





CLAUDIA ALLEMEERSCH

# airfryer

## ALL DAY

HAAL MEER UIT JE  
AIRFRYER MET DEZE  
**77 ONMISBARE RECEPTEN**

Lannoo



# Voorwoord

**Een airfryer? Ja, een airfryer! Dat is de conversatie tussen mijn zoon Antoine en mij als ik er eentje ontdek bij het opruimen van zijn studentenkamer. Wie me kent, ziet het perfect voor zich: eerst ben ik lichtjes verontwaardigd en dan haal ik mijn schouders op. Hoezo, een friteuse, je eet de laatste tijd toch graag gezond? Ik ken het tiktokfenomeen natuurlijk wel, maar moet eerlijkheidshalve zeggen dat ik dan nog de hele hype errond niet begrijp. Door de frietjes en de kip op de verpakking is de associatie voor mij allang gemaakt. Dit is toch gewoon het zoveelste toestel om te frituren? Dus ja, de airfryer gaat uiteraard mee naar huis, maar belandt al snel in de bergruimte.**

## **Case closed. Of net niet...?**

Ongelooflijk, maar het fenomeen blijft me achtervolgen. Ik lijk er niet aan te kunnen ontsnappen. In het warenhuis vullen de rekken van het vriesvak zich steeds meer met producten 'ook voor de airfryer' en ik zie overal receptjes met als hoofdslogan 'zonder olie of vetstof'. De nieuwsgierigheid groeit, het experiment lonkt. We gaan er gewoon eens aan beginnen, denk ik bij mezelf. Hoe moeilijk kan dit trouwens zijn? De realiteit is hard: mijn frietjes van zoete aardappel zijn wel gaar, maar zien er absoluut niet smakelijk uit. Ook de kip is geen hoogvlieger.

Als Kurt dan nog eens diplomatisch opmerkt dat het 'de volgende keer weer gewone frietjes mogen zijn' weet ik genoeg. Hier en nu start mijn persoonlijke missie. Ik ga door tot ik 'zo goed als perfecte frietjes' kan bakken met de airfryer! Ik ben toch niet voor niets een doorgewinterde hobbykok?

## **On a mission**

Ik wil niet eens uitrekenen hoeveel zakken met aardappelen in en

uit de auto geladen worden de eerste weken. Hoeveel frietjes er té abominabel uitzien om er ook maar iets mee te doen. Ook met behulp van mijn 'vaste troepen' raak ik gewoonweg nergens. Tot we er na het zoveelste experiment in slagen om perfect goudgele, ritselende frietjes te serveren. Ik overdrijf niet als ik zeg dat we echt een overwinningsgevoel hadden. Trots, niet te geloven! Het frietjesavontuur is en blijft de hoogvlieger door mijn airfryerverhaal. Ze hebben ondertussen de test van zowel Kurt, onze familie en vrienden, en hún vrienden doorstaan. Bovendien vinden de kids mij nu opeens een hippe chef!

Ondertussen ben ik helemaal fan van de airfryer en ga er zo goed als dagelijks mee aan de slag. Rode bieten in huis? Aha, vlug een bietje in de airfryer, de timing goed in de gaten houden en aanpassen waar nodig. Verse kruiden uit de tuin geplukt en wat over? Oké, eens kijken hoe ik ze het best kan dehydrateren, mét behoud van de volle smaken! Ik experimenteer er echt op los, en 'mijn'

airfryer is zichzelf bijna onmisbaar aan het maken. Ik zie hem ondertussen vooral als een superhandig mini-oventje dat me zo vaak in positieve zin verrast.

## **Geniet van de ontdekkingsreis**

Het spreekt voor zich dat we de resultaten van al dat geëxperimenteer en die recepten waar we zelf zo enthousiast over zijn met jullie willen delen. Onze missie is nog niet voltooid, we hopen jullie nu ook nog op weg te helpen om lekker te koken met de airfryer! Zoveel verscheidenheid aan gerechtjes zijn er immers nog niet voorhanden, neem dus het boek bij de hand voor inspiratie en een goede basis. Vanaf daar: houd je niet in en experimenteer vooral zelf!

Nog dit: ik geef het graag toe, de hype is terecht! Maar om zoveel méér redenen dan je op TikTok ziet.

