Pizza met salami, mozzarella en olijven

the Smart Oven™ Air Fryer
met Element iQ™-systeem

Sage®

Pizza met salami, mozzarella en olijven

the Smart Oven™ Air Fryer

Bereidingstijd: 20 minuten / kooktijd: 31 minuten / rusttijd: 30 minuten

Voor 2 pizza's

Voor het deeg

- ***1 tl honing***
- ***375 ml warm water***
- ***1¼ tl instantgist***
- ***210 g bloem***
- ***45 g geel maiszetmeel***
- ***1 tl zout***
- ***1 tl olijfolie, om in te vetten***
- ***Oliespray***

Voor de pizzasaus

- ***240 g gepelde tomaten in blik***
- ***½ el extra vergine-olijfolie***
- ***1 teentje knoflook, fijngehakt***
- ***¼ tl fijn zout***
- ***½ tl oregano***
- ***2 takjes basilicum***

Voor de toppings

- ***225 g geraspte mozzarellakaas van volle melk***
- ***170 g dun gesneden salami***
- ***80 g zwarte olijven, ontpit en gehalveerd***
- ***½ bosje basilicum als garnering***

1. *Los de honing en water op in een kleine kom. Strooi de gist erover en laat het 3 minuten staan.*
2. *Voeg bloem, maiszetmeel en zout toe aan de kom van een keukenmixer met een deeghaak. Mix alles op lage snelheid tot het gemengd is. Voeg het mengsel van honing, gist en water toe en kneed alles 5 tot 7 minuten of tot het deeg soepel en elastisch is.*
3. *Vet een kom in met de helft van de normale olijfolie en leg het deeg in de kom. Dek het deeg af met plasticfolie en zet 30 minuten opzij.*
4. *Vet na het rusten een bakplaat in met de resterende olijfolie. Verdeel het deeg in 2 gelijke, ronde ballen van 210 g en leg ze op de bakplaat. Spuit het deeg lichtjes in met olie en dek af met een schone theedoek. Zet het 30 minuten opzij.*
5. *Doe alle ingrediënten voor de saus (behalve de basilicum) in een keukenmachine. Pulseer de ingrediënten tot alles gemengd is. Schep de saus in een kom met een spatel en voeg de basilicum toe. Laat het 20 minuten intrekken. Dek het af met plasticfolie en zet opzij.*
6. *Verwarm de oven voor. Selecteer PIZZA/ SUPER CONVECTION/210 °C/5 minuten en druk op de startknop. Wanneer de oven voorverwarmd is, plaatst u de lege pizzapan 5 minuten in de middelste stand om de pan voor te verwarmen.*
7. *Rek het deeg voorzichtig uit zodat het goed in de pizzapan past. Haal de pan uit de oven en leg het deeg er voorzichtig op.*
8. *Verwarm de oven voor. Selecteer PIZZA/ SUPER CONVECTION/210 °C/13 minuten en druk op de startknop. Verdeel de helft van de saus gelijkmatig over het deeg en laat een rand van 1 cm vrij. Doe de helft van de mozzarella, salami en olijven op de pizza en schuif de pizza na het voorverwarmen in de oven. Bak 13 minuten of tot de pizza knapperig is.*
9. *Haal de pizza uit de oven. Bestrooi met basilicumblaadjes.*
10. *Herhaal deze stappen voor de rest van het deeg en de ingrediënten.*

Luchtgefrituurde Koreaanse kippenvleugeltjes

the Smart Oven™ Air Fryer
met Element iQ™-systeem

Sage®

Luchtgefrituurde Koreaanse kippenvleugeltjes

the Smart Oven™ Air Fryer

Bereidingstijd: 20 minuten / kooktijd: 30 minuten

Voor 4 personen

Voor de saus

60 ml Gochujang (Koreaanse gefermenteerde pasta van rode pepers)
2 teentjes knoflook, fijngehakt
20 g gember, fijngehakt
1 tl sesamolie
3 el ongekruide rijstazijn
2 el zoutarme sojasaus
3 el honing

Voor de kippenvleugeltjes

600 - 700 g kippenvleugeltjes
1 el bakpoeder
1 tl zeezout
2 dun gesneden bosuitjes als garnering
1 el witte sesamzaadjes als garnering

