



# HET ULTIEME NINJA WOODFIRE GRILLBOEK

meer dan 150 recepten voor de elektrische  
grill, smoker en airfryer

Roken, Grillen, Braden, Bakken & Airfryen  
in de buitenlucht

WEERBESTENDIG  
& VEELZIJDIG





# INHOUD

|                                                              |           |
|--------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>? Kan ik dit boek gebruiken met andere grills? .....</b>  | <b>12</b> |
| <b>1. GRILL – Klassieke BBQ met elektrische stroom .....</b> | <b>14</b> |
| Gegrilde banaan met barbecuesaus.....                        | 14        |
| Ananas-polentacake met gekarameliseerde topping.....         | 15        |
| Mini omeletten met kaas .....                                | 15        |
| BBQ-kipspiesjes met honingmosterd .....                      | 16        |
| Mediterrane gegrilde groenten .....                          | 16        |
| Zalmfilet met citroen-kruidenkorst.....                      | 16        |
| Cheeseburger Deluxe.....                                     | 17        |
| Halloumi met chili-marinade .....                            | 17        |
| Pittige gegrilde worst.....                                  | 17        |
| Veggieburger met avocado en rucola .....                     | 18        |
| Gegrilde maïskolf met limoenboter .....                      | 18        |
| Biefstuk met chimichurri .....                               | 19        |
| Oosterse gegrilde spiesjes met lamsvlees .....               | 19        |
| Garnalen op een spies met knoflook en citroen.....           | 20        |
| Portobelloburger met balsamico-uien.....                     | 20        |
| Gegrilde tofu in sojamarinade.....                           | 21        |
| Dadels omwikkeld met spek .....                              | 21        |
| Feta in een kruidenpakketje .....                            | 22        |
| Kippendijen met BBQ-glazuur .....                            | 22        |
| Tomaat-courgette spiesjes met basilicum .....                | 23        |
| Teriyaki gegrilde rundvleesreepjes .....                     | 23        |
| Kaasworst met mosterd-uiendip.....                           | 23        |
| Citroenkip met rozemarijn .....                              | 24        |
| Aubergineplakjes met harissa.....                            | 24        |
| Gegrilde coquilles met kruidenolie .....                     | 25        |
| Veganistische linzenburgers van de grill .....               | 25        |
| Sappige barbecue-ribbetjes in Texaanse stijl .....           | 26        |
| Gerookte braadworst met appelchutney .....                   | 26        |
| Courgette- en fetapakketjes in een grillblad.....            | 27        |
| Surf & Turf: Garnalen- en biefstukcombo .....                | 27        |
| Gevulde champignons met knoflookkaas .....                   | 28        |
| Knoflookbrood van de grill .....                             | 28        |
| Ananasringen met kaneel en honing.....                       | 29        |

|                                                                     |    |
|---------------------------------------------------------------------|----|
| IT Italiaanse gegrilde bruschetta .....                             | 29 |
| GR Griekse souvlakispiesjes .....                                   | 30 |
| Aziatische kippenvleugels .....                                     | 30 |
| Gegrilde spinazie- en fetakaaszakjes.....                           | 31 |
| Zalmspiesjes met mango-chilisalsa .....                             | 31 |
| Gegrilde Camembert met veenbessen .....                             | 32 |
| Tex-Mex fajita met gegrilde groenten .....                          | 32 |
| Mini pizza's van de grill .....                                     | 33 |
| BBQ-bananen met chocolade.....                                      | 33 |
| Platbrood met gegrilde kaas en olijven .....                        | 34 |
| // Gegrilde tofu met pistache-sojacrunch.....                       | 34 |
| Suya-spiesjes met pistachekorst (West-Afrikaans geïnspireerd) ..... | 35 |
| 2. ROKEN – Rook als een pro .....                                   | 36 |
| Gerookt getrokken kalfsvlees.....                                   | 36 |
| Gerookte zalm met whisky en Captain Morgan 0,0% .....               | 37 |
| Gerookte BBQ-ribben .....                                           | 37 |
| Gerookte groenten met balsamicoazijn .....                          | 38 |
| Veganistische gerookte tofu spiesjes .....                          | 38 |
| Texas brisket met espresso rub.....                                 | 39 |
| Gerookte aubergine met miso.....                                    | 39 |
| Gerookte Mac & Cheese van de Grill .....                            | 40 |
| Gerookte Camembert in kruidenblaadjes .....                         | 40 |
| Zalmfilet op cederhout .....                                        | 41 |
| Gerookte chilibonen in een Dutch oven .....                         | 41 |
| Rundvlees met soja en honing .....                                  | 42 |
| Gerookte kip met paprikamarinade .....                              | 42 |
| Gerookte selderijladsade met appel .....                            | 43 |
| BBQ-Smoky Beans met Speck .....                                     | 43 |
| Gerookte maïskolf met paprikaboter .....                            | 44 |
| Gerookte tempeh met ahornsiroop .....                               | 44 |
| Oosterse kikkererwtensalade met gerookte paprika .....              | 45 |
| Gerookt knoflookbrood .....                                         | 45 |
| Gerookte veggieburger met rooksmaak .....                           | 46 |
| Gerookte courgetterolletjes met roomkaas .....                      | 46 |
| Gerookte forel met citroendille .....                               | 47 |
| Gerookte kalfsnek met mosterdkorst .....                            | 47 |
| Gerookte portobello steaks met BBQ saus .....                       | 48 |

