



INHOUD



VOORGERECHTEN

Empanada's (grillfunctie)
Krokante garnalen
Groentesamosa's
Minipizza's
Kiploempia's
Falafel

HOOFDGERECHTEN

Kofta van rundvlees met koriander
Luxe burger (grillfunctie)
Rundvleesspiesjes met teriyakisaus
Kipnuggets
Kippenvleugels
Gebraden kip
Lamskoteletjes met citroen (grillfunctie)
Hotdogs in New York-stijl
Currykabeljauw
Zelfgemaakte fish & chips
Zelfgemaakte friet
Zoete-aardappelfrites
Kippendijen met marinade van yoghurt en rozemarijn
Geroosterde bloemkool met citroensaus
Gegrilde worst (grillfunctie)
Entrecote met chimichurrisaus (grillfunctie)
Gegrilde zeebrasem met tomaten en olijven (grillfunctie)
Teriyaki-zalm (grillfunctie)
Gegrilde aubergine met pesto
Vegetarische bagel (grillfunctie)
Geroosterde wortelgroenten met ahornsiroop (grillfunctie)

NAGERECHTEN

Chocolate chip muffins
Chocoladesoufflé
Amandelsigaren
Luchtgedroogde appelchips

MECHANISCH



EASY FRY & GRILL CLASSIC



EASY FRY & GRILL CLASSIC+

DIGITAAL



EASY FRY & GRILL PRECISION



EASY FRY & GRILL PRECISION+



HANDLEIDING



AANTAL
PERSONEN



VOORBEREIDINGS-
TIJD



MARINEER-
TIJD



KOOK-
TIJD



FRIET



NUGGETS



GEBRADEN KIP



PIZZA



VLEES



VIS



GROENTEN



DESSERT



HETE LUCHT



GRILL

EMPANADA'S

4 ✂ 25 min. 20 min.

INGREDIËNTEN

2 broodjes van zanddeeg
350 g gehakt
3 bosuitjes
1 el paprikapoeder

1 eierdooier
1 el olijfolie
Zout
Peper

RECEPT

- 1 | Hak de uien fijn. Verhit de olie in een grote braadpan en bak de uien gedurende 3 minuten. Voeg het vlees toe en bak nog 10 minuten. Haal vervolgens uit de pan en laat afkoelen.
- 2 | Rol het deeg uit, snijd er 8 cirkels uit met een doorsnede van ongeveer 9 cm, voeg wat van het afgekoelde gehakt toe, laat 1 cm ruimte rond de rand en vouw dicht tot een omgeslagen vorm.
- 3 | Meng de eierdooier met 1 el water. Bestrijk de empanada's met het

mengsel en plaats ze in het mandje van uw Easy Fry & Grill.

- 4 | **Digitale versie:** Kies de GRILL-stand en verwarm gedurende 15 minuten voor op 200°C. Bak 10 minuten en herhaal met de tweede partij.

Mechanische versie: Verwarm voor op 200°C gedurende 15 minuten. Bak 10 minuten en herhaal met de tweede partij.

TIP

U kunt de rundvleesvulling van de empanada's op smaak brengen met komijn, oregano of gehakte knoflook. Probeer wat tomaat of suikermais aan de vulling toe te voegen voor extra smaak.

KROKANTE GARNALEN

4 ✂ 20 min. 10 min.



INGREDIËNTEN

250 g ongepelde garnalen
2 eieren
60 g tarwebloem
60 g maizena

2 el kerriepoeder
1 el olie
Zout
Peper

RECEPT

- 1 | Maak de ingrediënten voor het paneermeel klaar: doe de eieren en een snufje zout en peper in een kom en klop met een garde. Doe de tarwebloem en het kerriepoeder in een tweede kom en de maizena in een derde.
- 2 | Dompel de garnalen in de verschillende kommen in de volgende volgorde: eerst in de kerrie en de tarwebloem, dan in de eieren en tot slot in de maizena. Laat de garnalen tussen de kommen zoveel mogelijk uitlekken om druppelen te voorkomen.
- 3 | Leg de gepaneerde garnalen in het mandje van uw Easy Fry & Grill en besprenkel ze met olie.
- 4 | **Digitale versie:** Kies de VIS-stand en bak gedurende 5 minuten op 170°C. Draai de garnalen om en laat ze nog eens 5 minuten garen.
Mechanische versie: Bak op 170°C gedurende 5 minuten, draai de garnalen dan om en laat ze nog eens 5 minuten garen.

GROENTESAMOSA'S

4 (=12 samosa's) * 20 min. 2x15 min.



