



SALTER
1760

Crisp & Go

Recepten en tips

**Cook it. Crisp it.
Serve it. Store it.**
**All in one
simple system.**

Head to our website for even
more tips, tricks & recipes!



salter.com

Welkom bij uw Crisp & Go

Verander de manier waarop u kookt, maaltijden bereidt, plant en ervan geniet!

Maak kennis met eenvoudigere maaltijden en versere smaken. Deze slimme keukenhulp is ontworpen om zich aan te passen aan het dagelijkse leven. Of u nu doordeweekse maaltijden in een handomdraai bereidt, vrienden ontvangt of iets lekkers voor later bewaart, hij is klaar wanneer u dat bent.

In deze handleiding vindt u alles wat u nodig heeft: praktische tips, professionele trucs en inspirerende recepten die elke maaltijd moeiteloos maken.

Kook het. Bak het krokant. Serveer het. Bewaar het.

Alles in één eenvoudig systeem.



Inhoudsopgave

Maak kennis met de Crisp & Go	6
Kookcontainersysteem	8
Opwarmtips en -trucs	9
Voorinstellingen	10
Reinigingshandleiding	11
Recepten met de kleine container	13
Kooktabel voor de kleine container	22
Recepten met de grote container	25
Kooktabel voor de grote container	38

Maak kennis met de Crisp & Go

1500 W heteluchtfriteuse in een draagbaar kookstelsel

CrisperHub



Kookcontaineradapter



Grote crispplaat



Container van 4 liter met deksel voor bereiding van meerdere porties



Antislip batchkookbodem



Kleine crispplaat



Container van 1,5 liter met klembare deksel voor onderweg



Antislip kookbodem voor onderweg



CrisperHub

De hoofdunit van de heteluchtfriteuse met het bedieningspaneel waarmee u de tijd en temperatuur instelt.

Kookcontaineradapter

Maakt het mogelijk om te wisselen tussen de kleine en de grote kookcontainer. Bevestig de adapter om de grote kookcontainer te gebruiken en verwijder deze om de kleine kookcontainer te gebruiken.

PFAS-vrije krokantplaten

In groot en klein formaat, passend in de bijbehorende kookcontainers, zodat de hete lucht tijdens het koken goed kan circuleren.

Kookcontainers

Grote en kleine glazen kookcontainers die ook dienen als schalen om in te serveren, te bewaren en te marinieren.

Antislipbodems

Hittebestendige bodems voorkomen beschadiging van uw aanrecht tijdens het koken. Dankzij de comfortabele handgrepen verplaatst u ze eenvoudig van keuken naar tafel en kunt u ze verwijderen voor ruimtebesparende opslag.

Ruimtebesparend ontwerp

De kookcontainers kunnen in elkaar worden gestapeld met de CrisperHub erbovenop voor eenvoudige opslag.



Kookcontainersysteem



Bestand tegen thermische schokken

Ga van diepgevroren naar perfect heet en knapperig binnen enkele minuten

Inclusief deksels

Restjes eenvoudig bewaren in de koelkast of vriezer.

Vaatwasmachinebestendig

Vaatwasmachinebestendige BPA- en PFAS-vrije kookcontainers met BPA-vrije deksels.

4 L grote kookcontainer

Perfect voor koken in grotere hoeveelheden, het voorbereiden van een maaltijd, marineren en bewaren.

Geschikt voor maximaal 6 personen

1,5 L kleine kookcontainer

Perfect voor het voorbereiden van eenvoudige doordeweekse diners en het meenemen van uw lunch.

Geschikt voor maximaal 2 personen.



Scan de QR-code om extra kookcontainers te kopen op de website van Salter voor nog eenvoudiger koken en maaltijdvoorbereiding.

Opwarmtips en -trucs

Warm op als een professional en maak van restjes weer een versbereide maaltijd met onze beproefde, eenvoudige tips en trucs.



Serveer het warm

Zorg ervoor dat uw eten door en door gloeiend heet is en stoomt voordat u gaat eten. Serveer restjes altijd meteen.



Eerst afkoelen, dan koelen

Laat eten volledig afkoelen voordat u het in de koelkast zet – uw koelkast zal u dankbaar zijn!



Geef het een beetje aandacht

Roer of keer uw gerecht halverwege de bereiding om voor een gelijkmatige verhitting. Vooral stoofschotels en sauzen profiteren van even doorroeren tijdens het opwarmen.



Zorg voor die krokante knapperigheid

Voor perfect knapperige pizzabodems en platbroden legt u ze op de krokantplaat om de luchtstroom te verhogen, voor een optimale warmtecirculatie en knapperigheid.



Leg de krokantplaat niet te vol

Geef uw eten wat ruimte en probeer de containers niet te vol te laden. Zo wordt het eten gelijkmatiger warm en krijgt het een goudbruine, knapperige korst.



Til het naar een hoger niveau met RECRISP

Gebruik de functie „**RECRISP**” op uw CrisperHub om uw restjes nieuw leven in te blazen.



Combineren & variëren

Voor stevige, grotere ovenschotels zoals lasagne, moussaka en pasteien verwarmt u ze eerst in de magnetron en maakt u ze daarna af in uw Crisp & Go voor een perfect goudbruine, knapperige bovenlaag! (Let erop dat u de krokantplaat verwijdert voordat u het gerecht in de magnetron zet!)