|                                                                                                                          |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Gerookte zoete aardappelen met limoenroom .....                                                                          | 48 |
| Gerookte feta met olijven en tijm .....                                                                                  | 49 |
| Gerookte paprikasoep (voorgekookt op de grill) .....                                                                     | 49 |
| Gerookte tofu bacon .....                                                                                                | 50 |
| Jackfruit uit de rookoven getrokken .....                                                                                | 50 |
| Gerookte chorizo met venkel .....                                                                                        | 51 |
| Koreaanse gerookte zalm met gochujang .....                                                                              | 51 |
| gerookte eieren met bietenzoutkorst .....                                                                                | 52 |
| Gerookte BBQ-gehaktballen .....                                                                                          | 52 |
| Gerookte mozzarella op een bedje van tomaten.....                                                                        | 53 |
| Gerookte paddenstoelenpan met kruidenolie .....                                                                          | 53 |
| Gerookte broodchips met gerookt zout .....                                                                               | 54 |
| Rokerige Chili sin Carne .....                                                                                           | 54 |
| Gerookte eendenborst met sinaasappelglazuur .....                                                                        | 55 |
| Gerookte kikkererwten als tussendoortje .....                                                                            | 55 |
| Gerookte halloumi met tijm .....                                                                                         | 56 |
| Gerookte broodchips met gerookt zout .....                                                                               | 56 |
| Gerookte parelhoen met kruidenmarinade .....                                                                             | 57 |
| Gerookte eendenborst met sinaasappelglazuur .....                                                                        | 58 |
| Gerookte linzenspread .....                                                                                              | 58 |
| Gerookte peerschijfjes met geitenkaas .....                                                                              | 59 |
| Gerookte hummus met citroenolie.....                                                                                     | 59 |
| Gerookte worsten met biermarinade .....                                                                                  | 60 |
| Gerookte falafel van de grill .....                                                                                      | 60 |
|  3. AIRFRY – Krokant zonder olie..... | 61 |
| Mycelium gehaktballetjes met kruidenkorst .....                                                                          | 61 |
| Knapperige zoete aardappelfrietjes met limoendip .....                                                                   | 63 |
| Krokante bonenfrietjes met kokosvlokken .....                                                                            | 63 |
| Inktvis in karnemelkbeslag met appelremoulade .....                                                                      | 64 |
| Gefrituurde kippenvleugels met Cajun-kruiden .....                                                                       | 65 |
| Zoete aardappel-kokosballetjes.....                                                                                      | 65 |
| Trio van groentechips (courgette, biet, pastinaak) .....                                                                 | 66 |
| Mozzarella sticks met tomatensaus .....                                                                                  | 66 |
| Veganistische kikkererwtennuggets .....                                                                                  | 67 |
| Loempia's met pindasaus.....                                                                                             | 67 |
| Krokante vissticks à la Scandinavische stijl .....                                                                       | 68 |
| Aardappelpartjes met rozemarijn .....                                                                                    | 68 |

