

 SILVERCREST®

# 9-in-1- AIRFRYER

De 20 beste  
recepten



### VLEESGERECHTEN

Eendenborst met fruitige, pittige mango-pruimensaus	5
Beef jerky	6
Gyroskebabs	6
Kipdrumsticks	7

### VEGETARISCHE GERECHTEN

Knapperige croissants	7
Courgettesticks	8
Gepofte aardappels met champignon- en spinazievulling	9
Groentespiesen	10
Focaccia	11

### VISGERECHTEN

Zalm met sesamkorst	12
Kabeljauwnuggets	13

### FINGERFOOD

BBQ-bacon	14
Chips	14
Gemengde friet met zoete aardappel en pompoen	15
Kruidige sneetjes brood	16
Paprikapoppers	17
Duivels te paard	17

### ZOETE LEKKERNIEN

Brownies	18
Appelcrumble met vanille-ijs	19
Ananas- en kokossticks	19

## Inleiding

Lees voordat u de 9in1-airfryer gebruikt de handleiding die bij het apparaat wordt geleverd en let vooral op de veiligheidsinstructies. De tips en aanwijzingen in deze inleiding helpen u bij het gebruik van het apparaat, maar vormen geen vervanging voor het zorgvuldig lezen van de handleiding.

## Gebruik

Met deze 9in1-airfryer kunt u gevarieerd en gezond eten. Het voedsel wordt knapperig in een hete luchtstroom zonder gebruik van olie of vet, maar blijft toch sappig, zonder dat de natuurlijke smaken worden verhold door olie of vet.

Dit apparaat vervangt niet alleen een conventionele friteuse, maar heeft ook extra functies en accessoires die kunnen worden gecombineerd met een reeks voorgeprogrammeerde modi voor het bereiden van allerlei voedsel:

- Ontdooien
- Drogen
- Gratineren
- Roosteren
- Bakken
- Verwarmen
- Grillen
- Braden
- Frituren
- Stoven

## De plateaus gebruiken

U kunt voedsel bereiden in een heteluchtstroom op de daarvoor bestemde plateaus. Door het voedsel tijdens het bereidingsproces te draaien, worden de resultaten beter. Als u meerdere plateaus tegelijk gebruikt, krijgt u een gelijkmatiger bereidingsresultaat als u de plateaus tijdens het bereiden draait.



*U kunt het apparaat later aanzienlijk gemakkelijker schoonmaken als u de bak gebruikt als vetopvangbak en deze tijdens het bereiden op de bodem van het apparaat plaatst.*

## Bakken en vormen gebruiken

Let er bij het gebruik van extra vormen op dat ze ovenbestendig zijn en dat ze op de plateaus en binnen de insteekgleuven van het plateau passen. Alle gebruikte accessoires worden zeer heet. Gebruik altijd ovenwanten om ze te verwijderen.

## De draaifunctie

Bij gebruik van de draaimand of kebabset kunt u de draaifunctie inschakelen. Hierdoor wordt het voedsel aan alle kanten gelijkmatig krokant zonder dat u iets hoeft te doen.

## De automatische modi

De airfryer heeft 10 vooraf ingestelde programma's voor verschillende voedingsmiddelen die u kunt starten door gewoon op een knop te drukken. In deze modi zijn de temperatuur en de bereidingstijden vooraf ingesteld. Ook bij gebruik van de automatische programma's hebt u de mogelijkheid om de temperatuur en de bereidingstijd naar wens aan te passen en de draaifunctie in of uit te schakelen.

## INLEIDING

### Tabel met bereidingstijden

De onderstaande tabel geeft een richtlijn voor de verwerking van verschillende levensmiddelen. Onderstaande tabel geeft een richtlijn voor de verwerking van verschillende levensmiddelen.



