Het grote kookboek voor de Ninja CRISPi DualZone glazen airfryer

120 eenvoudige recepten voor 60 heerlijke DualZone-menu's – bereid twee gerechten tegelijk, geniet van knapperige resultaten en bespaar tijd | Inclusief bonus

Inhoudsopgave

Voorwoord 5

Hoofdstuk 1 – Je Ninja CRISPi DualZone glazen airfryer 8

1.1 Kennismaken met het apparaat: opbouw, glazen schalen en accessoires 8
1.2 Twee kookzones slim gebruiken – zo werkt gelijktijdig garen 9
1.3 Smart Finish en Match Cook op de juiste manier gebruiken 11
1.4 De acht bereidingsfuncties duidelijk uitgelegd 12
1.5 Temperaturen en bereidingstijden optimaal instellen 14
1.6 Knapperige resultaten zonder overmatig veel olie 15
1.7 Welke ingrediënten geschikt zijn voor de glazen schalen 16
1.8 De juiste hoeveelheid voor gelijkmatige garing 17
1.9 Voorverwarmen, omkeren en omschudden – waar je op moet letten 18
1.10 Reiniging, onderhoud en veilig gebruik 18
1.11 De meest voorkomende beginnersfouten voorkomen 19
1.12 Zo gebruik je de 60 DualZone-menu's in dit boek 20

Hoofdstuk 2 – Ontbijt & brunch: twee lekkernijen tegelijk 24

Menu 1 – Hartig ontbijtduo 25
Menu 2 – Zoet genieten bij het ontbijt 26
Menu 3 – Een eiwitrijke ochtend 27
Menu 4 – Mediterraan ontbijt 28
Menu 5 – Ontbijt voor het hele gezin 29
Menu 6 – Rustiek ontbijtbord 30

Hoofdstuk 3 – Kip & kalkoen met knapperige bijgerechten 31

Menu 7 – Knapperige klassieker 32
Menu 8 – Mediterraan kipduo 33
Menu 9 – Kruidige gezinsmaaltijd 34
Menu 10 – Op Aziatische wijze 35
Menu 11 – Mals kalkoenduo 36
Menu 12 – Italiaans genieten 37
Menu 13 – Kip op Midden-Oosterse wijze 38
Menu 14 – Gezinsfavoriet 39
Menu 15 – Lichte maaltijd na een werkdag 40

Hoofdstuk 4 – Rundvlees, gehakt & hartige klassiekers 41

Menu 16 – Burgeravond 42
Menu 17 – Mediterrane gehaktgerechten 43
Menu 18 – Kruidig steakduo 44
Menu 19 – Köfte op Midden-Oosterse wijze 45
Menu 20 – Hartig gezinsmenu 46
Menu 21 – Tex-Mex-avond 47
Menu 22 – Klassiek genieten op zondag 48

Hoofdstuk 5 – Vis & zeevruchten: fris en smaakvol 49

Menu 23 – Citroenzalmduo 50
Menu 24 – Mediterraan genieten van vis 51
Menu 25 – Knapperige visklassieker 52
Menu 26 – Garnalenavond 53

Menu 27 – Aziatisch vismenu ... 54
Menu 28 – Licht genieten ... 55
Menu 29 – Mediterraan garnalenduo ... 56

Hoofdstuk 6 – Vegetarische & veganistische DualZone-menu's ... 57

Menu 30 – Mediterraan genieten ... 58
Menu 31 – Veganistisch eiwitduo ... 59
Menu 32 – Italiaanse klassieker ... 60
Menu 33 – Groenten op Midden-Oosterse wijze ... 61
Menu 34 – Knapperige groentegerechten ... 62
Menu 35 – Veganistisch Aziatisch duo ... 63
Menu 36 – Grieks genieten ... 64
Menu 37 – Hartige groentefavorieten ... 65
Menu 38 – Vegetarische gezinsmaaltijd ... 66

Hoofdstuk 7 – Snelle maaltijden na een werkdag in minder dan 30 minuten ... 67

Menu 39 – Snel kipduo ... 68
Menu 40 – Kalkoenpower ... 69
Menu 41 – Snel genieten van vis ... 70
Menu 42 – Miniburgermenu ... 71
Menu 43 – Vegetarisch in recordtijd ... 72
Menu 44 – Mediterraan bliksemgerecht ... 73
Menu 45 – Kruidig de avond in ... 74
Menu 46 – Veganistisch bliksemmenu ... 75

