

DISTINQ

Lekkere en snelle

RECEPTEN VOOR DE TOUCHFRYER

Vlees, Vis, Vegetarisch en Veganistisch








Voor ieder
wat wils

INHOUD

ONTBIJT/LUNCH

Croissant au chocolat	3
Churros wentelteefjes	5

VOORGERECHT/SNACK

Crispy chicken	7
Mini loempia's	9
Gamba's met parmazaan	11
Bloemkool nuggets 	13
Zoete aardappelfriet 	15
Cheesy rijstballen 	17

HOOFDGERECHT

Pizza prosciutto	19
Zalm met asperges	21
Veggie burger 	23
Zoete aardappelstoof	25

NAGERECHT

Baley's cheesecake	27
Perfecte oliebollen	29
Kaneel muffins	31



CROISSANT AU CHOCOLAT

Ideaal als ontbijt! Heerlijke Franse chocolade croissants uit de TouchFryer van DistinQ

Benodigheden

Voor 4 personen

- 1 blik croissantdeeg
- 1 reep melkchocolade
- 1 ei

Bereiding

Stap 1

Rol het croissantdeeg volledig uit en snijd in over de breedte (om de 10 centimeter).

Stap 2

Neem een stukje chocolade van ongeveer 10 centimeter en leg deze op het deeg.

Stap 3

Rol de chocolade één keer op met het croissant deeg en leg een nieuw stukje chocolade op het deeg en rol het deeg volledig op.

Stap 4

Smeer de chocolade croissant in met geklutst ei.

Stap 5

Verkluiemel kleine beetjes chocola en strooi deze over de croissant.

Stap 6

Bak de chocolade croissants in een voorverwarmde TouchFryer voor 10 minuten op 170 graden.

Bereidingstijd: 15 minuten



CHURROS WENTELTEEFJES

Wie is er niet gek op? Heerlijk voor bij het ontbijt en eenvoudig te bereiden met de TouchFryer van DistinQ.

Benodigheden

Voor 4 personen

- 1 heel stokbrood
- 50 gram suiker
- 2 eieren
- 2 theelepels kaneel
- 2 eetlepels roomboter
- 2 theelepels vanille-extract
- 60 milliliter melk
- Fruit naar keuze

Bereiding

Stap 1

Verwarm de TouchFryer voor op 200 °C.

Stap 2

Snij het stokbrood in brede plakjes.

Stap 3

Roer de eieren met de melk los in een kom en voeg hier vervolgens kaneel en het vanille-extract aan toe.

Stap 4

Smelt de roomboter in de airfryer.

Stap 5

Dip de stukjes stokbrood in het eimengsel en bak ze 8 minuten in de airfryer. Draai ze tussentijds om.

Stap 6

Maak vervolgens in een bakje een mix van suiker en een snuf kaneel.

Stap 7

Haal de wentelteefjes uit de airfryer en dip ze in de suiker-kaneelmix.

Stap 8

Voeg hier vervolgens uw fruit naar keuze aan toe!

Bereidingstijd: 15 minuten



CRISPY CHICKEN

Bereid deze overheerlijke crispy chicken gemakkelijk in uw TouchFryer van DistinQ.

Benodigdheden

- 4 chicken strips
- 500 gram kipfilet
- 2 eieren
- cornflakes
- 0,5 theelepel zout
- 0,5 theelepel cajunkruiden
- 1 theelepel milde paprikapoeder
- 0,75 theelepel knoflookpoeder
- olijfolie
- barbecue saus

Bereiding

- Stap 1
Verwarm de TouchFryer voor op 200 graden.
- Stap 2
Snij de kipfilets in de lengte, je haalt ongeveer 4 stukken uit 1 kipfilet.
- Stap 3
Klop het ei los in een kom.
- Stap 4
Kruimel de cornflakes fijn met je handen zodat er kleine stukjes ontstaan. Meng de kruiden met de cornflakes en verdeel dit mengsel in een diep bord.
- Stap 5
Haal de stukken kipfilet eerst door het ei en hierna door het cornflakes-mengsel. Zorg ervoor dat de cornflakes goed aangedrukt zijn.
- Stap 6
Leg de gepaneerde chicken strips in de TouchFryer, zorg ervoor dat ze niet op elkaar liggen. Bak de strips eventueel in 2 batches. Besprenkel de chicken strips eventueel met olijf olie. Verwarm de chicken strips 10 tot 12 minuten in de TouchFryer, draai ze tussentijds een keer om.
- Stap 7
Serveer de chicken strips met barbecuesaus of een ander saus naar keuze.