*Corrigeer de vooraf ingestelde waarden voor bereidingstijd en temperatuur voor de gebruikte programma's dienovereenkomstig.*

Ingrediënt	Optimale hoeveelheid (ongeveer)	max. hoeveelheid	Optimale tijd (minuten)	max. tijd	Graden °C	Opmerking
Braden	max. 1,5 kg		50		200 °C	Grillspies
Kip, hele	1-1,5 kg	1,5 kg	40 - 60		180 °C	Grillspies
Kipdrumsticks	600 g	600 g	30 - 40		180 °C	Plateau
Kipnuggets (bevoren)	200 g	600 g	10 - 15	18-22	200 °C	Plateau
Vissticks (bevoren)	200 g	840 g	7 - 10	16-20	200 °C	Plateau
Mozzarellasticks (bevoren)	200 g	700 g	4 - 6	5-7	180 °C	Plateau
Friet, dun (bevoren)	350 g	750 g	15 - 17	18-22	200 °C	Draaimand of plateau
Friet, dik (bevoren)	350 g	750 g	15 - 20	18-22	200 °C	Draaimand of plateau
Friet, zelfgemaakt	400 g	750 g	18 - 22	20-25	200 °C	Draaimand of plateau, voeg ½ el olie toe
Muffins	9 stuks	18 stuks	13 - 15	16-20	150 °C	De bakvormen op het plateau plaatsen
Cupcakes	9 stuks	18 stuks	15 - 18	15-18	160 °C	De bakvormen op het plateau plaatsen
Gepofte aardappelen (voorgekookt)	6 stuks	12 stuks	40	60	180 °C	Plateau, eventueel in aluminiumfolie wikkelen
Appelringen drogen	500 g		150 - 180		80 °C	Plateaus, wissel elke 30 minuten van hoogte
pizza bakken	250 g	500 g	10-15	15-20	180 °C	Plateau
Vis	500 g	1000 g	18-20	20-25	180 °C	Plateau
Garnalen	200 g	400 g	10-15	15-18	180 °C	Plateau
Biefstuk	200 g	400 g	10-15	12-17	180 °C	Plateau
Bacon	100 g	200 g	8	8-10	190 °C	Plateau
Groenten	400 g	600 g	20	25	180 °C	Plateau

### Verklaring van afkortingen

**cm** = centimeter

**g** = gram

**l** = liter

P = eiwitten

kcal = kilocalorieën

ml = milliliter

el = eetlepel

kg = kilogram

F = vetten

CH = koolhydraten

tl = theelepel

FP = verwerkt product

kJ = kilojoule

Houd er rekening mee dat de vermelde hoeveelheden ingrediënten het rauwe gewicht van het voedsel betreffen, d.w.z. het gewicht vóór verwerking.



## Eendenborst met fruitige, pittige mango-pruimensaus

### Bereidingstijd:

ca. 10 min. voorbereidingstijd  
ca. 20 min. bereidingstijd

### Ingrediënten:

2 eendenborsten,  
van 350 g per stuk  
3 el pruimenconserven  
2 el mangochutney  
1 el teriyakisaus

1 tl sojasaus  
zout  
peper

### Bereiding:

Was en dep de eendenborsten droog en snijd het vel ruitvormig in. Combineer alle andere ingrediënten in een braadpan en bestrijk het vel van de eendenborsten met de saus. Schuif de bak in het onderste gedeelte van de airfryer en leg de eendenborsten op een plateau in het bovenste gedeelte. Bak alles samen gedurende 20-25 minuten op 200 °C. Bestrijk de eendenborsten na 5 en 10 minuten nogmaals met de saus. Controleer tegen het einde van de bereidingstijd of de eendenborsten niet verbranden. Zodra ze zo bruin zijn als u wilt, haalt u ze eruit en snijdt u ze voorzichtig in dunne plakjes (voorzichtig, ze zijn waarschijnlijk erg heet). Roer de saus nogmaals goed door in de bak, want het vet en de vleessappen druppelen tijdens het koken in de saus en voegen extra smaak toe. Snijd de eendenborsten in plakjes en giet de saus erover.

