



frifri
1958



RECETTES

De echte smaak van België

The logo for frifri, featuring the brand name in a white, lowercase, sans-serif font with two small white stars above the 'i's, set against a red square background with a thin black and yellow horizontal stripe at the bottom.

FRIETEN

- Diepvriesfrietten
- Huisgemaakte frieten
- Frieten van zoete aardappel



LAM

- Met een korstje van amandelen



SCHAALDIEREN

- Scampi met kerriemayonaise
- Scampi Fritti



KIP

- Mechelse koekoek met Gouden Carolus Classic
- Zelfgemaakte kipcorn



VLEES

- Krokant-zachte Luikse balletjes
- Vitoulets (gehaktballetjes)
- Gehaktbrood
- Bloedworst met peperkoek



VIS

- Tongetjes op Oostendse wijze en gestoofd witloof
- Kibbelings



CAKE

- Fondant met pure chocolade
- Snelle mini-appelflapjes

IN EXTRA ★

- Snacks: Kleine avisances
- Brunch : Zachtgekookt eitje en pistolet
- Buideltjes met hervekaas, peer en Luikse stroop

The frifri logo, consisting of the brand name in a white, lowercase, sans-serif font with two small white stars above the 'i's, centered between two decorative horizontal lines made of small red diamonds.

FRIETEN

Diepvriesfrietten



Ingrediënten

- 2-3 🍴 • 300 g diepvriesfrietten
 - 🍴
-
- 3-4 🍴 • 600 g diepvriesfrietten
 - 🍴 + 5 min

Stappen

- ★ Verwarm uw SimplyFry gedurende 3 minuten voor op 200°C.
- ★ Doe de diepvriesfrietten na het geluidssignaal in de mand en sluit de lade.
- ★ Selecteer het programma 🍴 en pas de kooktijd aan volgens het aantal frietten (zie ingrediënten). Druk op ⏸ om het programma te starten.
- ★ Als het programma klaar is, opent u de lade, doet u de frietten in een kom en bestrooit u ze gul met fijn zout.

TIP: Voor een gelijkmatig bakresultaat opent u de lade 2-3 keer tijdens het bakken, schudt u de frietten op en sluit u de lade weer.



FRIETEN

Huisgemaakte frieten



Ingrediënten

- | | |
|-------|---|
| 2-3 🍴 | <ul style="list-style-type: none">• 300 g aardappelen (Bintjes)• ½ eetl. olie• Zout |
| 3-4 🍴 | <ul style="list-style-type: none">• 600 g aardappelen (Bintjes)• 1 eetl. olie• Zout |

Stappen

1. Schoonmaken en snijden

Schil de aardappelen met een dunschiller en was ze in schoon water. Snij ze tot frieten met een mes of gebruik een handfritsnijder. Laat de frieten 30 minuten weken en herhaal tot het water helder is om het zetmeel te verwijderen. Droog de frieten grondig met een droge doek of keukenpapier. Giet de frieten in een kom, voeg de olie toe en meng goed.

2. Eerste bakbeurt

Verwarm uw SimplyFry gedurende 3 minuten voor op 160°C. Zodra het geluidssignaal weerklinkt, opent u de lade en giet u de geoliede frieten in de mand van de SimplyFry. Sluit de lade, selecteer het programma 🍷, stel de temperatuur in op 160°C en start het programma van 12 minuten door op ☺ te drukken.

3. Tweede bakbeurt

Zodra het geluidssignaal weerklinkt, opent u de lade, schudt u de frieten op en sluit u de lade. Selecteer opnieuw het programma 🍷, stel de temperatuur in op 180°C en start het programma van 12 minuten door op de toets ☺ te drukken. Open de lade halfweg het programma (na 6 minuten) om de frieten op te schudden. Sluit de lade en laat bakken tot het geluidssignaal weerklinkt en uw frieten mooi goudbruin zijn.

Doe de frieten in een kom en bestrooi ze gul met fijn zout.

FRIETEN

Van zoete aardappel



Ingrediënten

2-3 ʒ

- 300 g zoete aardappelen
- ½ eetl. olie
- ½ koffiel. gerookte paprika
- ½ koffiel. gemalen komijn

3-4 ʒ

- 600 g zoete aardappelen
- 1 eetl. olie
- 1 koffiel. gerookte paprika
- 1 koffiel. gemalen komijn

Stappen

1. Schoonmaken en snijden


Was en schil de zoete aardappelen en snij ze in frieten. Spoel de frieten, droog ze goed af met een droge doek of keukenpapier.