1. *Combineer de ingrediënten voor de saus in een kleine kom. Goed mengen. De saus kan een dag van tevoren worden gemaakt en afgedekt in de koelkast worden bewaard.*
2. *Plaats het rooster in de middelste stand. Verwarm de oven voor. Selecteer AIRFRY/ SUPER CONVECTION/230 °C/20 minuten en druk op de startknop.*
3. *Plaats de vleugeltjes in een grote kom. Meng het bakpoeder en het zout in een kleine kom. Strooi het bakpoedermengsel over de vleugeltjes. Omschudden om ze gelijkmatig te bedekken.*
4. *Plaats de grillplaat in de braadpan en leg de vleugeltjes erop. Zorg dat er overal ongeveer evenveel ruimte tussen de vleugeltjes zit.*
5. *Bereid het 20 minuten in de voorverwarmde oven, verwijder de vleugeltjes en keer ze om. Plaats de vleugeltjes terug in de oven. Selecteer AIRFRY/SUPER CONVECTION/230 °C/ 10 minuten en druk op de startknop.*
6. *Verwarm de saus.*
7. *Plaats de vleugels onmiddellijk na het bereiden in een grote kom. Doe er wat saus overheen en schud goed om zodat ze allemaal gelijkmatig bedekt zijn.*
8. *Garneer met bosuitjes en sesamzaadjes. Serveren met de resterende saus om te dippen.*

Luchtgefrituurde courgettefrietjes met yoghurt-kruidendipsaus

the Smart Oven™ Air Fryer
met Element iQ™-systeem

Sage®

Luchtgefrituurde courgettefrietjes met yoghurt-kruidendipsaus

the Smart Oven™ Air Fryer

Bereidingstijd: 35 minuten / kooktijd: 12 minuten

Voor 4 personen

Voor de courgette

450 g (ongeveer 4 middelgrote) courgettes
1½ tl zeezout
55 g panko (soort paneermeel)
60 g fijngeraspte parmezaanse kaas
1 tl gedroogde oregano
1 snufje cayennepeper
35 g bloem
2 eiwitten

Voor de yoghurt-kruidendipsaus

250 g Griekse yoghurt
1 teentje knoflook, fijngeraspt
½ bosje bieslook, dun gesneden
¼ bosje Italiaanse peterselie, fijngehakt
1 tl citroensap
½ tl zeezout
¼ tl versgemalen zwarte peper
Oliespray

---

1. *Snijd de courgette in de breedte doormidden. Snijd elke helft vervolgens in de lengte tot frietjes van 1 cm. Meng de courgettes met het zout en plaats ze in een vergiet boven een kom. Laat het 30 minuten uitlekken.*
2. *Goed spoelen onder koud stromend water om het overtollige zout te verwijderen. Gebruik keukenpapier of een schone theedoek om de courgettes goed te drogen.*
3. *Doe alle ingrediënten voor de dipsaus in een kleine kom en roer tot alles goed is gemengd. Afdekken en gekoeld bewaren tot gebruik.*
4. *Meng de panko, parmezaanse kaas, oregano en cayennepeper in een keukenmachine. Pulseer tot de ingrediënten goed gemengd en iets fijner van textuur zijn. Giet het panko-mengsel in een plat bord.*
5. *Doe de bloem in een ander plat bord.*
6. *Klop de eiwitten in een kom. Meng de eiwitten tot ze licht schuimen en giet het mengsel in een ander plat bord.*
7. *⅓ van de courgettepartjes in bloem omschudden. Resterende bloem eraf schudden.*
8. *Dompel de courgettes vervolgens in de eiwitten en zorg dat ze volledig bedekt zijn. Laat het overtollige eiwit uitlekken.*
9. *Dip de courgette in het pankomengsel. Zorg ervoor dat alle kanten goed bedekt zijn.*
10. *Spuit het mandje voor luchtfrituren in met een oliespray.*
11. *Plaats één laag courgettefrietjes in het mandje. Laat ruimte vrij tussen elk frietje.*
12. *Verwarm de oven voor. Selecteer AIRFRY/ SUPER CONVECTION/220 °C/12 minuten en druk op de startknop.*
13. *Wanneer de oven is voorverwarmd, zet u het mandje 12 minuten in de positie voor luchtfrituren, of tot de frietjes goudbruin en knapperig zijn.*
14. *Onmiddelijk serveren met de yoghurt-kruidendipsaus.*