Hoofdstuk 8 – Gezinsgerechten & geliefd comfortfood ... 77

Menu 47 – Knapperige gezinsklassieker ... 78
Menu 48 – Pizza-avond ... 79
Menu 49 – Tex-Mex-gezinsmenu ... 80
Menu 50 – Italiaans comfortfood ... 81
Menu 51 – Hartige snackavond ... 82
Menu 52 – Burgerfavorieten ... 83
Menu 53 – Vegetarisch comfortfood ... 84

Hoofdstuk 9 – Snacks, fingerfood & partyduo's ... 85

Menu 54 – Knapperige partymix ... 86
Menu 55 – Vegetarisch fingerfood ... 87
Menu 56 – Mediterrane snackplank ... 88
Menu 57 – Hartige partyhapjes ... 89

Hoofdstuk 10 – Zoete DualZone-desserts & bakideeën ... 91

Menu 58 – Appel-kaneeldroom ... 92
Menu 59 – Genieten van chocolade ... 93
Menu 60 – Zoet genieten op zondag ... 94

Bonus – Haal nog meer uit je Ninja CRISPi DualZone 95

Bonus 1 – De uitgebreide DualZone-tabel met bereidingstijden 96

Bonus 2 – Smart Finish eenvoudig uitgelegd 100

Bonus 3 – Het 14-daagse DualZone-maaltijdplan 102

Bonus 4 – Boodschappenlijsten voor 14 dagen 106

Bonus 5 – Mealprep met twee glazen schalen 111

Bonus 6 – De uitgebreide DualZone-combinatietabel 114

Bonus 7 – Praktische hulp in de keuken 117

Slotwoord – Dubbel zoveel afwisseling, eenvoudig genieten 121

Voorwoord

Welkom in je nieuwe DualZone-keuken

Stel je voor: je komt na een lange dag thuis en wilt iets lekkers op tafel zetten. Het liefst een versbereid gerecht met een knapperig bijgerecht – zonder lang achter het fornuis te staan, meerdere pannen te gebruiken of voortdurend op de klok te moeten kijken.

Precies daarbij komt het gemak van je Ninja CRISPi DualZone glazen airfryer goed van pas.

Met zijn twee afzonderlijke kookzones biedt dit apparaat je een praktische manier om het dagelijkse koken eenvoudiger en afwisselender te maken. Terwijl in de ene zone sappige kip, smaakvolle vis of kruidige groenteballetjes garen, bereid je in de andere tegelijkertijd goudbruine aardappelen, beetgare groenten of een ander passend bijgerecht.

Het resultaat: twee versbereide gerechten die samen een complete maaltijd vormen – met minder moeite en zonder onnodige keukenchaos.

Maar je Ninja CRISPi DualZone kan nog veel meer. Je gebruikt hem voor een snel ontbijt, eenvoudige maaltijden na een werkdag, gezellige gezinsmaaltijden en zoete lekkernijen. Of je nu voor jezelf, voor twee of voor meerdere personen kookt: met de juiste recepten en een beetje planning kun je de twee kookzones op allerlei manieren benutten.

Bijzonder handig zijn de glazen schalen, waardoor je je gerechten tijdens het bereiden kunt bekijken. Zo kun je het garingsproces volgen en beter inschatten wanneer je favoriete gerechten mooi bruin genoeg zijn.

Dit kookboek is ontwikkeld om je vertrouwd te maken met de mogelijkheden van je DualZone-airfryer. Je hebt daarvoor geen jarenlange kookervaring of bijzondere ingrediënten nodig. De recepten maken gebruik van vertrouwde producten, duidelijke instructies en praktische bereidingsstappen.

Want lekker eten hoeft niet ingewikkeld te zijn. Soms heb je alleen twee gerechten nodig die goed bij elkaar passen, de juiste temperatuur en een beetje plezier in het uitproberen.

Twee gerechten tegelijk – meer genieten met minder moeite

Wat maakt een DualZone-airfryer zo bijzonder?

Heel eenvoudig: je kunt twee verschillende gerechten in afzonderlijke kookzones bereiden en de bereiding zo op elkaar afstemmen dat beide ongeveer tegelijkertijd klaar zijn.