Bereidingstijd: 35 minuten



MINI LOEMPIA'S

Altijd al uw eigen loempia's willen maken? Doe dit eenvoudig met uw TouchFryer van DistinQ.

Benodigdheden

- 40 mini loempia's
- 40 stuks loempiavellen
- 600 gram Kipfilet
- 350 gram mihoen
- 200 gram wortels
- 10 champignons
- 1 eetlepel chilisnippertjes
- 2 theelepels gemberpoeder
- 1 eetlepel Suiker
- 1 eetlepel kippenbouillon
- 100 gram taugé
- 6 takjes selderie
- 1 theelepel maizena

Bereiding

Stap 1
Kook de mihoen volgens de beschrijving op de verpakking.

Stap 2
Kook de kipfilet en scheur vervolgens de gekookte kipfilet in stukjes. Snijd de selderie en champignons in dunne plakjes. Rasp de wortels grof.

Stap 3
Doe de stukjes kip in de kom en voeg de selderie, wortels, champignons, taugé en mihoen toe. Voeg de gemberpoeder, suiker, chilisnippertjes en kippenbouillonpoeder toe en meng. Dit wordt de vulling van de loempia's.

Stap 4
Klop het ei los en voeg een klein beetje maizena toe.

Stap 5
Leg de vulling op elk loempiavel en rol op. Plak de uiteinden vast met het eimengsel.

Stap 6
Verwarm de TouchFryer voor op 200 graden. Doe de loempia's in de mand van de Touch Fryer en stel de timer in op 4 minuten.

Stap 7
Serveer de loempia's met chilisaus of een andere saus naar keuze.

Bereidingstijd: 50 minuten



GAMBA'S MET PARMEZAAN

Super lekkere gamba's met een luxe uitstraling. In een hand omdraai gemaakt met uw TouchFryer van DistinQ.

Benodigheden

- Voor 2 personen
- 400 gram gamba's
 - 2 teentjes knoflook, fijn gesneden
 - 125 gram parmezaanse kaas
 - Halve theelepel peper
 - verse basilicum
 - Halve theelepel uienpoeder
 - 1 eetlepel olijfolie
 - Halve citroen
 - Non-stick spray
 - Paar blaadjes peterselie

Bereiding

Stap 1

Doe de knoflook, Parmezaanse kaas, peper, basilicum, uienpoeder en olijfolie in een kom en roer tot de ingrediënten zijn vermengd.

Stap 2

Doe vervolgens de garnalen in een kom en roer tot alle garnalen zijn voorzien van een laagje.

Stap 3

Bak de garnalen in 8 tot 10 minuten gaar in de Touch Fryer op een temperatuur van 170 - 180 graden.

Stap 4

Knijp de citroensap uit over de garnalen en garneer met wat peterselie.

Bereidingstijd: 15 minuten



BLOEMKOOL NUGGETS

Ook wel eens zin in een gezonde snack? Bereid deze gezonde bloemkool nuggets gemakkelijk in uw TouchFryer van DistinQ.

Benodigdheden

- 40 stuks
- 400 gr bloemkool
 - 1 Bord panko
 - 150 ml melk
 - 100 gr bloem
 - 1 theelepel paprikapoeder
 - 0.5 theelepel cayennepoeder
 - Snuf knoflookpoeder
 - Snuf oregano
 - peper en zout

Bereiding

- Stap 1
Verwarm de TouchFryer op 190 graden.
- Stap 2
Snijd de bloemkool in roosjes van ongeveer 5 cm.
- Stap 3
Doe de bloem en melk in een kom en voeg het paprikapoeder, cayennepoeder, knoflookpoeder, oregano, peper en zout toe en meng vervolgens goed door elkaar.
- Stap 4
Haal de bloemkoolroosjes door het kruidige beslag. Leg ze vervolgens op een bordje met panko en haal ze hier doorheen.
- Stap 5
Leg de roosjes in de TouchFryer en bak vervolgens 15 - 17 minuten.
- Stap 6
Serveer de bloemkool nuggets met bijvoorbeeld een chilisaus of romige knoflooksaus.