INGREDIËNTEN

6 vellen filodeeg
100 g feta
150 g diepvrieserwten
250 g bloemkool
1 tl kerriepoeder

1 eierdooier
1 el olijfolie
Zout
Peper

RECEPT

- 1 | Snijd de bloemkool in middelgrote roosjes en spoel deze af. Voeg de erwten en bloemkoolroosjes toe. Kies de GROENTE-stand en bak gedurende 15 minuten.
- 2 | Haal de gekookte groenten eruit en plaats ze in een grote schaal. Voeg de verkrumelde fetakaas, kerriepoeder en een snufje peper en zout toe. Prak de ingrediënten met een vork tot grove puree.
- 3 | Snijd de vellen filodeeg in twee gelijke stukken. Vouw ze dubbel door het ronde deel naar het midden van de rechte rand te vouwen. Doe een eetlepel vulling op het ene uiteinde van het laatste gedeelte en vouw deze in een driehoek. Blijf vouwen om de vulling volledig in de driehoek te sluiten, bestrijk dan het overtollige deeg met een beetje eierdooier en druk het aan de samosa vast.
- 4 | Herhaal dit tot alle vulling is opgebruikt, leg de samosa's in het mandje en bestrijk ze met olie.
- 5 | **Digitale versie:** Kies de HETELUCHT-stand en bak op 170°C gedurende 15 minuten. Draai de samosa's halverwege de baktijd om.
Mechanische versie: Bak gedurende 15 minuten op 170°C en draai halverwege de baktijd om.

TIP

U kunt de eerste partij samosa's opnieuw opwarmen door ze in het mandje te plaatsen en nog een paar minuten te bakken.

MINIPIZZA'S

4 ✂ 15 min. 8 min.

VOORGERECHTEN

INGREDIËNTEN

2 Engelse muffins
8 el tomatensaus

4 plakjes mozzarella
4 pitloze zwarte olijven

RECEPT

1 | Snijd de muffins doormidden en plaats ze in het mandje van uw Easy Fry & Grill.

Digitale versie: Kies de PIZZA-stand en bak op 170°C gedurende 3 minuten.

Mechanische versie: Bak gedurende 3 minuten op 170°C.

2 | Verdeel een grote eetlepel tomatensaus over elke muffin. Snijd de plakjes mozzarella in dunne reepjes. Leg ze over elke muffin en voeg vervolgens de olijven toe, in plakjes gesneden om ze op ogen te lijken. Leg de pizza's in het mandje van uw Easy Fry & Grill.

3 | **Digitale versie:** Kies de PIZZA-stand en bak op 170°C gedurende 5 minuten.

Mechanische versie: Bak 5 minuten op 170 °C.

TIP

Een leuk recept dat kinderen gemakkelijk zelf kunnen maken, maar altijd onder toezicht van een volwassene om elk risico op brandwonden te voorkomen.

KIPLOEMPIA'S

4 (= 16 loempia's) ✱

35 min. 20 min. 

INGREDIËNTEN

16 wikkels van rijstpapier
 50 g rijstvermicelli
 2 kipfilets
 200 g gemengde roerbakgroenten
 200 g champignons

1 teentje knoflook
 1 el smaakloze olie
 Zout
 Peper

RECEPT

- 1 | Laat de rijstvermicelli wellen volgens de aanwijzingen op de verpakking. Laat ze voorzichtig tussen uw handen uitlekken. Knip grof met een schaar en laat afkoelen.
- 2 | Snijd de kip in blokjes en bak deze 5 minuten in hete olie met de gehakte knoflook. Voeg de roerbakgroenten toe en bak nog eens 5 minuten. Voeg de vermicelli toe en laat afkoelen.
- 3 | Zet een kom met warm water en een schone theedoek klaar op uw werkblad. Dompel de wikkels van rijstpapier een paar minuten in het water en leg ze dan op de

theedoek. Doe ongeveer 1 lepel vulling op de wikkel. Vouw de linker- en rechterkant om de vulling heen en rol het op. Herhaal dit totdat u alle vulling hebt gebruikt.

- 4 | Leg de loempia's in het mandje van uw Easy Fry & Grill en zorg dat ze goed uit elkaar liggen zodat ze niet aan elkaar plakken.

Digitale versie: Kies de HETELUCHT-stand en bak op 160°C gedurende 20 minuten. Draai de loempia's halverwege de baktijd om.

Mechanische versie: Bak gedurende 20 minuten op 160°C en draai halverwege de baktijd om.

TIP

Serveer met munt, salade en sojasaus.

FALAFEL

4 ✂ 20 min. 15 min.