Misschien herken je dit probleem uit je eigen keuken: de aardappelen zijn al goudbruin, maar de kip heeft nog tien minuten nodig. Of de vis is klaar, terwijl de groenten nog niet de gewenste beet hebben.

Met een goed geplande DualZone-bereiding kun je zulke situaties aanzienlijk beperken.

Dankzij de twee kookzones kun je verschillende gerechten elk met de juiste instellingen bereiden. Als je apparaat over de functie Smart Finish beschikt, kun je verschillende bereidingstijden zo synchroniseren dat beide zones tegelijkertijd klaar zijn. Met Match Cook kun je juist dezelfde instellingen voor beide zones overnemen – bijzonder handig als je een grotere hoeveelheid van één gerecht wilt bereiden.

Dat maakt de planning eenvoudiger en biedt je bovendien nieuwe mogelijkheden om maaltijden samen te stellen.

Wat dacht je bijvoorbeeld van knapperige kipfilet met geurige rozemarijnaardappelen? Of van malse citroenzalm met smaakvolle geroosterde groenten? Misschien wil je eens kruidige falafel combineren met geroosterde wortelen, of een zoete appelcrumble samen met knapperige kaneelstengels bereiden?

Al deze ideeën laten zien dat je met de twee kookzones veel meer kunt dan zomaar twee gerechten naast elkaar verwarmen.

Het draait om de juiste combinatie.

Daarom vind je in dit boek niet alleen een verzameling losse airfryerrecepten. Je kunt aan de slag met 60 zorgvuldig samengestelde DualZone-menu's met in totaal 120 recepten.

Elk menu bestaat uit twee op elkaar afgestemde onderdelen die samen een afwisselende maaltijd of een passend snack- of dessertduo vormen.

De recepten zijn zo samengesteld dat je de voordelen van de twee kookzones gericht kunt benutten. Eenvoudige ingrediënten, overzichtelijke bereidingsstappen en een praktische tijdsplanning staan daarbij centraal.

Of je nu houdt van hartig, vegetarisch, eiwitrijk, klassiek of zoet – je ontdekt hoe veelzijdig je de twee kookzones kunt gebruiken.

Daarbij is het niet de bedoeling dat je elke dag uitgebreid kookt. Dit boek wil je juist laten zien hoe je met een overzichtelijke hoeveelheid werk afwisselende gerechten op tafel zet.

Twee kookzones, twee bij elkaar passende recepten en één gezamenlijke maaltijd – dat is het idee achter dit kookboek.

Zo haal je het meeste uit dit kookboek

Dit boek is overzichtelijk opgebouwd, zodat je meteen aan de slag kunt.

In het eerste hoofdstuk maak je kennis met de belangrijkste basisprincipes van je Ninja CRISPi DualZone glazen airfryer. Je leert hoe je de twee kookzones slim gebruikt, temperaturen en bereidingstijden instelt en veelvoorkomende beginnersfouten voorkomt.

Daarna begint je culinaire ontdekkingstocht met in totaal 60 complete DualZone-menu's.

Elk menu bevat twee op elkaar afgestemde recepten:

Zone 1 – Het eerste onderdeel van je menu

Hier bereid je bijvoorbeeld kip, vis, vlees, tofu, gevulde groenten of een zoete specialiteit.

Zone 2 – De passende aanvulling

In de tweede kookzone maak je aardappelbijgerechten, groenten, knapperige snacks of andere lekkernijen die het menu compleet maken.

Om beide onderdelen zo veel mogelijk tegelijkertijd te kunnen serveren, vind je bij elk menu passende aanwijzingen voor de instellingen en de onderlinge timing.

Duidelijke hoeveelheden en eenvoudige ingrediënten

Alle recepten maken zo veel mogelijk gebruik van gemakkelijk verkrijgbare ingrediënten die je in goed gesorteerde supermarkten vindt.

De hoeveelheden staan overzichtelijk vermeld. Waar dat zinvol is, worden grammen en milliliters gebruikt, zodat je de recepten nauwkeurig kunt volgen.

Twee kookzones – één gezamenlijke bereidingswijze

Bij elk menu krijg je een duidelijke stapsgewijze beschrijving.

Je leest welke ingrediënten je als eerste voorbereidt, hoe je het eten over de twee glazen schalen verdeelt en welke instellingen je voor elke kookzone nodig hebt.

