



The Amazing Kitchen

Anja Holtkamp & Simone van der Koelen



nieuwe airfryer recepten



In dit boekje vind je de 8 favoriete recepten van onze andere websites getransformeerd tot recepten voor de airfryer!

Wij zijn enthousiaste bloggers op www.foodquotes.nl en www.anjasfoodblog.nl met als uitgangspunt lekker en gezond eten, koken zonder pakjes of zakjes, maar -ook niet onbelangrijk- vooral plezier beleven aan koken.

Simone heeft een opleiding als voedingsdeskundige en heeft van haar hobby (recepten bedenken/koken) haar werk kunnen maken.
Anja is degene met jarenlange kookervaring en is lichtelijk verslaafd aan bakken in alle vormen (zoet, hartig, brood).

Mocht je vragen hebben, dan kun je die stellen op onze website:
www.theamazingkitchen.nl

Uiteraard zijn wij ook actief op [Facebook](https://www.facebook.com) en [Instagram](https://www.instagram.com)!
We vinden het leuk om jullie daar te zien.

Mocht je nou een receptje maken, stuur je ons dan een foto?
Tag ons of gebruik #theamazingkitchen , dan zien wij ze ook :)



Disclaimer

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag op enige manier verveelvoudigd of openbaar gemaakt worden zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de auteurs en uitgever.

Inhoud

Hartige broodmuffins met ei en spek	4
Paprika gevuld met ham en ei	6
Gebakken fruit met yoghurt	8
Vegetarische courgettetaartjes	10
Champignons met pesto en kaas	12
Preitaart met geitenkaas	14
Appel-citroen cupcakes	16
Appelcake met speculaasbodem	81



Hartige broodmuffins met ei en spek

Hoeveelheid: 4 stuks

Ingrediënten

- 4 sneetjes wit (casino)brood
- 4 eieren
- 4-8 plakjes ontbijtspek
- lente-ui, alleen het groen
- 4 tl gesmolten boter

Benodigheden

- muffinvormpjes
- deegroller
- kwastje

Snijd de korten van het brood. (Gebruik je geen casinobrood? snijd dan het brood vierkant)

Gebruik een deegroller om het brood uit te rollen. Door het rollen wordt het brood veel compacter en dunner, met als resultaat een knapperig deegbakje.

Besmeer één kant van het brood met de boter. Kwast ook het muffinvormpje in.

Vouw nu het brood voorzichtig in de vorm met de beboterde kant naar beneden.

Leg nu het ontbijtspek langs de zijkant van het broodbakje.

Breek in elk bakje een ei.

Verwarm de airfryer voor op 180 graden Celsius.

Bak de broodmuffins ongeveer 10 minuten in de voorverwarmde airfryer, afhankelijk van hoe jij je eitje het liefste eet.

Snijd ondertussen de lente-ui in dunne ringetjes. Garneer de broodmuffins net voor het serveren met de lente-ui.



Paprika met ham en ei

Hoeveelheid: 2 stuks

Ingrediënten

- 1 paprika
- 2 plakken ham
- 2 eieren
- 1 tl oregano
- zout en peper

Halveer de paprika en verwijder de zaadlijsten.

Bekleed de gehalveerde paprika met een plak ham en bestrooi met oregano.

Breek boven beide paprika's een eitje.

Breng op smaak met zout en peper.

Verwarm de airfryer voor op 180 graden Celsius.

Bak de paprika's ongeveer 10 minuten in de voorverwarmde airfryer, afhankelijk van hoe jij je eitje het liefste eet.



Gebakken fruit met yoghurt

Hoeveelheid: 1 persoon

Ingrediënten

- halve appel
- 1 el bosbessen
- 2 el kersen
- 4 aardbeien
- 1 tl honing
- 50 gr yoghurt

Schil de appel en snijd het klokhuis eruit. Snijd vervolgens de halve appel in partjes.

Haal het kroontje van de aardbeien en snijd in vieren.

Doe de appel, aardbeien, kersen en bosbessen in een ovenschaal en schenk er de honing overheen.

Zet het bakje in de airfryer en bak 7 minuten op 170 graden Celsius.

Serveer het warme fruit met de yoghurt en schenk het sap uit het ovenschaaltje er overheen.

Benodigheden

- een schaalje dat in de airfryer past

Tip; Voor dit recept kun je ook bevroren fruit gebruiken, laat deze dan wel van te voren ontdooien.



Vegetarische courgettetaartjes

Hoeveelheid: 8 stuks

Ingrediënten

- 8 plakjes deeg voor hartige taart
- 1 courgette
- 1/2 rode ui
- 1 ei
- 3 el kookroom
- 1 el parmezaanse kaas + wat extra ter garnering
- 1 el amandelmeel
- 1 teentje knoflook
- 1/2 el gedroogde oregano

Benodigheden

- 8 (papieren) taartvormpjes
- mandoline/kaasschaaf

Snijd de uiteinden van de courgette. Schaaf de courgette (mandoline op de kleinste stand) in lange dunne plakken. Snijd de plakken vervolgens in de lengte in tweeën.

Schaaf of snijd de ui in dunne ringen.

Klop het ei met de kookroom los in een maatbeker en voeg de Parmezaanse kaas en het amandelmeel toe.

Pers het teentje knoflook en voeg toe aan het eimengsel.

Leg in elk taartvormpje een (ontdooide) plakje deeg. Snijd de overstekende randjes er af.

