





CLAUDIA ALLEMEERSCH

# airfryer

LIKE A CHEF

Fotografie Heikki Verdurme

Lannoo

# Voorwoord

## DE AIRFRYER MET STOOMFUNCTIE: DE NIEUWE KEUKENREVOLUTIE?

**Ik had al een tijdje een airfryer met stoomfunctie in huis, maar de doos bleef onaangeroerd. Mijn klassieke airfryer was mijn loyale keukenpartner en dat vond ik best. Tot het testen van de recepten voor dit boek mijn nieuwsgierigheid naar de nieuwe functies van dit toestel aanwakkerde. Wat een ontdekking! Dit toestel combineert drie technieken waar eerder aparte apparaten voor nodig waren: stomen, bakken én krokant afwerken. Sneller, gezonder én creatiever koken binnen handbereik, dat kon ik echt niet blijven negeren!**

### **Groenten: top qua kleuren en smaken**

Met 'Steam'/'Stomen' blijven de kleuren van groenten intens en de texturen perfect. Wil je een licht gekaramelliseerd effect? Dan kies je 'Steamfry' (stomen en airfryen gecombineerd). Voor een geroosterd resultaat is er 'Airfry'. Het resultaat is verbluffend: sappige, smaakvolle groenten die hun voedingsstoffen behouden. Denk aan een salade met romanesco en avocado die straalt van kleur of een radijs-citrusladsade met een volle, milde smaak.

### **Brood bakken als een professional**

Zelfs brood bakken is nu een fluitje van een cent. De combinatie van stoom en hete lucht geeft luchtige, professioneel uitzienende én lekkere broden met een glanzend korstje. Tip: werk met maximaal 250 à 300 gram mix per bakvorm om problemen bij het rijzen te voorkomen. Klein maar fijn!

### **Stijlvolle desserts en luchtig gebak in een handomdraai**

Gestoomde desserts zijn een feestje: cheesecakes zonder barsten, custards en puddingen die perfect romig blijven. Verdeel de bereiding over gelijke kleine bakjes en laat ze in de koelkast opstijven voor een perfecte binding.

Ook gebak profiteert van stoom en hete lucht. Mijn peperkoek rijst beter, bakt gelijkmatiger en blijft heerlijk luchtig zonder uit te drogen. Perfectie, keer op keer.

### **Dit is mijn nieuwe keukenfavoriet!**

De airfryer met stoomfunctie blijft in mijn keuken, als vaste partner voor alles wat snel, gezond en verfijnd bereid moet worden. Hij bewijst keer op keer dat stomen niet saai is, maar juist een wereld van smaak en mogelijkheden opent.

### **Belangrijk voor wie geen stoomfunctie heeft**

Hoewel we uiteraard deze nieuwe functie in de spotlights zetten, kun je evengoed met de klassieke airfryer aan de slag voor een geslaagde versie van de gerechtjes. Met een paar slimme trucs kun je 80 procent van de voordelen van een stoomfryer krijgen. Hier volgen enkele belangrijke hacks.

#### *• Een ministoombadje met water*

Plaats een hittebestendig schaalpje met heet water in de airfryer, onder of naast het voedsel. Dit zorgt voor een verhoogde luchtvochtigheid en minder uitdroging.

- *Nat bakpapier*

Dit is vooral geschikt voor vis. Leg de vis op nat bakpapier in de airfryermand om een subtiele stoom te creëren en de vis sappiger te houden.

- *'En papillote'*

Je kunt je ingrediënten 'en papillote' bereiden. Op die manier maak je als het ware een 'mini-oventje' in de airfryer, waarbij je gaart in eigen vocht.

- *Au bain-marie*

Deze techniek komt vooral van pas bij sommige desserts. Zet de ramequins of schaaltes in een aluminium bakje waar water in staat. Zo imiteer je een bain-marie en stoom.

OPGELET

Andere bakaccessoires kunnen mogelijk het resultaat beïnvloeden. Op de onderkant van de airfryermand bevindt zich een gepatenteerd, stervormig design dat zorgt voor de unieke airflow die een uitstekend resultaat garandeert.