VOORGERECHTEN

INGREDIËNTEN

500 g gekookte kikkererwten
1 witte ui
2 takjes peterselie
4 takjes koriander
1 tl komijn

1 teentje knoflook
1 eetlepel tahini (sesampasta)
1 el olijfolie
Zout
Peper

RECEPT

- 1 | Meng de kikkererwten, peterselieblaadjes, koriander en komijn samen met een snufje zout, een snufje peper en de sesampasta (tahini) tot een grof mengsel.
- 2 | Voeg de fijngehakte knoflook en ui toe en meng goed met de hand. Maak vervolgens balletjes van het mengsel. Leg deze in het mandje van uw Easy Fry & Grill en besprenkel ze met olijfolie.

3 | Digitale versie: Kies de HETELUCHT-stand en bak op 170°C gedurende 15 minuten. Draai de balletjes halverwege de baktijd om.

Mechanische versie: Bak gedurende 15 minuten op 170°C en draai halverwege de baktijd om.

TIP

Serveer de falafel in warme pitabroodjes gegarneerd met verse munt, yoghurt en plakjes tomaat.

KOFTA VAN RUNDVLEES EN KORIANDER

4 ✱ 20 min. 8 min.

INGREDIËNTEN

350 g gehakt
 2 el gehakte sjalotten
 2 el gehakte koriander
 1 el kruidenmix ras el hanout

1 tl komijn
 1 el olijfolie
 Zout
 Peper

RECEPT

- 1 | Bak de sjalotten snel aan in een koekenpan met een scheutje olijfolie.
- 2 | Meng het gehakt, de kruiden, de koriander en de gekookte sjalotten door elkaar. Breng op smaak met zout en peper. Maak er langwerpige worstjes van en steek ze op houten spiesjes.
- 3 | **Digitale versie:** Kies de GEBRADEN KIP-stand en bak op 180°C gedurende 8 minuten. Draai de spiesjes halverwege de baktijd om.
Mechanische versie: Bak gedurende 8 minuten op 180°C en draai halverwege de baktijd om.

TIP

Serveer de kofta met een muntsaus: meng 2 bakjes Griekse yoghurt, 1 eetlepel verse gehakte munt, een scheutje olijfolie en een scheutje citroensap door elkaar.

LUXE HAMBURGER

4 ✱ 25 min. 12 min.



INGREDIËNTEN

600 g gehakt
4 hamburgerbroodjes
2 tomaten
6 slabladeren
1 teentje knoflook

3 tl sojasaus
2 el olijfolie
Zout
Peper

RECEPT

- 1 | Meng het rundvlees, de uitgeperste knoflook, de sojasaus en de olijfolie door elkaar. Breng op smaak. Maak er met uw handen 4 hamburgers van.
- 2 | Leg de broodjes in het mandje van uw Easy Fry & Grill.
Digitale versie: Kies de PIZZA-stand en bak gedurende 4 minuten.
Mechanische uitvoering: Bak 4 minuten op 180°C.
- 3 | Haal de broodjes uit het mandje, leg ze onder een vel aluminiumfolie

om ze warm te houden en leg de hamburgers in het mandje.

Digitale versie: Selecteer de GRILL-stand en bak gedurende 8 minuten, pas de kooktijd naar wens aan met 2 minuten meer of minder.

Mechanische versie: Stel in op 200°C gedurende 8 minuten en pas de kooktijd naar wens aan met 2 minuten meer of minder.

- 4 | Garneer de broodjes met slablaadjes, plakjes tomaat en de gegrilde burgers en serveer.

TIP

Maak een saus door het volgende te mengen: 1 el grove mosterd, 2 el hete mosterd, 1 eierdooier en 1 el olie voordat u 1 el dikke crème fraîche toevoegt.

RUNDVLEESPIESJES MET TERIYAKISAUS

4



20

min.



1

uur



6

min.



INGREDIËNTEN

12 plakjes rundercarpaccio
Een blok van 200 g Comté-kaas
4 el honing

6 el sojasaus
Peper

RECEPT

- 1 | Verwijder de korst van de kaas en snijd de kaas in blokjes van 1,5 cm. Rijg de kaasblokjes aan 12 spiesjes en wikkel ze in de carpaccio.
- 2 | Meng de sojasaus en honing en laat de spiesjes hierin gedurende 1 uur op een koele plaats marineren.
- 3 | Leg de spiesjes in het mandje van uw Easy Fry & Grill.
Digitale versie: Kies de VLEES-stand en bak op 180°C gedurende 6 minuten.
Mechanische versie: Bak 6 minuten op 180°C.

TIP

Serveer de spiesen met een kleine kom zoete sojasaus.

KIPNUGGETS



30
min.



10
min.

