

INHOUD

Voorwoord	6	Boterpaneer	83
Aan de slag	8	Aloo gobi	85
		Rajma	86
VOORGERECHTEN EN SNACKS	12	POPULAIRE TANDOORI-GERECHTEN	88
Papadums met uienchutney	14	Kip tikka	90
Aloo tikki chaat	17	Lam of rund tikka met komkommerraita	93
Uienbhaji's met pakorasaus	18	Eenvoudige tandoori met hele kip	94
Kip 65	20	Tandoori kip uit Zuid-India	97
Lam seekh kebabs	23	Tandoori lamskoteletjes met korianderchutney	99
Snelle tandoori kippenbouten	24	Gevulde kofta's met kaas en chiliraita	101
Vis tikka uit Lahore	26	Tandoori garnalen	103
Chapli kebabs	28	Tandoori zeebrasem	104
Papadumrolletjes met paneer	30	Gevulde champignons	106
Paneer-groentespiesjes met hariyalimarinade	33		
Nargisi kofta's	34		
CURRY'S	36	BASISRECEPTEN EN BIJGERECHTEN	108
Basiscurrysaus uit de airfryer	38	Perfekte basmatirijst uit de airfryer	110
Kip tikka masala	40	Gebakken pilav	111
Kip korma	42	Masalafrites	112
Kip jalfrezi	45	Bombay-aardappels	114
Kip chasni	47	Snelle naans	117
Kip rezala	48	Garam masala	118
Kip met chilipeper en knoflook	51	Kruidenpoeder	118
Kip pathia	52	Tandoori masala	119
Kip Ceylon	55	Chaat masala	119
Kip pasanda	56	Kerriepoeder madras	119
Kip met fenegriek	59	Masala voor vlees	119
Kip dhansak	61	Knoflook-gember-chilipasta	120
Kip chaat	62	Gebakken uitjes	120
Kip biryani	64	Eenvoudige tamarindechutney	121
Lam dopiazza	67	Koriander-munt-mangochutney	121
Lam rogan josh	69	Tarka dal	122
Lam achari	70		
Keema	72		
Bhuna met rundvlees	75	Register	123
Lam andrak	77	Dankwoord	126
Lam madras	78		
Saag paneer	80		



VOORWOORD

Je hebt nu een kookboek in handen dat ik nooit had verwacht te schrijven, maar ik ben blij dat ik de kans heb gekregen. Airfryers zijn net kleine tandoorovens, maar dan goedkoper in aanschaf en gebruik, en ze zijn sneller op temperatuur. Op de volgende pagina's laat ik je zien hoe je de recepten bereidt die ik het afgelopen jaar heb ontwikkeld. Van veel recepten zou je misschien niet verwachten dat je ze in een airfryer kunt bereiden, maar dat gaat prima! Welkom in mijn airfryerwereld, waar smaak en gemak samenkomen. Airfryen vervangt niet de traditionelere manieren om een curry te bereiden (ik blijf ook curry's in een hete pan maken!), maar het is een gemakkelijke, goedkope en leuke manier om een geweldige maaltijd op tafel te zetten.

We kunnen wel stellen dat veel mensen een airfryer hebben gekocht, omdat bakken in een airfryer gezonder is dan bakken en frituren in olie. Je kunt echter nog veel meer met deze kleine, milieuvriendelijke, goedkope, efficiënte ovens. In dit boek vind je niet alleen de populairste gebakken, gegrilde en geroosterde Indiase gerechten, maar je leert ook hoe je je favoriete curry's en bijgerechten maakt.

Misschien denk je dat sommige gerechten niet in een airfryer bereid kunnen worden, maar ik heb honderden uren geëxperimenteerd om de recepten in dit boek perfect te krijgen en manieren bedacht om de voor de hand liggende beperkingen van de airfryer te omzeilen.

Voordat je dus de keuken in duikt om die kip madras of tarka dal te bereiden, lees dan niet alleen mijn instructies, maar gebruik ook je ogen. Airfryers zijn in tegenstelling tot conventionele ovens snel op temperatuur, dus werp regelmatig een blik op je gerecht en onderneem eventueel actie. Het kan zijn dat mijn metalen bakvorm een dikkere bodem heeft dan die van jou. En ook airfryers zijn

verschillend, net als ovens. Houd je gerecht daarom in de gaten en roer of verhoog/verlaag de temperatuur als je denkt dat dat nodig is. Houd je aandacht erbij, maak indien nodig aantekeningen en je zult smullen van een geweldig gerecht uit de airfryer.