Ik hoop dat jullie evenzeer genieten van de ontdekkingstocht en wens jullie hierbij ontzettend veel kook- en bakplezier!

Liefs,  
Claudia



**MEMORABELE MOMENTEN**

De samenwerkingen in dit boek liggen aan de basis van veel meer dan een verzameling recepten. Ze leverden memorabele momenten op, die bij iedereen zijn blijven hangen.

We hebben met ons team intens genoten van de weg die we samen hebben afgelegd om tot dit boek te komen. Een weg vol creativiteit, veel proeven, telkens weer iets bijsturen en verfijnen. Elk gerecht vertelt dus niet enkel het culinaire verhaal, maar draagt ook de herinnering aan de momenten die we met elkaar deelden. Geïnspireerd door de kennis en passie van de chefs verkenden we grenzen en ontdekten we nieuwe mogelijkheden. Er werd veel gelachen, gediscussieerd en vaak opnieuw begonnen. Het doel: gerechten creëren die tot in het kleinste detail kloppen.

We hopen dat dit boek niet enkel inspireert om te koken, maar ook om samen te komen en te experimenteren. Want uiteindelijk is het doel van goed koken niet alleen wat op je bord ligt, maar vooral wat je samen beleeft.

Philips Airfryer met twee manden en stoomfunctie →



# Inhoud

<b>Voorwoord</b>	<b>5</b>	Dries & Delphine Cloet	59	<b>Vegetables</b>	<b>117</b>	<b>Bakery &amp; Dessert</b>	<b>153</b>
<b>Anatomie van een airfryer</b>	<b>10</b>	Kibbeh	60	Gekonfijte tomaat stracciatella	118	Durumtarwe desembrood 🍴	154
<b>Airfryen: alle misvattingen ontcracht</b>	<b>12</b>	Hete bliksem	62	Crispy asperges met citroenolie en spinaziepast	121	Italiaans brood 🍴	157
<b>Technieken van de chef – zo bouw je smaak op</b>	<b>14</b>	Inge Waeles	65	Smashed potatoes hasselback-ui en		Cranberry-notenpistolets 🍴	158
		Langoustine kip gyoza en red thai curry	66	geroosterde paprika	122	Amandel-citroengeb	161
<b>Chefs en hun recepten</b>	<b>17</b>	Roger van Damme	69	Zoete aardappel met geitenkaasmousse	125	Appelstrudel	162
Christophe Van Den Berghe	19	Appelgebak	70	Courgetteburger met spinazie en burrata	126	Irish coffee cake	165
Eitje 'en cocotte' met parmezaan en truffel	21	<b>Starters</b>	<b>75</b>	Vadouvan worteltjes met yoghurtcrème en falafel	129	Appelroosjes met frangipane	166
Tarte tatin van tomaat, aubergine, courgette, paprika en langoustine	22	Spicy devilled eggs	76	Romanesco-avocadosalade 🍴	130	Crunchy chocolate cake	169
Tom Cloet	25	Gnocchi-chips	79	Rozasjes van pastinaak appel en spinazie 🍴	133	Chocolade lava cake	170
Iberico flame blackwell	26	Parmezaan-truffel gnocchi	79	Carpaccio van rode biet 🍴	134	Tiramisucake	173
Hendrik Dierendonck	29	Aubergine rolls	80	Komkommer met groene rijst 🍴	137	Peperkoek 🍴	174
Boudin blanc Carcasse spéciale	31	Krabelicatesse met spinazie	83	Radijs-citrus salade 🍴	138	Flantaart zonder bodem 🍴	177
Porchetta	32	Flan van ganzenlever	84	<b>Modern Classics</b>	<b>141</b>	Baskische cheesecake 🍴	178
Wim Vandamme	35	Crispy bloemkool met gebakken halloumi	87	Vol-au-vent van parelhoen	142	Rijstpap karamel	181
Lijngevangen zeebaars met asperges en morieljes	36	<b>Crispy Comfort</b>	<b>89</b>	Gentse waterzooi	145	Plumpudding	182
Eli Vandersnickt	39	Franse uiensoep	90	Sint-jakobs mosselen met groene pesto	146	Geroosterde peer met mascarponecrème en chutney	185
Saint-Jacques in de schelp	40	Keiems bloempje met ui en appel	93	Pastitio	149	Panna cotta met mangocoulis en chililimoenzout 🍴	186
Steven Hinnekens	43	Saint-Marcellin met vijgen	94	Turbotin ostendaise / babytarbot	150	Yoghurtflan 🍴	189
Dumplings met lamsgehakt	44	Boudin blanc met krokante kruidencrumble	97			Citroen crème 🍴	190
Kenny Carton	47	Crispy rice met aardappelspread	98			Vanilledessert 🍴	193
Lotte in kruidenkorst met krieltjes en seizoensgroenten	48	Gepaneerde mosseltjes met limoen-aioli	101			Chocoladedessert 🍴	194
Wout Bru	51	<b>Pasta &amp; Streetfood</b>	<b>103</b>			Citroenyoghurt 🍴	197
Aziatische kabeljauw gemarineerd in miso en mirin met gekonfijte prei, asperges en dashibouillon	52	Radiator saffraansaus langoustine	104				
Pieterjan Rosseel	55	Kikkerbilen à la française	107				
Fazant fine champagne	56	Kippenbout met rode curry, limoen en honing	108				
		Tomatentaartjes met kreeft	111				
		Mosselcappuccino met saffraanespuma	112				

