

NINJA DOUBLE STACK XL AIRFRYER KOOKBOEK

KLEURENEDITIE
KNAPPERIGE & HEERLIJKE RECEPTEN
VOOR PERFECTE RESULTATEN



DE BESTE GERECHTEN STAP VOOR STAP



Inhoudsopgave

Introductie van de Ninja Double Stack XL heteluchtfriteuse	12
Kenmerken en kenmerken van de Ninja Double Stack XL	13
Basisprincipes van luchtfrituren	15
Temperatuur en tijd: de basis voor perfecte resultaten.....	15
Reiniging en onderhoud.....	16
Ontbijtideeën met de Ninja Double Stack XL heteluchtfriteuse.....	18
Krokant spek	18
Vegan ontbijtkom met zoete aardappelen	18
Eierenmuffins met groenten	19
Mini-pannenkoeken	19
Avocado Toast Met Krokante Bacon	19
Ontbijt Burrito's	20
Wentelteefjes	20
Gebakken ontbijtaardappelen met paprika	21
Gevulde champignons met ei en kaas.....	21
Zoete aardappeltoast met avocado en ei	22
Krokante Rösti Thalers	22
Papbeten met haverhout en bessen.....	23
Croissants met ham en kaas	23
Appel-Kaneel-Muffins	24
Mini frittata's met spinazie en tomaten	24
Kaas en broodjes	25
Gebakken Banaan Haverballen	25
Courgette pasteitjes met kruidenkwark.....	25
Ontbijtsandwich met ei, spek en kaas.....	26
Aardappel wafels.....	26
Zoete wafelstokjes.....	27
Scones met blauwe bessen.....	27
Omelet im Muffin-Formaat.....	28
Gevulde paprika's met ei en groenten	28
Gebakken toastvormpjes met ei en ham	29
Krokante churros met kaneel en suiker	29
Bagels met kruidenboter en kruiden	30

Zoete kaneelappels met honing.....	30
Spinat-feta-quiche-muffins.....	31
Gevulde bladerdeegzakjes met roerei en kaas.....	31
Ideeën voor snacks en bijgerechten	32
Krokante frietjes	32
Zoete aardappelpartjes.....	32
Knoflook Parmezaanse aardappelpartjes	33
Mozzarella-sticks.....	34
Kikkererwten Snacks.....	34
Courgette friet met kruidendip	34
Gebakken avocadoschijfjes met limoendip.....	35
Gevulde jalapeños met kaas	35
Krokante Bloemkool Bites	36
Zwiebelringe im Tempura-Teig.....	36
Zoete aardappelballetjes met kaneel.....	36
Krokante champignonchips	37
Mini paprika's met roomkaas vulling	37
Falafel-Bällchen	38
Gebakene Polenta-Sticks	38
Knoflook-Rozemarijn-Brotsticks	39
Krokante Kipnuggets	39
Kokosgarnalen met chili dip	40
Spruitjes chips	40
Krokante Tofu Blokjes Met Sesamzaadjes	40
Maiskolven met kruidenboter	41
Pompoenpartjes met kerrie	41
Broccoli Bites met Kaas	42
Gebakken tomatenhelften met Parmezaanse kaas.....	42
Geroosterde aardappelen met mediterrane kruiden	42
Pittige aubergine frietjes.....	43
Wortelpartjes met honingglazuur.....	43
Loempia's met groentevulling.....	44
Paprika chips met knoflookdip	44
Kaasballetjes in kruidencoating.....	45
Kikkererwten pasteitjes.....	45
Zoete Aardappel Quinoa Pasteitjes.....	46
Courgette-Parmezaanse kaas-Bratlinge.....	46