Ik zie een airfryer als een fantastische kleine oven. Voor mij is het meer dan een apparaat om gezonder te frituren. In sommige recepten gebruik je zelfs meer olie of ghee dan nodig, zodat je een gerecht maakt zoals het ook in een Indiaas restaurant geserveerd zou worden. Je mag uiteraard minder olie gebruiken.

Of je nu een drukke ouder bent die iets snels en makkelijk op tafel wil zetten, een student die snel en goedkoop een favoriete afhaalmaaltijd wil bereiden of een gezondheidsbewuste kok die op zoek is naar slankere alternatieven voor favoriete gefrituurde gerechten, dit kookboek wijst je de weg!

Stof je airfryer af, zet alle ingrediënten klaar en bereid je voor op een ongeëvenaard culinair avontuur. Van heerlijke seekh kebabs, uienbhaji's en aloo tikki tot verrukkelijke kip tikka masala, kip jalfrezi en kip chasni, je vindt ze allemaal in dit boek. En dat niet alleen, je kunt er geairfryde rijst, naans en papadums bij serveren. Kun je rijst dan airfryen?! Jazeker. Dus zet die airfryer aan en ga aan de slag!

Ik hoop dat je aan het koken en uitproberen van deze nieuwe verzameling recepten net zoveel plezier beleeft als ik aan het ontwikkelen ervan. Als je vragen hebt over de recepten in dit boek, kun je me bereiken via mijn socialmedia-accounts. Ik beheer al mijn accounts zelf, dus als je me een vraag stelt, krijg je van mij antwoord. Op X, Facebook, TikTok en Instagram ben ik te vinden als @thecurryguy. Ik hoor graag van je.





ALOO TIKKI CHAAT

VOOR 4 PERSONEN

Deze aloo tikki zijn zo al heerlijk, misschien met wat ketchup. Ik heb een paar optionele extra sauzen toegevoegd, zodat je er aloo tikki chaat, een beroemde streetfoodsnack, van kunt maken. Voor het recept heb je aardappelpuree nodig. Deze maak je het snelst door in blokjes gesneden aardappels in water te koken en daarna fijn te stampen. Als je alles in de airfryer wilt maken, volg dan onderstaande instructies.

VOORBEREIDING: 15 MINUTEN

BEREIDING: 35 MINUTEN

(MET PUREE VAN GEKOOKTE
AARDAPPEL)

- 3 middelgrote aardappels,
gekookt en gestampt
(optioneel, zie inleiding)
of gewassen en gedroogd
- 1 middelgrote rode ui,
fijngesneden
- 2-3 groene jwala pepers of rawits
- 3 el fijngehakte koriander
- 1½ el knoflook-gemberpasta
(o.a. toko)
- ½ tl kurkumapoeder
- ½ tl komijnpoeder
- ½ tl versgemalen zwarte peper
- 1 tl korianderpoeder
- 2 tl maïszetmeel of rijstmeel
- 2 el koolzaadolie of oliespray
- zout, naar smaak

VOOR DE CHAAT (OPTIONEEL)

- 5 el kant-en-klare tamarindesaus
(o.a. toko) of eenvoudige
tamarindechutney
(zie pag. 121)
- 5 el chiliraita (zie pag. 101)
- 5 el koriander-munt-
mangochutney (zie pag. 121)
- 5 el sev (dunne, krokante
noedels van kikkererwten-
meel, o.a. toko)

Verwarm de airfryer voor tot 200 °C als je de aardappels niet gaat koken om er puree van te maken. Leg de ongeschilde aardappels in het mandje van de airfryer en bak circa 50 minuten, halverwege kerend, tot ze gaar zijn. De baktijd hangt af van het formaat van de aardappels. Ze zijn gaar wanneer je er makkelijk met een vork in kunt prikken. Schil de aardappels en stamp in een mengkom fijn.

Voeg de rest van de ingrediënten behalve de koolzaadolie of oliespray toe. Voeg 1 eetlepel van de olie toe of spray wat olie over het aardappelmengsel en schep goed om. Maak je handen een beetje vochtig en vorm 8 tot 10 even grote koekjes van het aardappelmengsel.

