

Airfryer Baktijden



<http://Tjeerd.eu>

Heb je zelf nog suggesties stuur die dan naar
airfryer@tjeerd.be

- **Aardappelblokjes vers:**, voorgesneden niet voorgebakken: 8 minuten op **180°**.
- **Aardappelblokjes** van Colruyt (bevoren): 6 minuten op **200°**, halverwege eens schudden.
- **Aardappelgratin:** 15 minuten. op **180°**
- **Aardappel Gratin Dauphinois:** van de Aldi: 13 minuten op **180°**.
- **Aardappelkrieltjes** van Celavita (700gr): 14 min op **200°**, halverwege schudden.
- **Aardappelkroketten:** (bevoren) 15 minuten op **185°**.
- **Aardappelkroketjes:** 13 minuten op **200°** bevroren (van de Jumbo).
- **Aardappelpureetoeftjes:** 15 minuten op **190°**.
- **Aardappelnootjes:** (in NL bolletjes) van de Aldi (diepvries): 10 minuten op **200°**.
- **Aardappelschijfjes:** (ontdooit) 2 x 12 minuten op **180°**. (Tussentijds omschudden).
- **Aardappel wedges:** ontdooit, 11 minuten op **180°**. Diepvries 13 minuten op **200°**.
- **Aardappel Partjes:** (AH) 600 Gram diepvries: 13 minuten op **200°**.
- **Afbakbroodjes:** 7 minuten op **200°**.
- **Afbak broodjes:** met dikke plak geiten kaas er tussen prikkertje boven in het broodje steken 8 minuten. op **180°**. daar na honig er op.
- **Appelcrumble:** 12-13 min in de Viva op **180°**.
- **Appeltjes:**in blokjes met wat kaneelsuiker: 7 minuten op **180°**.
- **Appelbol:** 6 minuten op **180°**.
- **Appelcake:** 45 minuten op **165°**.
- **Appelcake:** 60 minuten op **150°**.
- **Appelflappen (klein):** 8 minuten op **200°**
- **Appelflappen (groot):** 17 minuten op **200°**

- **Appelini's:** 10 minuten op **200°** Bevroren. Kleine roomboter appeltaartjes(Jumbo).
- **Appelmoes** zelf maken: 10 minuten op **190°**.
- **Appeltaartjes** van Koopmans: 17 minuten **155°**
- **Bamischijf** van mora (bevroren):10 min op **180°**.
- **Banaan:** 7 minuten op **200°**.
- **Banaan** met bladerdeeg: 8 minuten op **200°**.
- **Banketstaaf** of **Boterletter** (stukjes) 3 minuten op **180°**.
- **Beenhammetje:** +/- 450gram, 35 minuten. op **180°** voorverwarmd in een schaal en 1 á 2 keer omdraaien
- **Beenham:** 700g 52 minuten op **180°**
- **Biefstuk** van de haas (kamer temperatuur en niet te dik stukje): 5 minuten op **200°** (3 minuten voorverwarmd)
- **Bistro Bagette** dr. Oetker: 7-8 minuten op **190°**
- **Bitterballetjes:** 7 minuten op **200°**. (bevroren).(voorverwarmen)
- **Blinde vink:** 15 minuten op **180°**. (voorverwarmd).
- **Bloedworst**(zwarte pens of beuling): 9 minuten op **180°** (Voorverwarmen).
- **Boomstammetjes:** 15 minuten op **180°** (waren goei dikke)
- **Boontjes** met boursin cuisine, 6 minuten op **180°**.
- **Boterkoek:** 25-30 minuten. op **165°**
- **Braadworst:** 10 minuten **180/190°**.
- **Brood** Koopmans: 20 min. op **160°**.
- **Broodje ei:** (afbakbroodje) uithollen, ei erin (evt. geklutst): 7 min op **200°**.
- **Broodje rookworst:** van de Lidl, per 3 broodjes en 3 worstjes : 4 minuten. op **200°**.
- **Cake:** 20 minuten. op **165°C**.