HOOFDGERECHTEN

INGREDIËNTEN

4 kipfilets
100 g paneermeel
60 g bloem
3 eieren

2 el olie
Zout
Peper

RECEPT

- 1 | Verwijder al het kraakbeen en vet van de kipfilets. Snijd in stukken van ongeveer 4 tot 5 cm en breng op smaak met zout en peper.
- 2 | Bereid de ingrediënten voor het paneermeel voor: Doe de eieren in een kom met een snufje zout en peper en klop ze los. Doe de bloem in een tweede kom en het paneermeel in een derde.
- 3 | Doop de nuggets eerst in de bloem, vervolgens in de eieren en tot slot in het paneermeel. Voor een nog

lekkerder broodlaagje, dompelt u de nuggets een tweede keer in de eieren en het paneermeel. Leg ze in het mandje van uw Easy Fry & Grill en besprenkel ze met olijfolie.

4 | Digitale versie: Kies de NUGGETS-stand en bak gedurende 10 minuten. Draai de nuggets halverwege de baktijd om.

Mechanische versie: Bak gedurende 10 minuten op 200°C en draai halverwege de baktijd om.

TIP

Maak uw eigen ketchup door 3 tomaten, 1 ui, 1 tl geconcentreerde tomatenpuree, 1 fijngehakt teentje knoflook, 4 tl balsamicoazijn, 1 tl honing en zout en peper samen te laten sudderen.

KIPPENVLEUGELS

4 ✱

20 min.

12 uur

17 min.



INGREDIËNTEN

1,2 kg kippenvleugels
4 el ketchup
2 el mosterd
2 el paprikapoeder

2 el zoete sojasaus
2 el olijfolie
Zout
Peper

RECEPT

- 1 | Snijd de kippenvleugels doormidden en scheid ze bij het gewricht.
- 2 | Doe alle ingrediënten in een grote kom en voeg de kippenvleugels toe. Meng goed om ze volledig te bedekken. Dek af met huishoudfolie en laat 12 uur marineren.
- 3 | Leg de kippenvleugels in het mandje van de Easy Fry & Grill.
Digitale versie: Kies de GEBRADEN KIP-stand en bak 17 minuten. Draai de vleugels na 12 minuten om.
Mechanische versie: Kook op 170°C gedurende 17 minuten. Draai ze na 12 minuten om.

TIP

U kunt de marinade aanpassen aan uw smaak door bijv. barbecuesaus, kruiden, chilipeper of knoflook toe te voegen.

GEBRADEN KIP

4* 5 min. 50 min.



INGREDIËNTEN

1 x 1,2 kg kip
5 teentjes knoflook
2 el olijfolie

Zout
Peper

RECEPT

- 1 | Schil de knoflook en hak deze fijn. Bestrijk de kip met olie, breng royaal op smaak en voeg de knoflook toe.
- 2 | **Digitale versie:** Selecteer de GEBRADEN KIP-stand en laat 50 minuten bakken.

Mechanische versie: Bak 50 minuten op 200°C.

TIP

De exacte bereidingstijd voor de kip is afhankelijk van het gewicht. Om te controleren of de kip gaar is, prikt u met de punt van een mes in de borst; het uittredende sap moet helder zijn.

LAMSKOTELETJES MET CITROEN

4



15 min.



4 uur



10 min.



INGREDIËNTEN

12 kleine lamskoteletjes
1 ongewassen citroen
4 teentjes knoflook

1 el olijfolie
Zout
Peper

RECEPT

- 1 | Rasp de citroen. Pel de knoflook en plet deze fijn met een vijzel en stamper. Voeg de citroenschil en 2 el olijfolie toe.
- 2 | Voeg vervolgens de koteletjes toe en laat ze 4 uur marinieren op een koele plaats.
- 3 | Leg de koteletjes in het mandje van uw Easy Fry & Grill
Digitale versie: Kies de GRILL-stand en verwarm gedurende 15 minuten voor op 200°C. Bak gedurende 10 minuten en draai halverwege de baktijd om.
Mechanische versie: Stel in op 200°C en verwarm 15 minuten voor. Bak gedurende 10 minuten en draai halverwege de baktijd om.

TIP

Probeer verse kruiden zoals tijm, wilde tijm en oregano aan uw marinade toe te voegen.

HOTDOGS IN NEW YORK-STIJL

4 ✱ 25 min. 5 min.



INGREDIËNTEN

4 hotdogbroodjes
4 el ketchup
4 hotdogworstjes
4 augurken
1 rode ui

8 cherrytomaten
4 plakjes cheddar
1 el olie
Zout
Peper

RECEPT

- 1 | Bereid de worstjes door ze in een pan met kokend water te leggen gedurende de op de verpakking aangegeven tijd.
- 2 | Snijd de ui in plakjes en bak deze in hete olie gedurende 5 minuten op een matig vuur. Meng met de in vieren gesneden tomaten en de in blokjes gesneden augurken.
- 3 | Snijd de hotdogbroodjes doormidden, besmeer ze met ketchup en beleg ze met het groentemengsel, de worstjes en de plakjes cheddar. Plaats in het mandje van uw Easy Fry & Grill
- 4 | **Digitale versie:** Kies de PIZZA-stand en bak op 170°C gedurende 5 minuten. **Mechanische versie:** Bak 5 minuten op 170 °C.