Spray wat olie in het mandje van de airfryer en plaats dit met de 'koekjes' erin in de lade. Stel de airfryer in op 200 °C en bak de aloo tikki 15 minuten, tot ze warm, goudbruin en krokant zijn; keer daarbij de aardappelkoekjes halverwege om en bestrijk regelmatig met de rest van de olie.

Wil je ze als aloo tikki chaat serveren? Leg dan de hete aloo tikki op een bord en besprenkel met een of meer sauzen. Ik gebruik hiervoor meestal knijpflessen, omdat dit er mooier uit ziet. Bestrooi tot slot met de sev.

OPMERKING

Sev is een lekkere, populaire toevoeging aan aloo tikki chaat, maar niet essentieel. Je kunt de aloo tikki chaat voor extra smaak en textuur ook met fijngesneden rode ui bestrooien.



PANEER-GROENTESPIESJES MET HARIYALIMARINADE

VOOR 2 TOT 4 PERSONEN

Deze paneerspiesjes zijn een eenvoudig, verrukkelijk voorgerecht, maar je zou ze ook aan een currysaus kunnen toevoegen; ze zijn met alle curry's uit dit boek lekker. Ik gebruik ze graag voor boterpaneer en daarom gaat er best veel yoghurt in de marinade. De resterende marinade kun je toevoegen voor extra smaak. Als je dit recept als voorgerecht maakt, heb je aan 2 eetlepels yoghurt in de marinade voldoende. Laat voordat je met dit recept begint eerst 5 houten spiesen 30 minuten in water weken.

VOORBEREIDING: 10 MINUTEN
+ MARINEREN (OPTIONEEL)
BEREIDING: 10-15 MINUTEN

250 g paneer (o.a. toko),
in blokjes
½ grote rode paprika, in even
grote stukjes als de paneer
1 middelgrote rode ui, in even
grote stukjes als de paneer
oliespray
raita of chilisaus, voor erbij

VOOR DE MARINADE
30 g korianderblaadjes
20 g muntblaadjes
10 verse of vers ingevroren
curryblaadjes (o.a. toko)
6 groene rawits of andere groene
chilipepers, naar smaak en
grofgehakt
½ rode ui, grofgesneden
1 el komijnpoeder
1 tl korianderpoeder
1 tl gedroogd mangopoeder
(amchoor, o.a. toko)
3 el Griekse yoghurt

Pureer alle ingrediënten voor de marinade, behalve de yoghurt, met wat water in een keukenmachine tot een dikke pasta. De marinade mag niet waterig zijn, dus voeg niet te veel water toe. Het water is alleen bedoeld om het puren te vergemakkelijken. Schenk de marinade in een kom, klop de yoghurt erdoor en zet apart.

Prik elk stukje paneer een paar keer in met een vork, voeg deze met de rode paprika en rode ui aan de marinade en laat circa 2 uur marineren voor het beste resultaat; je kunt ook meteen verdergaan met het recept.

Verwarm de airfryer voor tot 200 °C. Rijg de paneer, rode paprika en rode ui aan de satéprikkers. Spray olie in het mandje van de airfryer, leg de spiesjes erin en spray er olie op.

Bak de spiesjes 10 minuten; keer halverwege om en spray er opnieuw olie op. De spiesjes zijn klaar wanneer ze vanbuiten mooi bruin zijn en de paneer vanbinnen zacht en warm is. Je kunt de spiesjes langer bakken, zodat ze nog iets meer blakeren. Houd ze wel in de gaten.

Serveer de spiesjes op een warm bord, of wikkel een naan rond een spiesje en schuif de hete paneer en groenten van de satéprikker in de naan. Schep je favoriete raita of chilisaus erop.



LAM ACHARI

VOOR 1 TOT 2 PERSONEN

Lam achari bevat specerijen die je ook in een pot ingelegde mango of limoen zou verwachten, zoals panch phoron en gedroogde chilipepers. Maak deze curry pittig en hartig door ingelegde limoen toe te voegen; met mangochutney erbij wordt hij iets zoeter. Panch phoron (Indiaas vijfkruidenpoeder) is verkrijgbaar bij de toko en online, maar je kunt hem ook zelf maken door gelijke delen komijnzaad, fenegriekzaad (methi), zwart mosterdzaad, venkelzaad en nigellazaad te mengen.

