Ingevoren calamares	53
Gefrituurde gamba's	54
Ingevoren uienringen	55
Tofublokjes met knoflook en honing	56
Wortelkoekjes met komijn	57
Pikante vleesballetjes	58
Linzekroketten met kerrie	59
Indische aardappelkoekjes	60
Indische lampakketjes	61
Ei- en tonijnpakketjes	62
Caprese bruschetta	63
Knapperige paddenstoelen	64
Gevulde champignons met geitenkaas en hazelnoot	65
Koekjes met Parmezaanse kaas en chorizo	66
Gekruide krabkroketten	67
Spaanse kroketten met serranoham	68
Met vlees gevulde empanadas (flapjes)	69
Kippenvingers met gedroogd fruit	70
Gemengde vis met tartaarsaus	71
Ingevoren frikandellen	72
Groentebroodjes met feta	73
Korma garnalen in Kadaif noedels	74
Guacamole	75
Diepvrieskroketten	76
Kipnuggets in een jasje van cornflakes	77
Kipnuggets met zelfgemaakte ketchup	78
Ingevoren kipnuggets	79
Geroosterd knoflookbrood	80
Kaaskoekjes	81
Knapperige kikkererwten	82
Knapperige nieuwe aardappelen met Parmezaanse kaas	83
Groenterolletjes	84
Italiaanse kalfsrolletjes	85
Samosa's met rundvlees en groente	86
Ingevoren samosa's	87
Vegetarische samosa's	88
Rundsspiesjes met kaas en Teriyakisaus	89
Geroosterd brood met paprika en kaas	90

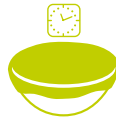
Knapperige pikante kippenvleugels



X 6



10 min



10 min



24 min

- Meng de bloem met 3 eetlepels paprikapoeder in een kom en rol de kippenvleugels in het mengsel. Verwijder het teveel aan bloem en paprikapoeder van de vleugels. Plaats 10 minuten in de koelkast.

- Klop de boter met het citroensap, zoete chilisaus en de resterende 2 eetlepels paprikapoeder.

- Verwarm het apparaat 3 minuten op 200°C voor.

- Dompel de vleugels één voor één in het botermengsel, laat het overtollige afdruipe en doe de vleugels in de mand. De vleugels kunnen elkaar in de mand overlappen.

- Selecteer programma 3 om 12 minuten op 180°C te bakken.

- Roer en selecteer programma 3 om 12 minuten op 180°C te bakken.

- 18 kippenvleugels
- 150 g bloem
- 5 eetlepels paprikapoeder
- Sap van 1 citroen
- 5 eetlepels zoete chilisaus
- 150 g licht gezouten boter, gesmolten



Ingevroren vissticks

Aantal
stuks:

X 18



12 min

- Verwarm het apparaat 3 minuten op 200°C voor.
- Doe de vissticks in de mand.
- Selecteer programma 2 om 12 minuten op 200°C te bakken.
- Draai de vissticks halverwege de baktijd om.

- 18 ingevroren vissticks
(ca. 500 g)



Ingevroren calamares

Aantal
stuks:

X 18



8 min

- Verwarm het apparaat 3 minuten op 200°C voor.
- Doe de calamares in de mand.
- Selecteer programma 2 om 8 minuten op 200°C te bakken.
- Schud de mand halverwege de baktijd.

- 18 ingevroren calamares
(ca 500 g)



Gefrituurde gamba's

Benodigd keukengerei: bakpapier

- Bereid het beslag door de bloem, gist, melk en het ei te mengen. Roer goed.
- Smelt de boter en meng het in het beslag.
- Plaats 10 minuten in de koelkast.
- Snij de gamba's in tweeën. Veeg ze grondig droog met keukenpapier.
- Verwarm het apparaat 3 minuten op 180°C voor.
- Leg een vierkant vel bakpapier op de bodem van de mand. Laat een rand van ca. 1 cm tussen het papier en alle kanten van de mand. Dompel de stukjes gamba in het beslag en doe de eerste 18 stuks in de mand op het bakpapier.
- Bak 7 minuten op 180°C. Verwijder de gefrituurde gamba's.
- Doe de volgende 18 gamba's in de mand op het bakpapier en bak ze 7 minuten op 180°C.

Aantal stuks:

X 36



30 min



10 min



14 min

- 250 g tarwemeel
- 7 g gedroogde gist
- 90 ml melk
- 20 g boter
- 2 eieren
- 1 snuifje zout
- 18 grote groene gamba's / rauwe gamba's, gepeld



TIP:

Voeg 1 eetlepel dille aan het beslag toe voor meer smaak.



Ingevroren uienringen



X 6



10 min

- Verwarm het apparaat 3 minuten op 200°C voor.
- Doe de uienringen in de mand.
- Selecteer programma 2 om 10 minuten op 200°C te bakken.
- Draai de uienringen halverwege de baktijd om.

• 400 g ingevroren uienringen



Tofublokjes met knoflook en honing



X 6



15 min



30 min



15 min

- Bereid de marinade door het mengen van sojasaus, citroensap, knoflook en honing in een kom.
- Marineer de tofu 30 minuten in dit mengsel.
- Lek de tofu uit en dompel het kortstondig in het aardappelzetmeel dat zich in een ondiepe schaal bevindt. Tik het overtollig zetmeel af.
- Doe de tofublokjes in de mand en bak 15 minuten op 190°C.
- Serveer de tofu in plakjes en breng op smaak met de marinade. Garneer met bosui en geroosterde sesamzaadjes.

- 6 stukjes gefermenteerde tofu van 25 g
- 2 bosui, gehakt
- 3 eetlepels honing
- 3 eetlepels sojasaus
- Sap van een halve citroen
- 1 eetlepel knoflookpoeder
- 3 eetlepels aardappelzetmeel
- 1 eetlepel geroosterde sesamzaadjes met een snuifje zout



Wortelkoekjes met komijn

Aantal stuks:

X 24



15 min



15 min

- Schil de wortelen en rasp ze grof.
- Hak de kikkererwten, wortel en komijn fijn in een blender. Vorm 24 ronde koekjes en koel ze af.
- Klop de eieren in een schaal. Doe het paneermeel in een andere schaal.
- Paneer de koekjes door ze eerst in het paneermeel te rollen, verwijder het teveel, en dompel ze vervolgens in de eieren en vervolgens opnieuw in het paneermeel.
- Doe de koekjes in de mand en bak 15 minuten op 180°C. Draai ze regelmatig om. De koekjes kunnen elkaar overlappen.

- 3 wortelen
- 300 g gekookte kikkererwten, uitgelekt
- 100 g paneermeel
- 2 eieren
- 3 eetlepels olijfolie
- Een snuifje komijn
- Zout, peper



Pikante vleesballetjes

Aantal
stuks:

X 30



15 min



25 min

Benodigd keukengerei: bakpapier

- Was en schil de wortel. Hak alle groente fijn.
- In de mand bedekt met bakpapier, voeg enkele druppels olie toe en bak de knoflook, ui, wortel, rode paprika en chilipeper 5 minuten op 180°C. Breng op smaak met komijn en gehakte koriander.
- Voeg de rode bonen en de in tweeën gesneden tomaten toe en bak opnieuw 2 minuten. Laat afkoelen.
- Meng de groente met het gehakt in een kom. Breng op smaak met peper en zout. Vorm ovaal vleesballetjes van ca. 60 gram.
- Doe 15 vleesballetjes in de mand en bak 10 minuten op 180°C. De vleesballetjes kunnen elkaar in de mand overlappen. Draai ze halverwege de baktijd om.
- Als de eerste 15 balletjes klaar zijn, verwijder ze en doe opnieuw 15 balletjes in de mand. Herhaal totdat alle vleesballetjes zijn gebakken.