De tijdsplanning houdt er rekening mee dat beide gerechten verschillende temperaturen of bereidingstijden kunnen vereisen.

Let daarbij op: de vermelde bereidingstijden zijn richtlijnen. Afhankelijk van de grootte, dikte, begintemperatuur en hoeveelheid van de ingrediënten kunnen de tijden afwijken. Controleer daarom of het eten gaar is en gebruik bij vlees en vis zo nodig een geschikte voedselthermometer.

De juiste portiegrootte

De menu's zijn bedoeld voor gangbare huishoudelijke porties en houden rekening met de beperkte inhoud van de twee glazen schalen.

Zorg ervoor dat je de schalen niet te vol doet. Voor een extra knapperig resultaat moet de hete lucht zo gelijkmatig mogelijk rondom het eten kunnen circuleren.

Als je grotere hoeveelheden nodig hebt, is het vaak verstandiger om de gerechten in meerdere rondes te bereiden.

Voedingswaarden als houvast

Bij de recepten vind je voedingswaarden die je een indruk geven van de energie en voedingsstoffen in je maaltijden.

Daarbij worden calorieën, eiwitten, koolhydraten, vetten en vezels vermeld.

De waarden dienen als richtlijn en kunnen variëren afhankelijk van de gebruikte ingrediënten, portiegroottes en producten.

Afwisseling voor elke smaak

Dit kookboek helpt je op allerlei momenten in het dagelijks leven.

Je vindt er hartige ontbijtideeën, sappige gevogeltegerechten, smaakvolle vismenu's, vegetarische en veganistische combinaties en snelle maaltijden voor na een werkdag.

Ook geliefde gezinsgerechten, knapperige hapjes en zoete desserts komen volop aan bod.

Je hoeft je daarbij niet altijd strikt aan de voorgestelde combinaties te houden. Zodra je beter vertrouwd bent met je apparaat, kun je passende onderdelen uit verschillende menu's opnieuw combineren.

Het is daarbij vooral belangrijk dat de benodigde temperaturen, bereidingstijden en hoeveelheden goed op elkaar aansluiten.

Praktische extra's voor het dagelijkse koken

In het bonusgedeelte vind je aanvullende hulpmiddelen die het gebruik van je airfryer eenvoudiger maken.

Denk aan een overzicht van bereidingstijden, tips om de twee kookzones te synchroniseren, een 14-daags maaltijdplan met boodschappenlijsten en ideeën voor mealprep en eigen receptcombinaties.

Zo kun je met de 120 recepten steeds weer nieuwe favoriete menu's samenstellen.

Je DualZone-keuken wacht op je

Misschien wordt je eerste menu een knapperig kipgerecht met aardappelen. Misschien kies je voor een vegetarisch groenteduo of wil je meteen een zoet dessert uitproberen.

Waar je ook mee begint: je zult al snel merken dat koken met twee kookzones nieuwe mogelijkheden biedt.

Je hoeft niet elke handeling meteen perfect onder de knie te hebben. Met elk menu leer je je apparaat beter kennen, krijg je meer gevoel voor passende bereidingstijden en ontdek je nieuwe combinaties.

Dit kookboek helpt je om de Ninja CRISPi DualZone glazen airfryer een vaste, praktische plek te geven in je dagelijkse keukenroutine.

Want de fijnste maaltijden hoeven niet ingewikkeld te zijn of veel tijd te kosten.

120 recepten. 60 heerlijke DualZone-menu's. Twee gerechten tegelijk. En volop mogelijkheden om elke dag lekkerder te eten.

Veel plezier met ontdekken, combineren en genieten – en vooral met het koken met je Ninja CRISPi DualZone glazen airfryer!

Hoofdstuk 1 – Je Ninja CRISPi DualZone glazen airfryer

Met de Ninja CRISPi DualZone glazen airfryer ontdek je een nieuwe manier van koken: eenvoudig, afwisselend en afgestemd op je dagelijks leven. In plaats van meerdere pannen, bakplaten of kookpotten tegelijk in de gaten te houden, kun je twee bij elkaar passende gerechten in één apparaat bereiden.

Terwijl in de ene kookzone sappige kip, smaakvolle vis of knapperige tofu gaart, bereid je in de tweede kookzone aardappelen, groenten of een ander heerlijk bijgerecht. Verschillende bereidingstijden en temperaturen kun je op elkaar afstemmen, zodat beide gerechten zo veel mogelijk tegelijkertijd klaar zijn om te serveren.