Groetjes,  
**Claudia**

# Inhoud

<b>Voorwoord</b>	<b>5</b>	<b>Snacks &amp; bites</b>	<b>59</b>
<b>Een onmisbaar keukenmaatje</b>	<b>8</b>	Zweedse balletjes	63
<b>Drogen in de airfryer</b>	<b>17</b>	Vissticks met chilisaus	64
<b>Ontbijt</b>	<b>23</b>	Cannelloni	67
Havermout ontbijtcake met appelcrumble	25	Kippenworstenbroodjes	68
Eitjes-groententaart	26	Kipcorn	71
Wolkeneieren	29	Nasi goreng	72
Wentelteefjes	30	Gehakt cordon bleu	74
Luxebroodjes	32	Ambachtelijke kaaskroketjes	77
Speltbrood met banaan	34	<b>Diner klassieke stijl</b>	<b>79</b>
Granola	35	Mosselen in de airfryer	80
<b>Lunchtime</b>	<b>37</b>	Lamskroontje	83
Melanzane alla parmigiana	39	Visstoofpotje	84
Toast au champignon deluxe	40	Curry met kip	85
Gekonfijte tomaten	42	Kwartels met druiven in de duo airfryer	86
Gamba met salsa van tomaat met munt en koriander	47	Sint-jakobsnoten	89
Ossenhaas Tataki	48	Jambalaya	91
Meatza	51	Kippendijfilets met Dragonmosterd	92
Aardappelpannenkoek	52	Vogelnestjes met tomatensaus	94
Clam chowder	55	Roodbaars met tomatenwater	97
Salade rode biet	56	Appels gevuld met spek en tijm	98
		Konijn met gekaramelliseerde ui	100
		Varkenskroon Duroc d'olive	103
		Rode uien gevuld met gehakt	105
		Wienerschnitzel	106
		Beef Wellington	109
		Kalfsrolletjes gevuld met kruiden en mozzarella	112
		Blinde vink (paupiette)	115
		Fricandon met krieken	116
		Hete bliksem	119

<b>Diner 2.0</b>	<b>121</b>	<b>Dessert</b>	<b>169</b>
Nems met kip	125	Appelcrumble met veenbessen en whisky	
Nobashigarnalen	127	en citroenmascarpone	173
Patatas bravas	128	Ananas geroosterd met ricotta	174
Pissaladière	131	Zoete pizza met chocopasta en ananas	177
Camembert met honingnoten	133	Fiadone	178
Bitterballen	135	Pavlova met aardbeiensaus	181
Crabcakes	136	Kaiserschmarrn	183
Perzik stilton gegrild	138	Abrikozentaart met frangipane	184
Tapijtschelpen	143	Perentaart tatin	187
Goujonettes van zeetong	144	Ananastaart	188
Loempia de luxe	147	Crème brûlée met aardbeien en cointreau	191
Courgette beignets	148	Rijstflan	192
		Cake tatin	195
<b>Side dishes</b>	<b>151</b>	<b>Tabel met gaartijden</b>	<b>196</b>
Rösti	154	<b>Index</b>	<b>200</b>
Krokant gebakken tomaat	155		
Parmezaanse aardappeltjes	157		
Courgettes met farce van brousse	158		
Groentencrumble met Parmezaanse kaas	161		
Ratatouillekrans	162		
Zoeteaardappelfrietjes	164		
Maiskolven	165		
Claudia's Secrets - De beste frietjes ever	167		

# Een onmisbaar keukenmaatje

Ondertussen heeft de airfryer zijn vaste stek op mijn aanrecht. Hij is zelfs mijn nieuwe 'partner in crime': telkens ik een nieuw idee voel opborrelen, staat hij steeds klaar om te experimenteren. Uiteraard hebben we ook al een paar van mijn *signature dishes* omgetoverd naar een versie voor de airfryer. Snel, comfortabel en gezond bereid, maar vooral bomvol smaak. Al zeg ik het zelf: soms beter gegaard dan in de oven.

Wat mij betreft doet dit mini-oventje alles wat de hype het toeschrijft... en zelfs meer dan dat.

## Gezonder frituren:

### minder of geen olie

Bij gebrek aan een meer toepasselijke term blijven we de term frituren gebruiken, maar in principe klopt dit niet helemaal, want we gebruiken soms helemaal geen olie. Hoe het dan lukt om toch die knapperige textuur te bekomen? Door de specifieke techniek van deze mini-oven waarbij een verwarmingselement hete lucht creëert die door een ventilator rondgestuurd wordt. Dit vervangt 90% van de olie die nodig is om traditioneel te frituren. Van een gezondere variant gesproken dus!