- 1 wortel
- 1 rode paprika
- 1 kleine chilipeper
- 1 grote ui
- 2 teentjes knoflook
- 2 tomaten
- 200 rode bonen, in blik
- 1 eetlepel komijnpoeder
- 400 g rundergehakt
- 2 eetlepels koriander
- Enkele druppels olijfolie
- Zout, peper



Linzekroketten met kerrie

Aantal stuks:

X 24



40 min



20 min

- Schil de aardappelen en ui en snij in kleine blokjes.
- Sauteer de pan met een beetje olie in een pan. Voeg de aardappelen, koraallinzen en kokosmelk toe. Dek af en bak ca. 30 minuten totdat de kokosmelk is verdampt en de linzen zijn gebakken.
- Laat afkoelen en voeg de gedroogde tomaten en kerriepoeder toe. Breng op smaak met peper en zout.
- Bereid een eerste partij van 12 kroketten en dompel ze in het paneermeel. Doe de kroketten in de mand en bak 10 minuten op 180°C. Haal ze vervolgens uit de mand.
- Herhaal de procedure met het resterend mengsel en bereid opnieuw 12 kroketten om ze 10 minuten op 180°C te bakken.

- 200 g koraallinzen
- 500 ml kokosmelk
- 200 g aardappelen
- 1 ui
- 6 gedroogde tomatenschijfjes, gehakt
- 1 eetlepel olijfolie
- 3 eetlepels kerriepoeder
- 100 g paneermeel
- Zout, peper



TIP

Serveer de kroketten met gehakte koriander.



Indische aardappelkoekjes

Aantal stuks:

X 12



30 min



8 uur



20 min

• Kook de aardappelen in de schil. Laat afkoelen en schil ze. Pureer de aardappelen.

• Bak de ui en gele paprika in een beetje olijfolie in een pan tot deze zacht zijn. Voeg de knoflook, kerriepoeder, komijn en gemalen koriander toe. Bak een extra 5 minuten op een laag vuurtje.

• Meng de aardappelpuree met de groente. Breng op smaak met peper en zout. Indien mogelijk, plaats gedurende een nacht in een koelkast.

• Vorm de eerste 6 koekjes en dompel ze in de kikkererwtbloem, die zich een ondiepe schaal bevindt. Doe de koekjes in de mand en maak ze voorzichtig plat. Bak 10 minuten op 180°C. Verwijder de koekjes uit de mand.

• Bereid opnieuw 6 koekjes op dezelfde manier. Bak 10 minuten op 180°C.

• Serveer met gehakte koriander.

- 2 grote aardappelen (ca. 700 g)
- 7 gele paprika's, in reepjes gesneden
- 1 teentje knoflook, geplet
- Enkele druppels olijfolie
- 1 witte ui, in dunne schijfjes
- 2 eetlepels kerriepoeder
- 2 theelepels komijn
- 1 theelepel gemalen koriander
- 90 g kikkererwtbloem
- 3 eetlepels koriander, gehakt
- Zout en peper



Indische lampakketjes

Aantal
stuks:

X 6



15 min



26 min

Benodigd keukengerei: bakpapier

- Verwarm het apparaat 3 minuten op 180°C voor. Was en hak de peterselie en munt. Snij het lamsvlees en ui in blokjes.
- In de mand bedekt met bakpapier, bak het lamsvlees met de kruiden en ui. Voeg na 5 minuten de kerriepoeder, zoete paprikapoeder, kardemompoeder en de geklopte eieren toe. Breng op smaak met peper en zout. Mix tot een glad mengsel.
- Vouw de vellen bladerdeeg open, breng twee overlappende schijfjes tomaat in het midden aan, voeg twee eetlepels lamvulling toe en vouw elke rand naar het midden om een vierkant te vormen.
- Doe drie pakketjes in de mand en bak 5 minuten op 180°C tot geelbruin. Draai om en bak opnieuw 3 minuten op 180°C.
- Verwijder de pakketjes en herhaal de procedure voor de drie andere pakketjes.

- 600 g lamsbouten, zonder bot
- 1 ui
- 2 eieren
- 3 tomaten
- ½ bundel peterselie
- 1 eetlepel munt
- 1 eetlepel kerriepoeder
- 1 eetlepel zoete paprikapoeder
- 1 theelepel kardemompoeder
- 6 vellen bladerdeeg
- Zout, peper



Ei- en tonijnpakketjes



X 6



20 min



30 min

- Meng de ui, tonijn, groene olijven en de gehakte peterselie in een kom. Voeg peper toe en roer stevig.
- Doe een kwart van het mengsel in het midden van een vel bladerdeeg en maak een kuiltje in het midden.
- Breek een ei in het kuiltje en breng op smaak met komijn.
- Vouw de vier kanten van het vel om een vierkant te krijgen.
- Herhaal de procedure voor de 5 resterende flapjes.
- Draai de pakketjes om en besprenkel met een beetje olijfolie.
- Bak de pakketjes één voor één in de mand gedurende 5 minuten op 180°C.
- Besprenkel met citroenrasp en serveer.

- 300 g tonijn in eigen nat, uitgelekt
- Enkele druppels olijfolie
- 1 grote ui, fijngehakt
- 4 eetlepels bladpeterselie, gehakt
- 6 eieren
- 6 vellen bladerdeeg
- Rasp van een halve citroen
- 3 eetlepels groene olijven, gehakt
- 1 theelepel komijn
- Peper



Caprese bruschetta



X 6



20 min



10 min

- Giet de olijfolie in een pan en bak de knoflook enkele minuten. Voeg de tomatenblokjes toe en bak ze. Breng op smaak met peper en zout.
- Doe een plakje mozzarella op elk stukje brood en leg het tomatenmengsel erop.
- Doe drie sneetjes gegarneerd brood in de mand en bak 5 minuten op 200°C. Verwijder de drie eerste sneetjes en bak de volgende drie 5 minuten op 200°C.
- Serveer met barbarakruid en garneer met gehakte basilicumblaadjes en enkele druppels balsamicoazijn.

- 6 plakjes mozzarella (ca 300 g)
- 6 rijpe tomaten, in blokjes
- 2 teentjes knoflook
- 6 sneetjes boerenbrood
- Een beetje barbarakruid
- 1 kleine bundels basilicum
- Zout en peper
- Enkele druppels balsamicoazijn
- 5 eetlepels olijfolie



Knapperige paddenstoelen



X 6



15 min



5 min



15 min

- Verwijder de stelen van de paddenstoelen en klop de eieren in een kom.
- Doe de paddenstoelen in de geklopte eieren en laat 5 minuten rusten.
- Meng het paneermeel, gefrituurde ui, thee uit het theezakje en de geraspte Parmezaanse kaas in een andere kom.
- Doe de paddenstoelhoeden in het paneermeelmengsel.
- Doe alle paddenstoelen in de mand en bak 15 minuten op 170°C. Schud de mand op een regelmatig tijdstip lichtjes.
- Serveer de knapperige paddenstoelen met citroenrasp.