TIP

Veel plezier met het tekenen in de ketchup of mosterd, in een Amerikaanse stijl!

CURRYKABELJAUW


20
min.

10
min.


INGREDIËNTEN

500 g kabeljauwfilet
3 el milde Indiase currypasta

10 g geraspte kokosnoot
200 ml kokosroom

RECEPT

- 1 | Bestrijk de kabeljauwfilets met kerriepasta en doe de rest van de kerriepasta in een kleine pan met de kokosroom, zout en peper. Verhit de inhoud van de pan.
- 2 | Leg een vierkant stuk bakpapier in het mandje van uw Easy Fry & Grill en leg de vis erop.

Digitale versie: Kies de VIS-stand en bak op 200°C gedurende 10 minuten.

Mechanische versie: Bak 10 minuten op 200°C. Serveer de vis met currysaus en bestrooi met kokos.



ZELFGEMAAKTE FISH & CHIPS

4  25 min.  12 min. 

INGREDIËNTEN

4 kabeljauwfilets
5 el bloem
5 el paneermeel
2 eieren
50 g boter

1 bosje dragon
1 pot mayonaise
½ citroen
Zout
Peper

RECEPT

- 1 | Snijd de visfilets in grote stukken van ongeveer 4 cm en dep ze voorzichtig af met keukenpapier. Breng op smaak met zout en peper.
- 2 | Zet 3 kommen klaar en doe de bloem in de eerste, de losgeklopte eieren in de tweede en het paneermeel in de derde. Meng de mayonaise met het sap van een halve citroen en de gehakte dragon. Zet op een koele plaats.
- 3 | Doop de stukken kabeljauw in de bloem, dan in de eieren en tot slot in

het paneermeel. Laat goed uitlekken voordat u naar de volgende kom gaat. Leg de gepaneerde stukken vis in het mandje van uw Easy Fry & Grill en leg op elk stuk een klontje boter.

- 4 | **Digitale versie:** Kies de VIS-stand en bak op 180°C gedurende 12 minuten.

Mechanische versie: Bak 12 minuten op 170 °C. Serveer met de saus die u eerder hebt bereid.

TIP

Dit recept is geschikt voor alle soorten verse vis, met inbegrip van heek, koolvis en pollak.

ZELFGEMAAKTE FRIET

4* 25 min. 50 min.



INGREDIËNTEN

1 kg aardappelen
3 el paprikapoeder

3 el olie
Zout

RECEPT

- 1** | Schil de aardappelen en snijd ze in de vorm van friet.
- 2** | Doe ze in een kom en voeg alle ingrediënten toe. Meng goed en doe dan de helft in het mandje van uw Easy Fry & Grill.
- 3** | **Digitale versie:** Kies de FRIET-stand en bak gedurende 25 minuten. Schud de friet halverwege de baktijd om.
Mechanische versie: Bak op 170°C gedurende 25 minuten, schud halverwege de baktijd om. Herhaal dit met de rest van de friet.

TIP

Voeg een eetlepel rode currypasta toe voor een heerlijke twist.

ZOETE-AARDAPPELFrites

4* 25 min. 50 min.



INGREDIËNTEN

1 kg zoete aardappelen
2 el bloem

4 el olie
Zout
Peper

RECEPT

- 1 | Schil de zoete aardappelen, spoel ze af en snijd ze in de vorm van friet. Doe ze in een grote kom met de bloem, olie, zout en peper. Meng goed.
- 2 | Leg de friet in het mandje van uw Easy Fry & Grill, het liefst in 2 of 3 verschillende partijen.

Digitale versie: Kies de FRIET-stand en bak gedurende 25 minuten. Schud de friet halverwege de baktijd om.

Mechanische versie: Bak op 180°C gedurende 25 minuten, schud halverwege de baktijd om. Herhaal dit met de rest van de friet.

TIP

Serveer met een yoghurtsaus met een beetje kerriepoeder.

KIPPENDIJEN MET MARINADE VAN YOGHURT EN ROZEMARIJN

4 ✂ 20 min. 4 uur 35 min.