## Zacht én krokant:

### the best of both worlds!

We houden allemaal wel van een knapperige buitenkant en een zachte binnenkant. De perfecte 'bite' dus. Met de airfryer lukt dit perfect. De meeste modellen hebben een mandje of een lade waar je je gerechtjes in kunt plaatsen. Daar zijn gaatjes in voorzien, waardoor de hete lucht ze kan bereiken en gelijkmatig bereiden. Vanbuiten wordt een krokant laagje gevormd, vanbinnen wordt gelijkmatig gegaard. Voor het gemak neem ik hier even gehaktballetjes als voorbeeld: in een pan kun je ze nooit zo krokant krijgen als in een airfryer. En dan nog eens zonder of met een minimum aan olie of boter!

## De geur van... niets?

Naar buiten gaan om 'frietjes te bakken' of onder de lawaaijerige afzuigkap gaan staan als het te koud is buiten, we kennen allemaal het scenario waarbij iemand snel verdwijnt om in een andere ruimte te gaan bakken of frituren zodat vieze geuren vermeden worden. No more! Geen Google-search meer naar 'hoe verwijder ik frituurlucht uit mijn keuken' of 'hoe vetvlekken op kleding verwijderen'. De olie is immers vervangen door hete lucht en het gaarcircuit is volledig gesloten. Opnieuw win-win, toch?





### **De allrounder**

Misschien lijkt het niet meteen zo, maar je kunt veel meer bereiden in je airfryer dan je denkt. Gelukkig maar, anders zou het echt zonde van je geld zijn! Wij zijn trouwens fan van het 80/20 principe, ook als het om gezonde voeding gaat. Een béétje levensgenieter wil ook eens van een lekkere snack of gebakje genieten. Des te beter als dit in een gezondere versie kan! In de airfryer bereid je dus net zo goed lekkere snacks en gebakjes als vis, vlees en groenten. Vooral het bakken was bij ons in de testfase van de recepten een feestje: de gebakjes waren super luchtig, soms bereikten ze zelfs de bovenkant van de airfryer.

### **Meer besparen, meer tijd om te genieten**

Een van de hoofdredenen voor de populariteit van de airfryer is tijdsbesparing. Een maaltijd bereiden voor een klein gezin met een drukke agenda of snel hapjes bereiden bij onverwacht bezoek, gaat soms dubbel zo snel als op de traditionele manier. Je hoeft geen bak-of braadvet op temperatuur te laten komen noch je oven een hele tijd te laten voorverwarmen. Dat maakt de airfryer niet enkel tijdsbesparend, maar ook energiezuiniger. Je hebt sowieso minder olie en vet nodig en ook bakpapier is geen must. Minder afval dus opnieuw milieuvriendelijker.

### **Handig en eenvoudig in gebruik**

Een airfryer is gebruiksvriendelijk. De meeste toestellen bedien je met een paar simpele knoppen. Handig als je het rechttoe-rechtaantype bent! Wie van wat meer snuffjes houdt, kan zijn hart ophalen aan de nieuwe generatie airfryers die uitgerust zijn met een voedselthermometer, voorgeprogrammeerde recepten en bediening via je smartphone, zodat je alles van op afstand in de gaten kunt houden.

Ook altijd meegenomen: het toestel is enorm gemakkelijk qua onderhoud! Na gebruik laat je hem afkoelen en dan maak je hem wel het beste meteen schoon. Afhankelijk van het model en merk mogen de meeste accessoires zelfs in de vaatwasser.

*‘Goed willen voorbereid zijn is één ding, maar dat mag je nooit tegenhouden om iets nieuws te proberen! Zie je airfryeravontuur als een uitdaging en gebruik onderstaande tips als algemene leidraad.’*

## Tips om je airfryer snel als een pro te gebruiken



### **Denk goed na welk toestel het meest geschikt is voor jouw noden.**

Een drukke baan, een groot of klein gezin, een mealprep-fanaat...? Iedereen heeft zijn eigen voorkeuren en noden. Gelukkig zijn er ondertussen reeds tal van airfryermodellen op de markt waarvan er zeker eentje aan jouw eisen voldoet. Wij hebben onze recepten allemaal uitgetest met een Philips Serie 7000 XXL. Een model met grote capaciteit dus. Momenteel heeft dit toestel mijn persoonlijke voorkeur, omdat het volledig tegemoetkomt aan de noden van mijn leefstijl en gezin.