|                                                              |    |
|--------------------------------------------------------------|----|
| Tofu popcorn met Aziatische kruiden .....                    | 69 |
| Halloumi frietjes met granaatappel dip.....                  | 69 |
| Gefrituurde donuts met kaneel en suiker .....                | 70 |
| Knapperige muesli met noten en ahornsiroop .....             | 70 |
| Bloemkoolvleugels met BBQ-glazuur .....                      | 71 |
| Gefrituurde avocado sticks met limoenmayonaise.....          | 71 |
| Gehaktballetjes met havervlokken en gerookte paprika .....   | 72 |
| Gepaneerde broccoli met sesam .....                          | 72 |
| Appelringen met kaneel en agave .....                        | 73 |
| Gefrituurde churros met chocoladesaus .....                  | 73 |
| Quinoaballetjes met feta .....                               | 74 |
| Mini Calzone met Tomaat & Mozzarella .....                   | 74 |
| Geroosterde notenmix uit de Airfryer .....                   | 75 |
| Zalmstukjes met knoflook-citroenkorst .....                  | 75 |
| Jalapeno poppers met roomkaasvulling .....                   | 76 |
| Courgettesticks met parmezaanse paneermeel.....              | 76 |
| Karnemelkip – krokant uit de Airfryer .....                  | 77 |
| Pastinaakfrietjes uit de airfryer .....                      | 77 |
| Kip Cordon Bleu uit de Airfryer .....                        | 78 |
| Polenta-frietjes uit de Airfryer .....                       | 78 |
| Knapperige asperges uit de Airfryer .....                    | 79 |
| Gevulde kipfilet met ananas en mozzarella.....               | 79 |
| Gevulde calzone met kabeljauw en ricotta in bladerdeeg ..... | 80 |
| Snackbars van de Ninja Woodfire Grill.....                   | 81 |
| Havermout mueslirepen.....                                   | 81 |
| Proteïnereep met pinda.....                                  | 81 |
| Chocolade notenrepen .....                                   | 82 |
| Appel-kaneelrepen .....                                      | 82 |
| Kokosnoot-Riegel.....                                        | 82 |
| 4. ROAST – Perfect gebrad voor op zondag .....               | 83 |
| 🍖 Klassieke roastbeef met rode wijnsaus .....                | 83 |
| Malse hertenbraad met karwij en wortelgroenten.....          | 85 |
| Kipdijfilets met rozemarijn aardappelen .....                | 86 |
| Gevulde kalkoenfilet met spinazie en kaas .....              | 86 |
| Eendenbouten met orangerode kool .....                       | 87 |
| BBQ kalfsfilet met ahornsiroop .....                         | 87 |
| Kip op mediterrane groenten .....                            | 88 |

|                                                                                                                                |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Gebraden kip met knoflookboter onder de huid .....                                                                             | 88  |
| Kruidenrollades met uienvulling.....                                                                                           | 89  |
| Zalmfilet op een bedje van groenten met citroenolie .....                                                                      | 89  |
| Hele forel met kruiden en citroen .....                                                                                        | 90  |
| Kabeljauw met Parmezaanse korst .....                                                                                          | 90  |
| Garnalenpan met knoflook en paprika .....                                                                                      | 91  |
| Tonijnsteak met sesamkorst .....                                                                                               | 91  |
| Gebakken aubergine met tomaten en mozzarella .....                                                                             | 92  |
| Gebakken pompoen met feta en walnoten .....                                                                                    | 92  |
| Knapperige polenta met gegrilde groenten.....                                                                                  | 93  |
| Gebakken courgettebootjes .....                                                                                                | 93  |
| Veganistische braadstuk met champignons en noten .....                                                                         | 94  |
| Gebakken aardappelen met rozemarijn en zeezout .....                                                                           | 94  |
| Geroosterde wortelen met honing en tijm .....                                                                                  | 95  |
| Aardappelgratin met nootmuskaat en room.....                                                                                   | 96  |
| Ratatouille van de grill (in een pannetje) .....                                                                               | 96  |
| Rosbief bij het Café de Paris .....                                                                                            | 97  |
| Gehaktbrood met cheddarvulling.....                                                                                            | 97  |
| Gyrosbraadstuk met uienkorst van kalkoenpoot .....                                                                             | 98  |
| Gegrilde gevulde paprika's.....                                                                                                | 98  |
| Geroosterde selderij met kruidenboter .....                                                                                    | 99  |
| Zalm in pistachekorst .....                                                                                                    | 99  |
| Lamsrack met honingglazuur .....                                                                                               | 100 |
|  5. BAKKEN – Bakken in de buitenlucht ..... | 101 |
| Pistachenotenslakken – sappig en nootachtig zoet .....                                                                         | 101 |
| Courgette- en geitenkaasmuffins .....                                                                                          | 103 |
| Zoete aardappelpizza (glutenvrij & hartig) .....                                                                               | 104 |
| Tom Yum Pizza.....                                                                                                             | 105 |
| IN **Tikka Masala Pizza .....                                                                                                  | 106 |
| Braziliaanse dessertpizza met banaan en dulce de leche .....                                                                   | 107 |
| Turkse pizza (Lahmacun) .....                                                                                                  | 108 |
| NL 🍓 Aardbeienkarnemelkscones voor het ontbijt .....                                                                           | 109 |
| Ochtendglorie-muffins .....                                                                                                    | 110 |
| Zalmkoekjes met een twist (zalm & kip) .....                                                                                   | 111 |
| Appeltaart met kaneelcrumble .....                                                                                             | 112 |
| Citroen-amandelcake met maanzaad .....                                                                                         | 112 |
| Chocolade bananenbrood.....                                                                                                    | 113 |