Meng de gerookte paprika, gemalen komijn en olie in een kom, voeg de frieten van de zoete aardappelen toe en meng goed.

2. Eerste bakbeurt

Verwarm uw SimplyFry gedurende 3 minuten voor op 160°C.

Zodra het geluidssignaal weerklinkt, opent u de lade en giet u uw gekruide frieten in de mand van de SimplyFry.

Sluit de lade, selecteer het programma , stel de temperatuur in op 160°C en start het programma van 12 minuten door op  te drukken.

3. Tweede bakbeurt

Zodra het geluidssignaal weerklinkt, opent u de lade, schudt u de frieten op en sluit u de lade. Selecteer opnieuw het programma , stel de temperatuur in op 180°C en start het programma van 15 minuten door op de toets  te drukken. Open de lade halfweg het programma (na 6 minuten) om de frieten op te schudden. Sluit de lade en laat bakken tot het geluidssignaal weerklinkt en uw frieten mooi goudbruin zijn.

Doe de frieten in een kom en bestrooi ze gul met fijn zout.

LAM

Amandelkorst

Ingrediënten (2-3 personen)

- 1 teentje knoflook
- 1 eetl. olijfolie
- 300 g Lamsrack
- 75 g amandelschilfers
- 1 eetl. broodkruim
- 1 eetl. verse rozemarijn
- 1 ei
- Zout & peper
- 1 blad aluminiumfolie

Stappen

- ★ Hak de knoflook fijn. Meng de olijfolie en knoflook tot knoflookolie. Bestrijk de lamsrack met de olie en breng naar eigen voorkeur met peper en zout op smaak.
- ★ Verwarm de SimplyFry voor op 100 °C gedurende 3 minuten.
- ★ Hak de amandelen en de verse rozemarijn fijn, doe deze in een kom en voeg de broodkruim toe.

- ★ Klop het ei op in een andere kom met behulp van een vork.
- ★ Om de lamsrack een korstje te geven, haalt u het vlees door het eimengsel. Laat goed uitlekken en rol de lamsrack door het amandelmengsel.
- ★ Plaats de lamsrack in de mand van uw SimplyFry en sluit de lade. Selecteer het programma  en verminder de temperatuur tot 100°C en stel de timer in op 25 minuten door op  te drukken. Na het beëindigen van het programma verhoogt u de temperatuur tot 200 °C en dit gedurende 5 minuten.
- ★ Zodra het geluidssignaal weerklinkt, haalt u de lamsrack uit de toestel. Dek deze af met aluminiumfolie en laat gedurende 10 minuten rusten alvorens op te dienen.



SCAMPI

Met kerriemayonaise

Voor de meeste Belgen is een scampi een grote garnaal, meestal zonder kop en als beignet of in knoflooksaus geserveerd. In het Italiaans betekent 'scampo' echter langoustine. De hierboven vermelde garnalen zijn in het Italiaans slechts een 'gambero'. De verwarring is ontstaan doordat veel Italiaanse restaurants zich in de jaren vijftig van de vorige eeuw realiseerden dat grote bevroren garnalen voor authentieke scampi fritti veel voordeliger waren dan dure langoustines. En zo gaven we in België in de loop der jaren de naam 'scampi' aan schaaldieren die er geen zijn, waar onze Franse burens en vooral ook onze Italiaanse gasten ons maar al te graag op wijzen!

Ingrediënten (12 aperitiefhapjes)

- Scampi
- 300 g scampi (gamba's)
 - Vers (🕒 : 5 min)
 - Diepvries (🕒 : 10 à 12 min)

- Sauce
- 2 eetl. mayonaise
 - ½ koffiel. kerriepoeder
 - 1 eetl. fijngehakte verse koriander

Stappen

- ★ Giet de scampis in het mandje van uw SimplyFry. Sluit de lade en selecteer het programma 🕒. Stel de temperatuur in adhv de hoeveelheid (zie table hieronder). Druk op Ⓞ om het programma te starten.
- ★ Ondertussen kan u de saus bereiden. Giet alle ingrediënten van de saus in een kleine kom.
- ★ Zodra het geluidssignaal weerklinkt haalt u de scampis uit het toestel. Serveer deze met de kerrie mayonaise - Smakelijk !