Voorinstellingen

Onze slimme voorinstellingen nemen het giswerk bij het koken weg. Of u nu restjes weer krokant maakt of uw favoriete diepvrieshapjes bereidt: kies eenvoudig een voorinstelling, doe het eten in de kookcontainer en laat uw Crisp & Go het werk doen!

Voorinstelling	Waarom voor deze voorinstelling kiezen...	Vooraf ingestelde kooktemperatuur	Vooraf ingestelde kooktijd	Het meest geschikt voor...
„BAKE”	Laat uw baksels perfect rijzen en zorg ervoor dat ze vanbinnen heerlijk zacht en luchtig blijven.	160 °C	25 minuten	Cupcakes, brownies en muffins
„RECRISP”	Geef uw restjes nieuw leven en zorg dat uw eten van buiten lekker krokant is en vanbinnen volledig en gelijkmatig is opgewarmd.	180 °C	5 minuten	Favorieten met kaas bovenop en restjes krokant maken
„ULTRA CRISP”	Verander uw diepgevroren favorieten in snelle en extra smaakvolle lekkernijen.	200 °C	20 minuten	Diepvriesfrites, diepvrieskippenvleugels en diepvriespizza
„AIR FRY”	Maak het krokant, maak het knapperig – en geniet. Bereid het tot in de perfectie, zonder gedoe.	200 °C	15 minuten	Kip, groenten, spek en worstjes



Reinigingshandleiding

Uw Crisp & Go schoonmaken is heel eenvoudig! Volg deze eenvoudige aanwijzingen voor het beste resultaat.



CrisperHub

Na elk gebruik afnemen met een zachte, vochtige doek. Nooit onderdompelen in water of een andere vloeistof. Nooit in de vaatwasser reinigen.



Kookcontainers

Kan in de vaatwasser of met de hand worden gewassen. Spoel bij handafwas grondig af en laat na gebruik aan de lucht drogen of droog af met een doek.



Crisperplaten

Kan in de vaatwasser of met de hand worden gewassen. Spoel bij handafwas grondig af en laat na gebruik aan de lucht drogen of droog af met een doek.



Deksels

Kan in de vaatwasser of met de hand worden gewassen. Spoel bij handafwas grondig af en laat na gebruik aan de lucht drogen of droog af met een doek.



Antislipbodems

Met de hand wassen, grondig afspoelen en na gebruik aan de lucht laten drogen of afdrogen met een doek. Zorg ervoor dat u ook tussen de handgrepen spoelt om zeepresten te verwijderen.



Kookcontaineradapter

Na elk gebruik afnemen met een zachte, vochtige doek. Nooit onderdompelen in water of een andere vloeistof. Nooit in de vaatwasser reinigen.



Recepten met de kleine container

Hier vindt u inspiratie voor smakelijke meeneemlunches of perfect geportioneerde maaltijden voor twee. Ideaal voor op het werk, onderweg of op drukke dagen – gewoon opwarmen, eten en ervan genieten waar u ook bent.





Krokante halloumi-platbroden met pittige honingdressing

Vorbereiding: 5 minuten

Kooktijd: 10 minuten

Voorinstelling: „AIR FRY”

Opbrengst: 4 platbroden (2 porties)

Ingrediënten	Voor het serveren
225 g halloumikaas, in blokjes van 2 cm gesneden	4 platbroden
2 el honing	Tzatziki
½ el olijfolie	Sla
1 theelepel appelazijn	Tomaten, in blokjes gesneden
1 theelepel gedroogde oregano	Komkommer, in blokjes gesneden
½ theelepel chilivlokken, naar smaak aanpassen	Rode ui, in dunne plakjes gesneden
Snufje zeezout	Verse peterselie, fijngehakt (optionele garnering)

Bereidingswijze

STAP 1: Schep de halloumi om met de olijfolie en leg op de krokantplaat in de kleine kookcontainer.

STAP 2: Plaats de CrisperHub op de container en druk op „MENU” totdat „AIR FRY” oplicht. Stel de tijd in op 10 minuten en druk op „START” om het kookproces te starten.

STAP 3: Wanneer 5 minuten op het display staat, verwijdt u de CrisperHub en haalt u de halloumi uit de kookcontainer.

STAP 4: Schep de halloumi om met de honing, gedroogde oregano, chilivlokken en azijn, zodat alles gelijkmatig bedekt is. Doe de bedekte halloumi terug in de kookcontainer, plaats de CrisperHub erbovenop en ga verder met het kookprogramma. Bereid ondertussen de overige groenten: snijd de komkommer en tomaten in blokjes en snijd de rode ui in dunne plakjes.

STAP 5: Wanneer de timer is afgelopen, haalt u de halloumi uit de kookcontainer en zet u deze opzij. Bevestig de CrisperHub op de kookcontaineradapter en leg de platbroden op de krokantplaat in de grote kookcontainer. Plaats de CrisperHub erbovenop en druk op „MENU” totdat „RECRISP” oplicht. Druk op „START” om het kookproces te starten en de platbroden op te warmen.

STAP 6: Zodra de platbroden goed zijn opgewarmd, belegt u ze met een lepel tzatziki, een handje halloumi en de voorbereide groenten. Garneer met de fijngesneden peterselie en smakelijk eten!

Tips en trucs

- Pas de hoeveelheid chilivlokken naar smaak aan voor een mildere of juist pittigere hete honing.
- Voeg enkele minuten toe aan de kooktijd(en) als u de halloumi extra krokant wilt.
- Varieer uw platbroden door ze te beleggen met ingelegde chilipepers en gegrild vlees.