Luchtgefrituurde loempia's met zoete chilisaus

the Smart Oven™ Air Fryer
met Element iQ™-systeem

Sage®

Luchtgefrituurde loempia's met zoete chilisaus

the Smart Oven™ Air Fryer

Bereidingstijd: 1 uur / kooktijd: 20 minuten

Voor 8 personen

Voor de loempia's

2 el druivenpitolie, plus extra om de loempia's mee te bestrijken
225 g varkensgehakt
1 teentje knoflook, fijngehakt
Stuk gember van 2 cm, geraspt
115 g groene kool, fijngesneden
1 middelgrote wortel, fijngesneden
1 bosuitje, dun gesneden
2 tl sojasaus
1 el oestersaus
8 loempiavellen (215 mm x 215 mm)
2 el water
1 el maiszetmeel

Voor de zoete chilisaus

120 ml zoete chilisaus
2 tl limoensap
2 tl verse gember, geraspt
1 tl sojasaus

1. *Verwarm 1 el druivenpitolie in een koekenpan op hoog vuur. Voeg het varkensgehakt toe en bak 3-4 minuten tot het bruin is. Schep regelmatig om, om de grote stukken kleiner te maken. Plaats het gehakt in een kom en leg het opzij.*
2. *Veeg de pan schoon, voeg de resterende druivenpitolie toe en zet het vuur op middelhoog. Voeg de knoflook en gember toe en bak het 30 seconden.*
3. *Voeg de kool, wortels en bosui toe. Bak tot de groenten zacht zijn, ca. 3 tot 5 minuten. Schep regelmatig om.*
4. *Plaats het varkensgehakt weer terug in de pan. Voeg de sojasaus en de oestersaus toe en schep goed om.*
5. *Verdeel het mengsel over een bakplaat en plaats het in de koelkast tot het volledig is afgekoeld.*
6. *Klop het water en het maiszetmeel in een kleine kom tot een papje.*
7. *Bedek de vellen met een licht vochtige theedoek tot u ze gebruikt om te voorkomen dat ze uitdrogen.*
8. *Plaats één vel op een schone snijplank. Zorg dat u het zo plaatst dat er een hoek van het vel naar u toe wijst.*
9. *Verspreid 3 el vulling in de breedte over het vel, net onder de middenlijn. Vouw de onderste hoek strak omhoog over de vulling. Vouw de twee hoeken aan de zijkant naar binnen tot een net, strak pakketje.*
10. *Smeer een kleine hoeveelheid van de brij over de bovenrand van het vel (dit zorgt ervoor dat de loempia niet uit elkaar valt) en rol de loempia stevig op.*
11. *Leg de opgerolde loempia op een bakplaat of bord en houd het bedekt met plasticfolie terwijl u de resterende loempia's maakt.*
12. *Herhaal dit totdat het mengsel op is.*
13. *Verwarm de oven voor. Selecteer AIRFRY/230 °C/SUPER CONVECTION/ 10 minuten en druk op de startknop.*
14. *Bestrijk de buitenkant van de loempia's royaal met druivenpitolie en leg één laag in het mandje voor luchtfrituren. Zorg dat er genoeg ruimte tussen de loempia's zit.*
15. *Wanneer de oven is voorverwarmd, plaatst u de loempia's in de positie AIRFRY. Bereid de loempia's.*
16. *Verwijder het mandje en draai de loempia's om met een keukentang. Selecteer AIRFRY/230 °C/SUPER CONVECTION/ 10 minuten en druk op de startknop.*
17. *Meng alle ingrediënten voor de dipsaus goed in een kleine kom terwijl de loempia's in de oven staan.*
18. *Onmiddelijk serveren met de dipsaus.*

Luchtgefrituurde appelflappen

the Smart Oven™ Air Fryer
met Element iQ™-systeem

Sage®

Luchtgefrituurde appelflappen

the Smart Oven™ Air Fryer

Bereidingstijd: 20 minuten / kooktijd: 30 minuten / rusttijd: 50 minuten

Voor 8 personen

4 middelgrote grannysmithappels, geschild
30 g ongezouten boter
70 g bruine suiker
1 tl vanille-extract
1 tl citroensap
½ tl gemalen kaneel
¼ tl zeezout
2 vellen bevroren bladerdeeg
1 ei
1 el water
Oliespray
Rietsuiker