|                                                                         |     |
|-------------------------------------------------------------------------|-----|
| Cheesecake met bessencompote.....                                       | 113 |
| Zoete banaan-frambozenrepen met havervlokken (suikervrij) .....         | 114 |
| Blauwe bessencrumble met havermoutcrumble.....                          | 114 |
| Worteltaart met roomkaasglazuur.....                                    | 115 |
| Pruimencake met kaneel.....                                             | 115 |
| Boterkruimelcake met vanille .....                                      | 116 |
| Worteltaart met walnoten.....                                           | 116 |
| Brownieschotel met espresso & noten .....                               | 117 |
| Frambozen-vanille muffins .....                                         | 117 |
| Dubbele chocolademuffins .....                                          | 118 |
| Kaneelbroodjes met roomkaasglazuur .....                                | 118 |
| Appel-rozijnenbroodjes .....                                            | 119 |
| Mini bananenmuffins met havervlokken .....                              | 119 |
| Klassieke Quiche Lorraine .....                                         | 120 |
| Spinazie-Feta-Quiche .....                                              | 120 |
| Tomaten- en geitenkaastaart .....                                       | 121 |
| Courgettetaart met tijm.....                                            | 121 |
| Broccoli- en hammuffins .....                                           | 122 |
| Rustiek boerenbrood in een pot .....                                    | 122 |
| Speltbroodjes met lijnzaad .....                                        | 123 |
| Focaccia met rozemarijn en olijven .....                                | 123 |
| Knapperige graankorst met zonnebloempitten.....                         | 124 |
| Volkoren zuurdesembrood (snelle versie).....                            | 124 |
| Kaiserschmarrn van de grill .....                                       | 125 |
| Vanillerijstpudding ovenschotel met appelstukjes .....                  | 125 |
| Griesmeelcake met yoghurt.....                                          | 126 |
| Chocolade lavacake in een pot .....                                     | 126 |
| Ovenpannenkoekjes met bessen .....                                      | 127 |
| BONUS: Gevulde calzone met kabeljauw & ricotta in bladerdeeg.....       | 127 |
| Brasato al Barolo – in rode wijn gestoofde runderschouder .....         | 128 |
| Met spek omwikkelde zwaardvis met dadel-granaatappelglazuur .....       | 128 |
| Sappige kalfskoteletten met een vulling van peer, kers en cheddar ..... | 129 |
| 6. OPWARMEN – Herontdek restjes .....                                   | 130 |
| Verwarmde pastaschotel met kaaskorst .....                              | 130 |
| Knapperige pizza van de dag ervoor.....                                 | 130 |
| Opwarmen van burrito's met BBQ-saus.....                                | 130 |
| Overgebleven rösti met gebakken ei .....                                | 130 |