Zout-en-peperkip in fakeaway-stijl met paprika

Vorbereiding: 5 minuten

Kooktijd: 12 minuten

Voorinstelling: „AIR FRY“

Opbrengst: 2 porties

Ingrediënten	Voor de kruidenmix
350 g kippendijen of kipfilet	1 theelepel grof gemalen zwarte peper
100 g maïszetmeel	1 theelepel Chinese vijfkruidenpoeder
5 bosuïen, fijngesnipperd	1 theelepel zout
3 rode chilipepers, in plakjes gesneden	1 theelepel gemalen gember
2 paprika's	½ theelepel chilivlokken
1 witte ui, in grove stukken gesneden	
1 ei, losgeklopt	

Bereidingswijze

STAP 1: Snijd de kip in hapklare stukjes. Doe ze in een kom met het losgeklopte ei en zet opzij.

STAP 2: Meng de kruiden met het maïszetmeel en voeg de met ei omgeschepte kip toe, zodat alle stukjes gelijkmatig bedekt zijn.

STAP 3: Leg de kipstukjes op de krokantplaat in de kleine kookcontainer. Voeg de paprika, chilipepers en uien tussen de kip toe. Houd wat in plakjes gesneden chilipepers apart voor de garnering.

STAP 4: Plaats de CrisperHub op de container en druk op „MENU“ totdat „AIR FRY“ oplicht. Stel de tijd in op 12 minuten en druk op „START“ om het kookproces te starten.

STAP 5: Na 6 minuten verwijdt u de CrisperHub en gebruikt u hittebestendige tang(en) om de kip en groenten om te draaien. Plaats de CrisperHub weer bovenop om het kookproces te hervatten.

STAP 6: Wanneer de timer is afgelopen, haalt u de kip en groenten uit de kookcontainer en serveert u deze met uw favoriete rijst of noedels. Garneer met bosui en de overgebleven plakjes chilipeper.



Tips en trucs

- Zorg ervoor dat de kipstukjes overal gelijkmatig bedekt zijn voor een optimaal krokant resultaat.
- Voeg extra in plakjes gesneden chilipepers toe voor een pittigere smaak.
- Voeg 1 theelepel ve-tsin (MSG) en ½ theelepel gemalen witte peper toe aan de kruidenmix voor een authentieke fakeaway-smaak.





Gegrilde sandwich in Caprese-stijl

Vorbereiding: 8 minuten

Kooktijd: 10 minuten

Voorinstelling: „ULTRA CRISP“

Opbrengst: 1 portie

Ingrediënten

2 sneetjes zuurdesembrood

½ bol verse mozzarella, in plakjes gesneden, of 65 g geraspte mozzarella

½ vleestomaat

1 el gezouten boter, op kamertemperatuur

½ el pesto

Verse basilicum

Zeezout en gemalen peper, naar smaak

Bereidingswijze

STAP 1: Snijd de vleestomaat in plakken van 2 cm dik en pluk de basilicumblaadjes van de steel. Breng de tomaat op smaak met het zout en de peper.

STAP 2: Leg één sneetje zuurdesembrood op een snijplank. Bestrijk het brood met de pesto en beleg met de gekruide tomaat, basilicumblaadjes en mozzarella. Leg het andere sneetje brood erop.

STAP 3: Gebruik een bord of snijplank om de sandwich voorzichtig licht aan te drukken, zodat de vulling goed blijft zitten. Bestrijk de bovenste snee brood met de helft van de boter.

STAP 4: Leg de sandwich op de krokantplaat in de kleine kookcontainer en plaats de CrisperHub erbovenop. Druk op „MENU“ totdat „ULTRA CRISP“ oplicht. Stel de tijd in op 10 minuten en druk op „START“ om het kookproces te starten.

STAP 5: Na 5 minuten verwijdt u de CrisperHub en haalt u de sandwich er met een spatel of hittebestendige tang uit. Draai de sandwich voorzichtig om en bestrijk het bovenste sneetje brood met de resterende boter.

STAP 6: Leg de sandwich terug in de kookcontainer en plaats de CrisperHub er weer bovenop om het kookproces te hervatten.

STAP 7: Wanneer de timer is afgelopen, haalt u de sandwich eruit en serveert u deze met een salade of een kom warme soep naar keuze.



Tips en trucs

- Als u verse mozzarella gebruikt, dep de plakjes dan droog met keukenpapier om overtollig vocht te verwijderen en te voorkomen dat uw sandwich zompig wordt.
- Als de sneetjes brood te groot zijn voor de kleine container, snijd ze dan doormidden of gebruik de grote container.

Kabeljauw met citroen, kruiden en chorizo

Vorbereiding: 10 minuten

Kooktijd: 14 minuten

Vorinstelling: „AIR FRY“

Opbrengst: 2 porties

Ingrediënten

2 kabeljauwfilets (ca. 120 g per stuk), zonder vel

50 g chorizo, in blokjes gesneden

1 theelepel olijfolie

1 theelepel citroensap

½ theelepel gedroogde gemengde kruiden

De rasp van ½ citroen

Verse peterselie, fijngehakt ter garnering

Zeezout en gemalen peper, naar smaak

Bereidingswijze

STAP 1: Meng in een kleine kom de citroenrasp, het citroensap, de olijfolie, de gedroogde kruiden, het zout en de peper. Wrijf dit mengsel over de kabeljauwfilets.

STAP 2: Leg de met marinade bedekte kabeljauw op de krokantplaat in de kleine kookcontainer. Verdeel de blokjes chorizo rondom de filets.