**Tip:** *Serveer met aardappelen of noedels en smakelijke rode kool. Als u de voorkeur geeft aan een Aziatisch tintje, serveert u de eend met roerbakgroenten.*

## VLEESGERECHTEN



### Beef jerky

**Bereidingstijd:**

ca. 10 min voorbereidingstijd plus  
8 uur marineertijd  
ca. 7 uur bereidingstijd

**Ingrediënten:**

500 g rosbief  
60 ml sojasaus  
2 tl Worcestershire-saus  
2 tl bruine suiker  
1 tl knoflookpoeder  
1 tl peper  
1 tl paprikapoeder  
2 tl zout

**Bereiding:**

Snijd de rosbief in hapklare stukken van ongeveer 0,5 cm. Meng alle ingrediënten, behalve het vlees, in een kom tot een marinade. Marineer de stukken vlees met de saus minstens 8 uur in een plastic zak in de koelkast, en kneed deze halverwege goed in de saus. Nadat het vlees is gemarineerd, spreidt u het uit op het plateau en droogt u het gedurende 7 uur bij 65 °C. Als het vlees klaar is, haalt u het voorzichtig van het plateau. Eet smakelijk.



### Gyroskebabs

**Bereidingstijd:**

ca. 15 min. voorbereidingstijd  
ca. 20- 25 min. bereidingstijd

**Ingrediënten:**

900 g varkensnek  
1 el oregano  
1 el tijm  
3 el olijfolie  
zout  
peper

**Bereiding:**

Snijd de varkensnek in stukken van ongeveer 2x2 cm en marineer ze in de kruiden en olijfolie. Laat het vlees voor het beste resultaat een nacht marineren. Verdeel vervolgens het vlees op de spiesen en op de grillspies. Steek de spiesen in de houders en laat ze gedurende 20 minuten op 180 °C garen. Vergeet niet het automatisch draaien aan te zetten.



## Kipdrumsticks

### Bereidingstijd:

Ca. 20 min voorbereidingstijd plus  
12 uur marineertijd  
ca. 35 min. bereidingstijd

### Ingrediënten:

6 kipdrumsticks  
2 el BBQ-saus  
½ tl chilipoeder  
½ tl currypoeder  
½ tl paprikapoeder  
2 el sojasaus  
1 teentje knoflook  
1 el honing

### Bereiding:

Was en droog de kipdrumsticks. Combineer de overige ingrediënten in een diepvrieszak. Voeg de kipdrumsticks toe en laat 12 uur marinieren. Laat ze na 12 uur marinieren ongeveer 35 minuten op het plateau garen op 180 °C.

## Knapperige croissants

### Bereidingstijd:

ca. 15 min. voorbereidingstijd  
plus ca. 3 uur rusttijd  
ca. 25 min. bereidingstijd

### Ingrediënten:

50 g bloem	1 kleine ui
½ tl bakpoeder	1 eetlepel olie
1 snufje zout	60 g ricotta
30 g koude boter	1 eiwit
40 g kwark	peper, nootmuskaat
50 g verse spinazie	

### Bereiding:

Maak een deeg van de bloem, het bakpoeder, het zout, de boter en de kwark, wikkel het in een vochtige doek en laat het 1 uur rusten. Rol het deeg uit tot een rechthoek en vouw de hoeken naar binnen, rol dan opnieuw uit. Herhaal dit twee keer en laat 2 uur rusten. Was de spinazie en snijd deze in reepjes. Snijd de ui fijn, fruit met de spinazie en breng op smaak. Laat goed uitlekken en meng met de ricotta. Rol het deeg uit tot 2 mm dik en snijd het in 6 driehoeken. Bestrijk de randen met eiwit en vul ze. Rol de croissants op en bak ze 13 minuten op 200 °C.



## Courgettesticks

### Bereidingstijd:

ca. 100 min.

voorbereidingstijd

ca. 20 min. bereidingstijd

### Ingrediënten:

1 middelgrote courgettes

2 tl zout

150 g bloem

200 g paneermeel

60 g geraspte Parmezaanse

kaas

2 eieren

1 tl knoflookpoeder

2 theelepels uipoeder

1 snufje peper

### Bereiding:

Snijd de courgette in repen van 1 cm breed en 8 cm lang. Doe de bloem en de losgeklopte eieren in één kom en het mengsel van Parmezaanse kaas, kruiden en broodkruimels in een andere kom en zet de kommen naast elkaar. Wentel de repen door de bloem, dan door de geklopte eieren en vervolgens door het mengsel van paneermeel en Parmezaanse kaas tot ze een gelijkmatige laag hebben. Leg de gepaneerde courgettesticks op een plateau. Bak gedurende 20 minuten op 180 °C. Draai de sticks na 10 minuten om.