- **Calamares** (diepvries): Voorverwarmen en dan 10 minuten op **200°** voor de hele zak ineens (500gram.)
- **Calamares** (gepaneerd): 6 minuten op **180°**.
- **Calzini** van de Aldi. Gevuld broodje met salami & kaas of kippenvlees. 5 minuten op **180°**.
- **Cervela**(rookworst) : 10 minuten op **180°**
- **Celavita** oma's opbak aardappeltjes: 15 min op **190°**.
- **Champignons** (geheel in het mandje): 3 a 4 minuten op **180°**.
- **Chickenwings** van de Aldi: 10 minuten op **200°**
- **Chocoladebroodjes**: 16 minuten op **180°**
- **Chocolademoeleux**: voorverwarmd , 8 minuten op **180°**
- **Chocolademoeleux**: 12 minuten op **180°** (voorverwarmd) voor 4 stuks
- **Coquilles** van de Lidl: 12 minuten op **180°**
- **Cordon Bleu**: 10 minuten op **180°**
- **country-potatoes** McCain bevroren: 12 minuten op **200°**.
- **Cripsino's** van Iglo: 16 minuten op **180°**
- **Curryworsten**: 10 minuten op **180°** (bevroren)
- **Delhaize minikroketten**: 10 minuten op **180°** (bevroren)
- **Diepvries panini**: 13 minuten op **160°**
- **Dim Sum**: 12 minuten op **200°**.
- **Duitse biefstuk**: medium 8 minuten op **180°** en doorgebakken nog 3 minuten extra op **170°**
- **Drumsitcks** voorgebakken uit de diepvries : 8 minuten op **200°**.
- **Drumsticks** rauw : 10 minuten op **180°** 10 minuten op **150°**.

- **Drumsticks** rauw en bevroren : 10 minuten op **180°**
10 minuten op **200°** voor knapperig.
- **Eendenborst**: 350 gram eendenborst 10 minuten op **200°**. Na 5 minuten omdraaien; 8 minuten op **155°**. Totaal 18 minuten.
- **Ei**: hard gekookt 12 minuten op **160°** , zacht eitje 6 a 7 minuten op **160°**.
- **Ei**: hardgekookt 16 minuten op **120°** zonder opwarmen daarna laten schrikken in koud water zodat pellen beter wil.
- **Eieren**- Gebakken **190°** 10 min. Voorverwarmen
- **Eiermuffins**: 10 minuten op **160°**.
- **Fazantenborstfilets**: 7 minuten op **170°** en dan bv 3-4 op **200°** voor een korstje.
- **Filet lapjes**: 5 minuten op **195°**.
- **Friet** brede snit AH, kleine portie 10 minuten op **180°**.
- **Friet** (Belgische) van AH, 14 min op **200°**.
- **Friet** avico super crunch oven friet 12 minuten op **200°** tussendoor schudden evt nog een keer 2 minuten, ligt eraan hoe knapperig je ze wilt hebben.
- **Friet**en (Vlaamse) (bevroren) 20 minuten op **200°**.
- **Frietjes**, verse: 15 minuten op **160°**, ff schudden halverwege, dan 12 minuten op **180°**.
- **Friet** (Lidl, rode zak) 10 min. op **180°** en dan 6 min. op **200°**.
- **Friet** (Twister) 8 min op **180°**. Voorverwarmen.
- **Friet** van de Aldi, (diepvries) 10 min op **200°**.
- **Frikandellen** Aldi 6 minuten **180°** en 2 minuten **200°**
- **Frikandel** mora : 8 minuten op **190°**
- **Frikandel** oven mora: 6 minuten op **200°**
- **Funmix** van Mora (div. snacks): 7 minuten op **200°**.
- **Garnaalkroketten**: 8 minuten op **200°** (NIET bevroren)

