

**PHILIPS**

Airfryer



Ontdek  
**twee recepten**  
in deze folder

**Gratis receptenboek**  
**t.w.v. €39,95\***

Voor meer variatie op elk  
moment van de dag



\* Zie [www.philips.be/acties](http://www.philips.be/acties) voor de uitgebreide actievoorwaarden of zie achterzijde actieleaflet.

## Hoe ontvang je een gratis receptenboek?

Let op: Maak alvast een foto van het aankoopbewijs, deze heb je nodig tijdens het registreren.

- Stap 1:** Ga naar [www.philips.be/acties](http://www.philips.be/acties) en klik op de betreffende actie.  
**Stap 2:** Vul je gegevens in en upload het aankoopbewijs.  
Kies voor een Nederlandstalig of Franstalig receptenboek.  
Binnen een uur na registratie ontvang je een bevestigingsmail.  
**Stap 3:** Na goedkeuring streven we ernaar het receptenboek binnen 4 weken naar je toe te sturen.

Deelnemende typenummers:



HD9650/90  
HD9651/90  
HD9652/90  
HD9653/90  
HD9654/90

### Actievoorwaarden

- Deze actie geldt alleen voor aankopen door consumenten gedaan in België of Groot-Hertogdom Luxemburg in de periode van 01/11/2021 t/m 31/12/2021.
- Registreren kan tot uiterlijk 14/01/2022.
- Deze actie geldt alleen op bovenstaande typenummers.
- Philips aanvaardt max. 3 registraties per persoon.
- Deze aanbieding is niet geldig in combinatie met andere acties en/of aanbiedingen.
- Wij adviseren je het originele aankoopbewijs te bewaren voor garantiedoelinden.
- Philips behoudt zich het recht voor de actie te wijzigen.
- Minimale leeftijd voor deelname aan deze actie is 18 jaar. Nog geen 18? Vraag dan je ouder of wettelijk vertegenwoordiger om de inschrijving te voltooien.

Kijk voor meer informatie en deelnemende winkels op [www.philips.be/acties](http://www.philips.be/acties) of bel met de Philips Consumentelijin: België: **027 007260** (lokaal tarief) Groot-Hertogdom Luxemburg: **24871095** (lokaal tarief). (lokaal tarief, additionele kosten kunnen in rekening worden gebracht door uw (mobiele) netwerk provider).

Philips home living

**PHILIPS**

Domestic Appliances

Philips is niet aansprakelijk voor enige vertraging of verhindering in de uitvoering van deze actie welke buiten haar macht ligt. Deze actie wordt georganiseerd door Philips Domestic Appliances N.V., vragen of opmerkingen kun je richten aan de Philips Consumentelijin op België: 027 007260 (lokaal tarief), Groot-Hertogdom Luxemburg: 24871095 (lokaal tarief). Je persoonsgegevens zullen worden verwerkt teneinde het cashbackbedrag te kunnen storten, Philips hanteert een Privacybeleid dat je kunt terugvinden op [www.philips.be/privacypolicy](http://www.philips.be/privacypolicy).

## Biefstuk met grand-mère-aardappelschotel



*Een klassieker is deze tournedos met grand-mère-aardappelschotel. Zowel de tournedos als de aardappelschotel bak je zonder problemen in de Airfryer. Hou er bij de keuze van je vlees wel rekening mee dat je dikke tournedos gebruikt, want daarmee bereik je in de Airfryer het beste resultaat.*

## Ingrediënten

4 porties, bereidingstijd: 20 minuten bereiden, 30 minuten baktijd.

- 4 dikke tournedos (circa 180 g per stuk)
- 250 g spekblokjes
- 500 g kleine champignons
- 500 g voorgedroogde krielaardappels zonder schil
- 400 g verse gepelde zilvruien of mini-uien
- Arachideolie
- 3 takjes verse peterselie
- Peper en zout

Ook nodig:  
• Grillmeesterset HD9951/00

## Bereiding

Haal de tournedos uit de koelkast en laat minimaal een uur op kamertemperatuur komen, smeer vervolgens in met olie zodat het vlees mooi gaat glimmen. Spoel de krielaardappels af en doe ze samen met de ongesneden schoongeborstelde champignons, zilvruien en spekjes in een kom. Voeg hier 2 eetlepels olie aan toe en meng dit goed door elkaar. Zet de Grillbodem in de Airfryermand, vul deze met het aardappelmengsel en bak 20 minuten op 200°C. Tussendoor een keer opschudden.

Haal de aardappelschotel uit de Airfryermand, doe alles in een grote kom en dek af met een doek. Verwarm vervolgens de Airfryermand inclusief grillbodem, 5 minuten voor op 200°C zodat hij goed heet is. Leg dan de tournedos op de Grillbodem en bak 8 minuten op 200°C. Maak tussendoor de Airfryer niet open.

Leg het vlees onder aluminiumfolie op een warm bord en laat minimaal 5 minuten rusten. Bak ondertussen de aardappelschotel nog 5 minuten op 200°C.

Serveer de tournedos en aardappelschotel op een mooi bord en bestrooi met peper, zout en wat vers gesneden peterselie.

Vegetarische tip: Neem in plaats van tournedos een portobello en vul deze met noten en kaas. De spekblokjes kun je vervangen door gerookte tofublokjes.



## Risotto Prima Vera met zalm en asperges

## Ingrediënten

4 porties, bereidingstijd: 20 minuten bereiden, 25 minuten baktijd.

- 2 grote moten zalm
- 200 g kleine groene asperges
- 100 g extra fijne tuinenwt (diepvries)
- 1 limoen
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 50 g Parmezaanse kaas
- 350 g risottorijst
- 350 ml warme groentebouillon
- 100 ml droge witte wijn
- Warm water
- 1 el olijfolie
- 2 takjes dille

Ook nodig:  
• Bakmeesterset HD9952/00

## Bereiding

Zet het bakaccessoire in de Airfryer en verwarm 5 minuten voor op 200°C. Pel ondertussen de ui en knoflook. Snij 3/4 van de asperges in kleine stukjes, snipper de ui en pers de knoflook. Hou de rest van de asperges achter om later bij de zalm te leggen. Doe 1 lepel olie in het bakaccessoire en vul aan met de risottorijst, ui, knoflook, aspergestukjes en de erwten en bak het geheel 5 minuten aan op 200°C. Voeg vervolgens de witte wijn en de groentebouillon toe totdat het rijstmengsel net onder staat en bereid dit 15 minuten op 200°C. Tussendoor hoef je het maar 1 keer om te roeren.

Vul opnieuw aan met wijn en bouillon tot de rijst weer onder staat, bak nog eens 15 minuten op 200°C en roer ook nu weer tussentijds 1 keer door.

Snij ondertussen de limoen in plakjes en hak de dille. Schenk als de Airfryer klaar is, de laatste bouillon in het bakaccessoire tot de rijst weer net onder staat. Mocht je niet genoeg bouillon hebben, dan mag je aanvullen met water. Leg vervolgens de zalm, limoenplakjes en hele asperges op de risotto. Bereid dit 10 minuten op 200°C zodat de zalm tegelijk met de risotto en asperges gaar is. Bestrooi met de geraspte Parmezaanse kaas en verse dille en serveer met de limoenplakjes en gegrilde asperges.

Vegetarische tip: Vervang de zalm door in limoen gemarineerde gerookte tofu met gerookte wortelschaafselreepjes. Een soufflé van ei smaakt ook uitstekend bij risotto.