

Airfryer Receptenboek

10 eenvoudige en smaakvolle recepten voor jouw online receptenboek.

Krokante Airfryer Aardappelwedges

Ingrediënten

- 800 g aardappelen
- 2 el olijfolie
- 1 tl paprikapoeder
- 1 tl knoflookpoeder
- zout en peper

Bereiding

- 1 Snijd aardappelen in wedges.
- 2 Meng met olie en kruiden.
- 3 Bak 18-22 min op 200°C, halverwege schudden.

Crispy Chicken Tenders

Ingrediënten

- 500 g kiphaasjes
- 100 g paneermeel
- 1 ei
- 50 g bloem
- paprikapoeder
- zout

Bereiding

- 1 Haal kip door bloem, ei en paneermeel.
- 2 Bak 10-12 min op 190°C tot goudbruin.

Zalm met Citroen en Dille

Ingrediënten

- 2 zalmfilets
- 1 citroen
- verse dille
- 1 el olijfolie
- zout en peper

Bereiding

- 1 Kruid de zalm.
- 2 Voeg citroen en dille toe.
- 3 Bak 8-10 min op 180°C.

Gevulde Paprika's

Ingrediënten

- 2 paprika's
- 250 g rundergehakt
- 100 g rijst (gekookt)
- tomatensaus
- geraspte kaas

Bereiding

- 1 Bak gehakt kort aan.
- 2 Meng met rijst en saus.
- 3 Vul paprika's, top met kaas, bak 12-15 min op 180°C.

Airfryer Frikandel Speciaal Loempia

Ingrediënten

- 4 frikandellen
- 4 loempiavellen
- currysaus
- mayonaise
- ui

Bereiding

- 1 Vul loempiavellen met frikandel en toppings.
- 2 Rol strak op.
- 3 Bak 8-10 min op 180°C.

Knapperige Bloemkool Bites

Ingrediënten

- 1 bloemkool
- paneermeel
- 2 eieren
- Parmezaan
- kruiden

Bereiding

- 1 Maak roosjes.
- 2 Paneer.
- 3 Bak 12-15 min op 190°C.

Mini Airfryer Pizza's

Ingrediënten

- Turkse broodjes of wraps
- tomatensaus
- mozzarella
- salami/groenten

Bereiding

- 1 Beleg mini pizza's.
- 2 Bak 6-8 min op 180°C.

Churro Bites

Ingrediënten

- croissantdeeg
- 50 g suiker
- 1 tl kaneel
- gesmolten boter

Bereiding

- 1 Snijd deeg in stukjes.
- 2 Bak 6-8 min op 180°C.
- 3 Haal door boter en kaneelsuiker.

Sticky Chicken Wings

Ingrediënten

- 800 g kipvleugels
- 2 el honing
- 1 el sojasaus
- knoflook
- chilivlokken

Bereiding

- 1 Meng marinade.
- 2 Marineer wings.
- 3 Bak 20-25 min op 190°C, keer halverwege.

Appel Kaneel Crumble

Ingrediënten

- 2 appels
- 50 g havermout
- 30 g bloem
- 30 g boter
- kaneel
- bruine suiker

Bereiding

- 1 Snijd appels.
- 2 Maak crumble.
- 3 Bak 12-15 min op 180°C.