- **Gehaktballen:** 7 minuten op **200°**, dan 5 minuten op **160°**
- **Gehaktballetjes mini:** 7 minuten op **200°** .
Halverwege omschudden
- **Gehaktballetjes-** 1 kg - 10 minuten op **200°**.(halverwege omschudden)
- **Gehaktbrood** of **frikandellekoek:** 15 minuten op **170°** en 20 minuten op **185°**.
- **Geitenkaas** met spekjes rond : voorverwarmen en 3 minuten op **180°** (heb deze wel in aluminium bakje gezet,komt vocht uit)
- **Gevulde** paprika met rundgehakt / kippengehakt : VV & dan 10 minuten op **180°** en aansluitend 12 minuten op **155°**.
- **Grillburger** rund van de Aldi, 6 minuten op **180°**.(niet bevroren).
- **Groene** asperges, per 2 stuks omwikkeld met een dun plakje bacon/ 4 minuten op **200°**
- **Groentefriet** 10 - 12 minuten op **200°** . (na 8 minuten omdraaien).
- **Groenteloempia:** voorverwarmen **200°**,13 minuten op **200°** (diepgevroren in mandje)
- **Haaskarbonade:** 8 minuten op **200°**.
- **Hamburger** 4 stuks (dikke) : 8 minuten op **180°**
- **Jalapeños Snacks.** 8 minuten. op **180°**.
- **Kaaskroketteren:** 12 minuten op **180°** (bevroren)
- **Kaastengels**van Topking: 4 minuten op **200°** . (bevroren)
- **Kaasoufles:** 7 min opp **200°**. Halverwege omdraaien.
- **Kabeljauwin** papilot : 13 à 14 minuten
- **Kabeljauw**van 4 ons, voorverwarmen **180°**. 15 min.nog iets rose van binnen even 3 min op **200°**

- **Kalfskroketten** van de Lidl 15 minuten op **200°**.(bevroren)
- **Kalkoenfilet:** 10 minuten. op **200°**; 5 minuten op **150°** en 5 minuten op **155°**. (Eerst voorverwarmen).
- **Kalkoenrollade** 11 minuten op **200°**, omdraaien 10 minuten op **200°** en 10 minuten op **160°**.
- **Karbonade:** 12 minuten op **180°**.
- **Kibbeling:** 5 minuten op **180°**.
- **Kibbeling**(AH, graatvrije, 400gr): 10 min op **180°**.
- **Kip**(groot)1,2 kg : 32 minuten op **180°**.
- **Kip**(volledig) van 1,2kg : eerst 14 minuten op **200°** (voorverwarmd),dan nog 20 minuten op **180°**.
- **Kip** uit de braadzak van AH, 3 min voorverwarmen, dan 35 min op **200°**.
- **Kipdij:** 30 minuten op **180°**.
- **Kip Sweet Chili** van AH. 20 minuten op **200°**.
- **Kipcorn** diepvries : 10 minuten op **200°**.
- **Kipdrumsticks:** 1e 10 minuten op **200°** (omdraaien) en de 2e 10 minuten op **150°** (Dus in totaal 20 minuten).
- **Kipfilet:** 8 minuten op **140°** en 8 minuten op **180°**.
- **Kipfilet** van de Aldi(Boerenkipfilet met spek):20 minuten op **180°**. Met olie insmeren. Beetje water onderin.
- **Kippenbil:** 25 minuten op **200°**.
- **Kippenbouten** 24 minuten op **180°**
- **Kippenpoten** (2): 30 minuten op **180°**
- **Kippenbraadworst:** 8 minuten op **180°**, het velleke is wel hard maar ik gebruik een steakmes.
- **Kippenfilet blokjes:** voorverwarmen **200°** - 10 minuten,halfweg eens omroeren, dan nog 6 minuten op **170°**.
- **Kippenhamburger:** 6 minuten op **180°**.