1. *Snijd de appels in blokjes van ong. 1 cm.*
2. *Doe de appels, boter, bruine suiker, vanille, citroensap, kaneel en zout in een middelgrote pan.*
3. *Zet de pan op een middelhoog vuur. Af en toe roeren tot de appels zacht zijn en de siroop dik is geworden. Dit duurt ongeveer 10 minuten.*
4. *Doe het appelmengsel in een kom en laat het in de koelkast afkoelen tot het koud aanvoelt. Dit duurt ongeveer 20 minuten.*
5. *Leg bakpapier op een bakplaat.*
6. *Breek het ei in een kleine kom en klop het los met een vork om de eierwas te maken.*
7. *Leg 1 vel bladerdeeg op een snijplank en snijd het in 4 vierkantjes.*
8. *Bestrijk elk vierkantje met de eierwas. Plaats 1 el van het appelmengsel in het midden van elk vierkant.*
9. *Vouw elk vierkant diagonaal dicht, zodat u een driehoek krijgt. Druk de zijkanten aan om luchtbellen te verwijderen en het deeg dicht te plakken. Druk de randen met een vork aan.*
10. *Plaats de appelflappen op de met bakpapier beklede bakplaat.*
11. *Herhaal de bovenstaande stappen voor het tweede stuk bladerdeeg.*
12. *Nadat u alle appelflappen heeft gemaakt, plaatst u ze 30 minuten in de koelkast of totdat ze harder zijn geworden en het deeg enigszins stevig is.*
13. *Verwarm de oven voor. Selecteer AIRFRY/ SUPER CONVECTION/175 °C/20 minuten en druk op de startknop.*
14. *Spuit het mandje voor luchtfrituren in met een oliespray.*
15. *Plaats de appelflappen in het mandje, bestrijk ze met de eierwas en besprenkel met rietsuiker. Maak 3 kleine sneetjes in het deeg en zorg dat u niet door het deeg snijdt.*
16. *Wanneer de oven is voorverwarmd, plaatst u de appelflappen in de oven. Bak ze 20 minuten, of tot ze goudbruin en gerezen zijn.*
17. *Appelflappen warm of op kamertemperatuur serveren.*

Mexicaanse kip met gegrilde maiskolf in kruidenrub

the Smart Oven™ Air Fryer
met Element iQ™-systeem

Sage®

Mexicaanse kip met gegrilde maiskolf in kruidenrub

the Smart Oven™ Air Fryer

Bereidingstijd: 15 minuten / kooktijd: 50 minuten

Voor 4 personen

2 el gerookt paprikapoeder
1 tl chilipoeder
1 tl gemalen koriander
2 teentjes knoflook, fijngeraspt
3 takjes tijm
60 ml olijfolie
1 tl zeezout
Hele, gevlinderde kip van 1,3 kg
4 maïskolven, vlies verwijderd
1 el fijn zout
50 g Manchego-kaas
80 g zure room

Voor de salsa

3 trostomaten
1 kleine rode paprika
½ limoen, geperst en schil geraspt
2 bosuitjes, dun gesneden
20 g extra vergine-olijfolie
½ tl zeezout

1. *Plaats het rooster in de middelste stand. Verwarm de oven voor. Selecteer ROAST/CONVECTION/180 °C/50 minuten.*
2. *Doe het paprikapoeder, de chilipoeder, gemalen koriander, knoflook, tijm, olijfolie en zeezout in een grote mengkom en meng alles.*
3. *Doe de kip in het mengsel en zorg ervoor dat u de hele kip met het mengsel bedekt.*
4. *Plaats de grillplaat in de braadpan. Haal de kip uit de mengkom en leg deze met het vel naar boven op de grillplaat.*
5. *Smeer de rest van het mengsel over het vel, zodat alles goed bedekt is.*
6. *Plaats de kip in de voorverwarmde oven en braad het.*
7. *Snijd de tomaten in vieren. Verwijder de zaadjes van de tomaat met een mes.*
8. *Snijd de tomaten in blokjes van ong. 5 mm. Doe ze in een kom.*
9. *Snijd de boven- en onderkant van de paprika af en snijd het in blokjes van 5 mm. Voeg de paprika en vervolgens de bosuitjes, geraspte limoenschil en -sap en de olijfolie toe aan de tomaten. Breng op smaak met zeezout en zet opzij.*
10. *Breng voor de maïs een pan met water aan de kook op een hoog vuur.*
11. *Zodra het water kookt, voegt u het zout toe. Laat het 1 minuut koken. Voeg de maïs toe aan het kokende water en kook 6 minuten.*
12. *Giet de maïs af en zet opzij.*
13. *Haal de kip uit de oven wanneer deze gaar is. Controleer of de kip gaar is door een schilmesje in het dikste deel van de kip te steken. Als de punt heet is en het vocht dat uit de kip komt helder is, is het gaar. Haal de kip voorzichtig van de plaat en leg het op een andere grillplaat om het warm te houden.*
14. *Haal de maïs door het braadvocht in de braadpan. Leg de maïs op een bord. Doe het braadvocht van de kip voorzichtig in een bakje en zet het opzij.*
    Reinig de grillplaat en de pan.
15. *Als ze schoon zijn, plaatst u de grillplaat terug op de braadpan. Leg de maïs op de grillplaat. Zet het in de oven.*
16. *Stel de oven in op GRILL/HIGH/6 minuten.*
17. *Wanneer de timer afgaat, haalt u de grillplaat uit de oven en keert u de maïs om. Bestrijk de maïs met het braadvocht en zet het terug in de oven. Stel de oven in op GRILL/HIGH/4 minuten.*
18. *Snijd de kip in vieren, leg de stukken op een schaal met de maïs en rasp Manchego-kaas over de maïs. Serveren met de salsa en de zure room.*