- 70 g Parmezaanse kaas
- 100 g paneermeel
- 50 g reeds klaargemaakte gefrituurde ui, gemalen in poeder
- 1 zakje zwarte thee
- 2 eieren
- 200 g schoongemaakte shiitake-paddenstoelen
- Rasp van een citroen



TIP:

Voeg gehakte peterselie aan het paneermeel toe voor meer smaak en kleur.



Gevulde champignons met geitenkaas en hazelnoot

Aantal stuks:

X 12



15 min



10 min

- Schil de champignons en verwijder de stelen.
- Doe de hoeden in een grote kom en besprenkel met olijfolie. Breng op smaak met peper en zout.
- Doe de champignons met de hoed omlaag in de mand en bak 5 minuten op 180°C.
- Meng tegelijkertijd in een grote kom de geitenkaas met de crème fraîche en voeg de bieslook, bosui en gehakte hazelnoten toe. Breng op smaak met peper en zout.
- Vul de hoeden met dit mengsel. Bak 5 minuten op 200°C.
- Besprenkel met Espelette peper en serveer.

- 12 grote champignons
- Enkele druppels olijfolie
- 300 g verse geitenkaas
- 2 eetlepels dikke crème fraîche
- 40 g gehakte hazelnoten
- 1 bosui, fijngehakt
- 3 eetlepels bieslook, fijn gehakt
- Een snuifje Espelette peper of paprikapeper
- 70 g paneermeel
- Zout en peper



Koekjes met Parmezaanse kaas en chorizo

Aantal stuks:

X 30



20 min



36 min

- Meng de bloem, bakpoeder, Parmezaanse kaas en peper in een kom.
- Voeg de boter mondjesmaat aan het mengsel toe totdat een kruimelige textuur wordt verkregen.
- Voeg het ei en de chorizo al snel roerend aan het deeg toe, zonder dat deze overmatig wordt opgeklopt.
- Verwarm het apparaat 3 minuten op 160°C voor.
- Tijdens het voorverwarmen, vorm 30 deegballen en maak ze plat.
- Doe 10 stuks in de mand en bak 12 minuten op 160°C.
- Laat enkele minuten afkoelen voordat u de ballen uit de mand verwijdt.
- Herhaal stap 6 en 7 nog twee keer totdat alle ballen zijn gebakken.

- 300 g tarwemeel
- 160 g boter, zacht gemaakt
- 110 g Parmezaanse kaas, geraspt
- 1 ei
- 2 theelepels bakpoeder
- 80 g chorizo, fijngehakt
- Peper



Gekruide krabkroketten

Aantal
stuks:

X 12



20 min



30 min

- Meng de helft van de crackers met de melk in een kom.
- Voeg vervolgens de krab, dille, eieren, citroensap, ui, mayonaise en mosterd toe. Breng op smaak met peper en zout.
- Splits het mengsel in 12 ballen. Doe de rest van de crackers in een schaal.
- Bekleed de ballen door ze in de gehakte crackers te rollen.
- Doe 6 ballen in de mand en maak ze plat om koekjes te vormen. Bak 15 minuten op 170°C.
- Verwijder de gebakken kroketten uit de mand. Doe de 6 resterende koekjes in de mand en bak 15 minuten op 170°C.

- 1 pakje crackers, fijngehakt (350 g)
- 400 ml melk
- 300 g krabvlees
- 2 eetlepels mayonaise
- 2 eieren
- 2 eetlepels mosterd
- Sap van een citroen
- 3 eetlepels dille, fijngehakt
- 2 bosuien, in dunne schijffjes
- Zout en peper



Spaanse kroketten met serranoham

Aantal stuks:

X 24



20 min



17 min

- Snij de plakjes ham in zeer dunne reepjes.
- Meng de aardappelpuree, kaas, nootmuskaat en ham in een kom. Voeg peper toe.
- Vorm 24 ronde of langwerpige kroketten en plaats ze in de koelkast.
- Klop de eieren en doe ze in een schaal.
- Doe de bloem en het paneermeel in twee aparte schalen.
- Dompel de kroketten eerst in de bloem, verwijder het overtollige en dompel vervolgens in de eieren en tenslotte in het paneermeel.
- Doe de kroketten in de mand en bak 17 minuten op 180°C. De kroketten kunnen elkaar in de mand overlappen.

- 600 g aardappelen, gekookt, gepureerd en afgekoeld.
- 70 g kaas, geraspt
- 6 plakjes Serranoham
- 2 eieren
- 130 g tarwemeel
- 200 g paneermeel
- Peper
- 2 snuifjes gemalen nootmuskaat



Met vlees gevulde empanadas

Aantal stuks:

X 12



20 min



24 min

- Bak de ui met olijfolie in een pan. Voeg het vlees en vervolgens het paprikapoeder, bouillon, tomatenpuree en de chorizo toe. Bak 10 minuten totdat de vloeistof is verdampt. Voeg de bieslook toe en laat afkoelen.
- Rol het deeg open en vorm 12 cirkels met een diameter van circa 15 cm.
- Vul met het vleesmengsel en sluit de pakketjes af door het bevochtigen van de rand met water. Vorm halve cirkels.
- Klop het eigeel met 1 el water en borstel het mengsel op de empanadas.
- Doe 6 empanadas in de mand en bak 12 minuten op 180°C. Haal de gebakken empanadas uit en doe de andere 6 empanadas in de mand. Bak 12 minuten op 180°C.

- 1 bladerdeeg
- 2 dooiers
- 50 ml melk
- 3 rode uien, fijnggehakt
- Enkele druppels olijfolie
- 70 g chorizo, in blokjes
- 300 g rundergehakt
- 2 theelepels paprikapoeder
- 120 ml runderbouillon
- 2 eetlepels tomatenpuree
- 4 eetlepels bieslook, fijn gehakt



Kippenvingers met gedroogd fruit



X 6



15 min



12 min

- Hak de pijnboompitten, pruimen en vijgen grof. Doe ze in een kom en voeg de peterselie en ricotta toe.

- Verwijder het vel en de botten van de kippenbouten. Snij het vlees in stukjes. Meng het grondig met het mengsel van gedroogd fruit.

- De “vingers” maken: breng een kleine hoeveelheid vulling langs de rand van een vel bladerdeeg aan en rol het tot een sigaar. Tijdens het rollen, vouw het bladerdeeg enkele centimeters zodat de uiteinden worden afgedicht. Stop met rollen. Doe hetzelfde met de andere vellen bladerdeeg.

- Doe de kippenvingers in de mand en bak ze 12 minuten op 170°C.

- 4 gebakken kippenbouten
- 6 vellen bladerdeeg
- 100 g ricottakaas
- 50 g pijnboompitten
- 70 g gedroogde pruimen
- 50 g gedroogde vijgen
- Een beetje bladpeterselie, gehakt



TIP:

U kunt tevens loempiavellen in plaats van bladerdeeg gebruiken.