STAP 3: Plaats de CrisperHub op de container en druk op „MENU“ totdat „AIR FRY“ oplicht. Stel de tijd in op 14 minuten en druk op „START“ om het kookproces te starten.

STAP 4: Wanneer 7 minuten op het display staat, verwijdt u de CrisperHub en gebruikt u een hittebestendige tang om de kabeljauw voorzichtig om te draaien. Draai de chorizo om als deze begint te kleuren.

STAP 5: Plaats de CrisperHub weer bovenop de container om het kookproces te hervatten.

STAP 6: Wanneer de timer is afgelopen, haalt u de kabeljauw en chorizo uit de container. De kabeljauw moet vlokkelig zijn en de chorizo knapperig. Serveer en garneer met verse peterselie en een kneepje citroen.



Tips en trucs

- Serveer met krielaardappelen en een salade erbij voor een perfect zomers gerecht.
- Wees voorzichtig bij het omdraaien van de kabeljauw, omdat de filets gemakkelijk uit elkaar kunnen vallen.



Kooktabel voor de kleine container

Ingrediënt	Hoeveelheid	Functie	Temperatuur	Kooktijd
Groenten				
Asperges	200 g hele asperges, uiteinden bijgesneden	AIR FRY	200 °C	7-9 min
Paprika's	2 hele paprika's	AIR FRY	200 °C	16 min
Broccoli	200 g in roosjes van 2,5 cm gesneden	AIR FRY	200 °C	8-10 min
Maïskolf	2 maïskolven, gehalveerd en zonder schutbladeren	AIR FRY	200 °C	12-15 min
Paddenstoelen	160 g in kwarten gesneden	AIR FRY	200 °C	6-8 min
Zoete aardappelen	250 g in partjes van 2,5 cm gesneden	AIR FRY	200 °C	18-20 min
Witte aardappelen				
Aardappelwedges	2 aardappelen, in partjes van 2,5 cm gesneden	ULTRA CRISP	200 °C	18-20 min
Verse dikke frieten	2 aardappelen, in frieten van 1 cm gesneden	ULTRA CRISP	200 °C	18-20 min
Verse frites	2 aardappelen, in frieten van 0,5 cm gesneden	ULTRA CRISP	200 °C	18 min
Geroosterde aardappelen	2 aardappelen, in grove stukken gesneden	ULTRA CRISP	200 °C	40 min
Kip				
Kipfilets	2 kipfilets zonder bot	AIR FRY	200 °C	13-15 min
Kippenvleugels	4 kippenvleugels met bot	AIR FRY	200 °C	22 min
Kippendijen	2 kippendijen met bot	AIR FRY	200 °C	15-18 min
Rundvlees				
Hamburgers	2 quarterpounders, 2,5 cm dik	AIR FRY	200 °C	10 min
Biefstuk (medium gebakken)	1 filet (210 g)	AIR FRY	200 °C	10-12 min
Varkensvlees				
Spek	2 repen	AIR FRY	200 °C	8-10 min
Worstjes	4 worstjes	AIR FRY	200 °C	12 min
Lamsvlees				
Lamskoteletten	2 koteletten (170 g)	AIR FRY	200 °C	10-12 min
Vis				
Zalmfilets	2 filets	AIR FRY	200 °C	10-13 min
Pizza				
Pizza	1-2 plakjes	AIR FRY	180 °C	10-12 min

Ingrediënt	Hoeveelheid	Functie	Temperatuur	Kooktijd
Diepvries				
Kipnuggets	200 g	ULTRA CRISP	200 °C	14 min
Vissticks	5	ULTRA CRISP	200 °C	14 min
Frites	250 g	ULTRA CRISP	200 °C	18-20 min
Dikke ovenfrites	250 g	ULTRA CRISP	200 °C	22 min
Geroosterde aardappelen	300 g	ULTRA CRISP	200 °C	25-30 min
Mozzarellastengels	90 g	ULTRA CRISP	200 °C	10-12 min
Uienringen in beslag	150 g	ULTRA CRISP	190 °C	12-14 min
Vegetarisch				
Tofu	280 g	AIR FRY	200 °C	10 min
Halloumikaas	225 g, in blokjes gesneden	AIR FRY	200 °C	10 min
Plantaardige worstjes	4 worstjes	AIR FRY	200 °C	14-16 min
Veganistische nuggets	6 nuggets	AIR FRY	200 °C	12-15 min
Plantaardige burgers	2 burgers	AIR FRY	200 °C	12-14 min
Bakken				
Cupcakes	4	BAKE	160 °C	20-22 min
Lasagne	200 g	BAKE	160 °C	25-30 min



LET OP: Het wordt aanbevolen het eten met een hittebestendige tang om te draaien en het regelmatig te controleren gedurende het hele kookproces voor het beste resultaat. Gebruik deze kooktijden als richtlijn en pas ze aan uw eigen voorkeuren aan.



Recepten met de grote container

Hier vindt u inspiratie voor grotere maaltijden voor het hele gezin of voor maaltijden in grotere hoeveelheden die u vooruit kunt koken voor de rest van de week. U kunt zelfs direct uit de kookcontainers serveren, omdat de antislip, hittebestendige bodems uw tafel beschermen en als ideaal middelpunt op tafel dienen.





Tips en trucs



- Serveer met seizoensgroenten en jus van kip voor een snelle en eenvoudige maaltijd uit de oven.
- Zin in extra krokante aardappelen? Haal de kip eruit zodra deze helemaal gaar is, schakel over op **ULTRA CRISP** en bak de aardappelen verder tot ze superknapperig zijn!