Linzen pasteitjes.....	46
Spinazie Feta Pasteitjes	47
Aardappel- en wortelpasteitjes.....	47
Broccoli Kaas Pasteitjes	47
Tofu Plantaardige Pasteitjes	48
Maar-Courgette-Bratlinge.....	48
Rote-Bete-Bratlinge	48
Voorgerechten en lichte gerechten	50
Kippenvleugels in BBQ saus	50
Vegetarische loempia's	50
Krokante gamba's met citroendip	51
Falafel balletjes met tahini dip.....	51
Courgette-chips	52
Mini samosa's met groentevulling.....	52
Tempura-Groente	53
Zoete aardappel kroketten	53
Gebakken Mozzarella Balletjes.....	54
Spinazie-feta-Zakken	54
Krokante bloemkoolvleugels	55
Gevulde champignons met roomkaas	55
Kikkererwtensnacks met paprika	56
Mini gehaktballetjes met kruiden	56
Linzenballetjes met yoghurt dip.....	57
Broccoli Kaas Balletjes	57
Pompoenfriet met kerriedip.....	58
Mini Pizza Ballen.....	58
Knusprige Ravioli met Marinara-Dip	59
Gevulde paprikahelften met hummus.....	59
Aardappel en Röstl Munten met Kruiden	60
Hoofdgerechten met vlees.....	62
Sappige kippendijen met knoflookmarinade	62
Kalfskoteletten met kruidenkorst	62
Krokante eendenborst met sinaasappelsaus	63
Biefstuk met kruidenboter	63
Gegrilde gehaktballetjes met mediterrane kruiden	64
BBQ Kippenvleugels Met Honing Mosterd Dip	64
Pittige lamsribbetjes met rokerige BBQ saus	65

Gevulde kalkoenfilet met spinazie en kaas	65
Lamskoteletten met rozemarijn en knoflook	66
Teriyaki kip spiesjes	66
Lamskoteletten in mosterdmarinade	67
Gehaktbrood met uien en kruiden	67
Aziatisch rundvlees met gember en knoflook	68
Chili-limoen kipfilet	68
Pepersteak met knoflookaardappelen	69
Gevulde paprika's met gehakt	69
Kalkoenfilet met honing-mosterdglazuur	70
Scharfes Gemarineerde Kip	70
Kruidenkip met citroen en tijm	71
Rundvlees Burger Pasteitjes met Kaasvulling	71
Italiaanse gehaktballetjes met tomatensaus	72
Cajun Kippendijen	72
Lamsballetjes met munt yoghurt dip	73
Rosbief met knoflook en kruiden	73
Kipfilet met spek en mozzarella	74
Gevulde courgette met gehakt en kaas	74
Ossenhaas met rozemarijn aardappelen	75
Gevulde champignons met spek en kaas	75
Zoet-Zuur-Kalfsvlees	76
Runderpoot met reductie van rood druivensap	76
Gevogeltegehaktballetjes met mediterrane groenten	77
Indiase boterkip	77
Marokkaanse lamsbout	78
Szechuan rundvlees reepjes	78
Gevulde kippendijen met roomkaas	79
Sjasliëk spiesjes met paprika en uien	79
BBQ-Bacon-Hamburger	80
Gyros kip met tzatziki	80
Geroosterd lamsvlees met muntsaus	81
Enchiladas met gehakt en kaas	81
Gepeperde runderreepjes met groenten	82
Krokante runderbuikpartjes	82
Gebakken aardappelen in de Ninja Double Stack XL heteluchtfriteuse	83
Gevulde gehaktballetjes met mozzarella	84

