

DOMO

A party at home!



DELI-FRYER

DO543FR





NL

INHOUDSTAFEL

Klik hier voor een overzicht van de recepten in het Nederlands >

FR

CONTENU

Cliquez ici pour un aperçu des recettes en français >

DE

INHALT

Klicken Sie hier für eine Übersicht der Rezepte auf Deutsch >

EN

CONTENT

Click here for an overview of the recipes in English >

CZ

OBSAH

Pro zobrazení přehledu receptů klikněte zde >



RECEPTEN



ZELFGEMAAKTE FRIETEN



GEMARINEERDE KIPPENBOUTJES



PAPILLOT VAN ZALM MET GROENTJES



AARDAPPELWEDGES



HONING-MOSTERD KIPFILET



STRACCIATELLAMUFFINS





ZELFGEMAAKTE FRIETEN



4 personen



Bereidingstijd: 60 min.

INGREDIËNTEN

- 1 kg aardappelen
- Snuifje zout

BEREIDING

1. Schil 1 kg aardappelen en snij ze in frieten van ongeveer 1 cm dik.
2. Laat ze 30 minuten in water weken. Dep ze hierna goed droog.
3. Doe de frieten in een kom en voeg een eetlepel olie toe.
4. Bak de frieten een eerste keer, gedurende 18 minuten, op 140°C.
5. Laat de frieten na de eerste bakbeurt afkoelen in een schaal met keukenpapier. Bak de frieten een tweede keer, gedurende 12 minuten, op 180°C.
6. Haal de frieten uit de friteuse wanneer de tijd om is en het belsignaal gaat.
7. Bestrooi met wat zout en serveer.

GEMARINEERDE KIPPENBOUTJES



4 personen



Bereidingstijd: 1 u 20 min.

INGREDIËNTEN

Kip:

- 10 kippenboutjes

Marinade:

- 210 ml tomatenketchup
- 8 el worcestersaus
- 4 el sojasaus
- 4 el rode wijnazijn
- 4 el suiker
- 4 el sweet chilisaus
- 2 mespuntjes paprikapoeder

Garnituur:

- Chutney (bv. van appel-mango)

BEREIDING

1. Breng in een grote kookpot een ruime hoeveelheid gezouten water aan de kook.
2. Leg de kippenboutjes in het kokend water en laat ze 10 minuten koken.
3. Laat ze goed uitlekken en dep droog met behulp van keukenpapier.
4. Vermeng de ingrediënten voor de marinade en laat de kippenboutjes hierin minstens een uur marineren.
5. Bak de boutjes gedurende 10 minuten op 180°C in de Deli-Fryer.
6. Serveer met een chutney.



PAPILLOT VAN ZALM MET GROENTJES



1 persoon/papillot



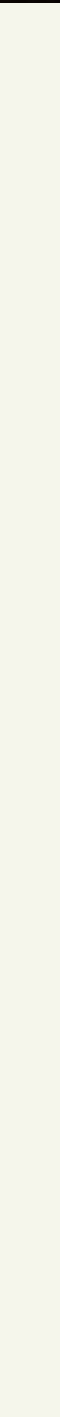
Bereidingstijd: 30 min.

INGREDIËNTEN

- ± 150 g zalm
- ¼ courgette
- 1 zoete puntpaprika
- 10 kerstomaten
- 1 wortel
- citroensap
- peper en zout

BEREIDING

1. Verwarm de deli-fryer voor op 200°C.
2. Snij de courgette, zoete paprika en wortel fijn. Halveer de kerstomaatjes.
3. Neem een stukje aluminiumfolie of bakpapier en leg er de zalm in. Besprenkel de zalm met wat citroensap en kruid met peper en zout.
4. Doe de groentjes bij de zalm. Sluit de papillot.
5. Bak de papillot in de deli-fryer op 200°C gedurende 20 minuten.



AARDAPPELWEDGES



4 personen



Bereidingstijd: 30 min.

INGREDIËNTEN

- 12 middelgrote aardappelen
- 4 tl zout
- 4 tl lookpoeder
- 4 tl Italiaanse kruiden
- 50 g geraspte parmezaanse kaas
- olijfolie

Garnituur:

- yoghurt - blauwekaas dressing met peterselie om te dippen

BEREIDING

1. Snij de aardappelen in wedges – dit mag met de schil er nog aan – en doe de wedges in een kom. De dikte van de wedges zal de gaartijd bepalen. Hoe dunner de wedges gesneden zijn, hoe sneller ze klaar zullen zijn. Doe de wedges in een kom en voeg een eetlepel olijfolie toe. Meng goed.
2. Verwarm de friteuse voor op 180°C.
3. Meng in een andere kom het zout, het lookpoeder en de Italiaanse kruiden.
4. Doe de geraspte parmezaan bij de wedges en meng goed.
5. Bestrooi de wedges met de kruidenmix.
6. Doe de wedges in het frituurmandje.
7. Bak de wedges gedurende 18 à 22 minuten op 180°C. De baktijd is afhankelijk van de dikte van de wedges.
8. Schud de wedges na 10 minuten.
9. Serveer met een yoghurt- of blauwekaas dressing, opgefrist met peterseliesnippers, om te dippen.



