

INHOUD

Inleiding 6

Snacks 10

Kleine hapjes 34

Hoofdgerechten 62

Bijgerechten 96

Zoetigheid 120

Register 140

Danwoord 144

KAAS- STENGELS MET ANSJOVIS



320 g kant-en-klaar
roomboterbladerdeeg
1 tl dijnonosterd, losgeroerd
met 1 tl water
50 g ansjovis uit een blikje
20 g parmezaan, versgeraspt

Ik heb deze kaasstengels al ontzettend vaak gemaakt en ze zijn altijd een succes. Je kunt ze net als de Filorolletjes met feta & pijnboompitten van blz. 44 als voorgerechtjes serveren. Maak je geen zorgen als de stengels niet mooi recht worden: krom en scheef zijn ze net zo lekker! Zorg tijdens het bakken wel voor voldoende tussenruimte, zodat de stengels kunnen opzwellen. Een airfryer-oven met 2 roosters is het handigst, maar je kunt ze ook in een airfryer met mand maken – bak ze dan in porties.

Bestrijk de helft van de vellen bladerdeeg met de mosterd.

Schud overtollige olie van de ansjovis en leg ze in rijen op de mosterd, met ongeveer 2 cm tussen de rijen. Strooi de parmezaan erover en leg de vellen bladerdeeg zonder mosterd erop. Druk voorzichtig aan met de hand, zodat het geheel goed aan elkaar plakt. Leg het gevulde bladerdeeg 15 minuten in de koelkast.

Verwarm de airfryer voor op 200 °C.

Snijd het bladerdeeg in repen van 1 cm breed; snijd dwars op de ansjovis, zodat elk hapje straks wat ansjovis bevat.

Draai de repen een paar keer in tegengestelde richting en druk de uiteinden stevig op het werkvlak, zodat de repen hun vorm behouden. Bak ze met voldoende tussenruimte 12 minuten; verwissel halverwege de roosters.

4 personen

–
Voorbereiden 5 min.,
koelen 15 min.

–
Bereiden 12 min.





UIENBHAJI'S VO



100 g kikkererwtenmeel (besan)
½ tl kurkuma
1 tl gemalen komijn
2 tl gemalen koriander
½ tl cayennepeper
1 teen knofflook, geplet
klein stukje verse gember, geschild en
fijngeraspt
klein bosje verse koriander, fijngehakt
2 rode uien, in dunne ringen
1 el koolzaadolie
100 ml koud water
zeezout en versgemalen zwarte peper

Voor erbij

4 el yoghurt of een vegan alternatief
2 el mangochutney van uitstekende
kwaliteit
rode peper, in ringetjes
korianderblaadjes
partjes citroen

Dit is een klassiek gerecht dat meestal in een pan met hete olie wordt gefrituurd, maar wij doen het anders! De airfryer is hiervoor ideaal, dus wedden dat je deze bhaji's heel regelmatig gaat maken? Ze zijn snel te bereiden en heerlijk om te eten.

Verwarm de airfryer voor op 190 °C.

Meng het meel, de specerijen, de knofflook, de geraspte gember en de fijngehakte koriander.

Schep de rode ui, koolzaadolie en het koude water erdoor en voeg een snufje zout en wat zwarte peper toe. Meng heel goed tot een dik beslag.

Leg bakpapier met gaatjes in de airfryer. Schep dessertlepels van het beslag in de hete airfryer en zorg voor voldoende tussenruimte. Bak ze in 8 minuten krokant en goudbruin. Houd ze warm onder een schone theedoek terwijl je de volgende portie bakt.

Meng in een kommetje de yoghurt en mangochutney en geef dan bij de hete bhaji's. Zet ook de ringetjes rode peper, korianderblaadjes en partjes citroen op tafel.

4 personen

-

Vorbereiden 10 min.

-

Bereiden 16 min.