Om je glazen airfryer veilig en met succes te gebruiken, maak je in dit hoofdstuk kennis met de belangrijkste functies, instellingen en bereidingstechnieken. Je leert ook hoe je de glazen schalen optimaal vult, je gerechten gelijkmatig gaart en veelvoorkomende beginnersfouten voorkomt.

Het doel is eenvoudig: je raakt vertrouwd met je apparaat, zodat je de 60 DualZone-menu’s uit dit boek vanaf het begin veilig en zelfstandig kunt bereiden.

1.1 Kennismaken met het apparaat: opbouw, glazen schalen en accessoires

De Ninja CRISPi DualZone onderscheidt zich van veel klassieke airfryers door zijn twee doorzichtige glazen kookschalen. Daarmee kun je je gerechten tijdens het garen bekijken zonder de schalen steeds uit het apparaat te hoeven halen.

Het apparaat werkt met circulerende hete lucht. Een verwarmingssysteem verwarmt de lucht, terwijl ventilatoren die rondom de ingrediënten verspreiden. Daardoor worden de gerechten van verschillende kanten verhit, zodat ze aan de buitenkant een smakelijk bruin korstje krijgen en vanbinnen – afhankelijk van het ingrediënt, de temperatuur en de bereidingstijd – sappig of mals kunnen blijven.

De belangrijkste onderdelen

1. Twee afzonderlijke glazen kookschalen

De Ninja CRISPi DualZone heeft twee glazen schalen met elk een inhoud van 3,8 liter. Samen bieden ze 7,6 liter ruimte.

Daardoor kun je twee verschillende gerechten tegelijkertijd bereiden of een grotere hoeveelheid van hetzelfde ingrediënt over beide kookzones verdelen.

Door de doorzichtige schalen kun je zien hoe bruin je gerechten worden. Daarnaast zijn ze volgens de aanwijzingen van de fabrikant geschikt om eten in voor te bereiden, te serveren en te bewaren.

2. Twee uitneembare crisperroosters

Bij de glazen schalen horen passende roosters. Die houden de ingrediënten iets boven de bodem van de schaal en bevorderen de luchtcirculatie.

Dat is vooral handig bij friet, stukken kip, groenten, vis en andere gerechten die knapperig moeten worden.

Afhankelijk van het recept kan het verstandig zijn om het rooster te verwijderen, bijvoorbeeld bij bepaalde ovenschotels, deeggerechten of gerechten die rechtstreeks in de glazen schaal worden bereid.

3. Het bedieningspaneel

Via het bedieningspaneel kies je de gewenste kookzone, bereidingsfunctie, temperatuur en bereidingstijd.

Je kunt de instellingen voor beide kookzones afzonderlijk bepalen. Daarnaast zijn er speciale functies waarmee je verschillende bereidingstijden kunt synchroniseren of dezelfde instellingen op beide zones kunt toepassen.

4. De afneembare bewaardeksels

Bij het apparaat worden twee passende deksels voor de glazen schalen geleverd.

Daarmee kun je voorbereide gerechten of afgekoelde restjes in de koelkast bewaren. Volg de aanwijzingen van de fabrikant voor het gebruik van de schalen en deksels in de vriezer.

De bewaardeksels zijn niet bedoeld om de schalen tijdens het bereiden met hete lucht af te dekken.

5. Het hoofdapparaat met verwarmingssysteem

Het hoofdapparaat bevat de verwarmingselementen, ventilatoren en elektronische besturing. Hier ontstaat de hete lucht waarmee je ingrediënten worden gegaard.

De elektrische onderdelen mogen niet in water worden ondergedompeld of in de vaatwasser worden gereinigd.

Technisch overzicht

Kenmerk	Uitvoering
Kookzones	2 afzonderlijk instelbare zones
Inhoud	2 × 3,8 liter
Totale inhoud	7,6 liter
Bereidingsfuncties	8
Maximale temperatuur	Tot 240 °C, afhankelijk van het programma
Vermogen	2.860 watt
Materiaal van de schalen	Doorzichtige CleanCrisp-glazen schalen
Speciale functies	Smart Finish en Match Cook
Reiniging	Glazen schalen en geschikte accessoires zijn vaatwasserbestendig

Deze gegevens hebben betrekking op de Europese DualZone-modelserie DD102 met acht programma’s. Andere apparaten uit de CRISPi-familie kunnen andere functies en schaalformaten hebben.