Praktisch of gewoon leuk om te hebben, er bestaan ondertussen al heel wat accessoires. Ik gebruik ze graag, omdat ze mijn workflow vereenvoudigen. Eet je graag pizza, bestel dan extra pizzavormen. Voor het bakken van muffins of donuts kun je extra siliconen mallen kopen. Extra tangen, liners en grillplaten komen ook goed van pas. Niets hoeft natuurlijk, je kunt er zo ver in gaan als je zelf wilt. Denk als basis gewoon aan de accessoires die je gebruikt als je traditioneel kookt, maar dan specifiek voor je airfryer. Want je wilt natuurlijk wel dat alles perfect past.

# De basis



## **Safety first!**

Plaats het toestel op een hittebestendig oppervlak met voldoende ventilatieruimte rondom. Zorg ervoor dat alle accessoires kurkdroog zijn vooraleer je ze gebruikt. Gebruik steeds handschoenen als je het mandje uitneemt!

## **De ideale temperatuur en gaartijden**

Voorverwarmen is belangrijk: 2 minuten is ideaal. Meer hoeft niet, maar het moet gebeuren, want het helpt om de bereiding straks vlot en gelijkmatig te laten verlopen. De temperatuur en kooktijden van de gerechtjes zelf staan bij de recepten in dit boek. Ze zijn een algemene leidraad, pas ze aan waar nodig aan de werking van je eigen airfryermodel

en persoonlijke smaak qua gaartijd. Besef dat je niet zomaar alles kunt bereiden in de airfryer. Bijvoorbeeld lichte ingrediënten zoals popcorn, spinazie of boerenkool maken sprongetjes in de airfryer. Misschien wel grappig om even naar te kijken, maar echt functioneel is het natuurlijk niet.

## **Het gebruik van olie: de gulden regel**

Je kunt veel gerechten bereiden zonder olie, maar als je een mooi goudbruin en krokant korstje aan bijvoorbeeld vlees of kip wilt, heb je onvermijdelijk wat olie of vetstof nodig. Wat je ook gebruikt van vetstof: doe dit nooit rechtstreeks in het mandje! Nog een gouden regel: gebruik niet te veel of te weinig olie.

Besprenkel het gerecht even, maar overdrijf niet. Een olieverstuiver is hiervoor ideaal, vooral met een pankolaag bijvoorbeeld. Als je deze niet bij de hand hebt, kun je ook een borsteltje gebruiken om je vlees in te vetten.

Hierbij maak ik nog graag een kanttekening. Ik ben pro verse voedingswaren. Maar ik weet dat er ook tal van goede kant-en klare gerechtjes op de markt zijn. Dus als het eens snel moet gaan, waarom niet? Wat olie betreft: diepvriesproducten kunnen er nogal vaal uitzien als je geen olie gebruikt. Hul diepvriesproducten dus zeker in een lichte nevel van olie zodat je die goudgele tint bekomt.

# Drogen in de airfryer



**Drogen of dehydrateren gaat prima in een airfryer.**

## **DROGEN VAN FRUIT, GROENTEN, KRUIDEN EN VLEES**

Als garnituur in een aperitief, krokantje in een salade of een granola, of gewoon als gezonde snack!

### **Bereid de ingrediënten voor**

Kies stevige groenten en fruit zoals appels, peren, bananen, wortelen en tomaten.

Spoel de groenten en fruit altijd goed en schil alleen als het nodig is.

Verwijder pitten en klokhuizen.

Snijd de groenten en fruit in flinterdunne gelijkmatige plakjes.

Gebruik hiervoor een mandoline.

Laat sappig fruit even uitlekken en dep droog met keukenpapier.

Besprenkel fruit zoals appels met een beetje citroensap om verkleuring te voorkomen.

Wil je een smaakje? Haal het fruit door kaneel- of vanillesuiker.

### **Stel de airfryer in**

Stel de temperatuur in op een lage temperatuur die varieert rond de 80°C naargelang het type toestel. Zet de temperatuur niet hoger om het bruin worden te vermijden.

