DÉ HETELUCHT FRITEUSE

Onze recepten !

frifri BE

Diepvries frieten

Ingrediënten

- 600 g diepvries frieten
- Zout

Stappen

- Laat uw friteuse zonder olie voorverwarmen op 200 °C gedurende 5 minuten.
- Zodra het geluidssignaal weerklinkt, doe de diepvries frieten in de korf en sluit de lade.
- Stel de bakinstellingen in
  - De timer op 12 tot 15 minuten
  - De temperatuur op 200°.
- Eens de baktijd afgelopen is, open de lade, verwijder de korf en doe de frieten in een kom en zout ze naar smaak.

Tip

Voor een homogeen bakresultaat, open de lade 2-3 keer tijdens het bakproces, schudt de korf om de frieten op te schudden en sluit de lade.

Verse frieten

Ingrediënten

- 650 g Bintje aardappelen
- 1 el olie
- Zout

Stappen

- **Het wassen en het snijden**
  Schil de aardappelen met een aardappelschiller, was ze met vers water. Snij uw frieten met een mes of gebruik een handmatige frietsnijder. Laat uw frieten weken gedurende 30 minuten en herhaal tot het water helder is om het zetmeel te verwijderen.
  Droog uw frieten zorgvuldig met een droge doek of keukenpapier.

- **Eerste bakbeurt**
  Laat uw friteuse zonder olie voorverwarmen op 160°C gedurende 5 minuten.
  Doe uw frieten in een kom, voeg de olie toe en meng goed.
  Zodra het geluidssignaal weerklinkt, open de lade en doe de ingeoliede frieten in de korf.
  Sluit de lade, stel de baktemperatuur in op 160°C en de timer op 12 minuten.
  Zodra het geluidssignaal weerklinkt, open de lade, schud met de korf om de frieten op te schudden en sluit de lade. Stel de baktemperatuur in op 180°C en de timer op 12 minuten.
  Open de lade halverwege de baktijd (na 6 minuten) om met de korf te schudden en de frieten op te schudden. Sluit de lade en laat bakken tot het geluidssignaal weerklinkt en uw frieten goudbruin zijn.
  Doe de frieten in een kom en zout ze naar smaak.

frifri BE

Zoete aardappel frieten met gerookt paprika

Ingrediënten

- 3 of 4 dikke zoete aardappelen
- 1 el olijfolie of zonnebloemolie
- 1 kl. gerookte paprika
- 1 kl. gemalen komijn

Stappen

- Was en schil de zoete aardappelen, snij ze in friet vorm.
  Was de frieten, droog ze zorgvuldig met een droge doek of keukenpapier.
- Laat uw friteuse zonder olie voorverwarmen op 160°C gedurende 5 minuten.
- Meng de gerookte paprika, de gemalen komijn en de olijfolie of zonnebloemolie in een kom, voeg de zoete aardappel frieten toe en meng goed.
- Zodra het geluidssignaal weerklinkt, open de lade en doe de gekruide frieten in de korf. Sluit de lade, stel de baktemperatuur in op 160°C en de timer op 12 minuten.
- Zodra het geluidssignaal weerklinkt, open de lade, schud de korf om de frieten op te schudden en sluit de lade. Stel de baktemperatuur in op 180°C en de timer op 15 minuten.
- Open de lade halverwege de baktijd (na 7 minuten) om de korf te schudden om de frieten op te schudden. Sluit de lade en laat bakken tot het geluidssignaal weerklinkt en uw frieten goudbruin zijn.

frifri BE

Lam in een jasje van amandelen

Ingrediënten

- 1 teentje look
- 1 el olijfolie
- 800 g lamsvlees
- 75 g geschilferde amandelen
- 1 el paneermeel
- 1 el verse rozemarijn gehakt
- 1 ei
- Zout & peper
- Een groot vel aluminium

Stappen

- Hak de look fijn. Meng de olijfolie met de look, smeer het lamsvlees hiermee in. Voeg zout en peper toe.
- Laat de friteuse zonder olie voorverwarmen op 100°C gedurende 3 minuten.
- Hak de amandelen en de verse rozemarijn fijn. Doe het in een kom en voeg het paneermeel toe. In een andere kom, klop het ei met een vork los.
- Dompel het lamsvlees in het losgeklopte ei, laat het uitdruppen, doe er een laagje over van de mengeling amandelen, rozemarijn en paneermeel.
- Plaats het lamsvlees met mengsel in de korf van uw friteuse zonder olie en sluit de lade. Stel de temperatuur in op 100°C en de timer op 25 minuten. Eens de baktijd gedaan is, laat de korst goudbruin worden door de temperatuur in te stellen op 200°C gedurende 5 minuten.
- Zodra het geluidssignaal weerklinkt, verwijder het lamsvlees van de kort en pak het in aluminiumpapier.
  Laat 10 minuten rusten voordat u het opdient.