Runderrollades met spek en uien	84
Turkije Avocado Burger met Zoete Aardappelfrietjes	85
Kipfilet met mangochutney	86
Italiaanse Osso Buco	86
Spiesjes van runderfilet met paprika en courgette	87
Vegetariër hoofdgerechten	88
Gevulde paprika's met quinoa en groenten	88
Bloemkoolsteaks met knoflook en kruiden.....	88
Gebakken aubergine met tomatensaus en kaas	89
Groentespiesjes met paprika, courgette en champignons	89
Lasagne uit de airfryer.....	90
Zoete Aardappel Kikkererwten Balletjes	90
Gevulde courgette met tomaten en mozzarella	91
Bulgur champignon roerbak met mediterrane kruiden	91
Mini Spinazie Feta Cake	92
Courgetterolletjes met ricotta	92
Aubergine Piccata met Tomatensalsa	93
Plantaardige curry met kokosmelk en basmatirijst.....	93
Zoete Aardappel Quinoa Braadpan Met Kaaskorst	94
Tofu en groente roerbak met sojasaus en sesamzaadjes	94
Krokante polentasticks met kruidendip.....	95
Boerenkoolchips met knoflook en olijfolie.....	95
Gevulde koolrabi met groenten en bechamelsaus	96
Krokante falafel met yoghurt dip.....	96
Ratatouille uit de hetelucht friteuse.....	97
Pompoenpartjes met honing en kaneel	97
Gebakken aardappelen met zure room en bieslook	98
Moussaka met linzen en aubergine	98
Groentelasagne met spinazie en champignons	99
Linzenpasteitjes met kruidenkwark.....	99
Vis en zeevruchten	100
Krokante zalm met citroen-dillesaus	100
Gebakken vistaco's met verse koolsalade	100
Garnalenspiesjes met knoflook en citroen	101
Huisgemaakte vissticks met panko korst.....	101
Mosselen met knoflook en kruiden	102
Kabeljauw in Parmezaanse kaas-Panade	102

Gebakken tonijnkoekjes met kruidenmayo.....	103
Gegrilde coquilles met chili-limoenboter	103
Viscurry met kokosmelk en koriander	104
Gefrituurde calamares ringen met citroen aioli.....	104
Tongrolletjes met spinazie en ricotta.....	105
Zalmfilet in teriyaki marinade	105
Kabeljauw piccata met kappertjes en tomaten.....	106
Gebakken forel met verse kruiden	106
Zalm wraps met avocado en rucola	107
Scholfilets met citroenboter.....	108
Kokosgarnalen met chili dip	109
Visburger met remouladesaus.....	109
Gebakken sardines met knoflookolie	110
Zalm en avocado bowl met sesamdressing.....	110
Gebakken garnalen loempia's	111
Zeebrasem heel met kruiden.....	111
Inktvisringen in krokant paneermeel	112
Koolvisfilet met tomaten- en olijvensalsa.....	112
Scampi's in knoflookkruidenboter	113
Crostini van gerookte zalm met roomkaas en dille	114
Gezonde alternatieven	116
Koolrabi friet met parmezaan	116
Bloemkoolnuggets met kaas	116
Bloemkoolhapjes met BBQ-saus	117
Gebakken wortelen met honing en tijm	117
Tofu nuggets in krokant paneermeel	118
Avocado frietjes in sesam coating	118
Aubergine chips met zeezout.....	119
Gebakken appelchips met kaneel.....	119
Spinazie kaas balletjes.....	120
Quinoa kroketten met kruiden	120
Paprika-Ringe in Panko-Panade.....	121
Curry kikkererwten balletjes.....	121
Gebakken Havermoutreep met Bessen.....	122
Zoete aardappeltoast met avocado	122
Linzengehaktballetjes met kruidenkward	123
Mini paprika's gevuld met hummus	123

Rode biet chips met balsamico	124
Gebakken avocadohelften met ei	124
Lupineballetjes met kruiden	125
Desserts en Zoet	126
Gebakken appelringen met kaneel en suiker	126
Klassieke churros met kaneel en suiker	126
Chocolade brownies met een krokante korst.....	127
Mini donuts met vanillesuikerglazuur	127
Gebakken bananen met honing en kaneel.....	128
Chocoladekoekjes met een zachte kern.....	128
Amandel Kaneel Pretzels	128
Vanille Pudding Donuts	129
S'mores met gesmolten chocolade en marshmallows	129
Gebakken peren met walnoten en honing	130
Muffins met blauwe bessen	130
Appel crumble verkrumelt in een potje.....	131
Gebakken ananas met kokosvlokken	131
Kaneelbroodjes met glazuur.....	132
Mini appeltjes in beslag.....	132
Chocoladevulling in bladerdeegzakjes	133
Karottenkuchen-Muffins	134
Gebakken kwarkballetjes met citroenglazuur	134
Mini cheesecakes met fruitsaus	135
Amandelbiscotti met vanillesmaak.....	135
Citroen biscuit rolletjes	136
Gevulde dadels met amandelen en kaneel	136
Hazelnootkoekjes met chocoladeschilfers	137
Kokos-Mango-Bällchen	137
Perzik-Haver-Crunchies	138
Chocolade frambozentaartjes	138
Pindakaas Koekjes.....	139
Vanille Pannenkoek Rolletjes.....	139
Amandelcroissants met chocoladevulling	140
Recepten voor uitdroging.....	141
Nori kroepoek met sesamzaadjes.....	141
Gedroogde Shiitake	141
Gemberreepjes in honing.....	141