HONING-MOSTERD KIPFILET



4 personen



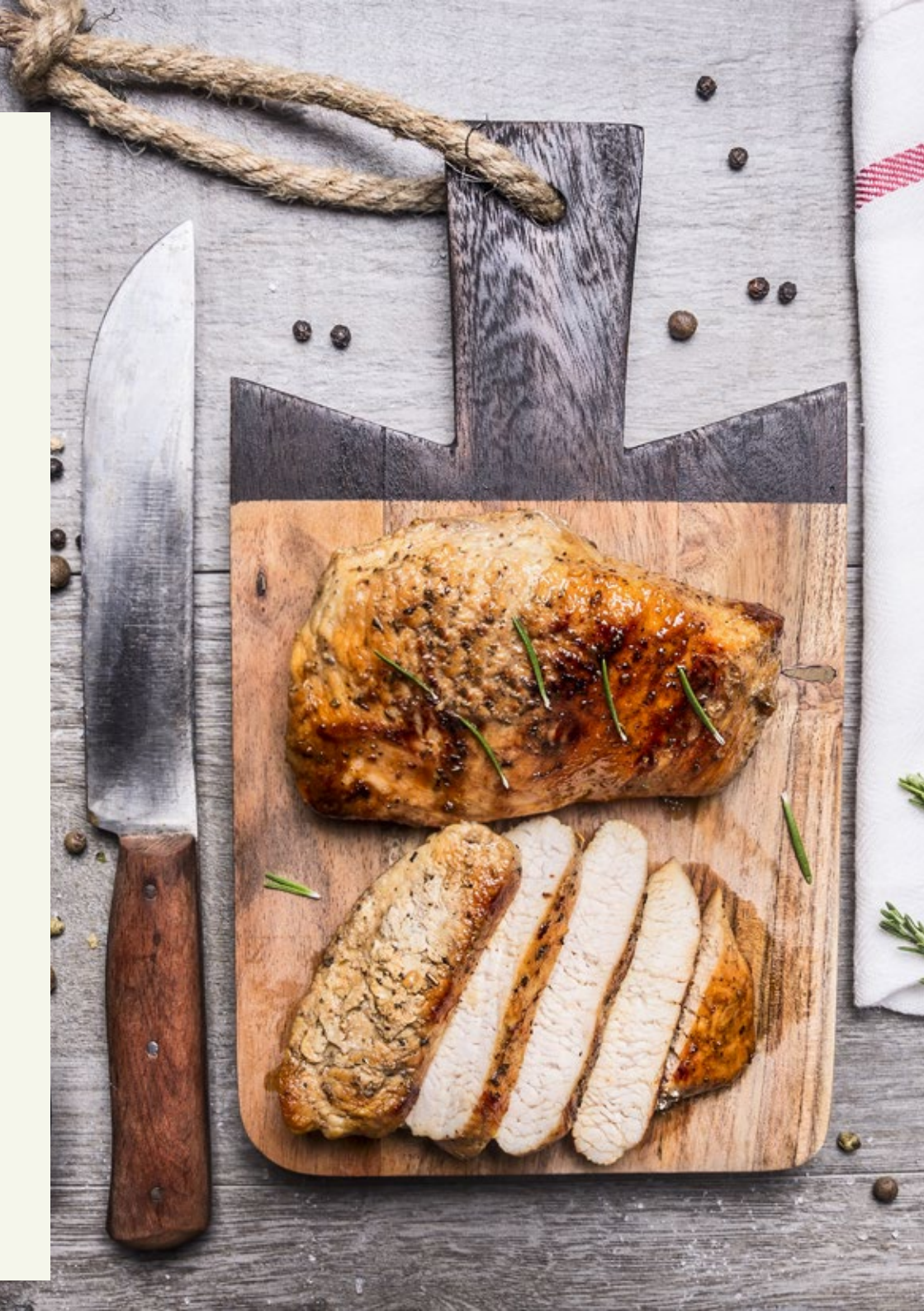
Bereidingstijd: 20 min.

INGREDIËNTEN

- 4 kipfilets
- 60 ml honing
- 60 ml dijonmosterd
- 2 el zoete mosterd (optioneel)
- zout
- peper

BEREIDING

1. Verwarm de friteuse voor op 200°C.
2. Breng de kipfilet op smaak met peper en zout.
3. Bak de kipfilet gedurende 15 minuten op 200°C.
4. Doe de honing en de mosterd in een kom en klop goed door mekaar.
5. Haal de kipfilet uit de friteuse en strijk ze in met het honing-mosterdmengsel wanneer de kipfilet nog heet is.
6. Serveer met een fris slaatje of in een wrap.



STRACCIATELLAMUFFINS



4 personen



Bereidingstijd: 40 min.

INGREDIËNTEN

- 150 g bloem
- 100 g gemalen amandelen
- 4 tl bakpoeder
- 100 g chocoladedruppels of -stukjes
- 100 ml neutrale olie
- 100 g suiker
- 2 pakjes vanillesuiker
- 150 g verse kaas
- 2 eieren
- 2 el amandellikeur (naar wens)
- siliconen muffinvormpjes of minstens 2 papieren vormpjes per muffin

BEREIDING

1. Meng de bloem met de amandelen, het bakpoeder en de chocolade.
2. Roer de olie met de suiker, de vanillesuiker en het ei tot een glad geheel.
3. Roer hier de verse kaas en de amandellikeur onder.
4. Meng nu de droge ingrediënten onder de natte ingrediënten tot een mooi deeg.
5. Verwarm de friteuse voor op 160°C.
6. Vul de muffinvormpjes voor 2/3 met het deeg.
7. Plaats de gevulde muffinvormpjes in het frituurmandje en bak gedurende 15 à 18 minuten op 160°C.