Gemengde vis met tartaarsaus



X 6



15 min



15 min

- Snij de visfilets in dunne plakken. Breng op smaak met peper en zout.
- Meng het bier en de bloem in een kom. Doe het paneermeel in een schaal.
- Verkruiemel de plakken vis door ze in het biermengsel te dompelen. Laat uitdruipen en rol ze vervolgens in het paneermeel.
- Doe de plakken in de mand en bak 15 minuten op 180°C. Schud de mand zodra halverwege de baktijd.
- Tijdens het bakken van de vis, bereid de tartaarsaus door het mengen van de mayonaise, roomkaas, peterselie, augurken en kappertjes in een kom.
- Zodra de vis gaar is, leg ze op een schaal en serveer met de tartaarsaus.

- 3 heekfilets
- 3 zalmfilets
- 220 g paneermeel
- 130 g tarwemeel
- 250 ml licht bier
- Zout en peper
- 150 g mayonaise
- 150 g roomkaas
- 3 eetlepels bladpeterselie, gehakt
- 12 kleine augurken, gehakt
- 30 g kappertjes, gehakt



TIP:

Voeg een beetje dille of peterselie aan het paneermeel toe.



Ingevroren frikandellen

Aantal
stuks:

X 6



6 min

- Verwarm het apparaat 3 minuten op 200°C voor.
- Doe de frikandellen in de mand.
- Selecteer programma 2 om 6 minuten op 200°C te bakken.

- *6 ingevroren frikandellen*



Groentebroodjes met feta

Aantal stuks:

X 24



15 min



14 min

- Mix de groene linzen en eieren tot een glad mengsel in een blender.
- Klop de feta op in een kom. Voeg de ui, gehakte spinazie, rode paprika, linzenpuree en het paneermeel al roerend toe. Breng op smaak met peper en zout.
- Vorm balletjes van 60 g en maak ze plat om broodjes te krijgen.
- Doe 12 broodjes in de mand en bak 7 minuten. Draai ze halverwege de baktijd om. Na het bakken van de eerste 12 broodjes, haal ze uit en doe de resterende 12 broodjes in de mand en voer dezelfde procedure uit.
- Bereid de saus in een kleine kom door het mengen van de Griekse yoghurt, citroensap en bieslook.

- 300 g gekookte groene linzen
- 100 g vers gewassen spinazie
- 100 g fetakaas
- 2 rode paprika's, gehakt
- 1 ui, fijnggehakt
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 grote eieren
- 165 g paneermeel
- 125 g Griekse yoghurt
- Sap van een halve citroen
- 1 eetlepel gehakte bieslook



TIP

Serveer de broodjes warm of koud, vergezeld door een yoghurtsaus en een groene sla.



Korma garnalen in Kadaif noedels

Aantal stuks:

X 18



15 min



20 min



5 min

- Bereid de marinade door het mengen van de kerriepoeder, gember, knoflookpoeder en kokosroom in een kom. Breng op smaak met peper en zout.

- Marineer de garnalen 20 minuten in de kom.

- Rol de Kadaif noedels op en maak 12 bundeltjes noedels van 15 cm lang en 2 cm breed.

- Rol elke garnaal in een bundeltje noedels en dicht stevig af zodat het tijdens het bakproces niet loskomt.

- Doe de garnalen in de mand en bak ze 5 minuten op 190°C.

- Tijdens het bakken, giet de resterende marinade in een kleine sauspan, voeg het limoensap toe en breng het aan de kook. Laat 3 minuten koken.

- Serveer de garnalen samen met de marinade.

- 18 groene/rauwe garnalen, gepeld
- Een pakje Kadaif noedels
- 150 ml kokosroom
- 1 eetlepel kerriepoeder
- 1 eetlepel gember, geraspt
- 2 theelepels knoflookpoeder
- Zout en peper
- Sap van 1 limoen



Guacamole



X 6



10 min



30 min



10 min

- Snij de avocado's in tweeën en verwijder de pitten.
- Doe ze in de mand, met het vruchtvlees omhoog gericht, en bak 10 minuten op 200°C.
- Plaats 30 minuten in de koelkast.
- Zodra de avocado's zijn afgekoeld, pureer ze in een kom en voeg het limoensap en olijfolie toe om een puree te krijgen.
- Voeg de tomaten, bosui en koriander toe en roer goed. Breng op smaak met peper en zout.

- 4 rijpe avocado's
- Sap van een halve limoen
- 4 eetlepels olijfolie
- 2 kleine aardappelen, in blokjes
- 1 bosui, in dunne schijfjes
- 4 eetlepels koriander, fijngehakt
- Zout en vers gemalen peper



Diepvrieskroketten

Aantal
stuks:

X 6



16 min

- Verwarm het apparaat 3 minuten op 200°C voor.
- Doe de kroketten in de mand.
- Selecteer programma 2 om 16 minuten op 200°C te bakken.
- Draai de kroketten halverwege de baktijd om.

• 6 stuks



Kipnuggets in een jasje van cornflakes



X 6



20 min



30 min

- Snij elke kipfilet in 9 plakken.
- Doe het meel, de karnemelk en de cornflakes in drie verschillende kommen.
- Verkrumel de cornflakes met de hand.
- Dompel de kipstukken eerst in het meel, vervolgens in de karnemelk en tenslotte in de cornflakes.
- Doe 9 kipstukken in de mand en bak 10 minuten op 180°C.
- Breng na het bakproces op smaak met zout.

- 3 kipfilets
- 400 ml karnemelk
- 30 g cornflakes
- 6 eetlepels tarwemeel
- Zout



Kipnuggets met zelfgemaakte ketchup



X 6



30 min



15 min

• Start met het bereiden van de zelfgemaakte ketchup. Meng de tomaten, ui, tomatenpuree, knoflook, azijn, peper, honing, komijn en de laurierblaadjes en laat het mengsel 20 minuten in een sauspan sudderen. Mix het mengsel en breng op smaak met peper en zout. Filter het mengsel, giet de ketchup in een pan en breng 1 minuut aan de kook. Plaats het in de koelkast.

• Bereid vervolgens de nuggets. Snij de kipfilet in kleine, ronde stukken.

• Doe de bloem, de opgeklopte eieren en het paneermeel in drie verschillende schalen.

• Dompel de nuggets eerst in het meel, vervolgens in de eieren en tenslotte in het paneermeel.

• Doe de nuggets in de mand en bak 15 minuten op 180°C. De nuggets kunnen elkaar in de mand overlappen.

- 6 kipfilets
- 2 grote eieren
- 150 g paneermeel
- 70 g bloem
- 4 tomaten (400 g), in blokjes
- ½ rode ui, in dunne schijfjes
- 2 eetlepels tomatenpuree
- 2 teentjes knoflook, gehakt
- 30 g balsamicoazijn
- 1 snuifje cayennepeper
- 1 eetlepel honing
- 1 snuifje komijn
- 1 laurierblaadje
- Zout en peper



Ingevroren kipnuggets



X 6



8 min

- Verwarm de Fry Delight 3 minuten op 200°C voor.
- Doe de ingevroren nuggets in de mand.
- Selecteer programma 2 om 8 minuten op 200°C te bakken.
- Draai de nuggets halverwege de baktijd om.

- *200 tot 400 g ingevroren kipnuggets*



Geroosterd knoflookbrood



X 6



15 min



10 min

- Meng de boter, gehakte peterselie, gehakte knoflook, citroenrasp en de geraspte pecorino in een kom. Breng op smaak met peper en zout.