VOORBEREIDING: 10 MINUTEN
BEREIDING: 30 MINUTEN

300 g lam tikka (zie pag. 93)
oliespray (optioneel)
2 el yoghurt
½ tl gedroogd fenegriekblad
(kasoori methi, o.a. toko)
½ tl garam masala
sap van 1 citroen of limoen
2 el fijngehakte koriander, ter
garnering
zout, naar smaak

VOOR DE SAUS

2 middelgrote uien, fijngesneden
½ rode paprika, in dunne reepjes
3 groene jwala-pepers of rawits
1 el koolzaadolie of oliespray
½ tl zout
1 el knoflook-gemberpasta
(o.a. toko)
1 el kerriepoeder of
kruidenpoeder (zie pag. 118)
½ tl Kashmirchilipoeder
(o.a. toko)
½ tl komijnpoeder
½ tl korianderpoeder
1½ el paprikapoeder
5 cashewnoten
125 ml gezeefde tomaten
1 el ingelegde limoen (lime
pickle, o.a. toko)
of ½ tl ingelegde limoen
en ½ tl mangochutney
250 ml warme runderbouillon

VOOR DE GEBAKKEN SPECERIJEN

2 el koolzaadolie
1½ tl panch phoron (o.a. toko)
2 gedroogde Kashmirchilipepers
(o.a. toko) of gewone rode
chilipepers
1 kleine rode ui, fijngesneden

Heb je het lamsvlees nog niet gebakken? Verwarm de airfryer dan voor tot 200 °C. Spray olie in het mandje van de airfryer, leg het gemarineerde of gekruide lamsvlees erin en bak halverwege kerend circa 15 minuten, tot het vlees gaar is. Schep het vlees op een bord en zet apart.

Voeg voor de saus de ui, rode paprika, chilipepers, olie en het zout toe aan een mengkom. Wil je minder calorieën binnenkrijgen? Spray dan olie op de groenten in plaats van de eetlepel olie toe te voegen. Meng goed. Schep het groentemengsel in het mandje van de airfryer en bak 10 minuten; roer halverwege door. Verdeel in de laatste 2 minuten de knoflook-gemberpasta voorzichtig over het groentemengsel.

Schep het groentemengsel terug in de mengkom of in een keukenmachine en voeg de resterende ingrediënten voor de saus toe. Pureer met een staafmixer of in de keukenmachine tot een gladde saus. Zet apart.

Plaats voor het bakken van de specerijen het bakaccessoire of een andere geschikte metalen bakvorm in het mandje van de airfryer, voeg de olie toe en verhit 3 minuten. Voeg dan de panch phoron en gedroogde Kashmirchilipepers toe. Bak 1 tot 2 minuten, roer de rode ui erdoor en bak 3 minuten, tot de ui zacht is. Je kunt nu een deel van de olie eruit scheppen als je minder calorieën wilt binnenkrijgen, maar het is beter om de olie erin te laten.

Schenk de gepureerde saus erbij. Voeg het gegaarde lamsvlees met eventueel braadvocht toe, duw onder in de saus en bak 10 minuten, tot de saus heet is, aan de bovenkant wat donkerder wordt en tegen de wand begint te karamelliseren. Schraap deze aanbaksels terug in de saus voor extra smaak. Bak 5 minuten, tot de saus heet genoeg is om te serveren.

Roer de yoghurt, gedroogde fenegriek en garam masala erdoor. Breng op smaak met zout en het citroen- of limoensap, garneer met de gehakte koriander en serveer.





RAJMA

VOOR 1 TOT 2 PERSONEN

Rajma, of kidneybonencurry, is een van de populairste vegetarische curry's. Met dit recept maak je een curry van restaurantkwaliteit. Hier heb ik voor het gemak kidneybonen uit blik gebruikt. Je kunt natuurlijk ook gedroogde kidneybonen weken en koken – ik geef daar de voorkeur aan, omdat je wat kookvocht aan de curry kunt toevoegen, maar soms is dat net even iets te veel werk als ik zin heb in een snelle rajma.