Leg een tomaatje op je snijplank. Leg 3 plakjes courgette op elkaar (met de schilkant naar boven) en leg er wat uienringen tussen. Rol de courgetteplakken om het tomaatje. Herhaal dit nog een keer.

Pak nu het courgetterolletje op door een (kaas)mes er onder te schuiven en zet in een taartvormpje. Maak zo 8 rolletjes. Bestrooi met een beetje peper en zout.

Verdeel het eimengsel over de 8 taartjes, bestrooi met de overige Parmezaanse kaas en met de oregano.

Bak de taartjes 15 minuten op 180 graden Celsius.

Champignons met pesto en kaas

Hoeveelheid: ongeveer 15 stuks

Ingrediënten

- 250 gr champignons
- 4 el pesto
- 3 tl amandelmeel
- 30 gr geraspte kaas

Maak de champignons schoon met een keukenpapiertje.

Draai de steeltjes uit de champignons en hol ze iets uit.

Meng de pesto met het amandelmeel tot een egale massa.

Verdeel het pesto mengsel over de champignons en leg ze in een ovenschaal. Verdeel de kaas over de champignons.

Zet het schaalteje in de airfryer en bak de champignons 8 minuten op 180 graden Celsius.

Benodigheden

- een schaalteje dat in de airfryer past

*Tip; geen amandelmeel in huis?
Je kunt ook paneermeel gebruiken.*





Preitaart met geitenkaas

Hoeveelheid: 2 personen

Ingrediënten

- 5 plakjes deeg voor hartige taart
- 500 gr prei
- ca. 3-5 zongedroogde tomaten
- 2 kleine eieren
- 2 el geraspte kaas (bijv. Parmezaanse kaas)
- 50 ml (kook)room
- 100 gr zachte geitenkaas
- paneermeel
- peper en zout
- 1 el pijnboompitten

Benodigheden

- deegroller
- taart/springvorm van 18 cm
- bakpapier
- kwastje

Laat het deeg ontdooien. Leg de plakjes op elkaar en rol uit tot een cirkel die ca. 3 cm groter is dan de bodem.

Beboter de taartvorm, leg een vel bakpapier op de bodem en vet ook dit in.

Bekleed de bakvorm met het deeg en snijd de rand bij. Zet de bakvorm koel weg (bijv. in de koelkast).

Snijd de prei in 2-3 cm brede stukken, ze mogen niet boven de vorm uitsteken.

Was grondig en blancheer in weinig kokend water met een beetje zout gedurende 5 minuten. Laat goed uitlekken in een zeef, druk het vocht er voorzichtig een beetje uit

Snijd de zongedroogde tomaten in repen.

Klop de eieren los met de room en de Parmezaanse kaas.

Strooi nu een laagje paneermeel over de bodem. Zet de stukken prei er rechtop in. Stop in de openingen tussen de stukken prei telkens een stukje tomaat.

Kwast de deegrand in met een beetje van het eimengsel.

Schenk nu voorzichtig het eimengsel over de prei.

Maal er peper over en verdeel er de pijnboompitten en de geitenkaas over.

Bak de taart ongeveer 20 minuten op 200 graden in de airfyer.



Appel-citroen cupcakes

Hoeveelheid: 5 stuks

Ingrediënten

- 62 gr roomboter, op kamertemperatuur
- 62 gr suiker
- 62 gr bloem
- 2 gr bakpoeder
- 1 ei
- 1 el melk
- halve appel
- 1 tl citroenrasp

Benodigheden

- 5 muffinvormpjes
- handmixer

Doe de boter in een kom en mix luchtig met een handmixer.

Voeg de suiker toe en mix weer goed door.

Voeg het ei toe en mix tot je een egaal en romig mengsel hebt.

Zeef de bloem en bakpoeder boven de kom en mix door tot een egaal beslag.

Voeg de melk toe en mix goed door.

Schil de appel en snijd het klokhuis er uit. Snijd het vruchtvlees in kleine stukjes.

Spatel de stukjes appel en citroenrasp door het beslag.

Verdeel het beslag over 5 muffinvormpjes.

Bak de cupcakes in 15-20 minuten gaar op 170 graden Celsius.

Appelcake met speculaasbodem

Hoeveelheid: 5 stuks

Ingrediënten bodem

- 10 speculaasjes
- 40 gr gesmolten roomboter

Ingrediënten cake

- 100 gr patentbloem
- 3 gr bakpoeder
- snufje zout
- 2 eieren
- 100 gr suiker
- 100 gr roomboter, zacht
- 1 appel

Benodigheden

- springvorm van 18 cm
- handmixer
- bakpapier

Bekleed de bodem van de springvorm met het bakpapier.

Verkruimel de koekjes (met bv een deegroller) en meng ze met de gesmolten boter. Verdeel de koekkrumels over de bodem van de springvorm en druk goed aan met de bolle kant van een lepel.

Klop de eieren en de suiker schuimig. Voeg de zachte roomboter toe (eventueel even laten smelten, maar niet heet toevoegen!) en klop weer schuimig.

Meng bloem en bakpoeder en zeef boven het eimengsel. Schep om met een spatel tot er geen klontjes meer zijn.

Verdeel het beslag over de koekbodem.

Schil de appel, snijd het klokhuis er uit en het vruchtvlees in partjes. Druk de partjes appel in het beslag.

Verwarm de airfryer voor op 140 graden Celsius.

Plaats de cake in het mandje en bak in ca. 45 minuten goudbruin en gaar.