- Snij het stokbrood in tweeën zodat beide helften in de mand passen. Snij de helften vervolgens in sneetjes. Laat circa 0,5 cm aan de onderkant ongesneden zodat de sneetjes niet worden gescheiden.

- Smeer een beetje knoflookmengsel tussen de sneetjes en bovenop de helften.

- Doe de 4 helften in de mand en bak ze 10 minuten op 190°C.

- 2 kleine voorgebakken stokbroden
- 120 g licht gezouten boter, zacht gemaakt
- 1 bundel bladpeterselie, gehakt
- 4 teentjes knoflook, gehakt
- 80 g pecorinokaas
- Rasp van een citroen
- Zout en peper



Kaaskoekjes

Aantal
stuks:

X 18



15 min



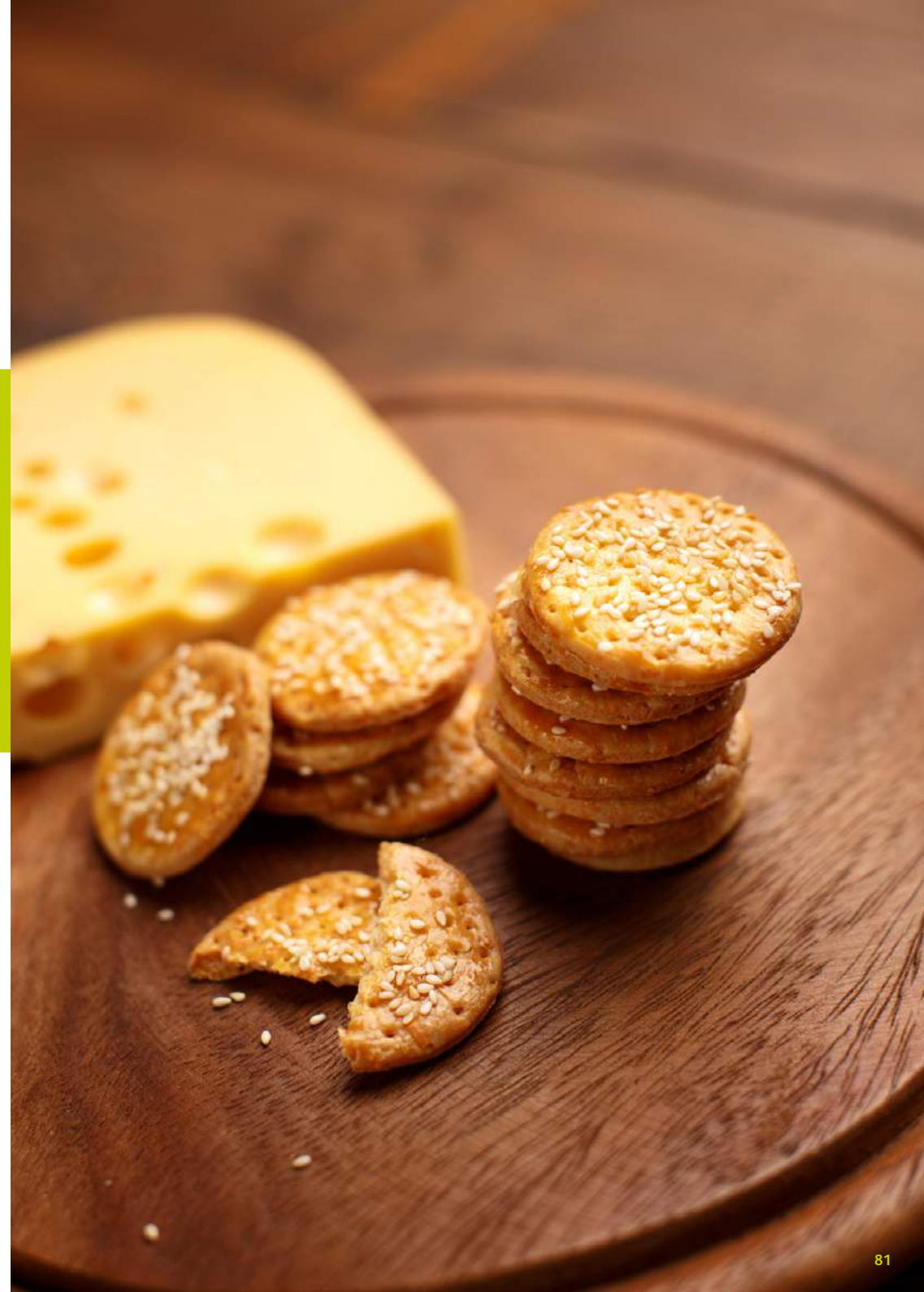
30 min



30 min

- Doe alle ingrediënten in een kom en meng alles tot een glad mengsel.
- Doe het deeg op een stukje krimpfolie en rol het tot een gelijkmatige worst. Dicht af en plaats het ca. 30 minuten in de koelkast tot stevig.
- Verwarm het apparaat 3 minuten op 180°C voor.
- Snij de deegworst in schijfjes en doe 9 schijfjes in de mand.
- Bak 15 minuten op 180°C. Draai ze halverwege het bakproces om. Zodra de eerste 9 koekjes klaar zijn, haal ze eruit en doe de volgende 9 koekjes in de mand. Bak 15 minuten op 180°C en draai ze halverwege het bakproces om.

- 150 g licht gezouten boter, afgeschuimd
- 200 g comtekaas, geraspt (of een andere harde kaas)
- 200 g tarwemeel
- 2 theelepels oregano, gehakt
- 3 eetlepels geroosterde sesamzaadjes
- Zwarte peper



Knapperige kikkererwten



X 6



20 min



20 min

- Verwarm het apparaat 3 minuten op 200°C voor.
- Meng de olijfolie, zout, peper, chilipoeder, komijn, paprikapoeder, gefrituurde ui, knoflook en cayennepeper in een kom. Voeg de kikkererwten toe en bedek met het kruidenmengsel.
- Doe de kikkererwten in de mand en bak ze 20 minuten op 170°C.
- Schud de mand regelmatig tijdens het bakproces.
- Als de kikkererwten niet zeer knapperig zijn, bak ze enkele minuten langer.
- 750 g gekookte kikkererwten, gespoeld en gedroogd.

- 4 eetlepels olijfolie
- 1 theelepel zeezout
- ½ theelepel gemalen peper
- ½ theelepel chilipoeder
- ¼ theelepel gemalen komijn
- ¼ theelepel paprikapoeder
- 2 eetlepels reeds klaargemaakte gefrituurde ui, gemalen in poeder
- ½ theelepel knoflookpoeder
- 1 snuifje chilipoeder



Knapperige nieuwe aardappelen met Parmezaanse kaas

Benodigd keukengerei: bakpapier



X 6



10 min



30 min

- Meng de Parmezaanse kaas, peper en tijmbloemen in een kom.
- Snij de aardappelen in de lengte in tweeën.
- Bedek de bodem van de mand met bakpapier. Laat een vrije ruimte van 1 cm aan de rand. Smeer het kaasmengsel op het bakpapier uit.
- Breng de helft van de aardappelen op het kaasmengsel aan, met de vlakke kant naar onder.
- Bak 30 minuten op 180°C. Doe hetzelfde met de resterende aardappelen.