SCAMPI

Fritti

Ingrediënten (12 aperitiefhapjes)

- 300 g rauwe scampi (gamba's) gepeld met staart
- 4 eetl. olijfolie
- 4 eetl. paneermeel
- 1 handvol fijngehakte platte peterselie
- De zeste van een halve citroen
- 1 handvol geraspte parmezaan
- Bloem
- 1 ei
- Zout & peper

Stappen

- ★ Meng in een bord het paneermeel, de geraspte kaas, de citroenzeste, de olijfolie en de fijngehakte platte peterselie. Breng dit mengsel op smaak met peper en zout. Strooi op een tweede bord wat bloem en klop in een derde bord de eieren los.
- ★ Snij de scampi voorzichtig in de lengte open zonder ze volledig door te snijden. Wentel de scampi door de bloem, vervolgens in de losgeklopte eieren en tenslotte in het paneermeel met kaas, citroenzeste en kruiden.
- ★ Leg 6 scampi in de mand van uw SimplyFry en sluit de lade. Selecteer het programma  en stel de baktijd in op 5 minuten.
- ★ Zodra het geluidssignaal weerklinkt, neemt u de eerste 6 scampi uit, bakt u de volgende 6 en herhaalt u de handeling tot al uw scampi mooi goudbruin zijn.
- ★ Serveer deze krokante hapjes bij het aperitief of in een salade.



BALLETJES

Op z'n Luiks

Ingrediënten: 2-3 personen

- 300 g gemengd varkens/rundsgehakt
- 1 ei
- 1 fijngesneden uitje
- 1 snee oud brood
- 1 snee peperkoek
- Enkele takjes fijngehakte platte peterselie
- Nootmuskaat
- 4 eetl. plantaardige olie
- 100 g paneermeel


Ingrédients : sauce

- 1 ei
- 30 g boter
- 15 cl bruin tafelbier
- 2 eetl. Luikse stroop (of meer)
- 1/2 kruidentuiltje tijm & laurier
- Maizena voor bruine fond

Elke Luikenaar zal u vertellen dat de meest authentieke balletjes bij Lequet te vinden zijn. Het geheim? Ze worden niet in de pan gebakken, maar in de frituurpan, voor een knapperige korst en een malse binnenkant.



Stappen

- ★ Meng het oude brood met de peperkoek en laat het in melk weken en zwellen.
 - ★ Doe het gehakt in een kom, maak een kuiltje met de hand en voeg er het ei, de fijngesneden ui, de fijngehakte platte peterselie en de nootmuskaat aan toe. Breng op smaak met peper en zout.
 - ★ Druk met de vingers op het kruim om de overtollige melk te verwijderen en meng het doordrenkte kruim bij de vulling. Meng goed tot een homogene vulling.
 - ★ Meng het paneermeel in een diep bord met de plantaardige olie en roer tot het mengsel loskomt en brokkelig wordt.
 - ★ Neem een beetje vulling en rol met de handen tot balletjes, rol de balletjes in het paneermeel en leg ze in de mand van uw SimplyFry.
 - ★ Bak de balletjes met het programma  op 200°C gedurende 7 minuten.
 - ★ Maak de saus op Luikse wijze terwijl de gehaktballetjes garen. Hak de uien grof en laat ze met de boter in een pan glazig worden. Overgiet de uien met bier en laat ze 5 minuten sudderen terwijl u roert. Voeg een beetje maizena, de stroop, het kruidentuiltje, zout en peper toe. Meng goed en laat 5 tot 10 minuten zachtjes stoven op laag vuur.
- Doe de gehaktballetjes in de pan met de saus zodra ze knapperig zijn, en dien ze meteen op met aardappelpuree, wat appelmoes of een lekker slaatje met mayonaise.

VITOULETS

Gehaktballetjes

Vitoulets zijn een typisch traditioneel gerecht uit de streek van Charleroi. Het stamt uit het arbeidersverleden en wordt ook nu nog graag gegeten. Geen vereniging of sportclub waar ze niet op het menu staan, 's middags met tomatensaus en frieten en overdag tussendoor als koude snack, met een 'borrel' of een lekker fris biertje.