INGREDIËNTEN

4 kippendijen
250 g Griekse yoghurt
3 el Dijon-mosterd

1 takje verse rozemarijn
4 teentjes knoflook
Zout
Peper

RECEPT

- 1 | Verwijder het vel van de kippendijen en leg ze in een grote schaal.
- 2 | Meng de yoghurt, mosterd, gehakte knoflook, een snufje zout, wat peper en de gehakte rozemarijnblaadjes. Verdeel het mengsel over de kip en laat het op een koele plaats staan. Laat 4 uur marineren.
- 3 | **Digitale versie:** Kies de GEBRADEN KIP-stand en verwarm gedurende 15 minuten voor op 200°C voordat u de kippendijen in het mandje van uw Easy Fry & Grill legt. Bak gedurende 35 minuten en draai halverwege de baktijd om.
Mechanische versie: Plaats de kippendijen in het mandje van uw Easy Fry & Grill en selecteer 200°C gedurende 30 minuten. Keer ze halverwege de baktijd om.

TIP

Serveer de gegrilde kippendijen met salade en gegrilde aardappelschijfjes.

GEROOSTERDE BLOEMKOOI MET CITROENSAUS



15 min.

1 ronde
15 min.



INGREDIËNTEN

1 kleine bloemkool
2 el olijfolie
30 g tahini

100 ml olijfolie
50 ml citroensap
Zout
Peper

RECEPT

- 1 | Verwijder de bladeren van de bloemkool, snijd hem vervolgens in vieren en verwijder de middensteel. Snijd elk deel in roosjes en doe deze in een grote kom.
- 2 | Voeg de 2 el olijfolie, het zout en de peper toe en meng goed. Verdeel

Digitale versie: Kies de FRIET-stand en bak gedurende 15 minuten. Schud halverwege de baktijd om.

Mechanische versie: Bak op 180°C gedurende 15 minuten, schud halverwege de baktijd om.

- 3 | Meng ondertussen de tahini, de olijfolie en het citroensap tot een saus om bij de bloemkool te serveren



GEGRILDE WORST



10 min.



INGREDIËNTEN

700 g Toulouse-worst
aan één stuk
1 el Dijon-mosterd
1 el volkoren mosterd

2 el honing
2 takjes tijm
Zout
Peper

RECEPT

- 1 | Meng de honing, mosterd, tijm en een snufje zout en peper door elkaar.
- 2 | Leg de worst in een spiraal en steek er twee spiesen loodrecht ten opzichte van elkaar doorheen om de worst op zijn plaats te houden. Bestrijk ze met het mosterdmengsel.
- 3 | **Digitale versie:** Kies de GRILL-stand en verwarm gedurende 15 minuten voor op 200°C. Leg de worst in het mandje en bak gedurende 10 minuten. Draai halverwege de baktijd om.

Mechanische versie: Stel in op 200°C en laat 15 minuten voorverwarmen voordat u de worst in het mandje legt. Bak gedurende 10 minuten en draai halverwege de baktijd om.

TIP

Serveer met een zelfgemaakte mosterdpuree: Schil en kook 1 kg aardappelen. Giet de aardappelen af en pureer ze met 25 g boter, 2 eetlepels mosterd, 150 ml melk, zout en peper.

ENTRECOTE MET CHIMICHURRISAUS

4 * 15 min. 17 min.

INGREDIËNTEN

4 entrecotes (ongeveer 200 g elk)
2 el rode wijnazijn
1/2 citroen
4 teentjes knoflook

6 takjes peterselie
½ tl chilivlokken
60 ml olijfolie
Zout
Peper

RECEPT

- 1 | Haal het vlees uit de koelkast en laat het minstens 30 minuten opwarmen bij kamertemperatuur voordat u het gaat bereiden.
- 2 | Maak ondertussende chimichurrisaus: Meng de azijn, het citroensap, de gehakte en ontkiemde knoflook, de gehakte peterselie en de olie samen in een kom. Voeg een snufje zout, peper en chilivlokken toe.
- 3 | **Digitale versie:** Kies de GRILL-stand en verwarm gedurende 15 minuten

voor op 200°C. Kruid de entrecotes met zout en peper, leg ze in het mandje van uw Easy Fry & Grill en bak ze 2 minuten aan elke kant.

Mechanische versie: Verwarm voor op 200°C, kruid de entrecotes met zout en peper en leg ze in het mandje van uw Easy Fry & Grill. Bak ze 2 minuten aan elke kant.

TIP

Kies een bereidingstijd die past bij hoe ver u uw steaks gebakken wilt hebben: rare of doorbakken.