Zoete en pittige mango chili reepjes.....	141
Tofu jerky met sojasaus.....	142
Oosterse Gedroogde Snacks (5 Recepten)	142
Dadel- en walnotenbroodjes	142
Aubergine Chips Met Komijn	142
Gedroogde muntblaadjes voor thee.....	142
Sesam Honing Broos	142
Gekruide wortelstokjes met harissa.....	143
Gedroogde olijschijfjes**	143
Tomaat Basilicum Crackers.....	143
Gedroogde vijgen met rozemarijn	143
Courgette met mediterrane kruiden	143
Paprikareepjes met knoflook.....	144
Mango-Chips.....	144
Aardbeienleer (fruitleer)	144
Bananen Chips**	144
Appelringen met kaneel	144
Boerenkool Chips	145
Gedroogde tomaten.....	145
Ananas stukjes	145
Knoflook Chips	145
Uienringen gedroogd.....	145
Wortel stokjes	146
Rozijnen (zelfgemaakt)	146
Gedroogde blauwe bessen.....	146
Zoete aardappelchips	146
Gedroogde champignons.....	146
Bonus: sauzen en dipsauzen.....	147
Klassieke knoflookdip	147
Avocado dip met limoen	147
Huisgemaakte BBQ saus.....	147
Honing Mosterdsaus.....	148
Verse salsa en guacamole.....	148
Kruiden yoghurt dip.....	148
Citroen Knoflook Aioli	149
Tzatziki met komkommer en dille.....	149
Curry-Kokos-Dip.....	149

Pittige Sriracha Mayonaise	150
Citroen- en kruidendip	150
Mango-Chili-Saus	150
Zoetzure dip	151
Sesam Gember Dip.....	151
Basilicum pesto.....	151
Rauchige Chipotle-Saus	152
Pinda Kokos Dip.....	152
Parmezaanse kaas-Knoblauch-Dip	152
Pittige Jalapeño Dip	153
Blauwe kaas dip	153
Rosmarin-Balsamico-Dip.....	153
Paprika-feta-crème.....	154
Koriander-Limetten-Dip	154
Pittige tomatensalsa	154
Hummus met geroosterde knoflook	155
Fruitige cranberrydip.....	155
Dille Mosterdsaus.....	155
Klassieke tartaarsaus.....	156
Zoete chocoladedip voor fruit.....	156
Esdoorndip met walnoten	156

Introductie van de Ninja Double Stack XL heteluchtfriteuse

Met de Ninja Double Stack XL heteluchtfriteuse heb je een veelzijdig en krachtig keukenapparaat in handen. De heteluchtfriteuse maakt het mogelijk om voedsel krokant te koken zonder veel olie te hoeven gebruiken. Het biedt een uitstekend alternatief voor traditioneel frituren door hete lucht te gebruiken in combinatie met hoge snelheid om het voedsel gelijkmatig te verwarmen en een knapperige textuur te krijgen.

Voordelen van luchtfrituren

1. ****Minder vet, meer smaak****: Met de heteluchtfriteuse kun je zonder veel olie en krijg je toch knapperige resultaten, wat gezonder en gemakkelijker voor de spijsvertering is.
2. ****Tijdbesparend****: Airfryers warmen snel op en koken voedsel vaak sneller dan traditionele ovens.
3. ****Veelzijdigheid****: Naast frituren kun je met de heteluchtfriteuse ook grillen, bakken, braden en zelfs dehydrateren. Dit maakt het geschikt voor een verscheidenheid aan recepten, van snacks tot complete maaltijden.
4. ****Eenvoudige reiniging****: De meeste onderdelen van de heteluchtfriteuse zijn vaatwasmachinebestendig, wat het schoonmaken eenvoudig maakt en het dagelijks gebruik vergemakkelijkt.