frifri BE

Gebakken spruitjes met spekjes, citroen en tijm saus

Ingrediënten

- 900 g spruitjes
- 1 pakje spekblokjes
- 4 el plantaardige olie
- Zout & peper

Voor de vinaigrette

- Het sap van 1 citroen
- 4 el ahornsiroop
- 2 kl. verse tijm
- 1 el olijfolie

Stappen

- Snij de spruitjes in 2 en verwijder de buitenste blaadjes.
- In een kom, meng de halve spruitjes en de plantaardige olie. Kruid met zout en peper naar smaak. Meng goed en doe de bereiding in de korf van uw friteuse zonder olie. Stel de baktijd in op 7 minuten en de baktemperatuur op 200°C.
- Zodra het geluidssignaal weerklinkt, open de lade en voeg de spekblokjes toe aan de bereiding. Meng alles goed, sluit de lade. Stel de baktijd in op 7 minuten en de baktemperatuur op 200°C.
- Bereid ondertussen de vinaigrette. Doe alle ingrediënten van de vinaigrette in een blender of mix het geheel met een staafmixer.
- Giet de saus in een kleine kom en smul van uw gebakken spruitjes door ze een voor een in de vinaigrette te doppen.

Gebakken scampi hapjes

Ingrediënten voor een 12-tal aperitiefhapjes

- 300 g rauwe scampi's (gamba's) gepeld met staart
- 4 el olijfolie
- 4 el paneermeel
- 1 handvol platte peterselie, gehakt
- De zeste van een halve citroen
- 1 klein handje geraspte kaas (Parmezaan of Emmentaler)
- Bloem
- 2 eieren
- Zout & peper

Stappen

- In een bord, meng het paneermeel, de geraspte kaas, de citroenzeste, de olijfolie en de platte peterselie, fijngehakt. Voeg zout en peper toe.
- In een tweede bord, doe een beetje bloem, en in een derde bord de losgeklopte eieren.
- Open voorzichtig de scampi's in twee in de lengte zonder ze volledig te scheiden.
- Dompel de scampi's in de bloem, dan in de losgeklopte eieren en uiteindelijk in het paneermeel met kaas, citroenzeste en de kruiden.
- Plaats 6 scampi's in de korf van uw friteuse zonder olie en sluit de lade. Stel de baktijd in op 5 minuten en de baktemperatuur op 190°C.
- Zodra het geluidssignaal weerklinkt, haal de eerste 6 scampi's eruit, doe de volgende 6 erin, en zo verder tot al uw scampi's goudbruin zijn.
- Serveer de knapperige hapjes bij het aperitief of in de salade.

frifri BE

Mini worstjes hapjes

Ingrediënten

- 1 doosje mini borrelworstjes (20 stuks)
- 100 g bladerdeeg
- 1 el zachte mosterd
- 1 opgeklopt eigeel

Stappen

- Giet de worstjes zorgvuldig uit en droog ze op een blaadje keukenpapier of met een droge doek.
- Smeer een dun laagje zachte mosterd op het uitgerolde bladerdeeg.
- Snij het bladerdeeg in kleine rechthoeken zo breed als de worstjes.
- Wikkel elk worstje in een rechthoekje bladerdeeg.
- Klop het eigeel los met een vork, en smeer het bladerdeeg in met een borsteltje om goudbruine hapjes te verkrijgen.
- Plaats de hapjes in de korf en stel de baktijd in op 10 minuten en de baktemperatuur op 180°C.
- Serveer de hapjes bij het aperitief vergezeld met een potje mosterd.

Filobeursjes met Herve, peer en Luikse siroop

Ingrediënten voor 4 porties

- 1 Hervekaasje
- 8 vellen filo deeg of brickvellen
- 1 dikke peer
- 3 el Luikse siroop
- Enkele takjes rozemarijn
- Zout & peper

Stappen

- Was en schil de peer. Snij ze in blokjes.
- Laat uw friteuse zonder olie voorverwarmen op 200°C gedurende 5 minuten.
- Plooi de vellen deeg open. Leg in het midden van elk vel een klontje boter en een stukje Hervekaas. Kruid met peer en zout.
- Verdeel de blokjes gesneden peer over de vellen, voeg wat blaadjes rozemarijn en een vleugje Luikse siroop toe.
- Plooi de beursjes toe en plaats ze in de korf van uw friteuse zonder olie.
- Bak ze op 200°C gedurende 4 minuten.
- Serveer warm met een gemengde salade.