*Tip: Serveer de courgettesticks met tzatziki.*



## Gepofte aardappelen met champignon- en spinazievulling

### Bereidingstijd:

ca. 20 min. voorbereidingstijd  
ca. 55 min. bereidingstijd

### Ingrediënten:

6 middelgrote  
bloemige aardappelen,  
van 150 g per stuk  
200 g verse spinazie  
100 g verse champignons  
1 ui  
1 teentje knoflook

1 el boter  
½ beker crème fraîche  
100 g kaas  
peper  
zout  
nootmuskaat

### Bereiding:

Kook de gewassen aardappelen 15 minuten voor in gezouten water. Wikkel de gekookte aardappelen in aluminiumfolie en laat ze gedurende 40 minuten op 180 °C garen. Terwijl de aardappelen garen, maakt u de spinazie en champignons schoon. Schil de ui, pel de knoflook en hak ze fijn. Smelt de boter in een pan, fruit de knoflook en de ui tot de ui doorschijnend is. Voeg dan de champignons toe en tenslotte de spinazie. Bak tot de spinazie is geslonken. Voeg de crème fraîche toe en laat inkoken tot een romige saus. Voeg vervolgens de kaas toe om de saus af te maken. Kruid met zout, peper en nootmuskaat naar smaak. Zodra de aardappelen gaar zijn, haalt u ze uit de airfryer (voorzichtig, ze zijn erg heet). Snijd een kruisvorm in een van de aardappelen en leg deze een beetje open in een ondiepe schaal. Voeg nu de vulling toe en serveer direct. Smakelijk eten! Als u wilt, kunt u er een beetje Parmezaanse kaas overheen strooien.

**Tip:** Ook lekker met kip of vis. Voeg in plaats daarvan geitenkaas toe voor een nog hartigere smaak.



## Groentespiesen

**Bereidingstijd:**

ca. 30 min.

voorbereidingstijd

ca. 20 min. bereidingstijd

**Ingrediënten:**

2 kleine courgettes

2 paprika's

2 grote uien

1 kleine aubergine

1 tl gedroogde oregano

1 tl gedroogde rozemarijn

1 tl gedroogde tijm

1 tl knoflookpoeder

1 tl zout

1 tl zwarte peper

50 ml olijfolie

1

**Bereiding:**

Combineer alle kruiden en specerijen met de olijfolie. Was de groenten en snijd ze in even grote stukken van 2x2 cm. Marineer de groenten in een kom met de kruiden en de olie.

Steek de groenten afwisselend op de spiesen en bevestig ze op de grillspies. Bak de spiesen gedurende 20 minuten op 200 °C. Vergeet niet de draaistand aan te zetten.



## Focaccia

### Bereidingstijd:

ca. 110 min.

voorbereidingstijd

ca. 10 min. bereidingstijd

### Ingrediënten:

150 g tarwebloem

½ pakje gedroogde gist

½ tl suiker

snufje zout

90 ml lauwwarm water

Ongeveer 1 el olijfolie

1 tl rozemarijn

½ tl grof zeezout

### Bereiding:

Strooi het tarwemeel en een snufje zout in een mengkom, voeg het lauwe water, de gist en de suiker toe en verwerk het tot een soepel deeg. Voeg wat meer bloem toe als het deeg te plakkerig is. Dek af en laat minstens 1 uur rijzen op een warme plaats. Kneed het gistdeeg vervolgens opnieuw en leg het op het met bakpapier beklede diepe plateau, waarbij u het bakpapier van tevoren eventueel met een beetje olijfolie bestrijkt. Druk nu met een lepel of uw vinger veel kleine inkepingen in het deeg. Sprenkel nu olijfolie gelijkmatig over het deeg, strooi er het grove zeezout en de rozemarijn over en laat het deeg nog eens 40 minuten rijzen. Na de tweede keer rijzen 10 minuten bakken op 200 °C. Laat afkoelen en snijd in dunne plakken.

