

Celeriac steak with roasted leek cream, croquettes and cranberry sauce



A delicious vegetarian dish all prepared in the Philips Dual Airfryer, tender fried celeriac steak, with a creamy cream of roasted leeks, fresh cranberries and croquettes to finish it off, and everything can be prepped ahead of time! Philips Airfryer's dual basket ensures that everything is ready to serve at the same time.

Sooooo mega handy during the busy holiday season. Is your to-do list made yet?

Ingredients

Celeriac steak:

- 2 celeriac steaks cut out in a round shape
- Olive oil
- Freshly ground pepper (5 chillies)
- Fleur de sel

Leek cream:

- 1 thick leek stem
- Pepper and salt
- 180 ml whole cream (or plant-based version)
- Pinch of nutmeg

Other:

- **Cranberry sauce:** See recipe Cranberry sauce Sophie Dumont
- Croquettes (vegan) of your choice
- 2 sprigs of rosemary

Cut a diamond pattern into the celeriac steaks, without cutting through the bottom, for an extra nice touch.

Place the steaks on the side of the Airfryer tray and rub with olive oil. Season with salt and pepper.

Cut six 2 cm pieces from the washed leeks and place them next to the steaks. Finely slice the rest of the leeks and place next to them as well. Drizzle the leeks with olive oil, salt and pepper.

Place all this in the large drawer of the Airfryer and set to 175°C for 20 minutes.

Place the croquettes in the small drawer and follow the package instructions. The Airfryer will synchronise the cooking time so that everything is ready at the same time.

While this bakes, prepare the cranberry sauce.

Once everything is ready, remove the chopped leeks from the Airfryer and put them in a measuring cup. Keep the rest warm. Add the cream and blend smooth with a hand blender. Season with salt, pepper and nutmeg.

Serve: Spread a spoonful of leek cream on each plate, top with the celeriac steak and garnish with the puffed leek stalks, croquettes, cranberry sauce and a sprig of rosemary.

Tip: Feel free to replace the celeriac with kohlrabi, turnip or Jerusalem artichoke, depending on your taste.



Knolselderijbiefstuk met geroosterde preicrème, kroketjes en cranberrysaus



Een heerlijk vegetarisch gerecht bereid in de Philips Dual Airfryer, mals gebakken knolselderijsteak, met een romige crème van geroosterde prei, verse cranberry's en kroketten om het af te maken, en alles kan van tevoren worden bereid! De dubbele mand van de Philips Airfryer zorgt ervoor dat alles tegelijk klaar is om te serveren. Zooooo mega handig tijdens de drukke feestdagen. Is jouw to-do lijstje al gemaakt?

Ingrediënten

Knolselderijsteak:

- 2 knolselderijsteaks in een ronde vorm gesneden
- Olijfolie
- Versgemalen peper (5 pepers)
- Fleur de sel

Prei crème:

- 1 dikke preisteel
- Peper en zout
- 180 ml volle room (of plantaardige variant)
- Snufje nootmuskaat

Overig:

- **Cranberrysaus:** Zie recept Cranberrysaus Sophie Dumont
- (Vegan) Kroketten naar keuze
- 2 takjes rozemarijn

Snijd een ruitpatroon in de knolselderijsteaks, zonder de onderkant door te snijden, voor een extra mooie touch.

Leg de steaks op de zijkant van de Airfryerplaat en wrijf ze in met olijfolie. Breng op smaak met zout en peper.

Snijd zes stukken van 2 cm van de gewassen prei en leg ze naast de steaks. Snijd de rest van de prei fijn en leg ook naast de prei. Besprenkel de prei met olijfolie, zout en peper.

Plaats dit alles in de grote lade van de Airfryer en zet 20 minuten op 175°C.

Leg de kroketten in de kleine lade en volg de instructies op de verpakking. De Airfryer zal de bereidingstijd synchroniseren zodat alles op hetzelfde moment klaar is.

Terwijl dit bakt, bereid je de cranberrysaus.

Als alles klaar is, haal je de fijngesneden prei uit de Airfryer en doe je deze in een maatbeker. Houd de rest warm. Voeg de room toe en mix glad met een staafmixer. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.

Servere: Verdeel op elk bord een lepel preiroom, leg daarop de knolselderijsteak en garneer met de gepofte preistelen, kroketjes, cranberrysaus en een takje rozemarijn.

Tip: Vervang de knolselderij gerust door koolrabi, koolraap of aardpeer, afhankelijk van je smaak.



Steak de céleri avec crème de poireaux crème de poireaux rôtis, croquettes et sauce aux canneberges



Un délicieux plat végétarien préparé dans le Dual Airfryer de Philips, un steak de céleri frit tendre, avec une crème de poireaux rôtis, des canneberges fraîches et des croquettes pour finir, et tout peut être préparé à l'avance ! Le double panier de la friteuse Philips Airfryer garantit que tout est prêt à être servi en même temps. C'est vraiment très pratique pendant les fêtes de fin d'année. Vous avez déjà fait votre liste de tâches ?

Ingrédients:

Steak de céleri :

- 2 steaks de céleri-rave coupés en rondelles
- Huile d'olive
- Poivre fraîchement moulu (5 piments)
- Fleur de sel

Crème de poireaux :

- 1 grosse tige de poireau
- Poivre et sel
- 180 ml de crème entière (ou version végétale)
- Pincée de noix de muscade

Autre :

- **Sauce aux canneberges :**
Voir la recette Sauce aux canneberges Sophie Dumont
- Croquettes (vegan) au choix
- 2 branches de romarin

Découpez un motif en losange dans les steaks de céleri-rave, sans couper le dessous, pour une touche plus agréable.

Placer les steaks sur le côté de la plaque de l'Airfryer et les enduire d'huile d'olive. Assaisonnez de sel et de poivre.

Couper six morceaux de 2 cm dans les poireaux lavés et les placer à côté des steaks. Émincer finement le reste des poireaux et les placer également à côté des steaks. Arroser les poireaux d'huile d'olive, de sel et de poivre.

Placez le tout dans le grand tiroir de l'Airfryer et réglez à 175°C pendant 20 minutes.

Placez les croquettes dans le petit tiroir et suivez les instructions figurant sur l'emballage. L'Airfryer synchronisera le temps de cuisson pour que tout soit prêt en même temps.

Pendant la cuisson, préparez la sauce aux canneberges.

Lorsque tout est prêt, retirez les poireaux hachés de l'Airfryer et mettez-les dans une tasse à mesurer. Gardez le reste au chaud. Ajoutez la crème et mélangez le tout à l'aide d'un mixeur plongeant. Assaisonner avec du sel, du poivre et de la noix de muscade.

Servez : Etalez une cuillerée de crème de poireau sur chaque assiette, garnissez avec le steak de céleri et décorez avec les tiges de poireau soufflées, les croquettes, la sauce aux canneberges et un brin de romarin.

Tip: N'hésitez pas à remplacer le céleri-rave par du chou-rave, du rutabaga ou du topinambour, selon votre goût.