Kip met knoflook en kruiden uit de oven, met geroosterde aardappelen

Vorbereiding: 20 minuten

Kooktijd: 55 minuten

Voorinstelling: „AIR FRY”

Opbrengst: 6 porties

Ingrediënten	Voor de geroosterde aardappelen
1,1 kg - 1,5 kg hele kip	500 g witte aardappelen
5 teentjes knoflook	2 el olijfolie
1 citroen	Zout en peper, naar smaak
20 g verse peterselie, fijngehakt	
20 g verse rozemarijn, fijngehakt	
2 el olijfolie	
1 el gedroogde tijm	
1 theelepel zout	
½ el grof gemalen zwarte peper	

Bereidingswijze

STAP 1: Meng de olijfolie, peterselie, rozemarijn, het zout en de zwarte peper in een kleine kom. Hak de teentjes knoflook fijn of rasp ze en voeg ze aan de kom toe. Rasp de schil van de citroen en voeg deze ook toe. Roer alles goed door elkaar tot een marinade.

STAP 2: Haal de krokantplaat uit de kookcontainer en leg de kip in de container. Wrijf de marinade goed in de kip, zodat zoveel mogelijk van het vlees ermee bedekt is. Plaats het deksel op de kookcontainer en laat de kip minstens 30 minuten in de koelkast marineren.

STAP 3: Terwijl de kip marineert, bereidt u de aardappelen. Snijd ze in grove stukken en kook ze 7-8 minuten voor in gezouten water, totdat ze net gaar zijn en u er gemakkelijk met een vork in kunt prikken. Giet ze af en dep ze droog met keukenpapier voor een extra krokant resultaat. Doe de aardappelen in een kom en voeg de olijfolie, een snufje zout en grof gemalen zwarte peper toe. Schep alles goed om.

STAP 4: Haal de kip uit de kookcontainer en leg deze op een bord of snijplank. Voeg de aardappelen toe aan dezelfde container en verdeel ze in één laag over de bodem. Plaats de kip vervolgens terug boven op deze laag.

STAP 5: Bevestig de CrisperHub op de adapter en plaats deze boven op de kookcontainer. Druk op „MENU” totdat „AIR FRY” oplicht en wijzig de temperatuur naar 180 °C en de tijd naar 55 minuten. Druk op „START” om het kookproces te starten.

STAP 6: Na 30 minuten verwijdt u de CrisperHub en gebruikt u een hittebestendige tang om de kip eruit te halen. Leg de kip op een bord of snijplank.

STAP 7: Schud de aardappelen om en keer ze met een hittebestendige tang of een spatel. Leg de kip terug in de kookcontainer en draai haar om zodat de borstzijde naar beneden ligt. Plaats de CrisperHub er weer bovenop om het kookproces te hervatten.

STAP 8: Wanneer de timer is afgelopen, gebruikt u een kernthermometer om te controleren of de kip een kerntemperatuur van 75 °C heeft bereikt.

Huisgemaakte frieten

Vorbereiding: 10 minuten

Kooktijd: 20 minuten

Voorinstelling: „ULTRA CRISP“

Opbrengst: 4 porties

Ingrediënten

4-5 grote aardappelen

½ el bakolie of oliespray

Kruiden naar keuze

Bereidingswijze

STAP 1: Snijd de aardappel in frites van ongeveer 1 cm breed.

STAP 2: Doe de gesneden aardappelen in een pan met koud water en breng ze 3 minuten aan de kook.

STAP 3: Giet de aardappelen af en dep ze goed droog met keukenpapier.

STAP 4: Doe de aardappelen in een kom. Meng ze met ½ el bakolie of oliespray en verdeel ze vervolgens in één laag over de krokantplaat in de kookcontainer.

STAP 5: Bevestig de CrisperHub op de adapter en plaats deze boven op de kookcontainer. Druk op „MENU“ totdat „ULTRA CRISP“ oplicht en wijzig de tijd naar 20 minuten. Druk op „START“ om het kookproces te starten.

STAP 6: Schud de frieten regelmatig om (ongeveer elke 5 minuten) om ervoor te zorgen dat ze gelijkmatig garen.

STAP 7: Wanneer de timer is afgelopen, gebruikt u een hittebestendige tang of een spatel om de frieten eruit te halen en terug in een kom te doen. Voeg kruiden naar smaak toe.



Kruidenideeën

- Knoflook-Parmezaan
- Piri Piri-stijl
- Cajun-stijl
- Klassieke snackbar-stijl
- Zout en peper in Chinese stijl





Hasselback-aubergines met geroosterde tenderstembroccoli

Vorbereiding: 10 minuten

Kooktijd: 40 minuten

Voorinstelling: „AIR FRY“

Opbrengst: 4 kleine porties of 2 grote porties

Ingrediënten	Voor de marinade
2 aubergines	2 el harissapasta
250 g tenderstembroccoli	1 eetlepel olijfolie
Olijfolie, om erover te sprenkelen	Het sap van ½ citroen
Salade, als bijgerecht	Zout en peper
Hasselback-aardappelen, als bijgerecht	

Bereidingswijze

STAP 1: Leg aan weerszijden van een van de aubergines een eetstokje. Snijd de aubergine in Hasselback-stijl door om de 1 cm een inkeping te maken, maar snijd niet helemaal door. De eetstokjes voorkomen dit. Herhaal dit met de overige aubergine.