Luikse balletjes crousti-fondants

Ingrediënten voor de Luikse balletjes

- 300 g gemengd gehakt varken en kalf
- 1 ei
- 1 kleine ui
- 1 snee oud brood
- 1 snee peperkoek
- Een paar takjes platte peterselie
- Nootmuskaat
- 4 el plantaardige olie
- 100 g paneermeel

Ingrediënten voor de saus

- 2 uien
- 50 g boter
- 25 cl bruin tafelbier
- 3 el Luikse siroop
- 1 buideltje tijm & Laurier
- ½ l melk
- Maizena voor bruine sauzen

Stappen voor de balletjes

- Mix het oud brood en de peperkoek, en laat dan weken in de melk zodat de mengeling de melk opneemt.
- Doe het gehakt in een kom, maak een kuiltje met uw vuist en doe er het ei, de gehakte ui, de fijngehakte peterselie en de nootmuskaat bij. Kruid met peper en zout.
- Pers het brood met de vingers om het overschot aan melk eruit te halen, en voeg het dan toe aan het vlees. Meng goed tot u een homogene massa verkrijgt.
- Meng het paneermeel met de plantaardige olie in een diep bord en meng tot u een brokkelige massa verkrijgt.
- Neem een beetje gehakt in uw handen om balletjes te vormen in uw handpalmen. Draai ze in het paneermeel en plaats ze in de korf van uw friteuse zonder olie.
- Bak uw balletjes op 200°C gedurende 7 minuten

Stappen voor de saus

- Hak de uien grof en laat ze smelten met de boter in een pan. Giet het bier erop en laat 5 minuten al roerend bakken. Voeg wat Maizena toe, de siroop, de kruidenbuideltjes, het zout en de peper. Meng goed en laat 5 tot 10 minuten sudderen op een zacht vuurtje.
- Wanneer de balletjes lekker knapperig zijn, voeg ze toe aan uw pan met saus en serveer onmiddellijk met aardappelpuree, een beetje appelmoes of een lekkere salade met mayonaise.

Zwarte pens met peperkoek

Ingrediënten

- 4 zwarte pensen
- 2 el mosterd
- 2 sneetjes peperkoek

Stappen

- Mix de sneetjes peperkoek tot een grof mengsel.
- Verwijder voorzichtig het vel van de pensen en snij ze in 2 in de lengte.
- Smeer de binnenkant van de zwarte pensen met wat mosterd, en bestrooi met wat gemixte peperkoek.
- Laat uw friteuse zonder olie voorverwarmen op 190° gedurende 3 minuten.
- Zodra het geluidssignaal weerklinkt, open de lade en plaats de pensen in de korf. Sluit de lade en stel de baktijd in op 7 minuten en baktemperatuur op 190°C.
- Serveer de pensen goed warm met een lekkere huisgemaakte groentenstoemp!

frifri BE

Oostendse tongetjes en gestoofd witloof

Ingrediënten

- 2 stronken witloof (andijvie) uit volle grond
- 2 kl. boter
- 2 tongetjes
- 1 kl. olijfolie
- 1 kl. citroensap
- 1 opgeklopt ei
- 2 el paneermeel
- Enkele takjes peterselie

Stappen

- Laat uw friteuse zonder olie voorverwarmen op 200°C gedurende 3 minuten.
- Snij de witloof stronken in 2 in de lengte. Zodra het geluidsignaal weerklinkt, open de lade en plaats de witloof in de korf van uw friteuse zonder olie (hart van de witloof naar boven). Stel een baktemperatuur in van 200°C en een baktijd van 10 minuten. Twee minuten voor het einde van de baktijd, open de lade en voeg een klontje boter op beide halve stronken. Sluit de lade om de bakbeurt verder te zetten.
- Bereid ondertussen de tongetjes.
- Meng het paneermeel met de olijfolie en het citroensap in een bord. Kruid met zout en peper. Dompel de tongetjes in het opgeklopte ei en dan in het paneermeel.
- Plaats de tongetjes in de korf van uw friteuse zonder olie. Stel de baktemperatuur in op 180°C en de baktijd op 8 minuten. 2 minuten voor het einde van de baktijd, open de lade en voeg een paar fijngehakte takjes platte peterselie toe.

frifri BE

Kibbeling

Ingrediënten

- 1 ei
- 100g bloem
- 100 ml bier
- 1 kl. mengeling viskruiden
- Zout & peper
- 300 g kabeljauw

