

 **TurboTronic**
Kitchen Electronics

XL airchef

PROFESSIONAL AIR FRYER



Cookbook

TT-AF12D

Gefeliciteerd met de aankoop van uw DUBBELE MAND LUCHTFRITEUSE

Met dit receptenboek ontdek en proef je de ware mogelijkheden van je nieuwe apparaat. U zult versteld staan hoe snel en gemakkelijk deze recepten te bereiden zijn. We zijn er zeker van dat u koken met uw nieuwe Dual Basket Air Fryer snel, gemakkelijk en vooral leuk zult vinden. Veel plezier met koken!



Slimme futuristische technologie produceert gerechten met een krokant gebakken textuur met weinig of geen olie, waardoor uw favoriete gerechten sneller, gezonder en tot in de perfectie worden bereid



**LITTLE OR
NO OIL**

CRISP & CRUNCHY RESULTS





AARDBEI DONUT

Ingrediënten

225 g zelfrijzend bakmeel
50 g basterdsuiker
50 g bruine suiker
118 ml volle melk
1 tl bakpoeder
2½ el boter
1 groot ei

Aardbeiglazuur:

50 g boter
100 g poedersuiker
½ tl roze kleurstof
1 el slagroom
¼ kopje verse gemengde aardbeien

Routebeschrijving

1. Verwarm de heteluchtfriteuse voor op 180 ° C. Klop in een middelgrote mengkom boter, zelfrijzend bakmeel, basterdsuiker en bruine suiker.
2. Meng in een andere kom melk, boter en ei. Giet en meng de inhoud van de tweede kom voorzichtig in de eerste.
3. Gebruik een uitsteker om het midden van de donutvorm te verwijderen. Vet een bakplaat in de Air Fryer in en voeg de donuts toe. Laat 15 minuten koken op 180 ° C.
4. Klop de boter en voeg de poedersuiker toe tot een romig mengsel. Voeg de kleurstof, slagroom en gemengde aardbeien toe en meng goed. Als de donuts zijn afgekoeld, plaats je het glazuur erover en serveer je.

MOZZARELLA STOKJES

Ingrediënten

100 g mozzarella
70 g glutenvrije haver
1 middelgroot ei
2 el Italiaanse kruiden
1 el knoflookpoeder
1 theelepel basilicum
zout peper

Routebeschrijving

1. Doe alle kruiden en de glutenvrije haver in een blender en mix ongeveer 5 seconden
2. Droog de mozzarella met een theedoek om overtollig vocht te verwijderen.
3. Kruid de mozzarella met peper en zout en snijd ze in stukjes mozzarella stok.
4. Klop het ei los en doe het in een schaaltje.
5. Plaats de gemengde ingrediënten in een grotere mengschaal, meng de mozzarella-sticks door de haver, gevolgd door het ei en voeg dan de haver toe. Plaats in de bakvorm in je Air Fryer en stel de timer in op 12 minuten op 200 ° C.
6. Serveer direct met wat ketchup.





FRIETJES MET TOMATENSAUSDIP

Ingrediënten

800 g aardappelen

2 kleine, gedroogde pepers of 1 volle theelepel versgemalen, gedroogde chilivlokken

½ el versgemalen zwarte peper

1 el olijfolie

Routebeschrijving

1. Verwarm de heteluchtfriteuse voor op 180 ° C.
2. Schrob de aardappelen schoon onder stromend water. Snijd ze in de lengte in reepjes van 1½ cm.
3. Week de reepjes minimaal 30 minuten in water. Giet ze goed af en dep ze daarna droog met keukenpapier.
4. Plet de pepers heel fijn (in een vijzel) en meng ze in een kom met de olijfolie, peper en kerriepoeder. Bestrijk de frietjes met dit mengsel.
5. Breng de reepjes over naar de frituurmand en schuif deze in de heteluchtfriteuse. Zet de timer op 20 minuten en bak tot ze goudbruin en gaar zijn. Draai ze zo nu en dan om.

CHOCOLADETAART

Ingrediënten

50 g zachte boter
50 g fijne kristalsuiker
1 ei
50 g bloem
1 el cacao
50 g pure chocolade, in stukjes
1 kleine cakevorm (inhoud 400 ml),
beboterd
enkele geraspte sinaasappelschillen

Routebeschrijving

1. Verwarm de heteluchtfriteuse voor op 160 ° C. Klop in een mengkom de boter en suiker met een mixer in circa 5 minuten licht en romig.
2. Voeg het ei toe en klop door de boter. Voeg dan de bloem, het cacaopoeder en een snufje zout toe. Meng grondig. Voeg als laatste de boter en suikercrème, de chocoladestukjes en de geraspte sinaasappelschil toe en meng goed.
3. Schep het beslag in de cakevorm en gebruik een spatel om het oppervlak glad te strijken. Zet de cakevorm in de frituurmand en schuif de mand in de heteluchtfriteuse. Zet de timer op 25 minuten en bak de cake tot hij mooi bruin en gaar is. De cake is gaar als een tandenstoker in het midden van de cake er droog uitkomt. Kook gedurende 9 minuten op 180 ° C, gevolgd door 6 minuten.
4. Laat de cake 5 minuten afkoelen in de pan. Draai de cake vervolgens op een rooster om af te koelen.