Leg de groente- of fruitschijfjes in een enkele laag in de airfryermand. Zorg ervoor dat ze niet overlappen om gelijkmatige droging te bevorderen. Gebruik hulpstukken om laagjes te bouwen zodat je meer in een keer kunt drogen.

### **Droog de ingrediënten**

Kies de droogtijd. De exacte tijd is afhankelijk van de dikte en het vochtgehalte van de groenten en het fruit. De minimumdroogtijd is 1 uur. Controleer regelmatig en draai de schijfjes halverwege om.

### **Koel af en bewaar**

Laat de schijfjes afkoelen tot kamertemperatuur. Zorg er hier ook weer voor dat de schijfjes elkaar niet overlappen.

Bewaar de gedroogde groenten en fruit in luchtdichte boxen of plasticzakjes.



# We doen de test: FRUIT



## *Appel*

### **Appel**

- Verwijder het klokhuis met een appelboor.
- Snijd de appel in dunne plakjes met een mandoline.
- Droog 40 minuten op 90 °C.
- Haal de appelschijfjes even door kaneelsuiker.

### **Citroen, limoen en sinaasappel**

- Was de schil van de sinaasappel en droog goed af.
- Snijd de sinaasappel in zeer fijne schijfjes met een scherp mes.
- Droog 60 minuten op 90 °C.



## *Aardbeien, kiwi, ananas*

### **Pompelmoes**

- Was de schil van de pompelmoes en droog goed af.
- Snijd de pompelmoes in zeer fijne schijfjes met een scherp mes.
- Droog 60 minuten op 90 °C.

### **Ananas**

- Verwijder de schil.
- Snijd het midden uit de ananas.
- Snijd de ananas in fijne schijfjes met de mandoline.
- Droog 60 minuten op 90 °C.

### **Banaan**

- Verwijder de schil van de banaan.
- Snijd de banaan in fijne plakjes met een scherp mesje.
- Besprenkel de banaan met citroensap en bestrooi met wat paprikapoeder.
- Droog 45 minuten op 90 °C.



## *Mango*

### **Aardbeien**

- Verwijder het kroontje.
- Snijd de aardbeien overlans in fijne plakjes.
- Droog 60 minuten op 80 °C.

### **Pruimen**

- Ontpit de pruimen.
- Droog de pruimen in hun geheel 60 minuten op 90 °C.

### **Kiwi**

- Schil de kiwi.
- Snijd de kiwi in fijne plakjes met een scherp mes.
- Droog 60 minuten op 90 °C.

### **Mango**

- Verwijder de schil van de mango.
- Snijd de mango in fijne plakjes.
- Droog 60 minuten op 80 °C.





# Lunchtime

## *Snel en verrukkelijk*

*‘Wanneer ik alleen ben, wil ik niet minder goed eten dan wanneer ik gasten heb. Wanneer ik gasten heb, wil ik ze niet minder goed laten eten dan mezelf.’*

*– Le Duc de Morny –*





# Melanzane alla parmigiana

**Vrij vertaald betekent dit 'aubergine met Parmezaanse kaas', een van oorsprong Siciliaans gerecht. In de airfryer kan dit op een snelle manier.**

## Voor 2 personen

1 aubergine	1 blik tomatenblokjes, 400 g	peper en zout
1 eetlepel schilferzout en peper	1 eetlepel rietsuiker	10 kleine mozzarellabolletjes
2 koffielepels chili-olie	2 dl witte wijn	80 g gemalen mozzarella
	1 kippenbouillonkuipje	2 eetlepels Parmezaanse kaas, gemalen
	1 mespuntje sambal	basilicumblaadjes
	2 verse oreganotakjes, blaadjes	
	4 salieblaadjes, fijngesneden blaadjes	
	2 tijmtakjes, geritst	
	1 rozemarijntakje, fijngesneden	

## Voor de tomatensaus

2 sjalotten, gepeld en fijngesnipperd  
2 knoflookteentjes, gepeld en fijngesnipperd  
2 eetlepels olijfolie