STAP 2: Meng de harissapasta, olie, citroensap, zout en peper in een kom. Bestrijk de aubergines royaal met dit mengsel en zorg dat het diep in de inkepingen trekt. Let erop dat alle inkepingen goed met het mengsel bedekt zijn.

STAP 3: Leg de aubergines op de krokantplaat in de kookcontainer, bevestig de CrisperHub op de adapter en plaats deze op de container. Druk op „MENU“ totdat „AIR FRY“ oplicht en wijzig de temperatuur naar 185 °C en de tijd naar 30 minuten.

STAP 4: Terwijl de aubergines garen, bereidt u de broccoli. Besprenkel de broccoli met olijfolie en breng op smaak met zout en peper.

STAP 5: Wanneer de timer is afgelopen, voegt u de broccoli toe in de openingen rond de aubergine en plaatst u de CrisperHub terug op de container. Druk op „MENU“ totdat „AIR FRY“ oplicht en wijzig de tijd naar 7 minuten. Druk op „START“ om het kookproces te starten.

STAP 6: Wanneer de timer is afgelopen, haalt u de aubergines en broccoli eruit met een hittebestendige tang. Let erop dat de aubergines intact blijven. De schil moet knapperig zijn, terwijl de binnenkant zacht en smeuïg is.

STAP 7: Serveer een hele aubergine als grote portie, of een halve aubergine als kleinere portie of als lunch.



Tips en trucs

- Maak het af met een kneepje van het overgebleven citroensap voor extra frisheid bij het serveren.
- Serveer met Hasselback-aardappelen voor een extra krokante toevoeging.

Lasagne met gerookte rode paprika

Vorbereiding: 10 minuten
Kooktijd: 1 uur
Voorinstelling: „AIR FRY“, „ULTRA CRISP“, „BAKE“
Opbrengst: 6 porties

Ingrediënten	Voor de béchamelsaus
5 teentjes knoflook, fijngehakt	500-400 ml melk
2 rode paprika's, zonder zaadlijsten	100 g boter
2 rode uien, in blokjes gesneden	100 g gewone bloem
2 middelgrote wortels, fijn in blokjes gesneden	Zout en peper, naar smaak
2 stengels bleekselderij, fijn in blokjes gesneden	
2 blikken tomatenblokjes	
2 bollen mozzarella	
2 laurierblaadjes	
1 doos gedroogde lasagnebladen	
400 g rundergehakt of vegetarisch gehakt	
100 g geraspte Parmezaanse kaas	
1 el tomatenpuree of -concentraat	
1 theelepel gerookte paprikapoeder	
1 theelepel gedroogde Italiaanse kruiden	

Bereidingswijze

STAP 1: Snijd de paprika's in kwarten en leg ze met de schil naar boven op de krokantplaat in de kookcontainer. Bevestig de CrisperHub op de adapter en plaats deze op de container. Druk op „MENU“ totdat „AIR FRY“ oplicht en stel de tijd in op 12 minuten. Druk op „START“ om het kookproces te starten.

STAP 2: Wanneer de timer is afgelopen, moeten de paprika's krokant beginnen te worden. Haal de paprika's met een hittebestendige tang van de krokantplaat en leg ze op een bord of snijplank. Verwijder de krokantplaat voorzichtig en voeg het gehakt toe aan de kookcontainer, waarbij u het met een houten lepel uit elkaar haalt. Plaats de CrisperHub weer bovenop de container, druk op „MENU“ totdat „ULTRA CRISP“ oplicht en wijzig de tijd naar 7 minuten. Druk op „START“ om het kookproces te starten.

STAP 3: Terwijl het gehakt gaart, begint u met het maken van de saus door de wortel, bleekselderij en uien in een steelpan op middelhoog tot hoog vuur te bakken tot ze zacht zijn.

STAP 4: Wanneer de timer is afgelopen, haalt u het gare gehakt met een hittebestendige lepel uit de

kookcontainer en voegt u het toe aan de steelpan. Voeg het paprikapoeder, de knoflook en de tomatenpuree toe, samen met het bakvocht dat in de container is achtergebleven. Laat nog 3 minuten zachtjes koken en voeg dan de tomatenblokjes toe. Breng op smaak met de kruiden en laurierblaadjes en voeg vervolgens een blik water toe (gebruik het lege blik tomaten om af te meten).

STAP 5: Pureer de gare rode paprika met een keukenmachine of een vijzel tot een saus. Voeg deze toe aan de steelpan en roer goed door. Breng tot tegen de kook aan en laat vervolgens nog 20 minuten zachtjes sudderen.

STAP 6: Maak de béchamelsaus door de boter in een steelpan op middelhoog vuur te smelten en te mengen met de bloem. Roer voortdurend gedurende 3-4 minuten om aanbranden te voorkomen. Zet het vuur lager en voeg een scheut van de melk toe. Blijf roeren tot alles goed is gemengd en eventuele klontjes zijn verdwenen, en herhaal dit totdat alle melk is toegevoegd. Zet het vuur weer op middelhoog en klop met een garde tot de saus indikt.

STAP 7: Begin met het opbouwen van de lasagne in de kookcontainer, nadat u de krokantplaat hebt verwijderd. Breng een laag saus van rode paprika in de container aan en leg daarover een laag lasagnebladen. Voeg nog een laag saus van rode paprika toe, daarna een laag béchamelsaus, gevolgd door opnieuw een laag lasagnebladen. Herhaal dit totdat de saus van rode paprika op is. Eindig met een laatste laag béchamelsaus en bestrooi met mozzarella en Parmezaan.