De recepten met 🍴 werden bereid met de stoomfunctie.

De receptuur is samengesteld voor de Philips Airfryer Dual Basket met stoomfunctie. Als je het gerecht met een ander type airfryer bereidt, kunnen de baktijden en temperatuur verschillen (en kan dit resultaat dus niet gegarandeerd worden).

# Anatomie van een airfryer

## BEKEKEN DOOR DE OGEN VAN DE CHEF

**De bereiding van een goed gerecht begint bij een grondige kennis van je keukentoeistel.**

**Wie de werking van de airfryer begrijpt, kookt met controle, precisie, creativiteit en vertrouwen.**

**Dat is een belangrijk onderdeel van een geslaagde culinaire reis met je airfryer als bondgenoot.**

### Overzicht van de onderdelen

#### MAND / BASKET

Het hoofdonderdeel, waarin circulerende hete lucht de meeste ingrediënten (vast voedsel) gaart. De mand bestaat uit een uitneembare binnenmand met perforaties die een optimale luchtcirculatie garanderen.

*Wat zie je liever niet in de basket?*

Beslag en sauzen, of kleine, losse ingrediënten die door de gaten van het rooster kunnen vallen.

#### BINNENBODEM / CRISPER PLATE

Het gepatenteerde, stervormige design van de Philips Airfryers zorgt voor een optimale luchtstroom, wat resulteert in een gelijkmatige garing en een krokante buitenkant. Hierdoor beweegt de lucht en worden gerechten ook vanonder verwarmd. De gaten dienen vooral om het vet af te voeren.

De *crisper plate* houdt de ingrediënten iets hoger, zodat hete lucht vrij kan circuleren aan alle kanten.

Hoe vrijer de lucht kan circuleren, des te professioneler het resultaat. Leg de mand daarom nooit te vol, keer halverwege de bereiding de ingrediënten om en eindig met een korte, hete finish voor die ultieme crunch.

*Wat leg je op de crisp plate?*

- Ingrediënten die extra krokant moeten worden.
- Gerechten waarbij overtollig vet moet kunnen wegdruppelen.

#### LADE

Het buitenste frame, waarin de mand schuift en dat open- en dichtgeschoven kan worden. De lade wordt soms ook de pan genoemd. Plaats daarin zowel de basket als de crisp plate.

De lade vangt vet, sappen en kruimels op. Maak de lade altijd schoon na gebruik.

#### VERHITTINGSELEMENT EN VENTILATOR

Die zijn subtiel weggewerkt in het bovenste deel van het apparaat en verwarmen het razendsnel tot een constante, gecontroleerde temperatuur. In combinatie met de ventilator ontstaat de kenmerkende *rapid air*: een intense hitte die rond het gerecht circuleert.