VOORBEREIDING: 10 MINUTEN

BEREIDING: 20 MINUTEN

1-2 el koolzaadolie (optioneel)
600 g kidneybonen uit blik,
uitgelekt
½ tl gedroogd fenegriekblad
(kasoori methi, o.a. toko)
½ tl garam masala
zout, naar smaak
3 el fijngehakte koriander,
ter garnering

VOOR DE SAUS

2 middelgrote uien (ca. 250 g),
fijngesneden
1 rode of oranje paprika,
gehalveerd en zaadlijsten
verwijderd
1 el koolzaadolie of oliespray
½ tl zout
1 el knoflook-gemberpasta
(o.a. toko)
2 groene jwala pepers of rawits
70 ml gezeefde tomaten
125 ml groentebouillon
½ tl Kashmirichilipoeder
(o.a. toko), of naar smaak
½ tl kurkumapoeder
1½ tl komijnpoeder
1½ tl korianderpoeder

Verwarm de airfryer voor tot 200 °C. Voeg voor de saus de ui, rode of oranje paprika, olie en het zout toe aan een mengkom. Wil je minder calorieën binnenkrijgen? Spray dan olie op de groenten in plaats van de eetlepel olie toe te voegen. Meng goed. Schep het groentemengsel in het mandje van de airfryer en bak 10 minuten; roer halverwege door. Verdeel in de laatste 2 minuten de knoflook-gemberpasta voorzichtig over het groentemengsel.

Schep het groentemengsel terug in de mengkom of in een keukenmachine en voeg de resterende ingrediënten voor de saus toe. Pureer met een staafmixer of in de keukenmachine tot een gladde saus. Zet apart.

Plaats het bakaccessoire of een andere geschikte metalen bakvorm in het mandje van de airfryer, voeg de koolzaadolie toe en verhit een paar minuten. Voeg dan de gepureerde saus toe en bak 10 minuten, tot de saus heet is en aan de bovenkant en tegen de wand donkerder begint te worden. Schraap de aanbaksels op de wand terug in de saus voor extra smaak.

Roer de kidneybonen erdoor. Bak nog 5 tot 10 minuten, tot de curry heet genoeg is om te serveren.

Voeg de gedroogde fenegriekblaadjes toe door ze tussen je vingers boven de curry fijn te wrijven. Voeg de garam masala toe en breng op smaak met zout. Roer goed door en garneer met de gehakte koriander.





TANDOORI GARNALEN

VOOR 2 TOT 4 PERSONEN

Je kunt voor dit recept garnalen van elke grootte gebruiken, maar ik gebruik het liefst gamba's. Pas de bereidingstijd aan als je kleinere garnalen gebruikt, maar dat is eenvoudig met een airfryer. Houd ze in de gaten en haal ze eruit zodra ze de gewenste garing hebben.

VOORBEREIDING: 10 MINUTEN
+ MARINEREN (OPTIONEEL)
BEREIDING: 10 MINUTEN

500 g gamba's, gepeld en
schoongemaakt, staart intact
8 cherrytomaatjes
8 groene chilipepers
chilisaus, chapati's en sla naar
keuze, voor erbij (optioneel)

VOOR DE EERSTE MARINADE

1 el koolzaadolie of oliespray
1 el knoflook-gemberpasta
(o.a. toko)
¼ tl kurkumapoeder
1 tl zout
½ tl fijngemalen witte peper

VOOR DE TWEEDE MARINADE

3 el Griekse yoghurt
1 el single cream of slagroom
1 el knoflook-gemberpasta
(o.a. toko)
1 groene jwalaapeper of rawit,
fijngenhakt
1 el gehakte koriander
1 tl zout
½ tl ajowanzaad (o.a. toko)
1 tl Kashmirchilipoeder
(o.a. toko)

Voeg de gamba's, tomaatjes en chilipepers toe aan een kom, meng alle ingrediënten voor de eerste marinade erdoor en zet apart terwijl je de tweede marinade voorbereidt, maar niet langer dan 20 minuten. Wil je minder calorieën binnenkrijgen? Laat de eetlepel olie dan weg en spray olie over het garnalenmengsel.

Meng alle ingrediënten voor de tweede marinade en masseer in de gamba's. Je kunt de gamba's nog 20 minuten laten marineren of meteen verdergaan met het recept. Rijg de garnalen, tomaatjes en groene chilipepers aan 8 houten spiesen die je eerst 30 minuten in water hebt laten weken.

Verwarm de airfryer voor tot 200 °C en bak de spiesen 8 minuten, tot de gamba's hier en daar beginnen te blakeren en gaar zijn. Serveer warm, eventueel met een goede chilisaus, chapati's en sla naar keuze.