- 16 nieuwe aardappelen
- 80 g Parmezaanse kaas, geraspt
- 2 eetlepels tijmbloemen
- Peper



Groenterolletjes

Aantal
stuks:

X 12



20 min



15 min

• Meng de kool, wortelen, peultjes, vermicelli, koriander, bieslook, peper, zout en sesamolie in een kom. Roer goed.

• Doe een beetje van het groentenmengsel in elk loempiavel. Vouw de twee uiteinden van het vel dicht en sluit de onderkant. Maak vervolgens rolletjes.

• Gebruik een borstel om de rolletjes met spijsolie te smeren en doe ze in de mand. Bak 15 minuten op 200°C.

• Serveer met een blaadje sla, verse munt en loempiasaus.

- *¼ Chinese kool, fijn gesneden*
- *2 wortelen, geraspt*
- *12 peultjes, fijn gesneden*
- *130 g rijstvermicelli, gekookt*
- *2 eetlepels koriander, gehakt*
- *2 eetlepels bieslook, gehakt*
- *Zout en een snuifje pikante peper*
- *2 eetlepels sesamolie*
- *12 grote loempiavellen*
- *2 eetlepels spijsolie*



TIP

Serveer met een blaadje sla, verse munt en loempiasaus.



Italiaanse kalfsrolletjes

Aantal stuks:

X 12



20 min



6 min

Benodigd keukengerei: 12 tandenstokers

• Bereid eerst de pesto door de basilicum, knoflook, Parmezaanse kaas, olijfolie, pijnboompitten en de citroenrasp te hakken en te mengen. Breng op smaak met peper en zout.

• Smeer de pesto op de kalfslapjes en bedek met een stukje tomaat en een plakje mozzarella. Rol de lapjes op en sluit ze met een tandenstoker.

• Doe de kalfsrolletjes in de mand en bak 6 minuten op 190°C. Breng op smaak met zout en peper.

- 12 kleine kalfslapjes
- 12 gedroogde tomatenschijfjes
- 250 g mozzarella
- 1 bundel basilicum
- 1 eetlepel pijnboompitten
- 2 eetlepels Parmezaanse kaas
- Citroenrasp
- 1 teentje knoflook
- 1 eetlepel olijfolie
- Zout en peper



TIP

Serveer de rolletjes met de resterende pesto.



Samosa's met rundvlees en groente

Aantal stuks:

X 16



15 min



10 min

Benodigd keukengerei: bakpapier

- Sauteer de gehakte ui, wortel en courgette in een pan. Voeg vervolgens het vlees toe.
- Laat gaar worden. Voeg de sojasaus en de kruiden toe.
- Doe de vulling op de vellen bladerdeeg, die reeds in tweeën zijn gesneden, en maak driehoeken.
- Doe 8 samosa's in de mand en selecteer programma 2 om ze 5 minuten te bakken.
- Voer dezelfde procedure met de resterende 8 samosa's uit.

- 8 vellen bladerdeeg
- 400 g rundergehakt
- 2 uien
- 1 courgette
- 1 wortel
- 3 eetlepels sojasaus
- 1 eetlepel olie
- Peterselie en bieslook



Ingevroren samosa's

Aantal
stuks:

X 8



10 min

- Verwarm het apparaat 3 minuten op 200°C voor.
- Doe de samosa's in de mand.
- Selecteer programma 2 om 10 minuten op 200°C te bakken.
- Draai de samosa's halverwege de baktijd om.

• 8 ingevroren samosa's



Vegetarische samosa's

Aantal stuks:

X 24



15 min



14 min

Benodigd keukengerei: bakpapier

- Verwarm het apparaat 3 minuten op 180°C voor. Schil en rasp de witte walnoten, wortelen en aardappel. Hak de prei.
- Breng bakpapier in de mand aan en giet er een beetje olijfolie op. Voeg de groente vervolgens toe. Laat 5 minuten koken. Breng op smaak met peper en zout en voeg vervolgens de kerrie toe.
- Doe een volle lepel vulling op de vellen bladerdeeg, die reeds in tweeën zijn gesneden, en maak driehoeken.
- Doe 12 samosa's in de mand, borstel ze met olijfolie en bak 7 minuten op 180°C.
- Na het bakken van de eerste 12 samosa's, haal ze eruit en doe de resterende 12 samosa's in de mand.

- 200 g witte walnoten
- 2 wortelen
- 1 prei
- 1 grote aardappel
- 12 vellen bladerdeeg
- 80g erwten
- 1 eetlepel kerrie
- Enkele druppels olijfolie
- Zout, peper



TIP

Voor een nog beter resultaat, draai de samosa's halverwege het bakproces om.



Rundsspiesjes met kaas en Teriyakisaus

Aantal stuks:

X 24



15 min



16 min

Benodigd keukengerei: 24 vleespennen van 15 cm lang

- Snij de Zwitserse kaas in 24 reepjes even lang als de rundercarpaccio en 1 cm dik.
- Prik de kaas op de stokjes.
- Verwarm de Fry Delight 3 minuten op 180°C voor.
- Bereid de marinade door het mengen van sojasaus, honing en azijn in een kom.
- Borstel elk plakje rundvlees met de marinade en rol ze vervolgens rond de kaasstokjes. Borstel het rundvlees opnieuw met de marinade. Doe dit voor elk spiesje.
- Leg 12 spiesjes in een afwisselende richting in de mand en bak 8 minuten op 170°C. Verwijder de eerste partij spiesjes, leg de andere 12 spiesjes in een afwisselende richting in de mand en bak 8 minuten op 170°C.
- Breng op smaak met peper en borstel de spiesjes een laatste maal met de marinade alvorens te serveren.

- 24 plakjes rundercarpaccio (zeer fijne plakjes rauwe runderfilet)
- 2 blokken Emmentalerkaas (500 g)
- 2 eetlepels zoete sojasaus
- 1 eetlepel honing
- 2 theelepels rijstwijnazijn (of witte azijn)
- Peper



Geroosterd brood met paprika en kaas



X 6



10 min



30 min

- Meng de gesmolten boter met het paprikapoeder, knoflook en tijm.
- Smeer een kant van elk sneetje brood in met mosterd.
- Doe de cheddar, Parmezaanse kaas en ricotta op 4 sneetjes brood bovenop de mosterd en breng een ander sneetje brood aan (mosterd omlaag gericht).
- Duw de sandwiches stevig omlaag en snij in tweeën.
- Borstel de kruidenboter op één kant van de sandwiches.
- Doe twee sandwiches in de mand met de boterkant omlaag gericht.
- Smeer de bovenkant met boter en bak 10 minuten op 160°C. Verwijder de gebakken sandwiches en doe hetzelfde voor de resterende sandwiches.