Wat maakt de glazen schalen bijzonder?

Het grootste voordeel van de glazen schalen is dat je het eten goed kunt zien. Je ziet of je aardappelen al goudbruin worden, de groenten de gewenste kleur krijgen of de bovenkant van je ovenschotel voldoende gebruind is.

Daarnaast kun je de schalen gebruiken om gerechten te serveren en vervolgens te bewaren. Daardoor heb je bij veel gerechten minder extra servies nodig.

Het is wel belangrijk dat je de glazen schalen altijd voorzichtig behandelt. Vermijd stoten, beschadigingen en onzorgvuldig omgaan met hete oppervlakken.

1.2 Twee kookzones slim gebruiken – zo werkt gelijktijdig garen

Het belangrijkste voordeel van je Ninja CRISPi DualZone is dat je twee gerechten met verschillende instellingen tegelijkertijd kunt bereiden.

De twee kookzones werken onafhankelijk van elkaar. Je kunt bijvoorbeeld in de ene zone een vlees- of visgerecht garen en in de andere bijpassende aardappelen of groenten bereiden.

Zo maak je een complete maaltijd zonder meerdere keukenapparaten tegelijk te hoeven bedienen.

Een praktisch voorbeeld

Je wilt kipfilet met rozemarijnaardappelen bereiden.

Zone 1 – Kipfilet
Voorbeeld: 180 °C · 20 minuten

Zone 2 – Rozemarijnaardappelen
Voorbeeld: 200 °C · 25 minuten

Voorbeeld van het bereidingsverloop met Smart Finish

Kookzone	Bereidingstijd	Startmoment
Zone 1 · Kip	20 min.	Start na 5 minuten
Zone 2 · Aardappelen	25 min.	Start direct

Beide gerechten zijn na 25 minuten tegelijkertijd klaar.

Omdat de aardappelen in dit voorbeeld vijf minuten langer nodig hebben, start hun kookzone als eerste. De zone met de kip wordt later ingeschakeld, zodat beide gerechten tegelijkertijd klaar kunnen zijn.

Waarom is de juiste combinatie belangrijk?

Niet elk gerecht heeft dezelfde bereidingstijd of temperatuur nodig. Dunne visfilets zijn vaak sneller gaar dan grote stukken aardappel, terwijl zachte groentesoorten minder tijd nodig hebben dan stevige wortelgroenten.

Voor een geslaagde DualZone-maaltijd let je daarom op drie dingen:

- **Passende bereidingstijden:** de bereiding van beide gerechten moet goed op elkaar afgestemd kunnen worden.
- **Geschikte temperaturen:** elk gerecht heeft een temperatuur nodig waarbij het gelijkmatig gaart zonder uit te drogen of te verbranden.
- **De juiste hoeveelheden:** vul beide schalen zo dat de hete lucht zo vrij mogelijk kan circuleren.

Dat is vooral belangrijk bij complete menu's. Je wilt immers twee bij elkaar passende gerechten vers en smakelijk op tafel zetten.

Welke combinaties zijn bijzonder geschikt?

Zone 1	Zone 2
Kipfilet	Rozemarijnaardappelen
Zalmfilet	Groene asperges
Rundergehaktburgers	Zoeteaardappelpartjes
Knapperige tofu	Broccoli en wortelen
Gevulde champignons	Aardappelschijfjes
Kalkoenmedaillons	Courgette met paprika
Minipizza's	Knoflook-kaasbroodjes
Chocoladecakejes	Gebakken peren

Deze combinaties dienen als inspiratie. De precieze hoeveelheden, programma's en bereidingsstappen vind je verderop bij de bijbehorende recepten.

1.3 Smart Finish en Match Cook op de juiste manier gebruiken

Twee speciale functies maken het werken met je Ninja CRISPi DualZone eenvoudiger: Smart Finish en Match Cook.

Hoewel beide functies zijn ontwikkeld voor het bereiden met twee schalen, hebben ze elk een andere taak.

Smart Finish – twee gerechten tegelijkertijd klaar

Smart Finish is bijzonder handig als je twee gerechten verschillende bereidingstijden nodig hebben.