STAP 8: Plaats de CrisperHub op de kookcontainer en druk op „**MENU**” totdat „**BAKE**” oplicht en wijzig de tijd naar 40 minuten. Druk op „**START**” om het kookproces te starten.

STAP 9: Wanneer de timer is afgelopen, moet de kaas bovenop borrelen en goudbruin krokant zijn, en de lasagnebladen zacht en niet al dente. Laat de lasagne 20 minuten rusten voordat u serveert.



Tips en trucs

- Serveer met verse rucola of salade.
- Voeg plakjes knoflookbrood toe voor een stevige maaltijd.





Tips en trucs



- Serveer met een dip naar keuze! We raden een blauwkaas dip en honing-mosterdsaus aan voor een pittig-zoete smaak.
- Deze vleugels zijn het lekkerst als u ze warm serveert. Bereidt u ze van tevoren of kookt u ze al vóór een feestje, gebruik dan de voorinstelling „**RECRISP**” om ervoor te zorgen dat ze gloeiend heet zijn.
- Wees creatief met nieuwe sauscombinaties; ook knoflook-Parmezaan- en kleverige Koreaanse barbecuesauzen zijn heerlijk!

Bloemkoolvleugel-roulette

Vorbereiding: 10 minuten

Kooktijd: 30 minuten

Voorinstelling: „AIR FRY“

Opbrengst: 4 porties

Ingrediënten	Voor de saus met citroen en peper	Voor de vurige, pittige saus	Voor de rokerige barbecuesaus
1 grote bloemkool	De rasp van 1 citroen	150 ml hete saus naar keuze	150 ml barbecuesaus
200 ml water	40 g boter	40 g boter	40 g boter
60 g gewone bloem	1 el grof gemalen zwarte peper	1 el honing	
60 g maïszetmeel	1 theelepel citroensap		
1 theelepel zout			
1 theelepel gerookte paprikapoeder			
1 theelepel knoflookpoeder of knoflookkorrels			

Bereidingswijze

STAP 1: Maak een beslag door het water en de bloem samen los te kloppen en voeg vervolgens het zout, de knoflook en het paprikapoeder toe.

STAP 2: Snijd de bloemkool in gelijkmatige, hapklare roosjes zodat ze gelijkmatig garen en haal ze door het beslag, zodat alle roosjes overal goed bedekt zijn.

STAP 3: Leg de roosjes op de krokantplaat in de kookcontainer, bevestig de CrisperHub op de adapter en plaats deze op de container. Druk op „**MENU**“ totdat „**ULTRA CRISP**“ oplicht en wijzig de tijd naar 20 minuten. Druk op **START** om het kookproces te starten.

STAP 4: Na 10 minuten verwijdt u de CrisperHub en gebruikt u een hittebestendige tang om de bloemkool om te draaien, zodat deze gelijkmatig gaart. Plaats de CrisperHub weer bovenop om het kookproces te hervatten.

STAP 5: Terwijl de bloemkool gaart, bereidt u de gekozen saus of sauzen door alle ingrediënten in een of meer steelpannen te mengen en op laag tot middelhoog vuur door te roeren totdat alles goed is samengesmolten.

STAP 6: Wanneer de timer is afgelopen, haalt u de bloemkool eruit met een hittebestendige tang en legt u deze op een bord of snijplank.

STAP 7: Verdeel de bloemkool in drie gelijke porties. Doe elke portie in een andere saus en zorg ervoor dat de roosjes overal goed bedekt zijn.

STAP 8: Leg de met saus bedekte bloemkool op de krokantplaat in de kookcontainer en plaats de CrisperHub erbovenop. Druk op „**MENU**“ totdat „**ULTRA CRISP**“ oplicht en wijzig de tijd naar 10 minuten. Druk op „**START**“ om het kookproces te starten.

STAP 9: Wanneer de timer is afgelopen, haalt u de bloemkool met een hittebestendige tang uit de kookcontainer en doet u deze in een grote kom. Schep de bloemkool goed om zodat alle smaken zich mengen. De bloemkool zal beginnen te schroeien zodra hij gaar is. Als de timer is afgelopen en de bloemkool langer moet garen, herhaalt u „**STAP 6**“ en past u de tijd hierop aan.

Kleverige geglazuurde buikspekblokjes

Vorbereiding: 10 minuten

Kooktijd: 15 minuten

Vorinstelling: „AIR FRY“

Opbrengst: 2 porties

Ingrediënten

2 teentjes knoflook, fijngehakt

500 g plakjes buikspek

2 el sojasaus

1 eetlepel bruine basterdsuiker

1 theelepel Chinese vijfkruidenpoeder

1 tl chilivlokken

1 theelepel honing

Stukje gember ter grootte van een duim, geraspt

Sesamzaadjes, voor het serveren

Cocktailprikkers, voor het serveren

Bereidingswijze

STAP 1: Snijd de plakjes buikspek in hapklare blokjes. Ze moeten klein genoeg zijn om gemakkelijk met een cocktailprikkert te kunnen eten.

STAP 2: Haal de krokantplaat uit de kookcontainer en voeg het buikspek, de sojasaus, suiker, Chinese vijfkruidenpoeder, chilivlokken, honing en gember toe. Meng alles goed zodat het buikspek overal bedekt is, plaats het deksel op de kookcontainer en laat minimaal 30 minuten in de koelkast marinieren. Voor het beste resultaat laat u het vlees een hele nacht marinieren.