ZEEBRASEM MET TOMATEN EN OLIJVEN



INGREDIËNTEN

4 brasemfilets
4 takjes peterselie
½ citroen
2 tomaten
4 el olijfolie

1 teentje knoflook
2 tomaten
50 g olijven zonder pit
Zout
Peper

RECEPT

- 1 | Rasp de citroen en pers hem uit. Hak de peterselie en de knoflook fijn, snijd vervolgens de tomaten in blokjes en de olijven in rondjes. Meng alles, voeg de olijfolie toe en zet apart.
- 2 | Bestrijk de brasemfilets met olie en breng op smaak met zout en peper.
- 3 | **Digitale versie:** Kies de GRILL-stand en laat gedurende 15 minuten voorverwarmen tot 200°C, leg de filets dan in het mandje en laat ze nog 5 minuten verder bakken.
Mechanische versie: Plaats de filets in het mandje en verwarm ze 15 minuten voor op 200 °C. Laat 7 minuten bakken.
- 4 | Serveer met de saus.

TIP

Serveer de zeebrasemfilets met rijst en groenten naar keuze.

TERIYAKI-ZALM

4 ✱

5 min.

30 min.

23 min.



INGREDIËNTEN

500 g zalmfilets
8 el teriyakisaus
1 el sesamzaad

RECEPT

- 1 | Marineer de zalmfilets 30 minuten in de teriyakisaus.
- 2 | **Digitale versie:** Verwarm gedurende 15 minuten voor op de GRILL-stand op 200°C, leg de visfilets dan in het mandje op de grillplaat en laat ze gedurende 10 minuten bakken.

Mechanische versie: Stel in op 200°C en laat het goed voorverwarmen, leg daarna de zalmfilets in de pan op de grillplaat en laat 10 minuten bakken.

3 | Bestrooi met sesamzaadjes en serveer met rijst.

GEGRILDE AUBERGINE MET PESTO

4  10 min.  27 min. 

INGREDIËNTEN

2 aubergines
100 g pesto

5 el olijfolie
Zout
Peper

RECEPT

- 1 | Spoel de aubergines af en snijd ze in plakken van ongeveer 5 mm dik.
- 2 | Bestrijk ze met olie, voeg zout en peper toe en leg ze in een enkele laag in het mandje van uw Easy Fry & Grill.
- 3 | **Digitale versie:** Kies de HETELUCHT-stand en bak op 170°C gedurende 20 minuten. Draai de aubergines halverwege de baktijd om. Bestrijk met pesto en bak nog 2 minuten op de HETELUCHT-stand.
- 4 | Bestrijk met pesto en bak nog 5 minuten op GRILL (digitale versie) of 5 minuten op 200°C (mechanische versie).

Mechanische versie: Bak de aubergines op 170°C gedurende 20 minuten, keer ze halverwege de baktijd om, bestrijk ze met pesto en bak ze nog 2 minuten.



VEGETARISCHE BAGEL

4 ✱ 20 min. 30 min.



INGREDIËNTEN

4 bagels
200 g roomkaas
4 tl volkoren mosterd
1 rode paprika
1 groene paprika

200 g champignons
1 tl oregano
2 el olijfolie
Zout
Peper

RECEPT

- 1 | Spoel de paprika's, ontdoe ze van zaadjes en zaadlijsten en snijd ze in grote stukken, vierkantjes van ongeveer 3 cm. Spoel de champignons af en snijd ze in dikke plakken, en verwijder eventueel beschadigde steeltjes.
- 2 | **Digitale versie:** Kies de GRILL-stand en verwarm gedurende 15 minuten voor op 200°C, leg dan de groenten in het mandje op de grillplaat, besprenkel met olie en laat 12 minuten bakken. Schud halverwege de baktijd om.

Mechanische versie: Stel in op 200°C en verwarm 15 minuten voor. Leg de groenten in het mandje op de grillplaat, besprenkel met olie en laat 12 minuten bakken. Schud halverwege de baktijd om.

- 3 | Meng intussen de roomkaas met de mosterd.
- 4 | Verwijder de groenten en leg de doormidden gesneden bagels 5 minuten in het mandje, op de GRILL-stand voor de **digitale versie** en op 200°C voor de **mechanische versie**. Herhaal en smeer vervolgens de roomkaas op het brood en leg de groenten erop.

GEROOSTERDE WORTELGROENTEN MET AHORNSIROOP

4 ✱ 15 min. 30 min.



INGREDIËNTEN

4 wortels
4 pastinaken
350 g zoete aardappelen
50 ml ahornsiroop
1 tl tijm

1 sinaasappel
20 ml ciderazijn
30 ml zonnebloemolie
Zout
Peper

RECEPT

1 | Schil de groenten en snijd de wortels in dikke plakken en de pastinaken en zoete aardappelen in blokjes van 2 cm.

2 | Leg de groenten in het mandje. Besprenkel met ongeveer 1 el olijfolie en bestrooi met tijm, zout en peper.

Digitale versie: Kies de GRILL-stand en verwarm gedurende 15 minuten voor op 200°C. Laat 30 minuten bakken en schud halverwege de baktijd om.