Bereidingstijd: 45 minuten



ZOETE AARDAPPEL FRIET

Bereid deze gezonde zoete aardappel friet gemakkelijk in uw TouchFryer van DistinQ.

Benodigdheden

- Voor 4 personen
- 800 g zoete aardappelen
 - 2 el milde olijfolie
 - 1 tl paprikapoeder
 - 1 tl gemalen komijn
 - 1 mespunt cayennepeper
 - 1 tl grof zeezout

Bereiding

Stap 1
Verwarm de TouchFryer voor op 200 °C.

Stap 2
Was vervolgens de aardappelen goed, droog ze en snijd ze in plakken van een ½ cm dik. Snijd de plakken in repen van 1 cm breed. Dep de friet vervolgens droog met keukenpapier.

Stap 3
Schep in een ruime kom de olijfolie en de paprikapoeder, komijn en cayennepeper om met de friet. Doe de friet in het mandje van de TouchFryer en bak in circa 15 min. goudgeel en gaar. Schud het mandje halverwege om. Bestrooi met versgemalen zeezout en serveer direct.

Bereidingstijd: 25 minuten



CHEESY RIJSTBALLEN

Bereid deze gezonde snack gemakkelijk in uw TouchFryer van DistinQ.

Benodigdheden

- Voor 5 rijstballen
- 125 gram Tilda tomato & basil rijst
 - 1 blik uitgelekte kikkererwten
 - 3 el vegan geraspte kaas
 - 4 el paneermeel
 - 2 el olijfolie
 - snuf peper en zout

Bereiding

Stap 1
Verwarm de TouchFryer voor op 200 graden Celsius.

Stap 2
Laat de kikkererwten eerst goed uitlekken en dep vervolgens droog met keukenpapier. Mix de kikkererwten tot een gladde massa.

Stap 3
Doe de kikkererwten samen met de rijst, vegan kaas en een flinke snuf peper en zout in een kom. Kneed met je handen tot een geheel. Kneed vervolgens 5 gelijke ballen.

Stap 4
Zet een kommetje klaar met de olie en verdeel het paneermeel over een plat bord.

Stap 5
Neem een bal en dip iedere zijde in de olie. Rol vervolgens door het paneermeel.

Stap 6
Bak de ballen 15 - 20 minuten in de TouchFryer. De buitenkant wordt krokant, de binnenkant blijft zacht. Laat vervolgens even afkoelen.

Bereidingstijd: 35 minuten



PIZZA PROSCIUTTO

Niets is lekkerder dan een verse pizza! Deze is voortaan eenvoudig te maken met de TouchFryer van DistinQ

Benodigdheden

Voor 1 pizza

- 1 kant- en klare bodem
- 3 el tomatensaus
- 100 gram champignons in plakjes
- 2 el pesto
- 1 bol buffelmozzarella
- 3 el geraspte kaas
- 4-5 plakken prosciutto
- Verse rucola

Bereiding

Stap 1

Rol het deeg uit en beleg als volgt. Gebruik eerst de tomatensaus, daarop leg je de plakjes champignons. Verdeel wat lepeltjes van de pesto en hierop doe je de geraspte kaas. Eindig vervolgens met de mozzarella.

Stap 2

Lep op! De prosciutto en de rucola moeten er nog niet op. Die leg je er pas op als de pizza gebakken is.

Stap 3

Doe de pizza in de TouchFryer en bak voor 10 minuten op 160°C of tot de pizza goudbruin en gaar is.

Stap 4

Beleg met de resterende prosciutto en rucola en snij vervolgens in 8 pizza punten.

Bereidingstijd: 25 minuten



ZALM MET ASPERGE

Super gezonde zalm met asperge. In een hand omdraai gemaakt met uw TouchFryer van DistinQ.

Benodigdheden

- Voor 4 personen
- 4 mootjes zalm
 - 1 courgette
 - 200 gr groene asperge
 - 1 portie kruidenboter
 - 1 citroen
 - Peper en zout
 - Olijfolie

Bereiding

Stap 1
U kunt kiezen voor kant en klare kruidenboter, maar versgemaakte kruidenboter is ook mogelijk.