- 8 grote sneetjes boerenbrood
- 80 g Parmezaanse kaas, in schilfers
- 80 g cheddar, geraspt
- 130 g ricottakaas
- 4 eetlepels mosterd
- 90 g licht gezouten boter, gesmolten
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- 2 theelepels tijm
- 1 theelepel paprikapoeder





NAGERECHTEN

Zoet gekruide gebakken ananas	92
Gekruide gebakken bananen	93
Brioche Franse toast	94
Wortelcake	95
Aardbeienflapjes met munt	96
Koekjes met witte chocolade en karamel	97
Gebakken vijgen met ricotta, honing en pistachenoten	98
Chocoladecake	99
Citroencake met yoghurt	100
Appelcakejes met amandel	101
Kaneeldonuts	102
Hawaii-broodjes	103
Gebakken appels	104
Samosa's met banaan en kokosnoot	105



Zoet gekruide gebakken ananas



X 6



10 min



25 min

- Vergruis de peperbollen tot poeder en doe ze door een zeef om enkel het roze poeder te behouden. Gooi de harde stukken weg.
- Splits de vanilleboon in tweeën en schraap de zaadjes uit met de punt van een mes.
- Meng de suiker, vanille, kardemom, kaneel, roze peperpoeder en de gember in een kom.
- Knip de uiteinden van de ananas af. Snij de ananas in de lengte in vier delen en snij elk deel opnieuw in de lengte in drie delen. Behoud de schil maar verwijder het vezelachtige binnenste.
- Rol het vlees in het gekruide suikermengsel en doe elk stuk in de mand met het vruchtvlees omhoog. De stukjes ananas kunnen elkaar overlappen.
- Bak 25 minuten op 160°C.

- 1 grote rijpe ananas
- 80 g bruine suiker
- 2 theelepels kardemom
- 2 theelepels gemalen kaneel
- 1 vanilleboon
- 2 eetlepels roze peperbollen, volledig
- 2 theelepels gemalen gember



TIP:

Serveer met een bol vanille-ijs.



Gekruide gebakken bananen



X 6



10 min



15 min

- Zonder de bananen te schillen, snij de uiteinden af. Snij de bananen vervolgens in de lengte in tweeën.
- Breng op smaak met kaneel, kardemompoeder en peper en besprenkel met vanillesuiker.
- Doe de banaanhelften in de mand, het vruchtvlees omhoog, en bak 15 minuten op 170°C.
- De baktijd is afhankelijk van de rijpheid van de bananen. Controleer de bananen met de punt van een mes en bak de bananen langer in geval ze niet zacht zijn.
- Om te serveren, garneer met een beetje limoenrasp en enkele druppels limoensap.

- 3 bananen
- 1 theelepel kaneel
- 2 zakjes vanillesuiker
- 1 theelepel gemalen peper
- 1 theelepel kardemompoeder
- 1 limoen



Brioche Franse toast



X 6



10 min

Benodigd keukengerei: een 14cm vierkante springvorm



20 min

- Smeer de springvorm met boter en besprenkel met een eetlepel poedersuiker.
- Klop de eieren en meng samen met vanillesuiker en de lichtbruine suiker in een kom tot een schuimmengsel.
- Voeg de melk toe en klop op een hoge snelheid.
- Dompel 6 sneetjes brioche in het mengsel en leg ze tegen een hoek om de springvorm te vullen. Snij het laatste sneetje in tweeën, dompel in het mengsel en breng de helften aan weerskanten in de vorm aan.
- Giet de rest van het eiermengsel in de vorm.
- Doe de vorm in de mand en selecteer programma 5 om 20 minuten op 160°C te bakken.

- 7 sneetjes brioche
- 3 eieren
- 400 ml melk
- 2 zakjes vanillesuiker
- 50 g bruine of lichtbruine suiker
- 30 g boter
- 1 eetlepel poedersuiker



TIP:

U kunt tevens chocoladeschilfers of rozijnen toevoegen.



Wortelcake



X 6



20 min

Benodigd keukengerei: een 14cm vierkante springvorm



40 min

- Smeer de vorm in met de gesmolten boter en besprenkel met meel om het vastkleven van de cake te vermijden.
- Meng alle resterende ingrediënten in een grote kom tot glad.
- Giet het beslag in de springvorm en doe het in de mand.
- Selecteer programma 5 om 40 minuten op 150°C te bakken.
- Controleer op gaarheid door het midden te doorprikken met de punt van een mes. Deze dient er schoon uit te komen.

- 220 g wortelen, geraspt
- 3 eieren
- 100 g bruine suiker
- 190 g tarwemeel en iets extra voor de springvorm
- 1 theelepel kaneel
- 1 theelepel gemalen nootmuskaat
- 1 theelepel vanille-extract
- 1 zakje bakpoeder (10 g)
- 30 g boter, gesmolten



TIP:

De wortelcake kan tevens in muffinvormen worden bereid.



Aardbeienflapjes met munt



X 6



15 min



40 min

- Snij 8 grote cirkels met een diameter van ca. 12 cm uit het bladerdeeg met behulp van een uitsteker.
- Snij de schoongemaakte aardbeien in 6 delen en meng ze samen met de mascarpone, citroenrasp, 40 g suiker en munt in een kom.
- Breng het aardbeienmengsel aan op de deegcirkels.
- Doe een beetje water in een kom. Borstel de randen van de deegcirkels met water en vouw ze om. Druk de rand stevig aan. Borstel de bovenkant van de flapjes met water en besprenkel met de rest van de suiker. Plaats het in de koelkast.
- Verwarm de Fry Delight 3 minuten op 180°C voor.
- Doe 4 flapjes in de mand en bak 20 minuten op 160°C. Haal de gebakken flapjes eruit en doe de andere 4 flapjes in de mand. Bak 20 minuten op 160°C.

- 220 g aardbeien, schoongemaakt
- 2 vellen bladerdeeg
- 90 g mascarpone
- 1 eetlepel verse munt, gehakt
- 1 eetlepel limoenrasp
- 90 g griessuiker
- Een beetje water



Koekjes met witte chocolade en karamel



X 6



20 min

Benodigd keukengerei: bakpapier



20 min

- Meng de boter, vanille-extract, kristalsuiker en bruine suiker 2 minuten in een kom met behulp van een elektrische mixer. Voeg vervolgens het ei en de bloem al roerend toe.
- Voeg de witte chocolade- en de karamelschilfers toe.
- Vorm balletjes van 2 cm in diameter. Plaats 10 minuten in de diepvries.
- Verwarm het apparaat 5 minuten op 160°C voor. Bedek de springvorm met bakpapier. Doe 6 koekjes in de mand, goed van elkaar verspreid.
- Bak 10 minuten op 160°C. Na het bakken van de eerste 6 koekjes, haal ze eruit en doe de volgende 6 koekjes in de mand.

- 100 g boter, gesmolten
- 80 g kristalsuiker
- 20 g bruine suiker
- ½ theelepel vanille-extract
- 1 ei
- 200 g bloem
- 150g witte chocoladeschilfers
- 100 g karamelschilfers



Gebakken vijgen met ricotta, honing en pistachenoten



X 6



10 min



5 min

- Doe het sinaasappelsap in een schaal en doe de suiker in een andere schaal. Snij de vijgen in de lengte in tweeën.
- Dompel de vruchtvleeskant van de vijgen in het sinaasappelsap en vervolgens in de suiker.
- Doe de vijgen in de mand, het vruchtvlees omhoog gericht, en bak 5 minuten op 190°C. De vijgen kunnen elkaar in de mand overlappen.
- Serveer met een klomp ricotta en besprenkel met honing en gehakte pistachenoten.

- 9 vijgen
- 90 g bruine suiker
- Sap van één sinaasappel
- 2 eetlepels honing
- 4 eetlepels ricottakaas
- Kleine hoeveelheid gehakte pistachenoten



Chocoladecake



X 6



10 min



25 min

Benodigd keukengerei: een 14cm vierkante springvorm

- Meng de eieren en de suiker in een kom tot een wit mengsel. Voeg de bloem en het bakpoeder toe en roer tot een glad beslag.
- Smelt de stukjes chocolade en de boter (bain-marie of magnetron). Voeg aan het mengsel toe.
- Giet het beslag in de springvorm en doe het in de mand.
- Bak 25 minuten op 160 °C.