Kenmerken en kenmerken van de Ninja Double Stack XL

De Ninja Double Stack XL valt op door zijn krachtige technologie en grote capaciteit, waardoor hij ideaal is voor gezinnen of grotere porties. Hier zijn enkele van hun speciale kenmerken:

1. ****Dubbele kamers****: De Double Stack XL heeft twee aparte kamers, wat betekent dat je verschillende soorten voedsel tegelijkertijd kunt bereiden zonder dat de smaken zich vermengen.
2. ****Extra groot volume****: Dankzij de royale capaciteit kunt u grotere porties in één keer bereiden - ideaal voor familiediners of gasten.
3. ****Smart Finish en Match Cook****: Met de Smart Finish-functie kunt u twee verschillende gerechten met verschillende kooktijden en temperaturen instellen, zodat ze allebei tegelijkertijd klaar zijn. De luciferkookfunctie maakt het mogelijk om beide kamers synchroon te gebruiken met dezelfde instellingen.
4. ****Meerdere kookfuncties****: Naast frituren biedt de Ninja Double Stack XL ook instellingen voor grillen, bakken, braden en uitdrogen, wat zorgt voor een grote flexibiliteit bij het bereiden van maaltijden.

Tips voor optimaal gebruik

1. ****Begin voorverwarmd****: Hoewel de heteluchtfriteuse snel opwarmt, is het vaak handig om hem kort voor te verwarmen. Dit zorgt voor een gelijkmatige warmteverdeling en een beter kookresultaat.
2. ****Niet te vol raken****: Pas op dat u de kamers niet overbelast. Een constante luchtstroom is cruciaal voor knapperige resultaten. Leg het voedsel indien mogelijk in een laag en schud af en toe.
3. ****Oliespray voor optimale knapperigheid****: Gebruik een lichte oliespray op de ingrediënten voor een krokantere textuur. Vooral voor groenten en aardappelen zorgt een fijn laagje olie voor een mooie goudbruine korst.
4. ****Reiniging na elk gebruik****: Om de heteluchtfriteuse optimaal te laten werken, moet u de manden en de verwarmingskamer regelmatig schoonmaken. Dit voorkomt dat vet en resten zich ophopen en heeft geen invloed op de prestaties.

5. ****Experimenteer met kooktijden****: Afhankelijk van de dikte en het soort voedsel kunnen de kooktijden variëren. Begin met de aanbevolen tijden en pas indien nodig aan voor de beste resultaten.

Met deze basisprincipes kun je het volledige potentieel van je Ninja Double Stack XL heteluchtfriteuse ontgrendelen en een verscheidenheid aan heerlijke gerechten bereiden!

Basisprincipes van luchtfrituren

De heteluchtfriteuse is een revolutionair keukenapparaat waarmee je knapperig eten kunt bereiden zonder dat je grote hoeveelheden olie nodig hebt. Het werkingsprincipe is gebaseerd op de circulatie van hete lucht, die voedsel gelijkmatig verwarmt en krokant maakt. Om altijd perfecte resultaten te bereiken, zijn er enkele basisprincipes die moeten worden gevolgd:

Temperatuur en tijd: de basis voor perfecte resultaten

1. ****Kies de juiste temperatuur****: - Een te lage temperatuur kan ervoor zorgen dat het voedsel niet knapperig genoeg is of te lang duurt. Te hoge temperaturen daarentegen kunnen de buitenkant verbranden terwijl de binnenkant nog niet door is.

- De meeste heteluchtfriteuses werken goed bij temperaturen tussen de 160°C en 200°C. Dunne of kleinere voedingsmiddelen zoals frites hebben meestal hogere temperaturen nodig (180-200°C), terwijl grotere of delicatesse voedingsmiddelen zoals visfilets of gebak beter kunnen worden bereid bij lagere temperaturen (160-180°C).