GEVULDE CHAMPIGNONS

VOOR 2 TOT 4 PERSONEN

Dit recept heb ik in de Indiase stad Jaipur geleerd en ik besloot dat het in dit boek moest komen. De vulling wordt normaal gesproken in een pan gebakken, maar dat gaat ook prima in een airfryer. In Jaipur werden de gevulde champignons in een tandooroven bereid. Je kunt dit recept eenvoudig van tevoren maken. Maak de vulling en vul de champignons. Je hoeft de gevulde champignons dan alleen nog maar maximaal 10 minuten in de airfryer te bakken.

VOORBEREIDING: 15 MINUTEN
BEREIDING: 25 MINUTEN

10 grote kastanjechampignons
1 kleine rode ui, fijngesneden
2 groene jwalapepers of rawits,
fijngehakt
10 verse of ingevroren
curryblaadjes (o.a. toko),
fijngehakt
1½ el knoflook-gemberpasta
(o.a. toko)
1-2 el koolzaadolie (optioneel)
of oliespray
1 ei
2 el roomkaas
4 el geraspte paneer (o.a. toko),
cheddar of een andere kaas
naar keuze
4 el panku (Japans broodkruim)
2 el fijngehakte koriander
½ tl gedroogd fenegriekblad
(kasoori methi, o.a. toko)
korianderchutney (zie pag. 99),
voor erbij
zout en peper, naar smaak

Snijd voorzichtig de steeltjes van de champignons en leg apart. Schep de restanten van de steeltjes met een lepel uit de hoeden van de champignons, zodat je zo veel mogelijk ruimte hebt om de champignons te vullen. Hak de steeltjes heel fijn en voeg toe aan een mengkom. Voeg de rode ui, jwalapepers, curryblaadjes en knoflook-gemberpasta toe.

Verwarm de airfryer voor tot 200 °C. Plaats het bakaccessoire of een andere geschikte metalen bakvorm in het mandje van de airfryer, schenk de koolzaadolie erin en verhit 2 minuten. Wil je minder calorieën binnenkrijgen? Spray dan alleen wat olie over het champignonmengsel. Voeg het champignonmengsel toe aan de bakvorm en roer door de olie. Bak een of twee keer roerend 10 minuten, tot de champignonsteeltjes, rode ui en jwalapepers zacht zijn. Schep in een kom en laat de vulling afkoelen.

Klop in een andere kom het ei met de roomkaas glad en zet apart. Voeg de geraspte kaas, de panku en koriander toe aan de vulling. Breng flink op smaak met zout en peper en voeg de gedroogde fenegriekblaadjes toe door ze tussen je vingers boven de kom fijn te wrijven. Roer het ei-roomkaasmengsel erdoor om de vulling te binden.

Schep zo veel mogelijk vulling in de champignons. Spray olie in het mandje van de airfryer, leg de gevulde champignons erin en bak 10 tot 15 minuten, tot ze heet en aan de bovenkant mooi bruin zijn; controleer de champignons regelmatig.

Laat de champignons vlak voor het serveren uitlekken op een bord bekleed met keukenpapier. Serveer direct met korianderchutney (zie pag. 99) of een saus naar keuze.



MASALAFRITES

VOOR 2 TOT 4 PERSONEN

Ik gebruik graag diepvriesfrites in recepten. Tegenwoordig geven de meeste verpakkingen van diepvriesfrites aan hoe je ze in de airfryer moet bereiden en je hebt zelfs speciale airfryerfriet. Als de instructies niet op de verpakking staan, stel de airfryer dan in op 200 °C en pas de bereidingstijd aan.

VOORBEREIDING: 5 MINUTEN
BEREIDING: CA. 15 MINUTEN

350 g diepvriesfrites
ca. 2 el koolzaadolie
2 tl chilipoeder
2 groene jwala pepers of rawits,
in dunne ringetjes
1 tl komijnpoeder
1 tl korianderpoeder
1 tl knoflookpoeder
zout, naar smaak (optioneel)

OM DE FRITES AF TE MAKEN
3 teentjes knoflook, fijngehakt
2-3 groene rawits of andere
groene chilipepers, fijngehakt
1 el gehakte koriander

Verwarm de airfryer voor; houd daarbij de temperatuur aan die op de verpakking van de frites staat aangegeven. Leg de diepvriesfrites in een kom en besprenkel gelijkmatig met de koolzaadolie. Hierdoor hechten de specerijen zich beter aan de frites en worden de frites lekker krokant. Voeg het chilipoeder, de chilipepers, het komijnpoeder, korianderpoeder en knoflookpoeder toe. Meng goed zodat alle frites met het specerijenmengsel bedekt zijn.