## Tomatensaus

- Verwarm de airfryer voor: 5 minuten op 180 °C.
  - Snijd de aubergine overlans in tweeën. Kerf het snijoppervlak in met een mes.
  - Schik de aubergine met het snijoppervlak naar boven in de airfryertray en kruid met zout en peper.
  - Besprenkel met chili-olie.
  - Stel de airfryer in: 15 minuten op 180 °C.
  - Bak de aubergines gaar.
- Meng in een pyrex de sjalotten, knoflook en olijfolie.
  - Plaats de kom in de airfryermand en stel in: 5 minuten op 180 °C.
  - Roer tussenin eens om.
  - Voeg nu de tomatenblokjes toe samen met de rietsuiker, witte wijn, bouillon, sambal, verse groene kruiden en peper en zout.
  - Meng alles goed.
  - Stel de airfryer in: 12 minuten op 180 °C en gaar de saus.
- Schep de helft van de saus over de gegaarde aubergines en verdeel de mozzarellaballetjes erover.
  - Overstrooi met de gemalen mozzarella. Schep de rest van de saus erover.
  - Bestrooi het oppervlak met de gemalen Parmezaanse kaas.
  - Stel de airfryer weer in: 6 minuten op 180 °C.
  - Plaats de mand terug en laat de kaas smelten en gratineren.
  - Giet de tomatensaus op de bodem van het bord. Schik de aubergine erop en garneer met kleine basilicumblaadjes.

# Toast au champignon deluxe

## Voor 4 personen

4 dikke sneden wit brood zonder korst	enkele luxe champignons zoals enoki,	½ bosje bieslook, fijngesneden
30 g gezouten boter op kamertemperatuur	beukenzwammetjes, cantharellen, trompettes de la mort	3 lente-uien, schoongemaakt en fijngesneden
50 g boter	4 langoustines, gepeld	½ citroen, sap en zeste
1 sjalot, gepeld en fijngesnipperd	1 vijg, in partjes gesneden met pel	peper
2 knoflookteentjes, gepeld en fijngesnipperd	1 eetlepel pijnboompitjes	1 limoen
1 bakje Parijse champignons, schoongemaakt en in 4 gesneden	½ bosje krulpeterselie, gewassen en fijngehakt	

- Ontkorst een ongesneden wit brood. Snijd in sneden van 2 centimeter dikte. Steek een ronde vorm uit met een metalen ring.
- Smeer de toast aan beide zijden in met de zachte boter.
- Toast het brood krokant in de airfryer.
- Verwarm de airfryer voor op 180 °C gedurende 2 minuten.
- Leg de sneden brood in de mand van de airfryer. Plaats de mand terug in de airfryer en stel in: 5 minuten op 180 °C. Draai de sneden halverwege om. Houd de toasts warm.
- Doe de boter in de airfryertray en plaats in de airfryer. Stel in: 2 minuten op 180 °C.
- Voeg de sjalot, knoflook en champignons toe en stel terug in: 3 minuten op 180 °C.
- Voeg de langoustines, vijgpartjes, pijnboompitjes en lente-ui toe en stel terug in: 6 minuten op 180 °C.
- Voeg de peterselie en het citroensap toe en meng.
- Leg op elk bord een warme toast en schep er royaal alles uit de tray over.
- Rasp er wat citroenzeste over en kruid met peper, garneer met wat extra bieslook.
- Serveer met een limoenschijfje.

## TIP

*Om de champignons op smaak te brengen, kun je meerdere kruiden gebruiken zoals rozemarijn, dragon, tijm en oregano.*





# Gekonfijte tomaten

## Voor 2 personen

### Voor de gekonfijte tomaten

1 bakje kerstomaten	snufje zout
7 knoflookteentjes, gepeld	snufje suiker
5 tijmtakjes, geritst	1 eetlepel balsamico azijn
2 rode pepertjes	400 ml olijfolie

### Verder

1 babykreeftje
2 burrata's
1 theelepel chilivlokken, gedroogd
10 kalamataolijven, ontpit
enkele basilicumblaadjes

- 
- Verwarm de airfryer voor: 5 minuten op 135 °C.
  - Doe alle ingrediënten voor de gekonfijte tomaten in de airfryertray.
  - Plaats de tray in de mand en stel de airfryer in: 20 minuten op 135 °C.
  - Breek de staart van de kop van de kreeft en verwijder het vlees eruit. Maak schoon en voeg toe in de tray en laat verder meebakken: 10 minuten op 135 °C.
  - Leg een bol burrata in het midden van een diep bord en strooi er wat chiliflakes over. Schik rondom de gekonfijte tomaat met kruiden en aromaten. Schik er het kreeftenvlees bij en garneer met basilicumblaadjes en olijfsjes.