Mechanische versie: Stel in op 200°C en verwarm 15 minuten voor. Laat de groenten 30 minuten bakken en schud ze halverwege de baktijd om.

4 | Meng intussen de resterende olie met de azijn, de geraspte schil van de halve sinaasappel, de ahornsiroop en een snufje zout en peper in een kom. Als de groenten gaar zijn, druppelt u de dressing erover en serveert u ze.

CHOCOLATE CHIP MUFFINS

4* 15 min. 20 min.



INGREDIËNTEN

125 g bloem
½ zakje gist
30 g boter
30 g suiker

50 g chocoladestukjes
1 ei
120 ml melk

RECEPT

- 1 | Meng de melk, de gesmolten boter en de eieren in een grote kom. Meng alle andere ingrediënten samen in een tweede kom.
- 2 | Roer al kloppend het vloeibare mengsel door het droge mengsel om klonten te voorkomen.
- 3 | Verdeel het mengsel over licht beboterde muffinvormpjes en leg ze in het mandje.
- 4 | **Digitale versie:** Kies de DESSERT-stand en bak op 170°C gedurende 20 minuten.
Mechanische versie: Bak 20 minuten op 170 °C.

CHOCOLADESOUFFLÉS

4 ✱ 20 min. 12 min.



INGREDIËNTEN

100 g pure chocolade
3 eieren (1 dooier en 3 eiwitten)
100 ml volle melk

40 g suiker
1 theelepel maizena
25 g boter

RECEPT

- 1 | Breek de chocolade in stukjes en smelt deze daarna au bain-marie of in de magnetron op laag vermogen. Scheid de eiwitten van de dooiers en bewaar 3 eiwitten en 1 dooier.
 - 2 | Klop het eigeel met de maizena in een kom. Breng de melk met 30 g suiker aan de kook en roer dit door het mengsel van eigeel en maizena. Giet het mengsel terug in de pan en laat het al roerend op een laag vuur koken. Meng de chocolade erdoor en zet het mengsel opzij om af te koelen.
 - 3 | Klop de eiwitten op en meng ze voorzichtig door de warme chocoladecrème.
 - 4 | Smeer 4 grote vormpjes in met boter, bestrooi ze met 10 g suiker en giet het mengsel in de vormpjes totdat ze voor 2/3 zijn gevuld. Plaats de vormpjes in het mandje van uw Easy Fry & Grill.
- Digitale versie:** Stel de DESSERT-stand in op 12 minuten op 160°C.
- Mechanische versie:** Stel in op 12 minuten op 160 °C.

AMANDELSIGAREN

4/6 * 30 min. 11 min.



INGREDIËNTEN

190 g gemalen amandelen
30 g boter
6 vellen filodeeg

2 tl sinaasappelbloesearoma
1 ei
120 g honing

RECEPT

- 1 |** Zet 3 el honing opzij. Meng de gemalen amandelen, de gesmolten boter, het sinaasappelbloesearoma en de honing in een grote kom. Vorm van het deeg een worstje en snijd het in stukken van 7 cm.
- 2 |** Snijd de vellen filodeeg doormidden en leg een rol van het deegmengsel op het filodeeg. Bestrijk het geheel met de geklopte eieren en begin met rollen, waarbij u de randen omvouwt en u ze daarna in een sigaarvorm rolt. Herhaal dit proces tot u ze allemaal hebt gerold. Leg een vel bakpapier in uw Easy Fry & Grill en leg de rolletjes in het mandje.
- 3 | Digitale versie:** Kies de DESSERT-stand en bak 8 minuten op 180°C, voeg dan de honing toe en bak de sigaren nog 3 minuten.
- Mechanische versie:** Laat 8 minuten bakken op 180°C, voeg dan de honing toe en laat nog 3 minuten bakken.

LUCHTGEDROOGDE APPELCHIPS

4  15 min.  1 uur 

INGREDIËNTEN

1 appel
½ citroen

RECEPT

- 1** | Pers de halve citroen uit. Was de appel en verwijder het klokhuis met een appelboor, snijd de vrucht dan in dunne reepjes met een mandoline of een scherp mes.
- 2** | Gebruik een kwastje om beide kanten van de appelreepjes met citroensap te bestrijken en leg ze dan in het mandje van uw Easy Fry & Grill, met een zo groot mogelijke afstand tussen de reepjes.
- 3** | **Alleen voor de digitale versie:** Stel de temperatuur handmatig in op 80°C gedurende 4 uur. Als het programma klaar is, laat u de appels in het mandje liggen en zet u uw machine uit. Laat een nacht drogen en proef de volgende dag.

TIP

Bewaar de gedroogde appelschijfjes in een luchtdicht bakje en eet ze met granola of als gezonde snack.