De leuke naam is destijds ontstaan bij onverwacht bezoek. De bezoeker kreeg dan een glaasje aangeboden en de kinderen werden naar de slager gestuurd om 'gehakt' te halen. Met dit gehakt werden dan snel vleesballetjes in vet gebakken. De balletjes werden snel omgedraaid ('vite tournées'), wat dan eerst tot 'vitoulé' en vervolgens tot 'vitoulet' werd verbasterd.

Dit recept behoudt het principe van een eenvoudige en snelle bereiding voor een snelle hap uit het vuistje, maar dan zonder het bakken.

Ingrediënten : 2 - 3 Vitoulets

- 300 g kalfs-/varkensgehakt, niet gekruid
- 1 snede wit brood
- Een beetje melk
- 1 ei
- 1 sjalot
- Enkele takjes peterselie
- 1 snuijfe gemalen nootmuskaat

Stappen

- ★ Hak de sjalot en de peterselie fijn. Doe het gehakt in een kom en maak een kuiltje met de vuist.
 - ★ Laat het wit brood in een bord in melk weken en knijp de overtollige melk zachtjes uit het brood.
 - ★ Leg het met melk doordrenkte brood in het kuiltje en kruid naar smaak met zout, peper en nootmuskaat. Voeg de fijngehakte peterselie en sjalot toe en meng met de hand tot een homogene massa.
 - ★ Verwarm uw SimplyFry gedurende 3 minuten voor op 200°C. Maak ondertussen kleine 'snel gedraaide' balletjes ('vite tournées').
- ★ Zodra het geluidssignaal weerklinkt, opent u de lade en legt u de vitoulets in de mand van uw SimplyFry. Sluit de lade en selecteer het programma . Stel de kooktijd in op 7 minuten en start het programma door op  te drukken.
 - ★ Zodra uw vitoulets gaar zijn, legt u ze in een kleine ronde ovenschaal. Voeg uw favoriete tomatensaus toe en plaats de schaal in de friteuse. Sluit de lade en stel de temperatuur gedurende 5 minuten in op 160 °C.



GEHAKTBROOD



Een andere grote klassieker van de Belgische keuken: gehaktbrood! Iedereen houdt van dit gerecht, en kinderen zeker. Het wordt ovenwarm gegeten, of 's anderendaags koud in een 'dagobert' (sandwich) met een paar blaadjes sla, mosterd of mayonaise.

Ingrediënten - 4 🍴

- 1 ui
- 1 klein bosje fijngehakte platte peterselie
- 150 g rundsgehakt
- 150 g varkensgehakt
- 150 g kalfsgehakt
- 100 g oud brood
- 1 ei
- 3 eetl. ketchup
- 2 eetl. Worcestershiresaus
- 1 eetl. pittige mosterd
- 1 eetl. rozemarijn
- 1 eetl. tijm
- Melk
- 1 snuifje gemalen nootmuskaat

Stappen

- ★ Laat het oude brood in een beetje melk weken en zwellen.
- ★ Hak de ui en de platte peterselie fijn. Meng het gehakt in een kom. Knijp de overtollige melk zachtjes uit het brood en voeg het brood toe aan het gehakt.
- ★ Voeg vervolgens de ui, de platte peterselie, de tijm, de rozemarijn, de nootmuskaat, de ketchup, de mosterd, de Worcestershiresaus en het ei toe. Meng goed tot een homogene vulling.
- ★ Leg een vel bakpapier in een kleine cakevorm en doe er de vulling in. Zet de cakevorm in de mand van uw SimplyFry en sluit de lade. Selecteer het programma 🍳 en stel de baktijd in op 45 minuten.
- ★ Prik op het eind van het programma met een mes in het vlees. Net als bij een cake moet het er volledig droog weer uitkomen.

BLOEDWORST

Met peperkoek



Ingrediënten - 4 bloedworsten

- 4 stukken bloedworst
- 2 eetl. mosterd
- 2 sneden peperkoek

Stappen

- ★ Meng de sneden peperkoek grof door elkaar.
- ★ Verwijder het vel van de worst voorzichtig met een mes. Bestrijk de bloedworst met mosterd en rol ze vervolgens in de gemengde peperkoek.
- ★ Verwarm uw SimplyFry gedurende 3 minuten voor op 190°C.
- ★ Na het geluidssignaal opent u de lade en legt u de worsten in de mand. Sluit de lade en selecteer het programma . Stel de kooktijd in op 7 minuten en start het programma door op  te drukken.
- ★ Dien de warme worsten op met een goede zelfgemaakte stoemp met seizoensgroenten (wortelpuree)!