Stappen

- Snij de kabeljauw in kleine stukjes van 3-4 cm breed.
- Laat uw friteuse zonder olie opwarmen op 180°C gedurende 3 minuten.
- Meng het ei, de bloem, het bier en de kruidenmengeling in een kom. Kruid met zout en peper. Meng het geheel met een klopper om de bereiding te laten schuimen.
- Dompel voorzichtig de stukken kabeljauw in de bereiding en plaats ze op een bord zonder dat ze elkaar raken.
- Zodra het geluidssignaal weerklinkt, open de lade van uw friteuse zonder olie en plaats de kabeljauw stukjes en sluit de lade. Stel de temperatuur in op 180°C en de baktijd op 3 minuten.
- Smul van de nog warme kibbeling met een huisgemaakte tartaarsaus.

frifri BE

Mechelse Koekoek met Gouden Carolus Classic

Ingrediënten

- 1 Mechelse Koekoek (of een kip van +/-1 kg)
- 1 citroen
- Verse salie
- 2 el bruine cassonade
- 2 el Gouden Carolus Classic
- 1 el plantaardige olie
- 1 kl. gemalen paprika
- 1 kl. gemalen venkelzaadjes
- 1 kl. gemalen komijn

Stappen

- Meng de cassonade, het bier, de komijn, paprika, venkelzaadjes en de olie in een kom. Dompel de Mechelse Koekoek volledig onder en laat het 1 tot 2 uur marineren.
- Laat uw friteuse zonder olie voorverwarmen op 200°C. Snij de citroen in fijne sneetjes en doe ze samen met de verse salieblaadjes in de Koekoek. Plaats de Mechelse Koekoek in de korf van uw friteuse zonder olie. Stel de baktijd in op 30 minuten en de baktemperatuur op 200°C.
- Verrukkelijk met selderpuree of aardappelpuree!

frifri BE

Huisgemaakte Poulycroc

Ingrediënten voor 4 poulycrocs

- 150 g broodkruim van oud brood
- 30 cl melk
- 1 ui
- Enkele takjes platte peterselie
- 400 g kipgehakt
- 1 ei
- Nootmuskaat
- 100 g paneermeel
- 4 el olie
- Zout & peper

Stappen

- Mix het broodkruim grof met een blender of een mixer en doe het bij de melk zodat het de melk opneemt.
- Mix de ui, de peterselie en het kipgehakt. Doe dit in een kom.
- Laat het broodkruim uitdruppen door de melk eruit te knijpen met de vingers. Voeg het toe aan de vleesbereiding. Voeg ook het ei toe.
- Kruid met zout, peper en nootmuskaat. Meng het geheel tot u een homogeen mengsel verkrijgt.
- Laat uw friteuse zonder olie opwarmen op 180°C gedurende 3 minuten.
- Voor het korstje, meng de olie en het paneermeel in een kom en meng tot u een brokkelige massa verkrijgt. Maak de poulycrocs door worsten te maken van 10 cm lang en rol ze in het paneermeel.
- Plaats de poulycrocs voorzichtig in de friteuse zonder olie, sluit de lade, stel de baktemperatuur in op 180°C en de baktijd op 15 minuten.

frifri BE

Mini Gosettes express

Ingrediënten

- 1 ready to use bladerdeeg
- 1 pot appelcompote met stukjes
- 2 eigelen
- 2 el kristalsuiker

Stappen

- Laat uw friteuse zonder olie voorverwarmen op 200°C gedurende 3 minuten.
- Ondertussen, snij 4 gelijke cirkels uit het bladerdeeg met een vormpje of een kommetje.
- Doe enkele lepels compote op het deegcirkeltje en sluit om halvemaantjes te verkrijgen.
- In een kommetje, klop de eigelen los en meng met fijne suiker. Bestrijk met een borsteltje de gosettes met deze mengeling.
- Zodra het geluidssignaal weerklinkt, open de lade van uw friteuse zonder olie en plaats de gosettes in de korf. Stel de baktemperatuur in op 200°C en de baktijd op 10 minuten.

Zwarte chocolade Fondant

Ingrediënten

- 100 g zwarte chocolade
- 100 g boter
- 100 g suiker
- 50 g bloem
- 3 eieren

Stappen

- Laat uw friteuse zonder olie voorverwarmen op 200°C gedurende 3 minuten.
- Ondertussen, laat de boter en de chocolade smelten au bain-marie.
- In een kom, klop de eieren met de suiker los. Voeg de gesmolten chocolade en boter en de bloem toe. Meng goed tot u een homogene massa verkrijgt.
- Giet de bereiding in een vorm naar keuze – ovenschaaltjes, muffinvormpjes, cakevorm…
- Open de lade van uw friteuse zonder olie, plaats u bereiding in de korf en sluit de lade. Stel de baktijd in op 5 minuten en de baktemperatuur op 200°C.
- Smul onmiddellijk als ze nog lauw zijn.

frifri.BE