



INHOUD

Inleiding	6
Ontbijt	12
Lunch	50
Hoofdgerechten	90
Bijgerechten	144
Toetjes	184
Register	222

DADEL- EN SINAASAPPELSCONES

✂ 8 personen | ⌚ 15 minuten, 12-15 minuten baktijd | ★★☆☆

150 ml melk, plus extra om te bestrijken

180 g gedroogde dadels, grof gehakt

rasp van 1 biologische sinaasappel

300 g patentbloem, plus extra om te bestuiven

2 tl bakpoeder

1 tl kaneel

½ tl koekkruiden + evt. snufje piment of allspice

snufje zeezout

60 g koude boter, in klontjes

rietsuiker om te bestrooien

Verwarm de airfryer voor op 180 °C.

Verwarm de melk op laag tot matig vuur (niet te heet). Haal van het vuur, voeg de dadels en de sinaasappelrasp toe en laat wat afkoelen.

Zeef bloem, bakpoeder, kaneel, koekkruiden en zout boven een middelgrote kom. Doe de boter erbij en wrijf de boter met je vingers door de bloem tot het mengsel kruimelig wordt. Maak een kuiltje in het midden en giet hier het afgekoelde melkmengsel in. Gebruik een botermes of metalen lepel om de bloem en het roommengsel door elkaar te mengen. Doe dit voorzichtig en niet te heftig, totdat het deeg zich begint te vormen.

Bestuif het werkblad met wat bloem en leg het deeg hierop. Kneed het deeg voorzichtig en licht om er een bol van te maken. Kneed niet te hard en te lang, het deeg moet zacht en nog wat plakkerig zijn. Vorm het deeg tot een rond brood en leg het in de ingevette bakvorm van de airfryer. Bestrijk met wat melk. Bestuif een scherp mes met wat bloem en maak inkepingen in de bovenkant van het deeg zodat je 8 punten krijgt. Strooi wat rietsuiker over het deeg.

Bak 12-15 minuten tot de grote scone goudbruin is en een houten prikker er schoon uitkomt. Laat nog 5 minuten in de bakvorm rusten en leg hem dan op een rooster om verder af te koelen. Serveer warm of op kamertemperatuur.

Probeer deze scones eens warm met een hartige topping of gezouten boter.





FOCACCIA

met rucola, tomaat en geitenkaas

✂ 2 personen | ⌚ 10 minuten, 5 minuten baktijd | ★★

2 grote, vierkante stukken focaccia

1 knoflookteen, gepeld maar heel gelaten

boter, om te besmeren

120 g romige verse geitenkaas, zoals chèvre of caprino

1 handje rucola

12 cherrytomen, gehalveerd

12 basilicumblaadjes, gescheurd

1-2 el extra vierge olijfolie (desgewenst)

zeezout en versgemalen zwarte peper

Verwarm de airfryer voor op 160 °C.

Snijd de focaccia's horizontaal door. Wrijf het knoflookteentje over de binnenkant van het brood zodat het naar knoflook ruikt, maar niet stinkt. Besmeer de boven- en onderkant dun met boter.

Beleg de onderste helft, de kant met de knoflook, van de focaccia's met geitenkaas. Leg de rucola, de tomaten en het basilicum erop. Sprenkel er desgewenst wat olie over en breng op smaak met peper en zout. Leg de bovenkanten erop.

Bak de focaccia's 5 minuten in de mand van de airfryer tot ze krokant en goudbruin zijn en de vulling heet is. Keer halverwege even om.

Serveer ze warm.



LASAGNE

🍴 4 personen | ⌚ 30 minuten, 20-25 minuten baktijd | ★★

Bechamelsaus

2 el boter
2 el bloem
¼ tl zeezout
¼ tl geraspte nootmuskaat
300 ml melk

Lasagne

1 el extra vierge olijfolie
250 g rundergehakt
(of half-om-half)
1 ui, fijngesneden
2 knoflooktenen, fijngehakt
400 g tomatenblokjes
(uit blik) met sap
zeezout en versgemalen
zwarte peper
250 g verse of gedroogde
lasagnevellen
60 g versgeraspte
Parmezaanse kaas

Bechamelsaus: smelt de boter in een middelgrote steelpan op halfhoog vuur. Roer de bloem, het zout en de nootmuskaat door de boter. Laat onder voorturend roeren op laag vuur 1-2 minuten zachtjes koken. Neem de pan van het vuur en voeg in een keer alle melk toe. Roer goed en zet terug op het vuur. Breng aan de kook en laat ongeveer 5 minuten op laag vuur sudderen tot de saus is ingedikt.

Lasagne: verhit de olijfolie in een pan en bak het gehakt rul. Voeg de ui en knoflook toe en bak mee tot ze zacht zijn. Voeg de tomatenblokjes toe aan het gehaktmengsel en breng op smaak met zout en peper. Laat 10 minuten sudderen.

Verwarm de airfryer voor op 180 °C.

Leg een paar lasagnevellen in een hittebestendige schaal van 20×20 cm, schep daar achtereenvolgens vleessaus, bechamelsaus en kaas op en doe dit in totaal vier keer, zodat je vier lagen hebt. Bak de lasagne 20-25 minuten tot de bovenkant borrelt en goudbruin is. Serveer warm.

Kruidige

AARDAPPELPARTJES



4 personen |



15 minuten, 20 minuten baktijd | ★★ ★

350 g middelgrote
aardappels

1 tl grof zeezout

1 tl gerookt paprikapoeder
(pimentón)

½ tl komijnpoeder

¼ tl chilipoeder

2 el extra vierge olijfolie

zure room, voor erbij

chilisaus, voor erbij

Verwarm de airfryer voor op 180 °C.

Schrob de aardappels schoon. Snijd ze in de lengte in dikke
partjes en dep goed droog.

Meng in een kommetje zout en paprika-, komijn- en chilipoeder.
Houd apart tot gebruik.

Doe de aardappelpartjes in een kom, voeg de olie toe en schep
om.

Bak de aardappelpartjes in de mand van de airfryer in onge-
veer 20 minuten goudbruin. Schud halverwege even om.

Breng op smaak met het kruiden-zoutmengsel en dien warm
op met zure room en zoetzure chilisaus.

Kies een voor dit bijgerecht een aardappel zoals Nicola,
Charlotte, Bintjes of Russets. Je kunt ook voor krieltjes kiezen.
Halveer deze dan.