- **Kippenlevertjes** omwikkeld met katenspek 12 minuten op **180°**
- **Kippenpoten(2)**: 30 minuten op **180°**.
- **Kipsate** 1 kilo mini - kip is al voorgedaard (lidl / aldi diepvries) 10 minuten op **200°**. (halverwege omschudden)
- **Kippensnitzels** bevroren : 12 minuten op **180°**. Ontdooit 7 minuten op **200°**.
- **Kippenschnitzel** Gevuld 10 minuten op **180°**.
- **Kipschnitzel** krokant 7 minuten op **200°** eerst inspraken met olie anders is de krokant erg droog
- **Kippenvleugels**: 15 minuten op **180°**.
- **Kiprollade**(525 gr) 5 minuten voorverwarmen op **180°**. Daarna 40 minuten en gewoon in het mandje.
- **Knoflook broodjes**: 4 minuten op **160°**.
- **Koolvis** 15 min op **180°** bevroren toestand.
- **Koteletten**: 8 minuten op **180°**. (voorverwarmd)
- **Krabbrokjes**: 8 minuten op **180°** van de Lidl
- **Krieltjes** aldi : 10 minuten op **180°**.
- **Kroepoek**: Gedroogde ongebakken kroepoek: (afhankelijk van grootte) circa 2/3 min 180 gr (AF XL)
- **Krokjes** van de Aldi 5 minuten op **160°** en dan 2 minuten op **200°**.
- **Krokjes** van Dobbe: 20 minuten op **170°**.
- **Krokjes** van Mora: 3 minuten voorverwarmen, 11 minuten op **200°**.
- **Kroepoek** gedroogde ongebakken : (afhankelijk van grootte) circa 2/3 minuten op **180°**.
- **Kwartels**: 10 minuten op **200°** en 10 minuten op **180°**.
- **Lamskoteletje**: 7 minuten op **180°**.
- **Lamshaasje**: 8 min op **180°**.
- **Lasagne** (ontdooit): 10 minuten op **180°**.
- **Lekkerbekjes** van Igló: 15 minuten op **180°**.

- **Loempia:** 7 minuten op **180°**. (ontdood)
- **Loempia**(bevroren)20 minuten op **180°**.
- **Maiski** Cordon Bleu (met kip, ham & kaas): 10 minuten op **200°**
- **Mexicano** (Diepvries): 8 minuten doen op **200°**
- **minutenute** steaks: 3 minuten op **195°**.
- **Mini** Pizza baguette van de Aldi: 10 minuten op **160°**.
- **Mini** Pizza Quiche van dr. Oetker: 15 minuten op **170°** in de XL
- **Mora** baktijden: <http://www.mora.nl/1014/over-mora/nieuws/welke-producten-zijn-nu-echt-geschied-voor-de-philips-airfryer.html>
- **Oesterzwammen** AH, 3 minuten op **180°**.
- **Omelet:** 15 minuten op **150°**.
- **Partysnacks** Aldi : 8 minuten op **180°**. (bevroren en voorverwarmd)
- **Panini**(vers) met tomaatjes : 5 minuten op **180°**.
- **Pijnboompitten:** 3 minuten op **160°**.
- **Pikanto** mora 8 minuten op200°
- **Pitabroodje** 7 minuten op **180°**.
- **Pitta pizza** : 7 minuten op **180°**.
- **Pizza** op dikke boterham : 5 minuten op **180°**
- **Pizzabaguette** tomaat/kaas van dr oetker : 12 minuten op **180°**
- **Pizza baguette** Aldi Mama Mancini diepvries: 8 minuten op **180°**
- **Pizzabroodjes:** 8 minuten op **200°**.
- **Pizza** Dr. Oetker: 8 minuten op **200°**.
- **Poffertjes** (bevroren): 3 minuten voorverwarmen, 4 minuten op **180°**.
- **Pommes** duchesse: zie aardappelpuree toefjes
- **Quiche** Loraine van de AH: 15 minuten op **180°**.

- **Ras patat:** 5 minuten op **200°** (3 minuten voorverwarmd)
- **Ravioli** 8 minuten op **190°**(voorverwarmd)
- **Ribbel Friet** (AH, voorgebakken, 750gr): 15 minuten op **200°**
- **Ribeye:** 6 minuten op **180°**; hangt van dikte af.
- **Rookworst:** 4 minuten. op **150°**.
- **Rosbief:** 10 minuten op **200°** om dicht schroeien en dan 20 á 25 minuten op **180°**.
- **Rösti** rondjes: 11 minuten op **200°** (in de gaten houden).
- **Rundergehakt**, 9 minuten op **200°**.
- **Rundersaucijzen**van de Aldi. 11 minuten op **180°**. 450 gram.
- **Rundervinken:** 15 minuten op **180°**.
- **Rund tournedos:** 7 minuten op **180°**.
- **Saté** (kip): 10 minuten op **190°**.
- **Saucijzenbroodjes** (lidl) **200°** 4 minuten
- **Scampi's:** 6 minuten op **180°** (ontdood).
- **Schouderkarbonade:** 8 minuten op **180°** (hangt ook van de dikte af).
- **Shoarma** 10 minuten op **180°**.
- **Siciliaanseworstjes** van de Lidl 10 minuten op **180°**.
- **Slavinken:** voorverwarmen 3 minuten op **200°**; 5 minuten bakken op **200°** dan 9 minuten op **160°**.
- **Spareribs** (reeds voorgegaard): eerst 3 minuten voorverwarmen, dan 6 minuten bakken op **200°**.
- **Spaanse partjes** (Celavita): 12 minuten. op **200°**
- **Speklapjes** 16 minuten **180°** of 14 minuten op **200°**.
- **Spekvinkjes:** 15 minuten op **180°**.
- **Steak:** 5 a 6 minuten op **180°**.