*Tip: Ook lekker met zongedroogde tomaten toegevoegd aan het deeg.*



# Zalm met sesamkorst

### Bereidingstijd:

ca. 15 min. voorbereidingstijd

ca. 15 min. bereidingstijd

### Ingrediënten:

400 g zalm met huid

sap van een ½ citroen

6 el olijfolie

sesam, licht

zout

zwarte peper

### Bereiding:

Was de zalm en dep deze droog. Combineer de olijfolie en het citroensap in een ondiepe kom. Snijd de zalm in vier repen, leg ze met de huid naar beneden in het mengsel en bestrijk ze met het mengsel. Bestrooi met peper en laat minstens 10 minuten marineren. Bestrooi vervolgens alle kanten van de zalm, behalve de huid, met sesam en leg ze op een plateau. Laat een beetje ruimte tussen de zalmrepen. Laat 15-18 minuten garen op 180 °C. Als u de zalm liever wat knapperiger hebt, haalt u deze er na ongeveer 18 minuten uit.



## Kabeljauwnuggets

### Bereidingstijd:

ca. 15 min. voorbereidingstijd

ca. 10- 15 min. bereidingstijd

### Ingrediënten:

300 g kabeljauwfilet

2 eieren

100 g bloem

150 g paneermeel

50 g geraspte Parmezaanse  
kaas

3 el sojasaus

zout

peper

### Bereiding:

Was en dep de kabeljauw droog, en snijd deze in stukken van ongeveer 5 x 5 cm. Marineer de stukken 5 minuten in een kom met de sojasaus. Combineer het paneermeel met de Parmezaanse kaas, zout en peper in een kom. Schep de bloem in een andere kom en klop de eieren in een derde kom. Leg de stukken vis na het marineren in de kom met bloem en bedek ze aan alle kanten. Dip ze vervolgens in het ei en zorg ervoor dat alle kanten bedekt zijn. Voeg ten slotte de stukken vis toe aan het broodkruimelmengsel en wentel ze er goed door. Leg de stukken vis op een plateau en bak ze 10 minuten op 200 °C tot ze goudbruin zijn. Draai de visnuggets tijdens het bereiden een of twee keer om. Verwissel de plateaus halverwege de bereidingstijd. Haal ze van het plateau en serveer.

**Tip:** *Serveer met een smakelijke remouladesaus of een dille-honing-mosterdsaus. Smaakt het best met een fruitig bijgerecht.*

### BBQ-bacon

**Bereidingstijd:**

ca. 5 min. voorbereidingstijd

ca. 10 min. bereidingstijd

**Ingrediënten:**

6 plakjes bacon

1 el bruine suiker

½ tl chilipoeder

½ tl cayennepeper

**Bereiding:**

Meng de suiker, cayennepeper en chilipoeder in een kom. Marineer vervolgens de spekreepjes en leg ze op een of twee plateaus in de airfryer. Bak 10 minuten in de airfryer op 160°C.

### Aardappelchips

**Bereidingstijd:**

ca. 30 min. voorbereidingstijd

ca. 15- 20 min. bereidingstijd

**Ingrediënten:**

2 middelgrote vastkokende aardappelen

zwarte peper, gemalen

zout

knoflookpoeder

paprikapoeder

3 eetlepels zonnebloemolie

**Bereiding:**

Was de aardappelen en snijd ze in zeer dunne plakjes. U kunt ook een mandoline gebruiken om de aardappelen in plakjes te snijden. Laat de aardappelschijfjes minstens 20 minuten in koud water weken. Daarna laten drogen en marineren met de olie en de kruiden. Verdeel de gemarineerde chips over de plateaus en bak ze gedurende 15 - 20 minuten op 200 °C goudbruin. Verwissel de plateaus na de helft van de bereidingstijd en draai de chips zo nodig om. Zodra de chips zo bruin zijn als u wilt, laat u ze afkoelen en serveert u ze.