Verdeel de gekruide frites over de bodem van het mandje van de airfryer. Misschien moet je de frites in porties bakken, afhankelijk van het formaat van de airfryer. Bak 2 minuten korter dan op de verpakking staat aangegeven.

Voeg nu alle gebakken frites aan het mandje van de airfryer toe. Leg de gehakte knoflook en chilipeper erop. Bak 2 minuten, zodat de knoflook en chilipeper niet meer rauw zijn, voeg de gehakte koriander toe en roer goed door.

Breng de frites op smaak met zout. Veel merken voegen zout toe aan hun diepvriesfrites, dus misschien hoeft je niet veel of überhaupt geen zout toe te voegen.

Garneer de frites met de koriander en serveer heet. Ze zijn zo al lekker, maar je kunt ze ook met chilisaus, ketchup of een andere saus naar keuze serveren.

OPMERKING

Sommige diepvriesfrites zijn door de bloem gewenteld om ze extra krokant te maken. Ga op zoek naar diepvriesfrites zonder tarwebloem om dit recept glutenvrij te maken.





SNELLE NAANS

VOOR 2 TOT 4 PERSONEN

Deze naans maak je met mijn snelle deeg in curryhuisstijl. Je kunt ook het gistdeeg uit een van mijn andere boeken gebruiken, maar dit deeg werkt ook en je bent sneller klaar. Wil je naans met knoflook maken? Bak dan circa 2 eetlepels fijngehakte knoflook een paar minuten in wat ghee op 200 °C, tot de ghee heet en de knoflook zacht is. Bestrijk hiermee de hete naans.

VOORBEREIDING: 10 MINUTEN
+ RIJZEN

BEREIDING: 10 MINUTEN

125 ml warme volle melk
ca. 110 ml water
1 ei, losgeklopt
1 tl zout
1½ el fijne kristalsuiker
1½ tl nigellazaad (zwart
uienzaad, o.a. toko)
250 g zelfrijzend bakmeel,
gezeefd, plus extra indien
nodig
35 ml koolzaadolie
oliespray
ghee of gesmolten boter, om te
bestrijken (optioneel)

Schenk de melk en het water in een grote mengkom. Voeg het ei, zout, de suiker en het nigellazaad toe en klop goed.

Voeg al kloppend het zelfrijzend bakmeel toe. Het deeg zal er nu nog steeds heel vloeibaar uitzien en te nat zijn om er deegballen van te maken. Ik raad je aan om het deeg af te dekken met een vochtige theedoek en minimaal 3 uur maar liever een hele nacht te laten staan. Dat gezegd hebbende, je kunt ook meteen doorgaan met de volgende stap.

Voeg langzaam meer zelfrijzend bakmeel toe. Het idee is dat je voldoende meel toevoegt zodat er een werkbaar deeg ontstaat; ik heb circa 7 handenvol meel toegevoegd. Het deeg moet heel zacht en een beetje kleverig zijn, maar niet zo kleverig dat het aan je handen plakt. Als dat wel zo is, bestuif dan met nog wat meel, tot je het deeg eenvoudig in zes even grote ballen kunt verdelen.

Je kunt de deegballen nu eerst circa 30 minuten of maximaal 24 uur afgedekt laten liggen, maar je kunt ook wederom meteen doorgaan met de volgende stap.

Als het deeg zo zacht is, heb je geen deegroller nodig. Doop je vingers in de koolzaadolie en klop de eerste deegbal met je handen zachtjes tot een platte cirkel. Herhaal met de rest van de deegballen. Als je het deeg heel dun uitrolt, worden de naans krokanter. Als je het deeg wat dikker laat, worden de naans zacht en luchtig.

Verwarm de airfryer voor tot 200 °C. Spray olie in het mandje van de airfryer en leg er een of twee naans in; de naans mogen niet op elkaar liggen tijdens het bakken. Bak 3 minuten, keer de naans om en bak nog 3 minuten. De baktijd hangt af van de dikte van de naans. Houd de gebakken naans dan warm onder een schone theedoek of gewikkeld in aluminiumfolie.

Bestrijk eventueel met ghee of gesmolten boter en serveer.