Je stelt voor elke zone afzonderlijk de gewenste functie, temperatuur en tijd in. Het apparaat stemt vervolgens de startmomenten zo op elkaar af dat beide bereidingen zo veel mogelijk tegelijkertijd eindigen.

Zo ga je te werk:

1. Bereid beide onderdelen van het menu volgens de aanwijzingen voor.
2. Verdeel ze over de bijbehorende glazen schalen.
3. Plaats beide schalen op de juiste manier in het apparaat.
4. Selecteer zone 1 en stel de bereidingsfunctie, temperatuur en tijd in.
5. Selecteer zone 2 en kies ook daarvoor de juiste instellingen.
6. Activeer Smart Finish.
7. Start de bereiding via het bedieningspaneel.
8. Controleer de gerechten tijdens het garen en na afloop van het programma.

Het apparaat synchroniseert de ingestelde bereidingstijden. Het kan echter niet automatisch vaststellen of de ingrediënten daadwerkelijk volledig gaar zijn. Controleer daarom vooral bij gevogelte, vlees en vis de gaarheid.

Match Cook – dezelfde instellingen voor beide kookzones

Match Cook is handig als je een grotere hoeveelheid van één gerecht wilt bereiden.

In plaats van beide kookzones afzonderlijk in te stellen, kun je de instellingen van de ene zone overnemen voor de andere.

Dat is bijvoorbeeld geschikt voor:

- Twee porties aardappelpartjes
- Een grotere hoeveelheid groenten
- Stukken kip van dezelfde grootte
- Twee porties vegetarische burgers
- Een grotere hoeveelheid knapperige snacks

Bij Match Cook gebruiken beide zones dezelfde overgenomen instellingen. De functie is daarom vooral zinvol als de ingrediënten vergelijkbare bereidingsomstandigheden nodig hebben.

Welke functie kies je?

Situatie	Passende functie
Twee verschillende gerechten met verschillende bereidingstijden	Smart Finish
Twee verschillende gerechten met verschillende temperaturen	Smart Finish
Een grote hoeveelheid aardappelen in beide schalen	Match Cook
Twee gelijke porties groenten	Match Cook
Kip en aardappelen als één menu	Smart Finish
Twee verschillende desserts met afwijkende bereidingstijden	Smart Finish

Voor de meeste complete DualZone-menu's in dit kookboek is Smart Finish bijzonder handig.

De precieze bediening kan per modelvariant verschillen. Raadpleeg daarom ook de gebruiksaanwijzing van je apparaat.

1.4 De acht bereidingsfuncties duidelijk uitgelegd

De Ninja CRISPi DualZone biedt acht verschillende bereidingsfuncties. Daardoor is hij geschikt voor veel meer dan alleen heteluchtfrituren: je kunt er ook mee bakken, braden, drogen, opnieuw krokant maken en andere bereidingen uitvoeren.

Elke functie is afgestemd op bepaalde bereidingswijzen. Als je weet welk programma bij welke ingrediënten past, kun je gerichter werken en betere resultaten behalen.

1. Air Fry – Heteluchtfrituren

Air Fry is de klassieke heteluchtfunctie en wordt bij veel recepten in dit boek gebruikt.

Hete lucht circuleert rondom de ingrediënten en zorgt voor een gelijkmatige bruining. Het programma is bijzonder geschikt voor gerechten die vanbuiten knapperig en vanbinnen zo sappig of mals mogelijk moeten blijven.

Typische toepassingen zijn aardappelpartjes, friet, stukken kip, visfilets, groentekoekjes, tofublokjes en knapperige snacks.

Voor een zo gelijkmatig mogelijke bruining verdeel je de ingrediënten losjes over de schaal en keer je ze tijdens het garen zo nodig om.

2. Max Crisp – Maximale knapperigheid

Max Crisp is bedoeld voor een bijzonder intense bruining en werkt met een zeer hoge temperatuur.

Deze functie is vooral geschikt voor bepaalde diepvriesproducten die in korte tijd knapperig moeten worden.

Denk bijvoorbeeld aan diepvriesfriet, aardappelkroketjes, nuggets en geschikte gepaneerde snacks.