**Tip:** Voor 'naturel chips gebruikt u 2 eetlepels zonnebloemolie en een beetje zout.



## Gemengde zoete aardappel- en pompoenfriet

### Bereidingstijd:

ca. 20 min. voorbereidingstijd  
ca. 35 min. bereidingstijd

### Ingrediënten:

2 middelgrote vastkokende  
aardappelen  
1 kleine zoete aardappel  
200 g pompoen

2 el olijfolie

snufje zeezout

1 tl gedroogde tijm

1 tl gedroogde rozemarijn

### Bereiding:

Was de groenten. Snijd de aardappelen in frieten van ongeveer 1 cm dik en de zoete aardappelen en pompoen in frieten van ongeveer 1,5 cm dik. Marineer de groentefrieten vervolgens in een grote kom met de olie en de kruiden en leg ze in de draaimand (niet verder vullen dan de Max-markering). Plaats de draaimand in de airfryer en frituur op 180 °C gedurende ongeveer 35 minuten met automatisch draaien.

## Kruidige sneetjes brood

**Bereidingstijd:**

ca. 15 min. voorbereidingstijd

ca. 10 min. bereidingstijd

**Ingrediënten:**

½ stokbrood

1 teentje knoflook

ca. 40 ml olie

1 tl kurkuma

1 theelepel gehakte rozemarijnblaadjes

zout

peper

**Bereiding:**

Snijd het stokbrood in sneetjes van ongeveer 5 mm dik. Plet de knoflook en meng met de kruiden en olie. Bestrijk de sneetjes brood met de olie en leg ze in de draaimand. Bak ongeveer 10 minuten op 170 °C.

## Paprikapoppers

### Bereidingstijd:

ca. 30 min. voorbereidingstijd

ca. 15 min. bereidingstijd

### Ingrediënten:

150 g roomkaas

150 g geraspte cheddar

8 minipaprika's

8 plakjes bacon

zout

peper

### Bereiding:

Combineer de roomkaas en de cheddar in een kom en breng op smaak met zout en peper. Halveer de paprika's en verwijder de pitjes. Vul de helften met een theelepel met het roomkaasmengsel. Snijd vervolgens de baconplakjes doormidden en leg één helft op elk van de gevulde paprika's. Spreid de gehalveerde gevulde paprika's uit op een of twee plateaus en laat ze 15 minuten op 180 °C garen. Verwissel de plateaus na de helft van de tijd. Laat iets afkoelen en serveer.

## Duivels te paard

### Bereidingstijd:

ca. 15 min. voorbereidingstijd

ca. 15 min. bereidingstijd

### Ingrediënten:

24 dadels

150 g geitenkaas uit één stuk

sap van een ½ citroen

12 plakjes bacon

### Bereiding:

Verwijder de pitten uit de dadels en snijd ze een beetje in (niet helemaal doorsnijden). Snijd de geitenkaas in 24 porties, liefst in kleine reepjes. Besprenkel de dadels met een beetje citroensap en leg de geitenkaas in de dadels. Wikkel vervolgens een halve plak bacon om elk van de dadels en leg ze op een plateau. Laat 15 minuten garen op 180 °C.



# Brownies

### Bereidingstijd:

ca. 25 min. voorbereidingstijd

ca. 35 min. bereidingstijd

### Ingrediënten:

100 g pure chocolade

125 g boter

3 eieren

100 g suiker

½ pakje vanillesuiker

100 g bloem

snufje zout

boter voor de bak

50 g chocoladekorrels

(optioneel)

### Bereiding:

Bekleed het diepe plateau met bakpapier. Smelt de chocolade in een kom boven een pan met heet water en roer voortdurend. Als alles gesmolten is, haalt u de pan uit de bain marie. Voeg de suiker, de vanillesuiker en een snufje zout toe. Roer goed tot de suiker bijna helemaal is opgelost. Voeg nu het eerste ei toe aan het mengsel, roer goed door en voeg dan het tweede ei toe. Zodra alle eieren goed zijn gemengd, voegt u de bloem toe. Weer goed roeren. Als u wilt, kunt u een paar chocoladekorrels toevoegen om het nog chocoladeachtiger te maken.