2. ****Correcte kooktijden****: - Een belangrijk voordeel van de heteluchtfriteuse is de kortere kooktijd. Terwijl frites in een conventionele oven ongeveer 30-40 minuten nodig zijn, zijn ze in de heteluchtfriteuse vaak in 15-20 minuten klaar.

- De kooktijd varieert afhankelijk van de dikte en het soort voedsel. Dunne courgettechips hebben bijvoorbeeld slechts ongeveer 10-12 minuten nodig, terwijl kippenvleugels ongeveer 20-25 minuten nodig hebben. - Zorg ervoor dat u het voedsel af en toe omdraait of de kamer schudt tijdens het koken om een gelijkmatige bruining te garanderen.

3. ****Voorverwarmen****: - Sommige modellen moeten kort worden voorverwarmd om de beste resultaten te krijgen. 2-3 minuten voorverwarmtijd kan de textuur en bruining verbeteren.

Reiniging en onderhoud

Regelmatige reiniging en onderhoud zijn cruciaal voor de prestaties van de heteluchtfriteuse en de kwaliteit van het bereide voedsel.

1. ****Reinig na elk gebruik****: - Verwijder voedselresten en vetafzettingen na elk gebruik. De meeste manden en kookkamers zijn vaatwasmachinebestendig. Als alternatief kunt u ze met de hand schoonmaken met warm water, een beetje afwasmiddel en een zachte spons.
2. ****Hardnekkige resten verwijderen****: - Bij hardnekkige resten of korstvorming moet u de manden in warm zeepop laten weken voordat u ze schoonmaakt. Een zachte borstel helpt hardnekkige vlekken te verwijderen zonder de antiaanbaklaag te beschadigen.
3. ****Dweilen van de binnenoppervlakken****: - De verwarmingskamer en de verwarmingsspiraal moeten regelmatig worden gereinigd met een zachte doek of borstel om vetophoping te voorkomen die tot rook kan leiden.
4. ****Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen****: - Gebruik nooit agressieve schoonmaakmiddelen of schuursponsjes, omdat deze de antiaanbaklaag kunnen beschadigen.

Vermijd veelgemaakte fouten

1. ****Overbelasting van de kamer****: - Een veelgemaakte fout is het overvullen van de kamer. Als gevolg hiervan kan de lucht niet gelijkmatig circuleren en wordt het voedsel ongelijkmatig gekookt of blijft het papperig.
 - Voor het beste resultaat moet het voedsel in een enkele laag liggen en indien nodig in meerdere passages worden gekookt.
2. ****Te weinig of te veel olie****: - Een veel voorkomende misvatting is dat je helemaal zonder olie in de heteluchtfriteuse moet werken. Een lichte oliefilm zorgt echter vaak voor scherpere resultaten. Gebruik een fijne oliespray om een gelijkmatige coating te garanderen. - Aan de andere kant kan te veel olie ervoor zorgen dat voedsel niet gelijkmatig knapperig wordt en vlekken maakt op de heteluchtfriteuse.
3. ****Verkeerde temperaturen en kooktijden****: - Als u het voedsel op te hoge temperaturen kookt, loopt u het risico op een verbrande buitenkant en een onvoldoende gaar binnenkant. Volg de aanbevelingen en pas de tijd en temperatuur indien nodig aan.
4. ****Onvoldoende omdraaien of schudden****: - Wanneer voedsel zoals friet of groenten lange tijd in één positie blijft staan, worden ze vaak ongelijkmatig krokant. Schud de kamer of draai het voedsel minstens één keer om tijdens het koken.
5. ****Niet in acht nemen van de voorverwarmtijden****: - Voor sommige recepten moet u kort voorverwarmen. Hoewel het niet altijd nodig is, kan het de kooktijd verkorten en consistente resultaten bevorderen.

Met deze basisprincipes en de juiste zorg haal je het meeste uit je Ninja Double Stack XL heteluchtfriteuse en krijg je keer op keer knapperige en heerlijke resultaten!