|                                                                |     |
|----------------------------------------------------------------|-----|
| Herleefde lasagne.....                                         | 130 |
| Panini-stijl sandwich van de dag ervoor .....                  | 130 |
| Knapperige opgewarmde dumplings .....                          | 130 |
| Gebakken rijst met knapperigheid .....                         | 130 |
| Falafel van de dag ervoor – vers gebakken .....                | 130 |
| Overgebleven kipstukjes met BBQ korst .....                    | 130 |
| 7. DROOGT UIT – Zelfgemaakte snacks .....                      | 131 |
| Gedroogde tomaten .....                                        | 131 |
| Appelringen met kaneel.....                                    | 131 |
| Zelfgemaakte beef jerky .....                                  | 131 |
| Groentechips (courgette, biet, wortel).....                    | 131 |
| Gedroogde fruitmix voor muesli .....                           | 131 |
| Wortelcrunchies .....                                          | 131 |
| Bananenchips (suikervrij) .....                                | 133 |
| Knapperige knoflookschijfjes .....                             | 133 |
| Sinaasappelschijfjes (decoratief en eetbaar) .....             | 133 |
| Chilipeperschijfjes of jalapeñoschips .....                    | 133 |
| Aardbeischijfjes (knapperig of chewy).....                     | 133 |
| Komkommerschijfjes met dille en azijn .....                    | 133 |
| Uienringen als topping.....                                    | 134 |
| Mango leer (fruit leer) .....                                  | 134 |
| Geroosterde noten met kruiden .....                            | 134 |
| Perzikringen of -chips .....                                   | 134 |
| Gedroogde bosbessen (voor muesli) .....                        | 134 |
| Kaaschips (Koolhydraatarme Snack).....                         | 134 |
| Gedroogde maïskorrels (voor soepen of als tussendoortje) ..... | 134 |
| Citroenschijfjes voor thee of decoratie .....                  | 134 |
| Bonus: Tips & Trucs .....                                      | 135 |

## Instructies: Hoe u uw kookboek gebruikt met de Ninja Woodfire Grill

1.  **\*\*Maak het apparaat klaar\*** Plaats de Ninja Woodfire Grill **\*\*op een hittebestendige, stabiele ondergrond\*\*** buiten.  
**\*\*Sluit de voeding aan\*\***, open het deksel en plaats de gewenste accessoires (bijv. grillplaat, kookpan, knapperige mand).  
**\* Als u wilt roken: \*\*Doe pellets in de rookbox\*\*.**

### 2. **\*\*Selecteer functie**

De Ninja Woodfire biedt **\*\*7 functies\*\*** – geschikte recepten voor al deze functies vindt u in het boek:

| Functie | Ideaal voor |

| ----- | ----- |

| **\*\*GRILLEN\*\*** | Vlees, groenten, hamburgers, kaas |

| **\*\*ROKKEN\*\*** | Ribben, vis, tofu, gebrad |

| **\*\*AIRFRY\*\*** | Friet, nuggets, groentechips |

| **\*\*GEBRADEN\*\*** | Braadstukken, ovenschotels, kip |

| **\*\*BAKKEN\*\*** | Taarten, muffins, brood |

| **\*\*OPWARMEN\*\*** | Pizza, Lasagne, Restjes |

| **\*\*DROGEN\*\*** | Snacks, Droge worst, Gedroogd vlees |

### 3. **\*\*Voorverwarmen en temperatuur instellen\*\***

- \* Gebruik de \*\*Instellingenknop\*\* op het apparaat.**
- \* Bij veel recepten in het boek staat de \*\*optimale temperatuur en kooktijd\*\* aangegeven.**
- \* Wanneer u \*\*GRILL, AIRFRY, ROAST of BAKE\*\* gebruikt, wordt aanbevolen het apparaat **\*\*2-3 minuten\*\*** voor te verwarmen.**

### 4. **\*\*Bereid de ingrediënten voor en volg het recept\*\*** De recepten zijn gestructureerd volgens het volgende principe:

- \* \*\*Ingrediënten\*\***
- \* \*\*Vorbereidende stappen\*\***
- \* \*\*Serveertips\*\***
- \* \*\*Voedingsinformatie\*\* (per portie)**

### 5. **\*\*Start het kookproces\*\***

- \* Plaats het voedsel op de voorverwarmde grill (bijv. op de grillplaat of in het knapperige mandje).**
- \* Sluit het deksel.**
- \* \*\*Start de timer\*\***, observeer het kookproces.
- \* Voor vlees: \*\*Gebruik een kernthermometer\*\* voor de exacte gaarheid.**

### 6. **\*\*Serveer & geniet\*\*** Sommige recepten bieden **\*\*tips voor verfijning\*\*** (bijv. glazuur, dips, kruiden).