Enkele belangrijke veiligheidstips:

- raak het verhittelement nooit aan tijdens of meteen na gebruik;
- leg geen folie of bakpapier tegen het element. Dat kan verbranden en rookontwikkeling veroorzaken;
- zorg ervoor dat ingrediënten zoals lichte kruiden niet omhoog kunnen dwarrelen;
- laat de airfryer steeds volledig afkoelen voordat je hem reinigt.

Bij de nieuwste modellen is vaak een spatbeschermer gemonteerd om opspattend vet tegen te houden.

#### DISPLAY EN BEDIENINGSPANEEL

Via een digitaal bedieningspaneel stel je tijd en temperatuur in. Veel airfryers beschikken over bereidingsprogramma's met voorgeprogrammeerde standen.

*Temperatuur:*

- 160-170 °C: zacht garen, behoud van sappigheid;
- 180 °C: garen;
- 190-200 °C: krokante afwerking.

*Tijdmeting:*

Bak- of gaartijden zijn een richtlijn, geen garantie. Grootte, dikte en vochtgehalte van de ingrediënten bepalen de uiteindelijke gaartijd van een gerecht. Controleer daarom altijd halverwege.

#### EXTRA INSERTS, BAKJES EN BAKVORMEN

- Hittebestendige bakvormen van metaal of silicone;
- pizza- of grillplaat;
- diepe braadpaninzet voor stoofgerechten;
- stoommand met fijne perforatie voor vis, dumplings of groenten;
- op maat gesneden en geperforeerde bakpapiertjes;
- herbruikbare silicone vormen.

#### Extra onderdelen bij de airfryer met stoomfunctie

#### WATERRESERVOIR

Het waterreservoir is uitneembaar. Vul het altijd voor gebruik en bij voorkeur met gefilterd water. Ledig het reservoir steeds na gebruik van de airfryer.

#### STOOMGENERATOR

De geïntegreerde stoomgenerator zet water om in gelijkmatig gedoseerde stoom.



# Airfryen: alle misvattingen ontkracht

**De airfryer is aan een ware opmars bezig. En terwijl een volledig nieuw publiek de smaak – letterlijk – te pakken krijgt, duiken er ook veel vragen op. Tijd om enkele hardnekkige misverstanden uit de wereld te helpen.**

*'Zeg, Claudia, lukt werkelijk elke bereiding in een airfryer? En is het toestel een volwaardige vervanging van de frituurpan?'*

Veel misvattingen ontstaan uit het idee dat een airfryer vooral 'een friteuse zonder olie' is, of een gadget dat vooral geschikt zou zijn voor studenten. Wie zich echter verdiept in de werking van het toestel ontdekt al snel dat de airfryer veel meer in zijn mars heeft. Niet voor niets waren heel wat chefs oprecht verrast door de professionele resultaten die ze ermee behaalden. Hoog tijd dus om feit en fictie van elkaar te scheiden.

*'Een airfryer is enkel geschikt voor het afbakken van snacks.'*

Integendeel. Blader door het boek en ontdek een waaier aan bereidingen: van delicate vis en langzaam gegaarde groenten tot perfect gebakken kip. De airfryer reguleert hitte en luchtcirculatie uiterst nauwkeurig, met als resultaat maximaal behoud van smaak en textuur.

*'Zonder olie kun je echt geen smaakvol gerecht bereiden.'*

Smaak ontstaat niet door het gebruik van vet, maar door techniek. In de besloten ruimte van de airfryer

worden alle aroma's geconcentreerd, waardoor een minimale hoeveelheid olie meer dan volstaat.

*'Gerechten komen droog uit de airfryer.'*

Dat gebeurt enkel bij een foutieve bereiding. De juiste temperatuur en timing zijn cruciaal. Wie die respecteert, krijgt sappige en perfect gegaarde gerechten.

*'Waarom een airfryer gebruiken als ik een goede oven heb?'*

De airfryer is geen kleinere oven, maar een sneller en preciezer hitte-instrument. Ideaal voor wie efficiënt en gecontroleerd wil koken.

