

taco's van filodeeg

met gehakt, kidneybonen en guacamole



INGREDIËNTEN

VOOR 12 STUKS

voor de guacamole

- paar takjes peterselie
- paar takjes koriander
- 1 tomaat
- ½ rode ui
- 1 rijpe avocado
- ¼ theelepel gemalen komijn
- 1 el citroensap
- peper en zout

voor de taco's

- 1 groen pepertje
- 4 vellen filodeeg
- 100 g rundergehakt
- 2 el olijfolie
- 1 el cajunkruiden
- 100 g kidneybonen
- 75 g geraspte oude kaas
- 75 g crème fraîche

STAP 1 - VOORBEREIDEN

Haal voor de guacamole de blaadjes van de peterselie en koriander en hak ze fijn. Snijd de tomaat en de ui fijn. Haal het vruchtvlees uit de avocado en prak het. Meng de peterselie, de koriander, de tomaat, de ui, de komijn en het citroensap erdoor en breng op smaak met peper en zout.

Halveer het pepertje, verwijder de zaden en snijd het fijn. Snijd de vellen filodeeg in zessen. Druk in een cupcakepapiertje een stuk filodeeg en leg er een tweede stuk kruislings over. Herhaal dit nog 11 keer.

STAP 2 - IN DE AIRFRYER

Verwarm de airfryer voor op 180°C. Zet er een schaalje in en bak het gehakt met de olijfolie en de cajunkruiden 6-7 minuten. Roer tussendoor met een vork los. Bak de laatste 2 minuten het groene pepertje mee.

Verwarm de airfryer voor op 160°C. Meng het gehaktmengsel met de kidneybonen en breng op smaak met peper en zout. Verdeel het gehaktmengsel over de 12 filodeegtaco's. Verdeel de geraspte kaas erover en bak de taco's ongeveer 8 minuten.

STAP 3 - SERVEREN

Schep wat guacamole en crème fraîche op de taco's en serveer ze direct.



Geef de rest van de guacamole en de crème fraîche er apart bij.



Dit pittige bijgerechtje maakt van je maaltijd een feestmaal!

jalapeñospepers met bacon en roomkaas



INGREDIËNTEN

VOOR 16 STUKS

voor de jalapeñospepers

- 8 verse groene jalapeñospepers
- ½ bosje koriander
- 200 g roomkaas
- 1 tl paprikapoeder
- cayennepeper
- zout
- 16 plakken bacon

voor het serveren

- takjes verse koriander
- paprikapoeder

STAP 1 - VOORBEREIDEN

Halveer de jalapeñospepers in de lengte en verwijder zaad en zaadlijsten. Snijd de koriander fijn. Meng de roomkaas met het paprikapoeder en de koriander. Voeg naar smaak een snufje cayennepeper en zout toe. Vul de jalapeñospepers met de roomkaas. Wikkel er een plak bacon omheen.

STAP 2 - IN DE AIRFRYER

Verwarm de airfryer voor op 180 °C. Leg een deel van de jalapeñospepers in het mandje en bak ze 5-6 minuten tot de bacon krokant is. Bak op deze manier ook de resterende jalapeñospepers.

STAP 3 - SERVEREN

Knip de blaadjes van de koriander. Leg de jalapeñospepers op een schaal en bestrooi ze met paprikapoeder en korianderblaadjes

SERVEERTIP

Serveer witte rijst, een tomatensalade en een schaalje kidneybonen bij de jalapeñospepers. Of eet ze lekker als snack tussendoor.

gepofte aardappels

met tomatensalsa, zalm en zure room

INGREDIËNTEN

VOOR 4 STUKS

- 2 grote aardappels
- 2 tomaten
- 150 g zalmsnippers
- 20 sprietjes verse bieslook
- 6 takjes verse peterselie
- peper en zout
- 2 el geraspte kaas
- 2 el zure room

STAP 1 - IN DE AIRFRYER

Was de aardappels goed en dep ze droog. Verwarm de airfryer voor op 200 °C. Leg de aardappels in het mandje van de airfryer. Bak de aardappels 25 minuten, haal ze eruit en laat ze 10 minuten afkoelen.

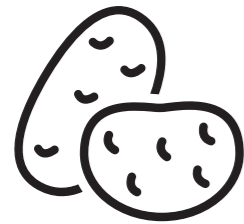
STAP 2 - BEREIDEN

Snijd in de tussentijd de tomaten in blokjes. Meng ze met de zalmsnippers. Snijd de bieslook en de peterselie fijn. Houd een deel apart voor de garnering en roer de rest door de tomaten-zalmsalsa. Breng op smaak met peper en zout.

Halveer de aardappels in de lengte en hol ze uit. Prak het aardappelkruim en meng het met de tomaten-zalmsalsa. Vul de uitgeholde aardappels met de salsa en strooi de kaas erover.

STAP 3 - IN DE AIRFRYER EN SERVEREN

Verwarm de gevulde aardappels nog 2-3 minuten in de airfryer. Leg de aardappels hierna op een schaal, schep er een lepel zure room op en garneer ze met de overgebleven bieslook en peterselie.





churrasco-tortilla's

met chimichurrisaus

INGREDIËNTEN

VOOR 4 PERSONEN

- 2 limoenen
- 1 ui
- 1½ el rodewijnazijn
- 1½ el worcestersaus
- 3 tl chilivlokken
- 1 tl komijnzaad
- 2 tl oregano
- olijfolie
- 5 knoflookteentjes
- 400 g entrecote of biefstuk
- 1 handvol korianderblaadjes
- 1 handvol bladpeterselie
- 3 blaadjes verse munt
- 1 grote sjalot
- 1 groene chilipeper
- 2 el wittewijnazijn
- zout en peper
- 2 gegrilde paprika's
- 8 augurken
- 4 tortilla's

STAP 1 - VOORBEREIDEN

Pers de limoenen uit. Pel de ui en rasp hem. Roer het limoensap, de ui, de rodewijnazijn, de worcestersaus, de chilivlokken, het komijnzaad, de oregano en 2 eetlepels olijfolie door elkaar. Pers 3 teentjes knoflook uit en roer ze erdoor. Leg het vlees in de marinade en laat het minstens 8 uur in dit kruidenmengsel staan.

Snijd voor de chimichurri de koriander, de peterselie en de munt fijn en meng de kruiden met 80 ml olijfolie. Snijd 2 teentjes knoflook, de sjalot en de chilipeper fijn en roer ze door de olie. Voeg de wittewijnazijn toe en breng de chimichurri op smaak met zout en peper. Snijd de paprika's en de augurken in reepjes. Dep de entrecote droog.

STAP 2 - IN DE AIRFRYER

Verwarm de airfryer voor op 180 °C. Bak de tortilla's 1-2 minuten in de airfryer. Gril vervolgens – bij voorkeur op de grillplaat – het vlees 2-3 minuten aan elke kant; hij is dan medium vanbinnen.

STAP 3 - SERVEREN

Snijd het vlees in reepjes. Beleg de wraps met de paprika, de augurk en de vleesreepjes en strooi er wat zout en peper over. Sprenkel de chimichurrisaus erover. Serveer de churrasco-tortilla's direct.