BLOEMKOOL TIKKA MASALA VE



1 grote bloemkool
2 el olijfolie
1 kleine rode ui, gesnipperd
2 tenen knofflook, geraspt
2 cm verse gember, fijngeraspt
1 tl garam masala
1 tl gemalen kurkuma
½ tl cayennepeper
400 g tomatenblokjes uit blik
50 g pijnboompitten
100 ml kokosroom of een room naar
keuze
klein bosje koriander, grof gehakt
zeezout en versgemalen zwarte peper

Een prachtig uitzierend en heerlijk smakend vegan kunstwerk. Kook terwijl je de bloemkool bakt wat wilde of zilvervliesrijst. Voor dit recept kun je het best de mand uit de airfryer nemen en er een bakpan in zetten. Als je geen speciale bakpan hebt, kun je ook een gewone ovenbestendige schaal of vorm nemen.

Verwijder de grote buitenste bladeren van de bloemkool en gooi ze weg. Snijd de kleinere, zachtere bladeren af en bewaar ze. Snijd de onderkant van de bloemkool bij, zodat hij stevig kan blijven staan.

Zet de bloemkool rechtop in een grote pan, bedek hem met water en breng dat aan de kook. Laat 5 minuten zachtjes doorkoken, giet af en zet de bloemkool in een grote kom.

Doe de olijfolie, rode ui, de knofflook, de gember, garam masala, kurkuma, cayennepeper en de tomatenblokjes in de blender of keukenmachine en pureer tot een gladde marinade.

Verwarm de airfryer voor op 180 °C.

Schenk de marinade over de bloemkool en wentel hem vervolgens door de marinade zodat hij rondom met een laagje marinade bedekt is.

Zet de bloemkool rechtop in de airfryer en schenk de marinade uit de kom erover. Bak de bloemkool 30 minuten tot hij bovenop iets zwartgeblakerd is.

Rooster ondertussen de pijnboompitten in een droge koekenpan 3-4 minuten tot ze goudbruin zijn. Zet ze opzij.

Leg na 30 minuten de bewaarde bloemkoolbladeren rond de bloemkool in de airfryer en bak het geheel nog eens 10 minuten.

Neem heel voorzichtig de bloemkool uit de airfryer en leg hem op een groot bord. Lepel de saus erover en schenk daarna de kokosroom erover. Strooi tot slot de fijngehakte koriander en de geroosterde pijnboompitten erover.

4 personen
-
Voorbereiden 15 min.
-
Bereiden 50 min.

REUZENPINDA- KAASKOEKEN MET CHOCOLADE- DRUPPELS



60 g pindakaas met stukjes
75 g ongezouten boter
90 g lichte basterdsuiker
1 groot ei
110 g zelfrijzend bakmeel, gezeefd
90 g pure chocoladedruppels
zeezout

Knapperig aan de buitenkant en lekker zacht vanbinnen – wat is er nu lekkerder dan versgebakken koekjes? Kleine koekjes maken kan soms wat veel gedoe zijn, dus maak ik deze reuzekoeken, waarvan je punten kunt serveren. Persoonlijk zou ik deze koeken eerder als nagerecht dan als tussendoortje serveren. Je kunt het deeg van tevoren maken en in de koelkast bewaren en de koeken later bakken.

Laat in een steelpan de pindakaas en boter smelten.
Roer goed.

Meng in een grote kom het pindakaas-botermengsel en de basterdsuiker met een houten pollepel. Breek het ei erbij en meng nogmaals goed.

Voeg het bakmeel, de chocoladedruppels en een snuf zout toe. Meng kort tot je een heel zacht deeg hebt.

Verwarm de airfryer voor op 190 °C.

Bekleed de airfryer met een stuk bakpapier met gaatjes en schep de helft van het zachte deeg erop. Strijk het glad met een spatel en spreid het deeg uit tot een koek met een doorsnee van 20 cm.

Bak de koek 10 minuten, neem hem heel voorzichtig uit de airfryer en herhaal met de rest van het deeg.

Snijd elke koek in vieren en serveer de punten met vanille-ijs. Eventuele restjes kun je een paar dagen in een luchtdichte doos in de koelkast bewaren.

8 personen

-

Vorbereiden 10 min.

-

Bereiden 20 min.