TONGETJES OP OOSTENDSE WIJZE






En gestoofd witloof

Ingrediënten - 2

- 2 stronkjes witloof uit volle grond
- 2 eetl. boter
- 2 sliptongetjes
- 1 koffiel. olijfolie
- 1 koffiel. citroensap
- 1 losgeklopt ei
- 2 eetl. paneermeel
- Enkele takjes peterselie

Stappen

- ★ Verwarm uw SimplyFry gedurende 3 minuten voor op 200°C.
- ★ Snij het witloof doormidden in de lengte. Zodra het geluidssignaal weerklinkt, opent u de lade en legt u het witloof in de mand van uw SimplyFry (met het hart van het witloof naar boven). Kies een temperatuur van 200°C en een gaartijd van 10 minuten. Start het programma door op  te drukken.
- ★ Twee minuten voor het einde van de gaartijd opent u de lade en legt u een klontje boter op elke witloofhelft. Sluit de lade weer om het witloof verder te garen.
- ★ Maak intussen de tongetjes klaar. Meng het paneermeel in een bord met olijfolie en citroensap en breng op smaak met peper en zout. Wentel de tongetjes in het losgeklopte ei en vervolgens in het paneermeel, en leg ze opzij.
- ★ Leg de tongetjes in de mand van uw SimplyFry, sluit de lade en selecteer het programma . Stel de temperatuur in op 180°C en de gaartijd op 8 minuten. Start het programma door op  te drukken.
- ★ 2 minuten voor het einde van de gaartijd opent u de lade en voegt u enkele takjes fijngehakte platte peterselie toe.

KIBBELING


Ingrediënten - 2 personen

- 1 ei
- 100 g bloem
- 100 ml bier
- 1 eetl. kruidenmengeling voor vis
- Zout en peper
- 300 g kabeljauw

KIB-BE-LING (DE; V.; MEERVOUD: KIBBELINGEN) STUKJES GEFRITUURDE KABELJAUW

De kibbeling is al sinds de 19de eeuw de vissnack bij uitstek aan de Noordzee. Het is een klein stukje malse en smakelijke gefrituurde vis. Geserveerd met een verfrissende tartaarsaus is kibbeling een echt festijn voor de smaakpapillen! Puristen noemen het ook een lekkerbekje voor de lekkerbekken. Dat wil zeggen, een lekker hapje voor lekkerbekken, fijnproevers, smulpapen. Deze heerlijke en knapperige snack kan tot hevige discussies leiden.... wanneer er nog maar één over is!

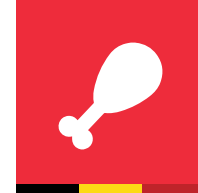
Stappen

- ★ Snij de kabeljauw in kleine stukjes van 3-4 cm breed.
- ★ Verwarm uw SimplyFry gedurende 3 minuten voor op 180°C.
- ★ Meng het ei, de bloem, het bier en de viskruiden in een kom. Breng op smaak met peper en zout. Meng alles met een garde om het mengsel luchtig te maken.
- ★ Wentel de stukjes kabeljauw voorzichtig door het mengsel en schik ze op een plaat, goed van elkaar gescheiden.
- ★ Zodra het geluidssignaal weerklinkt, opent u de lade van uw SimplyFry. Leg de in het beslag gedompelde stukjes kabeljauw in de mand zonder dat ze elkaar raken en sluit de lade. Selecteer het programma . Stel de temperatuur in op 180°C en de gaartijd op 3 minuten.
- ★ Dien warm op met een zelfgemaakte tartaarsaus.