- 130 g boter, gesmolten
- 120 g kristalsuiker
- 3 eieren
- 80 g bloem
- 200 g donkere chocolade
- ½ zakje bakpoeder



Citroencake met yoghurt



X 6



10 min



30 min

Benodigd keukengerei: een 14cm vierkante springvorm

- Verwarm het apparaat 3 minuten op 180°C voor. Doe alle ingrediënten voor de cake in een kom en mix 5 minuten met een elektrische mixer. Doe het beslag in een beboterde springvorm.
- Doe de springvorm in de mand. Selecteer programma 5 om 30 minuten op 180°C te bakken.
- Bereid tegelijkertijd het glazuur door het mengen van alle ingrediënten, uitgezonderd het maanzaad, in een kom.
- Laat de cake afkoelen, giet het glazuur erop en besprenkel onmiddellijk met het maanzaad.

Cake

- 1 potje (125 g) natuurlijke yoghurt
- 2 kopjes kristalsuiker
- 2½ kopjes bloem
- 2 eieren
- ½ kopje spijsolie
- Citroenrasp en-sap
- 1 zakje bakpoeder

Glazuur

- 1 eiwit
- Citroensap
- 150 g suikerpoeder
- 50g maanzaad



Appelcakejes met amandel

Aantal stuks:

X 4



15 min



18 min

Benodigd keukengerei: 4 aluminium muffinvormen

- Meng de boter en de suiker in een kom tot een lichte kleur.
- Doe de eieren en amandelmelk erbij. Mix tot een glad mengsel.
- Voeg het tarwemeel, dat is gezeefd, en vervolgens de gember, kaneel, bakpoeder en 3 eetlepels amandelen toe.
- Schil de appel en snij in blokjes. Voeg het beslag toe.
- Smeer de aluminium bakvormen in en vul ze 2/3 met het beslag. Bestrooi met de rest van de amandelen.
- Selecteer programma 5 om 18 minuten op 160°C te bakken.

- 130 g tarwemeel
- ½ zakje bakpoeder (5 g)
- 100 g kristalsuiker
- 120 g ongezouten boter, gesmolten, en iets extra voor de bakvorm
- 2 eieren
- 50 ml amandelmelk
- 1 appel
- 1 eetlepel gemalen gember
- 1 theelepel gemalen kaneel
- 4 eetlepels amandelschilfers of -vlokken



Kaneeldonuts

Aantal
stuks:

X 12



25 min

Benodigd keukengerei: ronde uitsteker



17 min

- Meng de bloem, het bakpoeder en het zout in een kom.

- Meng de eieren, suiker, olie en melk in een andere kom.

- Voeg het meelmengsel geleidelijk aan het eiermengsel toe en roer tot een glad beslag.

- Op een met bloem bedekt werkoppervlak, trek het deeg met de hand uit totdat het slechts ca. 2/3 van een centimeter dik is. Snij in cirkels met behulp van een grote ronde uitsteker, gevolgd door een kleinere om een donutvorm te krijgen. Maak zoveel donuts als mogelijk totdat alle deeg op is.

- Doe 4 donuts (of meer indien mogelijk) in de mand en selecteer programma 5 om 17 minuten op 160°C te bakken. Doe hetzelfde voor de resterende donuts. Laat afkoelen.

- Bereid het glazuur door het mengen van het poedersuiker en het citroensap. Dompel één kant van de donuts in het glazuur en besprenkel met kaneel.

- 500 g bloem
- 175 g kristalsuiker
- 1 zakje bakpoeder (10 g)
- 1 snuifje zout
- 2 eieren
- 200 ml spijsolie
- 150 ml melk
- 150 g suikerpoeder
- Sap van 1 citroen (30 ml)
- Een beetje gemalen kaneel



Hawaii-broodjes

Benodigd keukengerei: 3 x 14cm vierkante springvormen



X 6



20 min



1 uur



45 min

- Meng de eieren, suiker en boter in een grote kom. Voeg vervolgens de ananas, melk, ananassirop, gist en het zout toe. Meng opnieuw gedurende 30 seconden.
- Voeg het broodmeel al roerend toe met een houten lepel. Roer goed tussen elke toevoeging. Meng 3 minuten totdat het deeg elastisch is.
- Laat 30 minuten rijzen.
- Kneed het deeg op een werkoppervlak dat met bloem is bedekt. Splits het deeg in 12 ballen.
- Doe 4 deegballen zijdelings naast elkaar in elke bakvorm en laat opnieuw 30 minuten rijzen.
- Klop het eigeel met een beetje water en borstel het op de broodjes.
- Doe één bakvorm in de mand en bak 15 minuten op 160°C.
- Verwijder de eerste bakvorm en doe de tweede in de mand. Bak 15 minuten op 160°C. Doe hetzelfde met de laatste bakvorm.

- 500 g wit broodmeel
- 1 zakje gedroogde gist
- 80 g ananas, in kleine stukjes en in blik
- 50 g ananassirop
- 90 g melk
- 80 g ongezouten boter op kamertemperatuur
- 3 grote eieren
- 50 g suiker
- 2 snuifjes zout
- 2 dooiers
- 2 eetlepels water



Gebakken appels



X 6



15 min

Benodigd keukengerei: ronde uitsteker



35 min

- Was de appels en verwijder het bovenste kwart van elke appel.
- Verwijder het klokhuis en vul met 1 eetlepel honing en 1 plakje boter.
- Rol het deeg uit en snij het in 4 gelijke stroken. Wikkel elke strook zodat het volledig rond elke appel is aangebracht.
- Doe de appels in de mand en bak 30 minuten op 160°C.
- Verkruiemel de zandkoekjes in een kom en strooi ze over de appels. Bak 5 minuten op 160°C.

- 6 bakappels
- 2 pakjes croissantdeeg of 2 vellen bladerdeeg
- 6 eetlepels honing
- 6 plakjes licht gezouten boter
- 6 kleine zandkoeken



TIP:

Serveer de appels warm of koud.



Samosa's met banaan en kokosnoot

Aantal stuks:

X 18



15 min



14 min

Benodigd keukengerei: bakpapier

- Pureer de drie bananen met een vork in een kom. Voeg de room en geraspte kokosnoot toe. Meng grondig tot een glad mengsel.
- Snij de vellen bladerdeeg in tweeën. Vouw elke helft in de lengte in tweeën. Breng 1 eetlepel van het banaan-/kokosnootmengsel aan op het halve vel bladerdeeg en vouw het in een driehoek.
- Verwarm het apparaat 3 minuten op 200°C voor. Doe 9 samosa's in de mand bedekt met bakpapier. Bak 7 minuten op 200°C.
- Na het bakken van de eerste samosa's, haal ze eruit en doe de volgende 9 samosa's in de mand. Herhaal deze procedure. Laat afkoelen.

- 9 vellen bladerdeeg
- 3 rijpe bananen
- 130 ml kokosroom
- 70 g kokosnoot, geraspt



TIP

Serveer warm, met gesmolten donkere chocolade.



Tefal®