- \* Serveer direct warm of **\*\*bewaar restjes voor de OPWARMEN-functie\*\***.**

### 7. **\*\*Reiniging en verzorging**

- \* Laat het apparaat afkoelen.**
- \* Accessoires (grillplaat, crisper, vetopvangbak) \*\*reinigen met warm water en afwasmiddel\*\*.**
- \* Gebruik geen schurende sponzen – **\*\*Bescherm de antiaanbaklaag\*\***.**
- \* Maak de rookbox regelmatig leeg en schoon.**

 **\*\*Tip voor u als gebruiker: elk hoofdstuk in het boek is gesorteerd op functie. Hoe u snel geschikte recepten vindt voor uw gewenste grillstijl\*\*.**

## **\*\*Opmerking over functies: Waarom hetzelfde recept anders kan uitpakken**

In dit boek vindt u een aantal gerechten die u met **\*\*meerdere functies van de Ninja Woodfire Grill\*\*** kunt bereiden, bijvoorbeeld: Bijv. gegrild, gebakken of in de lucht gefrituurd. Het volgende is van toepassing:

### **> \*\*Dezelfde ingrediënten ≠ hetzelfde resultaat.\*\***

En daar zijn goede redenen voor:

 **\*\*Elke functie creëert een ander kookklimaat:\*\***

\* **\*\*GRILL\*\*** zorgt voor directe hitte door contact met de grillplaat – ideaal voor geroosterde aroma's, maar kortere kooktijden.

\* **\*\*AIRFRY\*\*** werkt met intensieve heteluchtcirculatie – het wordt knapperig, maar droogt sneller uit.

\* **\*\*ROAST\*\*** gaart gelijkmatiger, meer zoals in de oven - vooral geschikt voor volume, vullingen of delicate ingrediënten.

\* **\*\*BAKE\*\*** produceert een stabiele bakwarmte, maar zonder directe bruining van onderaf zoals bij een grill.

 **Daarom:**

\* **\*\*Een omelet\*\*** in de AIR FRY is aan de buitenkant knapperiger dan in de ROAST.

\* **\*\*Een visfilet\*\*** op de GRILL krijgt geroosterde aroma's, in de BAK blijft hij sappiger.

\* **\*\*Een braadstuk\*\*** in ROAST gaat gelijkmatig, terwijl het in SMOKE extra diepte en aroma ontwikkelt.

### **Mijn tip:**

Gebruik elke functie op de manier die het beste bij het gewenste resultaat past.

Je kunt hetzelfde recept variëren – soms **\*\*knapperig\*\***, soms **\*\*mals\*\***, soms **\*\*rokerig\*\*** – afhankelijk van de functie.

Dit is wat de **\*\*Ninja Woodfire Grill\*\*** zo veelzijdig maakt – en uw kookervaring bijzonder flexibel.

## ? Kan ik dit boek gebruiken met andere grills?

Ja, met kleine aanpassingen.

Dit boek is speciaal ontwikkeld voor de **Ninja Woodfire Grill OG701EU** en maakt gebruik van de **zeven functies**:

**Grillen, roken, airfryen, braden, bakken, opwarmen en drogen**.

Maar:  **Veel van de recepten kunnen ook met andere grills, airfryers of ovens worden gemaakt** – mits uw apparaat vergelijkbare functies biedt (bijv. boven- en onderwarmte, hetelucht- of airfryertechnologie).

Wat u mogelijk moet aanpassen:

\* **Temperatuur en kooktijd**: Afhankelijk van het vermogen en het ontwerp van het apparaat

\* **Vetophoping/rook**: Sommige apparaten hebben meer controle nodig over de ontwikkeling van vet of rook

\* **Pelletroken**: Dit is alleen mogelijk met rookovens of speciale elektrische grills met pelletfunctie (zoals de Ninja Woodfire)

 **Tip voor gebruikers van andere apparaten:**

Als uw apparaat niet alle functies dekt, concentreer u dan op de hoofdstukken die voor u relevant zijn (bijv. **BAKKEN** & **GRILLEN** voor conventionele ovens of houtskoolgrills). Veel marinades, repen, braadstukken of pizzarecepten werken **apparaatonafhankelijk**, zolang de temperatuur en tijd maar kloppen.