Giet het deeg in het met bakpapier beklede diepe plateau en verdeel gelijkmatig. Plaats het plateau in het midden van de airfryer en bak gedurende minstens 30 minuten op 160 °C. Zodra de bereidingstijd voorbij is, verwijdert u het plateau, laat u de cake afkoelen, snijdt u deze in stukken en serveert u de brownies.

*Tip: Smaakt ook heerlijk met een chocolade- en gezouten pretzel-topping.*



## Appelcrumble met vanille-ijs

### Bereidingstijd:

ca. 20 min. voorbereidingstijd

ca. 30 min. bereidingstijd

### Ingrediënten:

1 kg appels  
 200 g boter  
 200 g suiker  
 350 g bloem  
 4 snufjes kaneel  
 snufje zout  
 sap van een 1 citroen  
 Serveer met vanille-ijs

### Bereiding:

Was de appels en snijd ze in kleine stukjes. Pers de citroen uit en sprenkel het sap over de appels in een grote kom. Plaats deze in een ovenschaal die in de airfryer past en verdeel gelijkmatig. Maak een kruimeldeeg van de overige ingrediënten en strooi deze over de appels. Plaats de ovenschaal op een plateau in het midden van de airfryer en bak gedurende ca. 30 minuten op 200 °C tot de crumble goudbruin is. Als de crumble klaar is, kort laten afkoelen. Serveer de crumble nog lichtjes warm met vanille-ijs en geniet.



## Ananas- en kokossticks

### Bereidingstijd:

ca. 10 min. voorbereidingstijd

ca. 12 min. bereidingstijd

### Ingrediënten:

1 ananas  
 2 el honing  
 2 el citroensap  
 100 g gedroogde kokos

### Bereiding:

Snijd de ananas doormidden en verwijder de harde kern, de schil en de pitten. Snijd in de lengte vier plakken van elke helft. Meng het citroensap met de honing in een kom en marineer de ananassticks hierin. Doe de gedroogde kokos in een kom en wentel de ananassticks erin tot alle kanten zijn bedekt. Leg de sticks vervolgens op twee plateaus. Bak de ananas gedurende 12 minuten op 180 °C. Verwissel de plateaus na de helft van de tijd. Laat de sticks na afloop van de bereidingstijd kort afkoelen en serveer.



## Gevarieerde recepten voor uw 9-in-1-airfryer

Wij laten u zien hoe veelzijdig de airfryer is. U kunt van alles uit uw airfryer toveren, van brood tot vegetarische gerechten en desserts. De airfryer bespaart ook tijd en energie in vergelijking met een conventionele oven: deze is snel op temperatuur en hoeft niet lang voor te verwarmen.

Met deze airfryer kunt u verschillende gezonde gerechten maken. Het voedsel wordt bereid in een hete luchtstroom zonder gebruik van olie of vet, maar blijft toch sappig, zonder dat de natuurlijke smaken worden verhold door olie of vet. In uw airfryer kunt u net zo snel en gemakkelijk aardappelchips, BBC-bacon of duivels te paard bereiden als heerlijke gyroskebabs, diverse visgerechten en nog veel meer. Deze airfryer kan niet alleen frituren, maar vervangt ook veel grill-, oven- en magnetronfuncties met behulp van de extra accessoires.

De 20 smakelijke gerechten in dit receptenboekje laten zien hoe gemakkelijk u uw airfryer kunt gebruiken. Het vermelde fingerfood is een gegarandeerde hit op feestjes en een smakelijk alternatief voor een zak chips voor de televisie.



**Gepubliceerd door:**

Targa GmbH  
Coesterweg 45  
59494 Soest  
Germany

Foto's: Targa GmbH

Alle rechten voorbehouden Voor elke reproductie, zelfs gedeeltelijk, of verspreiding via film, radio of televisie of fotomechanische weergave op geluids- of gegevensverwerkingssystemen van welke aard dan ook, is de schriftelijke toestemming van de uitgever vereist.