MECHELSE KOEKOEK

Met Gouden Carolus Classic



Ingrediënten - 4 personen

- 1 Mechelse koekoek (of een kleine kip van +/-1 kg)
- 1 citroen
- Verse salie
- 2 eetl. bruine suiker
- 2 eetl. Gouden Carolus Classic
- 1 eetl. plantaardige olie
- 1 koffiel. paprikapoeder
- 1 koffiel. gemalen venkelzaadjes
- 1 koffiel. gemalen komijn

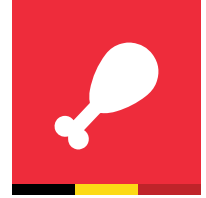
Stappen

- ★ Meng de bruine suiker, het bier, de komijn, het paprikapoeder, de venkelzaadjes en de olie in een kom. Wrijf de Mechelse koekoek er volledig mee in en laat 1 tot 2 uur marineren.
- ★ Verwarm uw SimplyFry voor op 200 °C. Snij de citroen in dunne schijfjes en doe ze met de verse salieblaadjes in de kip. Leg de Mechelse koekoek in de mand van uw SimplyFry. Selecteer het programma  en stel de gaartijd in op 30 minuten*. Start het programma door op  te drukken.
- ★ Heerlijk met selderpuree of aardappelen!

*De gaartijd kan variëren volgens het gewicht van de kip.
Reken op 30 minuten voor 1 kg

KIPCORN

Zelfgemaakt



Ingrediënten - 4 kipcorns

- 150 g oud broodkruim (goed droog!)
- 30 cl melk
- 1 ui
- Enkele takjes platte peterselie
- 400 g kippengehakt
- 1 ei
- Nootmuskaat
- 100 g paneermeel
- 4 eetl. olie

Stappen

- ★ Mix het broodkruim met een blender of staafmixer en dompel het vervolgens in de melk om te weken en te zwellen.
- ★ Pel de ui en mix de ui, de peterselie en het kippengehakt vervolgens in een blender of met een mixer. Doe dit mengsel in een kom.
- ★ Knijp de overtollige melk tussen de vingers uit het broodkruim. Voeg het broodkruim toe aan de vulling, samen met het ei (of de eieren).
- ★ Kruid met zout, peper en nootmuskaat. Meng alles tot een homogene massa.
- ★ Verwarm uw SimplyFry gedurende 3 minuten voor op 180°C.
- ★ Meng de olie en het paneermeel in een kom en roer totdat het mengsel loskomt en brokkelig wordt. Vorm de kipcorns in 10 cm lange worstjes en rol ze vervolgens in het paneermeel.
- ★ Leg uw kipcorns voorzichtig in de mand van uw SimpliFry, sluit de lade, selecteer het programma  en start het programma door op de toets  te drukken.
- ★ Om viandellen te maken, vervangt u het kippengehakt door varkens/kalfsgehakt

FONDANT

Met pure chocolade

Ingrediënten - 4 personen

- 100 g pure chocolade
- 100 g boter
- 100 g suiker
- 50 g bloem
- 3 eieren

Stappen

- ★ Verwarm uw SimplyFry gedurende 3 minuten voor op 200°C.
- ★ Laat de boter en de chocolade intussen in een bain-marie smelten.
- ★ Blancheer de eieren met de suiker in een kom. Voeg de chocolade, de gesmolten boter en de bloem toe. Meng goed tot een homogeen beslag.
- ★ Doe het beslag in kleine beboterde ovenschaaltjes of in siliconen muffinvormen.
- ★ Open de lade van uw SimplyFry, plaats de ovenschaaltjes in de mand en sluit de lade. Selecteer het programma  en stel de baktijd in op 5 minuten.
- ★ Dien meteen op als ze nog lauwwarm zijn.
- ★ Als u te veel beslag hebt, kunt u de ovenschaaltjes in de diepvriezer bewaren om later snel een dessert klaar te hebben.



APPELFLAPJES



Mini



Ingrediënten - 4

- 1 vel gebruiksklaar bladerdeeg
- 1 pot appelmoes met stukjes
- 2 eidooiers
- 2 eetl. kristalsuiker

Stappen

- ★ Verwarm uw SimplyFry vacuümoven gedurende 3 minuten voor op 200°C.
- ★ Snij intussen 4 gelijke schijfjes bladerdeeg uit met een koekjessnijder of een kleine kom.
- ★ Leg een paar lepels appelmoes op een schijfje en sluit de flapjes tot halve maantjes.
- ★ Meng de eidooiers in een kleine kom met de fijne suiker. Strijk uw appelflapjes met een borstel in met dit mengsel.
- ★ Zodra het geluidssignaal weerklinkt, opent u de lade van uw SimplyFry en legt u de appelflapjes in de mand van uw SimplyFry. Sluit de lade en selecteer het programma . Start het programma door op  te drukken.