*'Alles lukt in de airfryer!'*

Was het maar zo! De airfryer is veelzijdig, maar niet almachtig. De gerechten in dit boek zijn echter zorgvuldig getest. Succes verzekerd dus. Maar experimenteer gerust.

*'Een airfryer vervangt de frituurketel.'*

Een airfryer is een toestel op zich. Maar als je vergelijkt, dan werkt hij eerder als een miniheteluchtoven dan als een frituurpan. Airfryen

is garen met hete lucht, wat resulteert in lichtere, luchtigere en minder vette gerechten.

*'Opschudden hoeft niet.'*

Integendeel. Halverwege opschudden zorgt voor een gelijkmatige warmteverdeling, voorkomt kleven en bevordert een mooie, egale bruining.

*'Een airfryer is onderhoudsarm!'*

Niet helemaal. Ook een airfryer vraagt regelmatig onderhoud. Na elk gebruik is een grondige reiniging nodig. Gelukkig zijn de meeste onderdelen vaatwasbestendig.



# Technieken van de chef – zo bouw je smaak op

## **Begin bij het ingrediënt.**

Kies altijd voor kwaliteitsvolle producten.

## **Dep vlees, vis en groenten zorgvuldig droog voor het bakken.**

Vocht verhindert het karamelliseren. Zonder droogdeppen blijft het resultaat bleek en flets. Breng kruiden en specerijen aan vóór het bakken, niet erna.

## **Werk met hitte in fases.**

Start op een lagere temperatuur en verhoog de hitte pas op het einde. Zo krijgt het ingrediënt de tijd om gelijkmatig te garen en voorkom je een verbrande buitenkant door te hoge starttemperaturen.

## **Gebruik altijd een beetje vet.**

Vet transporteert smaak en bevordert het karamelliseren. Werk met een olieverstuiver voor een gelijkmatige verdeling van het vet: er bestaan inmiddels uitstekende modellen op de markt. Kies bij voorkeur olijfolie, geklaarde boter of een olie die geschikt is voor hoge temperaturen. Vermijd overdaad. Een dun laagje volstaat en geeft het beste resultaat.

## **Werk in één laag.**

Doe het mandje niet te vol. De hete lucht moet vrij kunnen circuleren om een gelijkmatige garing en

een krokant resultaat te verkrijgen. Gebruik eventueel inserts om meerdere lagen te creëren zonder de luchtstroom te blokkeren.

## **Kruid zowel voor als na het bakken.**

- Voor het bakken: zout, droge kruiden en specerijen.
- Na het bakken: zuur (citroen, azijn), verse kruiden en oliën. Verse kruiden verbranden snel en horen daarom bij de afwerking, niet bij de start.

## **Speel met umami.**

Voeg diepte toe met ingrediënten zoals parmezaan of pecorino, sojasaus of miso, champignons, ansjovis, tomatenpuree...

## **Zorg voor textuur en kroktheid.**

Nootjes en zaden geven een extra bite en een mooi contrast.

## **Marineer subtiel en doordacht.**

Een lichte marinade geeft vlees, vis of gevogelte meer aroma, sappigheid en textuur. Houd marinades sober. Laat het gemarineerde ingrediënt altijd uitlekken en dep het opnieuw droog vóór het airfryen.

## **Zoet komt op het einde.**

Voeg zoete elementen pas in de laatste 2 à 3 minuten toe. Zoet hoort bij de finish, niet bij de start.

## **Enkele snelle marinades**

### *Bij vis*

- 4 eetlepels olijfolie
- zeste van ½ citroen
- 1 theelepel venkelzaad
- zout

### *Bij kip*

- 4 eetlepels olijfolie
- 1 theelepel gerookte paprikapoeder
- ½ theelepel knoflookpoeder
- ½ theelepel selderijzout

### *Bij rundvlees*

- 4 eetlepels olijfolie
- peper en zout
- snufje paddenstoelenpoeder
- 1 theelepel gedroogde dragonblaadjes





# Chefs en hun recepten

De chefs die bijdragen aan dit boek zijn niet zomaar gekozen. Het zijn stuk voor stuk mensen met wie ik een echte culinaire connectie voel, met wie ik ideeën, smaken, technieken en passie deel. Hun bijdrage raakt mij diep – dat zoveel ervaren professionals de moeite nemen om samen met mij aan de slag te gaan, is bijzonder inspirerend.

