

SANDRA'S KERST

MET
PHILIPS AIRFRYER

Ik houd van de kerstperiode. Mooi gedekte tafels, overheerlijke etentjes en vooral gezellig samen zijn met familie en vrienden.

Kerstmis is voor mij hét hoogtepunt. Thuis maken we voor kerst altijd een speciaal kerstmenu met alles erop en eraan! Geweldig om dan de hele avond te kunnen genieten van allerlei lekkernijen. Ik vind het ook altijd leuk om die avond een echte klassieker op tafel te toveren, maar natuurlijk wel met de bekende en gezonde Sana-toets.

We beginnen altijd met lekkere, lichte gerechtjes, goed voor te bereiden en niet te ingewikkeld. Ik heb vier feestgerechten bedacht die je heel makkelijk met de Philips Airfryer kunt bereiden. Ideaal om tijdens de kerstdagen de Airfryer in huis te hebben. Je kan op dat moment veel tegelijkertijd klaarmaken zonder stress. En nog meer, het smaakt heerlijk.

Geniet!



BY
SANDRA
BEKKARI



2 personen

Wat heb je nodig?

Wortelen in verschillende kleuren
Raapjes
Pastinaak
Zoete aardappel
Rode biet
Boerenkool (nerven verwijderd)
Olijfolie
Zeezout of paprikapoeder voor de afwerking

GROENTECHIPS

Zo maak je het

- Stap 1:** Schil de groenten, snij ze in heel dunne schijfjes met een mandoline of dunschiller en dep ze goed droog met keukenpapier.
- Stap 2:** Leg de schijfjes in de Airfryer onder de frituurmand zodat ze plat blijven, en besprenkel met een klein beetje olijfolie – niet te veel zodat ze knapperig blijven.
Tip: Met een olijfoliespray kan je goed doseren.
- Stap 3:** Bak de schijfjes 8 à 10 minuten in de Airfryer op 150°C.
- Stap 4:** Werk de chips af met een snuifje zout of paprikapoeder.



BY
SANDRA
BEKKARI



R O D E K O O L E N E N S H I I T A K E S

E E N D E N B O R S T M E T

2 personen

Wat heb je nodig?

½ rodekool
2 rode appels
3 sjalotjes, versnipperd
Olijfolie
Balsamicoazijn
Honing

Zwarte peper
Snuifje zeezout
300 g eendenborstfilet (op kamertemperatuur)
150 g shiitakes
1 teentje knoflook, fijngehakt

Zo maak je het

- Stap 1:** Verwijder de buitenste bladeren van de rodekool. Snijd de rodekool en de appels in stukken. Stof twee sjalotjes in olijfolie. Voeg de rodekool en de appels toe. Schud op en blus met een scheutje balsamico. Voeg de honing toe, kruid af met peper en zout en laat zo'n 45 minuten garen onder gesloten deksel. Voeg af en toe een scheutje water toe en roer regelmatig om.
- Stap 2:** Maak ondiepe insnijdingen over de breedte van de eendenborst - enkel in de vetlaag, niet in het vlees. Draai de filet een halve slag en snijd de vetlaag nog een keer, zodat je een ruitpatroon krijgt.
- Stap 3:** Leg de eendenborstfilet met de velkant naar beneden in het mandje van de Airfryer. Bak 8 à 10 minuten in de Airfryer op 200°C.
- Stap 4:** Snij de shiitakes en de look en bak ze 3 minuten met olijfolie. Breng op smaak met peper en zout.
- Stap 5:** Zodra de eendenborstfilet klaar is, laat deze enkele minuutjes rusten en snij de filet dan in plakjes. Het vlees is knapperig vanbuiten, maar lekker sappig vanbinnen. Verdeel de rodekool met appels, de shiitakes, en de gesneden eendenborstfilet over 2 borden.





2 personen

Wat heb je nodig?

125 g buffelmozzarella, in plakjes
2 el pijnboompitten, geroosterd
Een halve aubergine
Een halve courgette
Rucola
2 tomaten

Balsamico
Zwarte peper
Een snufje zeezout
Provençaalse kruiden
Verse basilicum, fijngehakt

GROENTETORENTJE

Zo maak je het

Stap 1: Snij de groenten in schijfjes van een kleine centimeter

Stap 2: Maak 4 torentjes met een schijfje aubergine, tomaat, mozzarella, courgette, en basilicum, herhaal dat nog een keer en eindig met een klein stukje courgette.
Tip: Prik een bamboeprikker in het midden, zodat de torentjes niet uit elkaar vallen.

Stap 3: Zet de torentjes in de Airfryer mand. Kruid met zwarte peper en zout.

Stap 4: Bak de torentjes 20 minuten in de Airfryer op 155°C.

Stap 5: Serveer met rucola. Voeg er een scheutje balsamico aan toe en werk af met geroosterde pijnboompitten.



BY
SANDRA
BEKKARI



ZALM MET NOTEN-KRUIDENKORST OP EEN BEDJE VAN SPINAZIE

2 personen

Wat heb je nodig?

300 g zalm (biozalm)
Ruime portie spinazie
Olijfolie
Zwarte peper
Snuifje zout
Handvol sojascheuten
Trostomaatjes
1 el citroensap
Walnoten, grof gehakt

Voor de korst

2 el amandelen, fijngehakt
2 el olijfolie
2 el peterselie, fijngehakt
2 el dille, fijngehakt
1 teentje knoflook, geperst

Zo maak je het

- Stap 1:** Meng alle ingrediënten voor de noten-kruidentkorst.
- Stap 2:** Snij de zalm in 2 voor 2 porties. Leg de stukken vis in het Airfryermandje en beleg ze met het mengsel voor de korst. Leg de trostomaatjes erbovenop. Bak de vis 10 minuten in de Airfryer op 180°C.
- Stap 3:** Rooster de walnoten in een antiaanbakpan zonder vetstof.
- Stap 4:** Bak de spinazie in olijfolie, voeg een scheutje citroensap toe en kruid af met peper en zout. Voeg de sojascheuten toe en laat ze even meestoven.
- Stap 5:** Verdeel de spinazie over 2 borden. Neem de zalm uit de Airfryer en dresseer op het bord. Werk af met de geroosterde walnoten.