Stap 2
Snijd de courgette in plakken. Leg deze samen met de asperge in de TouchFryer. Voeg een scheutje olijfolie toe en wat peper en zout. Schud de groenten even doorelkaar zodat ze rondom bedekt zijn met een beetje olie.

Stap 3
Dep de zalm stukjes droog met wat keukenpapier. Breng ze op smaak met peper en zout. Leg de zalm tussen de groentes. Verdeel over ieder stuk zalm een lepeltje kruidenboter.

Stap 4
Bak de zalm met groenten in ongeveer 6 – 8 minuten af op 180 graden. Hoe dikker je stuk zalm, des te langer hij nodig heeft. Serveer met schijfjes citroen en eventueel wat aardappelen, couscous of pasta.

Bereidingstijd: 25 minuten



VEGGIE BURGER

Kies vandaag voor deze overheerlijke veggieburger!
Gemakkelijk te maken in uw TouchFryer van DistinQ.

Benodigdheden

Voor één burger

- 1/3 rode ui, grof gesneden
- 1 teentje knoflook, gepeld
- 1 theelepel lijnzaad
- 1 theelepel water
- zout en peper
- 250 gram groenten naar keuze
- 150 gram rode biet
- 100 gram aubergine
- Broodje, saus & toppings

Bereiding

Stap 1

Plaats de gesneden groenten voor jouw burger, knoflook en ui in de TouchFryer.

Stap 2

Zet de TouchFryer aan, stel deze in op 160°C en grill de groenten met de ui en knoflook voor ongeveer 15 minuten.

Stap 3

Plaats de gegrilde groenten in de keukenmachine en voeg hier het lijnzaad en het water toe. Pureer deze massa tot je een goede substantie hebt waar je een stevige burger van kunt maken. Breng op smaak met zout en peper.

Stap 4

Maak van dit mengsel een balletje met je handen en plet deze op het werkblad tot je een mooi gevormde burger hebt.

Stap 5

Plaats de burgers (max. 4 tegelijkertijd), wederom in de TouchFryer, stel deze in op 200°C en bak de burgers totaal 10 minuten.

Stap 6

Snijd ondertussen de broodjes doormidden en bereid de toppings voor de burgers voor.

Stap 7

Plaats nadat je de burgers eruit hebt gehaald de broodjes in de mand van de TouchFryer en bak deze nog 1 minuut op 200°C om ze extra crispy te maken.

Stap 8

Voor het serveren: plaats de saus en een blaadje sla op het broodje, hierop een burger, gevolgd door je toppings en eventueel extra saus. Plaats de bovenkant van het broodje op de burger.

Bereidingstijd: 40 minuten



ZOETE AARDAPPEL STOOF

Bereid deze heerlijke stoof in een handomdraai met de TouchFryer van DistinQ

Benodigdheden

Voor 4 personen

- 4 kippenworsten
- 2 grote zoete aardappels
- 1 blik kikkererwten
- 150g spinazie
- 400ml tomatensaus

Bereiding

Stap 1

Schil de zoete aardappel in hapklare stukjes. Snij ook de worst in stukken.

Stap 2

Bak de worst op 180°C voor 7 minuten in de TouchFryer. Zet dit vervolgens apart.

Stap 3

Plaats het bak accessoire in de Toucfryer. Doe de aardappelblokjes samen met de kikkererwten, tomatensaus en 500ml kokend water water in het bak accessoire.

Stap 4

Bak voor 25-30 minuten tot de aardappelblokjes gaar zijn en de saus ingedikt is. Schep het halverwege om.

Stap 5

Voeg dan de worst en de spinazie toe. Schep om en bak nog twee minuten door om deze ingrediënten te laten doorwarmen.

Stap 6

Serveer met versgehakte peterselie.

Bereidingstijd: 50 minuten



BAILEY'S CHEESECAKE

Heerlijke voor bij de koffie! Bak deze Heerlijke cheesecake eenvoudig met de TouchFryer van DistinQ

Benodigdheden

Voor 1 cheesecake

- 180 gram chocolate chip koekjes
- 50 gram boter
- 4 eieren
- 100 gram suiker
- 200 milliliter crème fraîche
- 500 gram roomkaas
- 10 druppels vanille-extract
- 50 ml Baileys
- 150 gram witte chocolade

Bereiding

Stap 1

Verkruimel de chocolate chip cookies in een blender en smelt de boter kort in een warme TouchFryer.