Ik ben er ook bijzonder trots op dat de gerechten in dit boek honderd procent authentiek zijn. Ze werden toegankelijk en tegelijk professioneel uitgeschreven voor de airfryer door de crème de la crème van de Belgische culinaire scene. Dat is precies waar dit boek voor moest staan. Het idee achter het hoofdstuk van de chefs groeide ook heel organisch vanuit de vraag: wat zouden zij eigenlijk bereiden met een airfryer? Kunnen we met deze techniek een hoger niveau bereiken zonder concessies te doen aan kwaliteit? Het antwoord op deze laatste vraag was uiteraard volmondig 'ja', dat merk je vanzelf als je de recepten uitprobeert.

Nog één gouden raad: zet je twijfels opzij, ga gewoon aan de slag en geniet. De airfryer is je bondgenoot, het zal je zeker lukken.



De chef:

## Christophe VAN DEN BERGHE

KLEIN GEBAAR, GROTE SMAAK

*"Christophe leerde ik kennen via mijn echtgenoot Kurt, toen hij sterrenchef was in Le Jardin in Knokke. Christophe is nu chef bij Restaurant Café de Paris en laat zich inspireren door de rijke tradities van de Frans-Belgische keuken. Hij streeft naar gerechten die zowel herkenbaar als verfijnd zijn, met aandacht voor kwaliteit en eerlijk koken.*

*Zijn keuken weerspiegelt een passie voor ambacht en gastvrijheid.*

*Ik liep er een week met hem mee in de keuken, en de technieken en smaken die ik daar ontdekte, gebruik ik vandaag nog steeds.*

*Geef ons een goed glas wijn, zet ons samen aan een tafeltje en de uren vliegen voorbij terwijl we maar blijven praten over technieken, producten en geuren. Gelukkig vinden we nu en dan nog eens de tijd om bij te praten in Café de Paris in Knokke, zijn nieuwe passieproject waar je je meteen in een chique Parijse bistro waant. Elk detail is doordacht, van de gerechten tot de sfeer.*

*Christophe deelde een gouden tip waar ik nog steeds met de glimlach gehoor aan geef: wrijf je kip in met een melange van selderijzout en kippenkruiden, dat zorgt voor pure magie!*

*Dat is meteen ook wat hem zo typeert, want zo'n klein gebaar maakt wel telkens een groot verschil. Dat is trouwens de essentie van zijn keuken: klein gebaar, grote smaak."*

---

[www.cafedeparisknokke.be](http://www.cafedeparisknokke.be)



# Eitje ‘en cocotte’ met parmezaan en truffel

*Christophe VAN DEN BERGHE*

## Bereiding:

### Espuma

- Doe alle ingrediënten voor de espuma in de mengbeker van de Thermomix en stel deze in op 4 minuten op 80 °C en snelheid 3.
- Giet de massa over in een sifonfles en draai er 2 gaspatronen op. Houd de fles omgekeerd en schud goed. Houd warm op 70 °C.

### Toastje

- Schik de schijfjes in het mandje, bestrijk het oppervlak met de zonnebloemolie en rooster 5 minuten op 180 °C.

### Eitjes

- Vet de aluminiumvormpjes goed in met de boter met behulp van een borsteltje. Breek telkens één eitje in elk vormpje. Kruid met peper en zout.
- Voeg de Parmezaanse kaas toe samen met de helft van de salsa tartufata.
- Plaats de vormpjes in het bakmandje van de lade en gaar 5 minuten op 180 °C.
- Wrijf elk toastje in met de rest van de salsa tartufata met behulp van een borsteltje.
- Haal het aluminiumvormpje met het ei uit de airfryermand. Schik boven op het ei het toastje met de tartufatakant naar beneden. Keer het vormpje om en laat het eitje loskomen op het toastje.
- Spuit de espuma in een diep bord. Schik het toastje in het midden van het bord. Rasp er wat truffel over en kruid met het schilferzout.