## Functievergelijking: Ninja Woodfire versus andere apparaten

| Ninja-functie       | Wat het is                              | Alternatieve apparaten / technologie                | Opmerking over aanpassing                                            |
|---------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| <b>Grill</b>        | Direct grillen met boven-/onderwarmte   | Gasgrill, houtskoolgrill, contactgrill, grillpan    | Pas indien nodig de temperatuur en de hoogte van het rooster aan     |
| <b>Rook</b>         | Kaltrauch/hete rook met pellets         | Rookoven, pelletgrill, rookkast in de ballengrill   | Houd rekening met de rooktijd, het type pellet en de hoeveelheid     |
| <b>Water bakken</b> | Heteluchtfrituren, vetarm en knapperig  | Airfryer, heteluchtoven met rooster en bakplaat     | Voor conventionele ovens kan het nodig zijn de kooktijd te verlengen |
| <b>Gebraden</b>     | Braden met directe heteluchttoevoer     | Oven (boven-/onderwarmte), braadpan, gasgrilldeksel | Mogelijk is een braadpan of kom nodig                                |
| <b>Bakken</b>       | Zelfs bakken zoals in een heteluchtoven | Oven, pizzaoven, gasgrill met deksel                | Let op de baktijd en de onderwarmte                                  |
| <b>Opwarmen</b>     | Opwarmen met circulerende warme lucht   | Magnetron met grill, heteluchtoven, combi-apparaten | Dek brood en ovenschotels vooraf af, bevochtig indien nodig          |
| <b>Uitdrogen</b>    | Zacht drogen op lage temperatuur        | Droogapparaat, heteluchtoven met laagste stand      | Langere tijd & eventueel open ovendeur noodzakelijk                  |

## Conclusie:

 Veel recepten uit dit boek kunt u **ook implementeren met andere apparaten**, zolang je de **Warmtebron, luchtcirculatie en kookmethode** past zich dienovereenkomstig aan.

De bijzondere voordelen van de Ninja Woodfire (vooral **Rookfunctie + Airfry + Buitencapaciteit**) maken de recepten bijzonder flexibel en compact om te combineren.

Ananas polenta cake met gekarameliseerde topping S:15



BBQ kipspiesjes met honingmosterd S:16



BBQ bananen met chocolade S:33



Pittige gegrilde worst S:17



Cheeseburger Deluxe S:17



Zalmspiesjes met mango-chilisalsa S:31



Dadels omwikkeld met spek S: 21



Oosterse gegrilde spiesjes met lamsvlees S:19



# 1. GRILL – Klassieke BBQ met elektrische stroom

## Gegrilde banaan met barbecuesaus

Rokerig, karamelachtig en onverwacht lekker – voor de dapperen en fijnproevers

Porties: 2

### Ingrediënten:

- \* 2 rijpe bananen (met schil, maar niet overrijp)
- \* 2-3 tl BBQ-saus (rokerig, bijvoorbeeld met honing of chili)
- \* ½ tl limoensap (optioneel)
- \* 1 snufje grove peper (optioneel, voor een hartige versie)

Optioneel voor de zoete versie: \*\*1 theelepel ahornsiroop of dadelsiroop

- \* Een beetje geroosterde sesam of gehakte noten

### Vorbereiding:

1. Snijd de banaan in de lengte \*\*doormidden met schil\*\*, maar snijd hem niet helemaal door.
2. Doe wat \*\*BBQ-saus in de gleuf\*\* en smeer het lichtjes uit.
3. Verwarm de grill (of Ninja Woodfire met \*\*GRILL-functie\*\*) voor op \*\*middelhoog (ongeveer 200 °C)\*\*.
4. Leg de bananen \*\*met schil en al\*\* direct op de grill en gril ze ca. \*\*6-8 minuten\*\*, tot de schil zwart wordt en het vruchtvlees zacht en gekarameliseerd is.
5. Open voorzichtig en breng op smaak met limoensap, peper of wat siroop.

### \*\*Serveertips:

- \* Als \*\*bijgerecht\*\* bij spareribs of pulled pork (zoet en hartig)
- \* Als \*\*dessert\*\* met vanille-ijs en BBQ-siroopmix
- \* Als \*\*Veganistisch tussendoortje\*\* met sesam- en korianderblaadjes

Voedingswaarde (per portie): \*Calorieën: ca. 150 kcal \*Eiwit: 1 g \*Vet: 2 g \*Koolhydraten: 30 g