Stap 2

Mix de verkruimelde chocolate chip koekjes door de gesmolten boter. Bekleed daarna een ingevette bakvorm met de koekkrumels. Dit wordt de bodem.

Stap 3

Doe de roomkaas, crème fraîche, suiker en vanille-extract in een kom en mix tot een glad beslag. Voeg hierna de eieren en de Baileys toe en mix alles door elkaar.

Stap 4

Smelt de witte chocolade in kommetje in een warme TouchFryer en giet dit door het beslag en mix alles goed door elkaar.

Stap 5

Giet het beslag in de cakevorm en bak voor circa 50 minuten op 160 graden in een voorverwarmde TouchFryer.

Stap 6

Decoreer met wat witte chocolade kruimels.

Bereidingstijd: 70 minuten



PERFECTE OLIEBOLLEN

Geniet van een stapel oliebolletjes! De perfecte oudjaarsdag snack, eenvoudig met de DistinQ ToucFryer

Benodigdheden

Voor 20 stuks

- 300 ml
- halfvolle melk
- 7 gram gedroogde gist
- 1 el kristalsuiker
- 750 gram bloem
- ½ tl zout
- 1 citroen
- 1 middelgroot ei
- 300 ml bruisend mineraalwater
- 35 gram poedersuiker
- 2 el olijfolie-spray

Bereiding

Stap 1

Verwarm de melk in een steelpan tot lauwwarm. Voeg de gist en suiker toe. Zet het vuur uit en laat 10 min. staan tot het begint te schuimen.

Stap 2

Zeef in een ruime kom ongeveer 700 g bloem met het zout. Boen de citroen schoon, rasp de gele schil en roer dit door de bloem. Voeg vervolgens het ei hieraan toe. Voeg al kloppend met de mixer het melkmengsel toe. Voeg vervolgens het bruiswater toe. Klop tot een egaal beslag.

Stap 3

Dek af en laat op een warme, tochtvrije plek 1 uur rijzen tot het ongeveer in volume verdubbeld is.

Stap 4

Roer de overige bloem en poedersuiker door elkaar. Maak vervolgens de ijsschep nat en Schep het beslag in 1 beweging omhoog. Laat het beslag voorzichtig in het bloemmengsel vallen en wentel rol ze daar 1 voor 1 door.

Stap 5

Verwarm de TouchFryer voor op 200 °C. Spray in met olie. Leg de bollen in de TouchFryer en spray ook op de bollen olie. Bak ze in delen in ca.10 min. goudbruin en gaar. Keer ze halverwege om.

Stap 6

Haal de oliebolletjes uit de airfryer en bestrooi met poedersuiker.

Bereidingstijd: 45 minuten



KANEEL MUFFINS

Perfect voor op een verjaardag. Heerlijke muffins met kaneel. Super makkelijk met de TouchFryer van DistinQ

Benodigdheden

Voor 7 stuks

- 100 gr speltbloem
- 75 gr havermout
- 50 gr rietsuiker (of honing)
- 1 ei (maat L)
- 200 gr appelmoes (ongezoet)
- 60 ml zonnebloemolie
- 2 tl bakpoeder
- 2 tl kaneel
- Snuf zout

Bereiding

Stap 1

Klop de appelmoes met het ei en de zonnebloemolie met een garde door elkaar in een kom.

Stap 2

Voeg de speltbloem, de havermout, de rietsuiker, het bakpoeder, de kaneel en een snuf zout toe en meng dit vervolgens met een spatel door elkaar.

Stap 3

Verdeel het beslag over de muffinvormpjes en verdeel eventueel nog wat havervlokken over de bovenkant van de muffins. Plaats ze in de TouchFryer.

Stap 4

Bak de gezonde appel-kaneelmuffins in 15 – 20 minuten goudbruin in de TouchFryer op 160 graden.

Stap 5

De muffins zijn gaar als je er met een satéprikker in prikt en deze er schoon en droog uitkomt.

Bereidingstijd: 30 minuten