## Ingrediënten voor 6 personen

### Voor de espuma van parmezaan

- 275 g room, volle
- 200 g Parmezaanse kaas, gemalen
- 50 g melk, volle
- 75 g eigeel

### Voor het toastje

- 6 toastbroodschijfjes met diameter 7 cm
- 1 eetlepel zonnebloemolie

### Voor het eitje

- boter, zacht, om in te vetten
- 6 eieren
- peper en zout
- 6 theelepels salsa tartufata
- 40 g Parmezaanse kaas, gemalen
- 1 kleine verse truffel (optioneel)
- schilferzout

### Extra

- sifonfles
- aluminiumschaaltjes met diameter 7 cm
- 1 eetlepel zonnebloemolie



# Starters



# Spicy devilled eggs

## Ingrediënten voor 6 hapjes

- 3 eieren, hardgekookt

## Voor de paneerlaag

- 2 eetlepels bloem
- 2 losgeklopte eieren
- 2 eetlepels panko
- oliespray

## Voor de vulling

- 3 eetlepels mayonaise
- 1 theelepel mosterd
- 1 theelepel sambal oelek
- sap van ½ citroen
- snufje zout
- snufje cayennepeper

## Voor de afwerking

- ¼ piment, heel fijngesnipperd
- 1 lente-ui, fijngesnipperd

## Bereiding:

- Pel de hardgekookte eieren en snijd ze overlangs doormidden. Verwijder de dooiers en zet deze apart.
- Dep de eiwitdelen volledig droog.

## Paneren

- Haal de eiwitdelen eerst door de bloem, daarna door de losgeklopte eieren en vervolgens door de panko.
- Plaats de eiwitdelen in de mand van de airfryer met de holle kant naar boven en bespray met de olie.
- Fry 8 minuten op 190 °C tot ze goudbruin en krokant zijn.

## Vulling

- Meng de dooiers met de mayonaise, de mosterd, de sambal, het citroensap, het zout en de cayennepeper.
- Plet goed, doe de vulling in een spuitzak en vul de krokante halve eieren.
- Garneer met het fijngesnipperde piment en de lente-ui.

## WEETJE

De oerklassieke gevulde eitjes van oma's hors-d'œuvre maken een heuse comeback. Ze lenen zich perfect als amuse, brunchhapje of elegant fingerfood. Dankzij de airfryer krijgt het eitje een heerlijk krokant korstje, wat meteen zorgt voor extra smaak en textuur. 'Devilled' verwijst hier naar een vleugje pit: de sambal in de vulling geeft deze klassieker precies dat spannende, pikante accent.





# Gnocchi-chips

## Hét virale airfryerrecept!

### Bereiding:

- Meng de olijfolie met het paprikapoeder, currypoeder, knoflookpoeder en zout en meng het door de gnocchi.
- Doe het mengsel in de mand van de airfryer en rooster 14 minuten op 195 °C. Schud halverwege goed op.
- Serveer met schilferzout.

### Ingrediënten voor 1 kommetje

- 3 eetlepels olijfolie
- ½ theelepel paprikapoeder
- ¾ theelepel currypoeder
- ¼ theelepel knoflookpoeder
- ½ theelepel zout
- 1 pakje verse gnocchi, kant-en-klaar (400 g)
- ½ theelepel schilferzout

# Parmezaan-truffel gnocchi

### Bereiding:

- Wals de gnocchi in de truffelolie en voeg de gemalen Parmezaanse kaas toe.
- Doe de gnocchi in de mand van de airfryer en rooster 14 minuten op 195 °C. Schud halverwege.
- Serveer met de truffelmayonaise en de truffelrasp.

### Ingrediënten

- 1 pakje verse gnocchi, kant-en-klaar (400 g)
- 2 eetlepels truffelolie
- 2 eetlepels gemalen Parmezaanse kaas
- 3 eetlepels truffelmayonaise
- 1 koffielepel rasp van truffel