- **Steak-** lerse steak van de Lidl: Niet voorverwarmen en 4,5 - 5 minuten op **200°** (medium); Goed gebakken is 6 minuten, bleu schat ik 3 minuten.
- **Sugarsnaps:** 5 minuten op **200°C**.
- **Tamme kastanjes:** voorverwarmen en 12 minuten op **200°**.
- **Tartaartje** 8 minuten op **200°C**.
- **Tomaat** gevuld met gehakt 10 minuten. **180°** en 6 minuten. op **150°**.
- **Tomaten poffen:** 6 minuten op **180°**.
- **Tostie** oftewel Croque monsieur: 5 minuten **200°**.
- **Twister** Fries Seasoned (Lamb Weston - 600g) 12 minuten op **200°** - Halverwege even goed schudden.
- **Uienringen** Lidl 2 x 7 min op 180 C.
- **Varkens braadworst:** 10 minuten op **180°**.
- **Varkensbrochette** AH 7 minuten op **200°**.
- **Varkensgebraad/** varkensfilet van 936 gram : 25 minuten op **180°** en 15 minuten op **160°** (dikte van het vlees was 5 centimeter)
- **Varkenshaasje:** 12 minuten op **200°**.
- **Varkenshaasje:** (ruim 400 gram) 20 minuten **200°**.
- **Varkenslapjes** 250 gram: 20 minuten op **200°**. Na 10 minuten het vlees even omdraaien.Kruiden + 1 el olie.
- **Varkensoester** 10 minuten **180°**.
- **Varkensschnitzel** bevroren: 8 minuten op **180°** en 2 minuten op **200°** voorverwarmd op de grillpan.
- **varkensrollade** (tje) 475gr: 20 min op **180°** en 10 min. op **160°**.
- **Varkensrollade** 1 kg (varkensgebraad)180°: 35 minuten op **180°**, omdraaien en 10 minuten op **160°**.
- **Varkensrollade:** 770 gram. 25 minuten op **180°** en 10 minuten op **160°** gedaan
- **Verse worst:** 10 minuten op **180°**. 500 gram.

- **Vietnamese loempia's:** 8 minuten op **180°**
- **Vissticks**, de langesmalle, 5 minuten op **200°**
- **Visquisine:** 20 minuten op **180°**.
- **Wienerschnitzels:** 10 minuten op **180°**.
- **Witlof** (rauwe) 10 minuten op **190°**.
- **Worstenbroodje** (2 stuks), 4 minuten op **200°**.
- **Wrap** van de Aldi: 12 minuten op **180°**.
- **Zalm** 300g : 15 minuten op **180°**.
- **Zandkoekjes:** AF (155gr) 15 minuten (bij 10 nog net te licht) op **180°**.
- **Zeewolf filet** AH (291gr) op de pan, 12 minuten op **180°**.

Notities (mail je notities naar airfryer@tjeerd.be en ze komen in de lijst!)

Bij delen graag <http://tjeerd.eu/airfryer> vermelden in plaats van directe link naar bestand/PDF . Zo is iedereen altijd op de hoogte van de laatste versie!. Heb er veel tijd ingestoken en vind het leuk om de bezoekers op mijn site te krijgen!

Met dank aan de facebook pagina van <https://www.facebook.com/airfryertips>

En de facebookgroep Philips Airfryer bak avonturen

<https://www.facebook.com/groups/610837399015162>

Website/Hosting mogelijk gemaakt door <http://SpijkeriT.nl>