

Meat loaf with pistachio and rosemary apples with cranberries, croquettes and mustard sauce



A tasty feast with juicy meatloaf, oven-baked apples, crispy croquettes and a mouth-watering cranberry compote. Topped with a simple mustard cream sauce. A delicious treat! And all of this prepared in the philips dual basket, this little genius calculates the different cooking times and temperatures and makes sure everything is ready at the same time, how easy can it be!

Ingredients

For the meatloaf:

- 500 g mixed minced meat
- Pepper and salt
- 1 onion
- 1 clove of garlic
- 1 shallot,
- 4 sprigs of rosemary
- 1 tbsop olive oil

For the apples:

- 2 small red apples
- 2 pieces of butter
- 2 tsp brown sugar

For the croquettes:

- 8 croquettes of your choice

Sauces:

- Use recipes cranberry sauce & mustard sauce

Meatloaf:

Mix the minced meat with the chopped onion and garlic. Season with salt and pepper. Form the mince into an oval ball and place it in one side of the Philips Dual Basket's large baking accessory. Make four indentations with a fork and insert the shallot segments deep into the mince. Place the rosemary sprigs between them and brush with olive oil.

Apples from the oven:

Remove the cores from the apples and place the apples next to the meat loaf in the large baking basket. Add a knob of butter and a teaspoon of brown sugar in the centre of each apple.

Croquettes:

Place the croquettes in the small baking basket. Set the baking time and temperature as indicated on the packaging.

Preparation in the Philips Dual Basket:

Set the Dual Basket to 175°C and a baking time of 20 minutes. The Philips Dual Basket automatically calculates the different cooking times of the different parts so that everything is ready at the same time.

Sauces:

Prepare the cranberry sauce and heat the mustard sauce while the rest bakes in the Airfryer.

Serving:

Slice the meat loaf and place on warm plates. Serve with the apples and croquettes. Spoon some cranberry sauce over the apples and pour the mustard sauce over the meat. Garnish with fresh and fried sprigs of rosemary for a nice finish.



Gehaktbrood met pistache en rozemarijn appels met veenbessen, kroketten en mosterdsaus



Een smakelijk feestmaal met sappig gehaktbrood, in de oven gebakken appels, knapperige kroketten en een verrukkelijke cranberrycompote. Overgoten met een eenvoudige mosterdsaus. Een heerlijke traktatie! En dit alles bereid in de Philips dual basket, dit kleine genie berekent de verschillende gaartijden en temperaturen en zorgt ervoor dat alles tegelijk klaar is, hoe makkelijk kan het zijn!

Ingrediënten

Voor het gehaktbrood:

- 500 g gemengd gehakt
- Peper en zout
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 1 sjalot,
- 4 takjes rozemarijn
- 1 el olijfolie

Voor de appels:

- 2 kleine rode appels
- 2 stukjes boter
- 2 theelepels bruine suiker

Voor de kroketten:

- 8 kroketten naar keuze

Sauzen:

- Zie recepten cranberrysaus & mosterdsaus

Gehaktbrood:

Meng het gehakt met de gesnipperde ui en knoflook. Breng op smaak met zout en peper. Vorm het gehakt tot een ovale bal en leg deze aan één kant in het grote bakaccessoire van de Philips Dual Basket. Maak vier inkepingen met een vork en steek de sjalotpartjes diep in het gehakt. Leg de takjes rozemarijn ertussen en bestrijk ze met olijfolie.

Appels uit de oven:

Verwijder het klokhuis uit de appels en leg de appels naast het gehaktbrood in de grote ovenmand. Leg in het midden van elke appel een klontje boter en een theelepel bruine suiker.

Kroketten:

Plaats de kroketten in het kleine bakmandje. Stel de baktijd en temperatuur in zoals aangegeven op de verpakking.

Bereiding in de Philips Dual Basket:

Stel de Dual Basket in op 175°C en een baktijd van 20 minuten. De Philips Dual Basket berekent automatisch de verschillende baktijden van de verschillende onderdelen, zodat alles tegelijk klaar is.

Sauzen:

Bereid de cranberrysaus en verwarm de mosterdsaus terwijl de rest in de Airfryer bakt.

Serveren:

Snijd het gehaktbrood in plakjes en leg op warme borden. Serveer met de appels en kroketten. Schep wat cranberrysaus over de appels en giet de mosterdsaus over het vlees. Garneer met verse en gebakken takjes rozemarijn voor een mooie afwerking.



Pain de viande aux pistaches et au romarin Pommes aux canneberges, croquettes et sauce à la moutarde



Un festin savoureux composé de pain de viande juteux, de pommes cuites au four, de croquettes croustillantes et d'une délectable compote de canneberges. Le tout recouvert d'une simple sauce à la crème et à la moutarde. Un vrai régal ! Et tout cela préparé dans le Philips dual basket, ce petit génie calcule les différents temps et températures de cuisson et s'assure que tout est prêt en même temps, comme c'est facile !

Ingrédients

Pour le pain de viande :

- 500 g de viande hachée mixte
- Poivre et sel
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 échalote,
- 4 branches de romarin
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Pour les pommes :

- 2 petites pommes rouges
- 2 morceaux de beurre
- 2 cuillères à café de sucre roux

Pour les croquettes :

- 8 croquettes au choix

Sauces :

- Voir les recettes sauce aux canneberges et sauce moutarde

Pain de viande :

Mélanger la viande hachée avec l'oignon et l'ail hachés. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Formez une boule ovale avec la viande hachée et placez-la sur le côté dans le grand accessoire de cuisson du Philips Dual Basket. Faites quatre entailles à l'aide d'une fourchette et insérez les segments d'échalote dans le hachis. Placez les brins de romarin entre eux et badigeonnez d'huile d'olive.

Pommes au four :

Retirer le cœur des pommes et les placer à côté du pain de viande dans le grand panier du four. Déposer une noix de beurre et une cuillère à café de cassonade au centre de chaque pomme.

Croquettes :

Placer les croquettes dans le petit panier de cuisson. Réglez le temps de cuisson et la température comme indiqué sur l'emballage.

Préparation dans le panier double Philips :

Réglez le panier double sur 175 °C et sur un temps de cuisson de 20 minutes. Le panier double Philips calcule automatiquement les temps de cuisson des différentes parties, de sorte que tout soit prêt en même temps.

Sauces :

Préparez la sauce aux canneberges et faites chauffer la sauce à la moutarde pendant que le reste cuit dans l'Airfryer.

Service :

Découpez le pain de viande en tranches et placez-les dans des assiettes chaudes. Servir avec les pommes et les croquettes. Verser un peu de sauce aux canneberges sur les pommes et verser la sauce à la moutarde sur la viande. Décorez avec des brins de romarin frais et frits pour une belle finition.