KIPPENBOUT

Ingrediënten

- 1 teen knoflook, geplet
- ½ el mosterd
- 2 tl bruine suiker
- 1 tl chilipoeder, versgemalen zwarte peper
- 1 tl olijfolie
- 4 drumsticks

Routebeschrijving

1. Verwarm de heteluchtfriteuse voor op 200° C.
2. Meng de knoflook met de mosterd, bruine suiker, chilipoeder, een snufje zout en versgemalen peper naar smaak. Meng met de olie.
3. Wrijf de drumsticks volledig in met de marinade en laat 20 minuten marineren.
4. Leg de drumsticks in de mand en schuif de mand in de heteluchtfriteuse. Stel de timer in op 10 minuten. Rooster de drumsticks tot ze bruin zijn.
5. Verlaag vervolgens de temperatuur tot 150° C en rooster de drumsticks nog eens 10 minuten tot ze gaar zijn.
6. Serveer de drumsticks met veldsla en brood.

LOEMPIA'S

Ingrediënten

4 maisplakken
1 middelgrote ui, fijngehakt
1 el olijfolie
1 groene chili, fijngehakt
3 el gemengde fijngehakte gekleurde paprika's
1 kopje maïs in roomstijl
1 tl tomatenketchup
1 theelepel azijn
zout en peper naar smaak

Routebeschrijving

1. Verhit olie in een pan. Voeg uien toe. Kook tot de uien goudbruin worden. Voeg groene chili, paprika, maïs, ketchup, azijn, zout en peper toe. Meng goed en kook 3-4 minuten tot bijna droog. Laat het afkoelen. Neem alle plakjes, snijd de randen bij en rol met deegroller om de gaten te dichten. Opzij houden.
2. Maak afdichtingspasta. Neem het coatingbeslag in een grote kom, groot genoeg voor de hele rol.
3. Verwarm heteluchtfriteuse 5 minuten voor op 160° C. Schik in bakmand en sluit deze goed. Bewaar de friteuse 15-20 minuten op 160° C. Snijd de rolletjes in 2 stukken. Verwijder als het klaar is, besprenkel met chaat masala en serveer warm gegarneerd met partjes citroen en saus.





GEGRILDE ZALM STEAK

Ingrediënten

2 zalmfilets
knoflookpoeder, zwarte peper en zout
vers geperst citroensap
1/3 kopje lichte sojasaus
1/3 kopje bruine suiker
1/3 kopje water
2 el olijfolie

Routebeschrijving

1. Was en dep de zalm droog met keukenpapier. Kruid de zalmfilets met zwarte peper, knoflookpoeder en zout.
2. Roer in een andere kom sojasaus, bruine suiker, water, citroensap en olie tot de suiker is opgelost. Giet in een ondiepe schaal. Leg de filets in de marinade, dek af en zet minimaal 2 uur in de koelkast.
3. Verwarm de heteluchtfriteuse voor op 180 ° C. Leg de zalmfilets in de Air Fryer-pan. Schuif de pan in de heteluchtfriteuse en stel de timer in op 8 minuten.
4. Breng over naar bord en serveer.

MAC & CHEESE

Ingrediënten

1 kopje elleboog macaroni
broccoli (kleine roosjes)
½ kopje melk, warm
1½ kopje cheddar geraspte kaas
1 eetlepel geraspte Parmezaanse kaas
Spek
bloem of bloem voor alle doeleinden
½ kopje paneermeel
Boter
Ui
Knoflook

Routebeschrijving

1. Kook water in een pan en voeg macaroni en broccoli toe. Laat sudderen tot de macaroni stevig is en de broccoli zacht wordt. Laat het water weglopen.
2. Smelt boter en roerbak ui en knoflook. Opzij zetten.
3. Smelt boter en voeg het paneermeel toe. Voeg wat zout en peper toe en roer tot het paneermeel bedekt is met boter. Opzij zetten.
4. Smelt opnieuw boter en voeg bloem en melk toe. Klop continu en voeg de gebakken ui en knoflook toe. Voeg de macaroni, broccoli en cheddarkaas toe aan het mengsel en verwarm de Air Fryer voor op 200 ° C.
5. Voeg de macaroni, broccoli, bacon en cheddarkaas toe aan het mengsel.
6. Doe alles in de Air Fryer-pan. Bestrooi met de Parmezaanse kaas en paneermeel, bak 15 minuten op 180 ° C en laat 5 tot 10 minuten opstijven in de Air Fryer voor het serveren.





NAN KHATAI

Ingrediënten

40 g tarwebloem
25 g besan
40 g poedersuiker
65 g ghee
2 snufje bakpoeder
1 snufje zuiveringszout
½ theelepel elaichi-poeder

Routebeschrijving

1. Crème de ghee op een marmeren oppervlak met de palm van je handen tot glanzend. Giet het suikerpoeder in porties in de geroemde ghee en de room verder om de suiker gelijkmatig te verdelen.
2. Zeef tarwebloem, besan, elaichi-poeder, bakpoeder en bakpoeder samen.
3. Verzamel het hele mengsel met room met behulp van schrapers en giet het hele mengsel van tarwemeel op het mengsel. Vouw het maida-mengsel met de vingers, maar kneed niet.
4. Maak kleine balletjes (ongeveer 12-13 g) van het deeg en bewaar ze op een kleine bakplaat.
5. Verwarm de heteluchtfriteuse 5 minuten voor. Schik de bakplaat in de bakmand en sluit het goed. Kook 15-16 minuten op 140 ° C.
6. Haal uit de heteluchtfriteuse en laat 25-30 minuten in dezelfde bak afkoelen. Haal uit de bak, serveer of bewaar in een luchtdichte container.

MEDEDELINGEN

 **TurboTronic**
Kitchen Electronics

XL airchef

PROFESSIONAL AIR FRYER



IMPORT EXPORT BVBA®
ZGLOBAL

Huidevettersstraat 38/40,
2000 Antwerpen, Belgium.
Email: info@zline-world.com

www.zline-world.com