STAP 3: Haal het buikspek met de marinade uit de kookcontainer en doe alles in een kom. Plaats de krokantplaat terug in de kookcontainer en leg het buikspek erop. Schep de resterende marinade over het buikspek.

STAP 4: Bevestig de CrisperHub op de adapter en plaats deze boven op de kookcontainer. Druk op „MENU“ totdat „ULTRA CRISP“ oplicht en wijzig de tijd naar 10 minuten. Druk op „START“ om het kookproces te starten.

STAP 5: Wanneer de timer is afgelopen, gebruikt u een hittebestendige tang om het buikspek om te draaien, zodat alle zijden gelijkmatig kunnen garen. Plaats de CrisperHub weer bovenop en druk op „MENU“ totdat „ULTRA CRISP“ oplicht en wijzig de tijd naar 5 minuten. Druk op „START“ om het kookproces te starten totdat het buikspek aan de buitenkant krokant is.

STAP 6: Zodra het buikspek krokant is, haalt u de stukjes één voor één uit de container met behulp van cocktailprikkers. Doe wat sesamzaadjes in een ondiepe kom of op een bord en rol de stukjes buikspek met de cocktailprikkers door de zaadjes totdat ze overal mooi bedekt zijn.



Tips en trucs

- Serveer met chili-olie of hoisinsaus om in te dippen.
- Als u uw buikspek liever extra krokant heeft, laat het dan nog enkele minuten verder garen op „**ULTRA CRISP**”.

Kooktabel voor de grote container

Ingrediënt	Hoeveelheid	Functie	Temperatuur	Kooktijd
Groenten				
Asperges	400 g hele asperges, uiteinden bijgesneden	AIR FRY	200 °C	7-9 min
Paprika's	4 hele paprika's	AIR FRY	200 °C	16 min
Broccoli	400 g in roosjes van 2,5 cm gesneden	AIR FRY	200 °C	8-10 min
Maïskolf	4 maïskolven, gehalveerd en zonder schutbladeren	AIR FRY	200 °C	12-15 min
Paddenstoelen	250 g in kwarten gesneden	AIR FRY	200 °C	6-8 min
Zoete aardappelen	600 g in partjes van 2,5 cm gesneden	AIR FRY	200 °C	18-20 min
Witte aardappelen				
Aardappelwedges	4 aardappelen, in partjes van 2,5 cm gesneden	ULTRA CRISP	200 °C	18-20 min
Verse dikke frieten	4 aardappelen, in frieten van 1 cm gesneden	ULTRA CRISP	200 °C	18-20 min
Verse frites	4 aardappelen, in frieten van 0,5 cm gesneden	ULTRA CRISP	200 °C	18 min
Geroosterde aardappelen	4 aardappelen, in grove stukken gesneden	ULTRA CRISP	200 °C	40 min
Kip				
Kipfilets	4 kipfilets zonder bot	AIR FRY	200 °C	13-15 min
Kippenvleugels	470 g kippenvleugels met bot	AIR FRY	200 °C	22 min
Kippendijen	4 kippendijen met bot	AIR FRY	200 °C	15-18 min
Hele kip (middelgroot)	1,4 kg	AIR FRY	200 °C	45-50 min
Rundvlees				
Hamburgers	4 quarterpounders, 2,5 cm dik	AIR FRY	200 °C	10 min
Biefstuk (medium gebakken)	2 filets (210 g)	AIR FRY	200 °C	10-12 min
Varkensvlees				
Spek	4 repen	AIR FRY	200 °C	8-10 min
Worstjes	8 worstjes	AIR FRY	200 °C	12 min
Lamsvlees				
Lamskoteletten	4 koteletten (340 g)	AIR FRY	200 °C	10-12 min
Vis				
Zalmfilets	2 filets	AIR FRY	200 °C	10-13 min
Pizza				
Pizza	1-2 plakjes	AIR FRY	180 °C	10-12 min

Ingrediënt	Hoeveelheid	Functie	Temperatuur	Kooktijd
Diepvries				
Kipnuggets	500 g	ULTRA CRISP	200 °C	14 min
Vissticks	10	ULTRA CRISP	200 °C	14 min
Frites	600 g	ULTRA CRISP	200 °C	18-20 min
Dikke ovenfrites	600 g	ULTRA CRISP	200 °C	22 min
Geroosterde aardappelen	700 g	ULTRA CRISP	200 °C	25-30 min
Mozzarellastengels	180 g	ULTRA CRISP	200 °C	10-12 min
Uienringen in beslag	300 g	ULTRA CRISP	200 °C	12-14 min
Vegetarisch				
Tofu	550 g	AIR FRY	200 °C	10 min
Halloumikaas	500 g, in blokjes gesneden	AIR FRY	200 °C	10 min
Plantaardige worstjes	8 worstjes	AIR FRY	200 °C	14-16 min
Veganistische nuggets	8 nuggets	AIR FRY	200 °C	12-15 min
Plantaardige burgers	4 burgers	AIR FRY	200 °C	12-14 min
Bakken				
Cupcakes	8	BAKE	160 °C	20-22 min
Lasagne	500 g	BAKE	160 °C	30-34 min



LET OP: Het wordt aanbevolen het eten met een hittebestendige tang om te draaien en het regelmatig te controleren gedurende het hele kookproces voor het beste resultaat. Gebruik deze kooktijden als richtlijn en pas ze aan uw eigen voorkeuren aan.

S



salter.com