SNACKS

Mini “avisances” uit Namen

Een avisance is een hapje uit de streek van Namen. Het is gemaakt van bladerdeeg gevuld met gehakt, wordt warm opgediend en vooral gegeten tijdens de Waalse feesten in Namen. Avisances stammen uit de tijd van de bedevaarten, toen de inwoners van Namen naar de Onze-Lieve-Vrouw van Halle trokken. De weg was lang en men ging te voet, ieder met mondvoorraad, meestal een pannenkoek gevuld met restjes vlees. De pelgrims noemden dit ‘aviser’, wat betekende dat ze hun voorzorgen namen. Deze kleine pannenkoek is in de loop der tijd de AVISANCE geworden.

Ingrediënten (20 aperitiefhapjes)

- 1 blik tv-worstjes (20 stuks)
- 100 g bladerdeeg
- 1 eetl. zachte mosterd
- 1 losgeklopt eigeel (om te doreren)

- ★ Laat de worstjes zorgvuldig uitlekken en laat ze drogen op keukenpapier of een droge doek
- ★ Strijk een dun laagje mosterd op de stroken bladerdeeg
- ★ Snij het bladerdeeg in een kleine rechthoek zo breed als het worstje
- ★ Rol elk worstje in een rechthoekig stuk bladerdeeg
- ★ Klop de eidooier los met een vork en bestrijk het bladerdeeg met een borsteltje met eigeel tot gouden avisances.



- ★ Schik de mini avisances in het mandje van uw SimplyFry en kies het programma 🍷. Stel de bereidingstijd in op 10 minuten en start het programma door op 🕒 te drukken
- ★ Serveer de avisances bij het aperitief met een potje mosterd.

ZONDAGBRUNCH

Zachtgekookt eitje & pistolet



In België houden we van brunchen, want we zijn dol op zoet en zout. En de brunch is de enige maaltijd waar we onbekommerd van zoet naar hartig kunnen omschakelen. Een heerlijk chocoladebrood gevolgd door een boterham met goudakaas, een zachtgekookt ei en daarna een appelflap. En dan graag een hervekaasje op krentenbrood met warme chocomelk!
Dus verwen uzelf en geniet van warme broodjes en gebak met Uw SimplyFry. Warm ze in een oogwenk op en u hebt broodjes met een knapperige korst en een nog dampende binnenkant.

Nooit meer water koken en toch zachtgekookte eitjes eten. U hoeft niet meer te rekenen om uw broodjes samen met de eitjes klaar te hebben. Met Uw SimplyFry is alles tegelijkertijd klaar!

Ingrediënten - 2 ʎ

- 2 verse eieren (uit de koelkast)
- 2 afbakbroodjes (diepvries)

Stappen

- ★ Leg de eieren en de afbakbroodjes in de mand van uw SimplyFry, sluit de lade en selecteer het programma . Stel de baktemperatuur in op 160°C en de gaartijd op 7 minuten.
- ★ Zodra het geluidssignaal weerklinkt, houdt u de eieren onder koud water om het garen te stoppen.

BUIDELTJES MET HERVEKAAS

Peer en Luikse stroop



Ingrediënten - 4 ½

- 1 hervekaasje
- 8 blaadjes filodeeg of brickdeeg
- 1 grote peer
- 3 eetl. Luikse stroop
- Enkele takjes rozemarijn
- Zout en peper

Stappen

- ★ Was en schil de peren en snij ze in blokjes.
- ★ Verwarm uw SimplyFry voor op 200°C
- ★ Vouw de vellen brickdeeg uit. Leg in het midden van elk blad een klontje boter en een stukje hervekaas. Breng op smaak met peper en zout.
- ★ Verdeel de in blokjes gesneden peren over de vellen brickdeeg, voeg enkele takjes rozemarijn en een beetje Luikse stroop toe.
- ★ Vouw de vellen weer dicht tot buideltjes en leg ze in de mand van uw SimplyFry.
- ★ Bak gedurende 4 minuten op 200°C
- ★ Dien goed warm op, met een gemengd slaatje.