Omdat de hitte bijzonder intens is, moet je kwetsbare ingrediënten goed in de gaten houden. Verse, dunne stukken groente of vis kunnen bij een te lange bereidingstijd uitdrogen of verbranden.

Belangrijk voor je DualZone-keuken: bij model DD102 kan Max Crisp maar in één kookzone tegelijk worden gebruikt. Plan daarom geen twee Max Crisp-gerechten die je tegelijkertijd wilt bereiden.

3. Roast – Braden

Met Roast kun je vlees, groenten en andere hartige gerechten braden.

Deze functie is bijzonder geschikt voor ingrediënten die mooi bruin moeten worden, maar vanbinnen sappig of mals moeten blijven.

Typische voorbeelden zijn kippenbouten, kalkoenmedaillons, rundergehaktburgers, geroosterde groenten en gevulde paprika's.

Let er vooral bij dikkere stukken vlees op dat de buitenkant niet te donker wordt voordat de binnenkant voldoende gaar is.

4. Bake – Bakken

Met Bake bereid je kleine taarten, muffins, ovenschotels, gebak en andere bakgerechten.

De functie is geschikt voor zowel zoete als hartige recepten.

Je kunt bijvoorbeeld minicheesecakes, appelcrumble, eimuffins, kleine ovenschotels of geschikt bladerdeeggebak bakken.

Omdat de glazen schalen andere afmetingen hebben dan een gewone oven, moet je de hoeveelheid deeg of beslag en de bakvormen aanpassen aan de beschikbare ruimte.

5. Dehydrate – Drogen

De droogfunctie werkt met een relatief lage temperatuur en langere bereidingstijden.

Ze is geschikt om vocht aan ingrediënten te onttrekken.

Mogelijke toepassingen zijn appelchips, gedroogde kruiden, dunne groentechips en andere geschikte gedroogde producten.

Snijd de ingrediënten in zo gelijkmatig mogelijke dunne plakjes en verdeel ze zo dat de lucht goed kan circuleren.

Houd er rekening mee dat gedroogde voedingsmiddelen niet automatisch lang houdbaar zijn. Om ze veilig te bewaren, moeten ze voldoende gedroogd en afgekoeld zijn en op de juiste manier worden opgeslagen.

6. Recrisp – Opnieuw krokant maken

Met Recrisp kun je al bereide gerechten opnieuw verwarmen en de buitenkant weer knapperiger maken.

Deze functie is bijvoorbeeld geschikt voor overgebleven aardappelpartjes, pizza, gebakken groenten of gepaneerde gerechten.

De nadruk ligt hierbij op het smakelijk opwarmen van al bereide gerechten.

Let er bij gekoelde restjes op dat ze helemaal door en door heet worden. Bij bederfelijke gerechten is alleen een knapperige buitenkant niet voldoende.

7. Keep Warm – Warmhouden

De warmhoudfunctie helpt je om gerechten die al gaar zijn korte tijd op serveertemperatuur te houden.

Dat kan bijvoorbeeld handig zijn als het eten iets later begint dan gepland.

Voor de beste kwaliteit houd je gerechten niet onnodig lang warm, omdat ze vocht kunnen verliezen of van structuur kunnen veranderen.

Warmhouden vervangt niet het volledig gaar maken van gerechten of het veilig opnieuw verhitten van afgekoeld eten.

8. Prove – Deeg laten rijzen

Met Prove kun je geschikt gistdeeg onder gecontroleerde omstandigheden laten rijzen.

Deze functie is bijzonder handig als je kleine broodjes, pizzadeeg, zoete gistrolletjes of ander gistgebak wilt voorbereiden.

Een gelijkmatige, milde warmte ondersteunt de werking van de gist en kan helpen om het deeg te laten rijzen.

Zorg ervoor dat het deeg voldoende ruimte heeft en tijdens het rijzen niet uitdroogt.

De acht functies in één overzicht

Bereidingsfunctie	Bijzonder geschikt voor
Air Fry	Friet, groenten, kip, vis en snacks
Max Crisp	Geschikte diepvriesproducten
Roast	Vlees, gevogelte en geroosterde groenten
Bake	Taarten, muffins, ovenschotels en gebak
Dehydrate	Fruitchips, groenten en kruiden
Recrisp	Al bereide gerechten opnieuw krokant maken
Keep Warm	Bereide gerechten korte tijd warmhouden
Prove	Gistdeeg laten rijzen