Gegrilde zalm met miso

the Smart Oven™ Air Fryer
met Element iQ™-systeem

Sage®

Gegrilde zalm met miso

the Smart Oven™ Air Fryer

Bereidingstijd: 10 minuten / kooktijd: 12 minuten / marineertijd: 24-48 uur

Voor 6 personen

Voor de marinade

120 ml witte miso
60 ml mirin
60 ml sake
2 el suiker
2 teentjes knoflook, fijngehakt
Stuk gember van 2 cm, geschild en fijngehakt

Voor de zalm

4 x zalmfilets van 170 g, 2,5 cm dik
2 el citroen- of limoensap
1 dun gesneden bosuitje als garnering
1 el zeezout
2 bundeltjes bimi

1. *Meng de ingrediënten voor de marinade goed in een middelgrote kom. Doe zalmfilets in een grote hersluitbare plastic zak en giet de marinade over de filets. Laat het 24 tot 48 uur in de koelkast intrekken. Keer de zak af en toe om, zodat de marinade overal gelijk wordt verdeeld.*
2. *Plaats het rooster in de middelste stand. Verwarm de oven voor. Selecteer BAKE/ SUPER CONVECTION/200 °C/6 minuten en druk op de startknop.*
3. *Plaats de grillplaat in de braadpan. Haal de zalm uit de marinade en laat de overtollige marinade eraf druipen. Bewaar de marinade en giet het in een klein pannetje.*
4. *Leg de zalm op de grillplaat in de braadpan en plaats het in de voorverwarmde oven.*
5. *Breng ondertussen de marinade 2 tot 3 minuten al roerend aan de kook op middelhoog tot hoog vuur. Neem de pan van het vuur, voeg citroen- of limoensap toe en meng het goed samen. Zet opzij.*
6. *Als de zalm klaar is, laat u het in de oven staan. Selecteer GRILL/HIGH/4 minuten en druk op de startknop.*
7. *Vul een grote pan met water. Zet het op een hoog vuur en breng het water aan de kook.*
8. *Als het water kookt, voegt u de bimi en het zout toe. 2 tot 3 minuten koken tot het enigszins zacht is. Giet de bimi af.*
9. *Haal de zalm uit de oven als het gaar is en serveer het met de bimi. Garneren met de bosuitjes. Serveren met de misomarinade.*

Haverkoekjes met chocoladestukjes en pecannoten

the Smart Oven™ Air Fryer
met Element iQ™-systeem

Sage®

Haverkoekjes met chocoladestukjes en pecannoten

the Smart Oven™ Air Fryer

Bereidingstijd: 20 minuten / kooktijd: 36 minuten / rusttijd: 15 minuten

Voor 24 koekjes

115 g zachte boter
100 g basterdsuiker
100 g bruine suiker
1 tl vanille-extract
1 groot ei
160 g bloem
2 el bakpoeder
½ tl zout
170 g chocoladeschilfers (puur)
60 g pecannoten, gehakt
20 g havervlokken

1. *Doe de boter, basterdsuiker, bruine suiker en vanille in de kom van een keukenmixer met het roerbladopzetstuk. 2 minuten mixen op gemiddelde snelheid tot het licht van kleur en romig is.*
2. *Voeg het ei toe en klop tot alles enigszins gemengd is.*
3. *Zeef de bloem, bakpoeder en zout in een middelgrote kom. Voeg vervolgens het botermengsel toe. Mix alles op lage snelheid tot het enigszins gemengd is.*
4. *Voeg de chocoladeschilfers, pecannoten en havervlokken toe en mix op lage snelheid tot alles net gemengd is.*
5. *Verwarm de oven voor. Plaats het rooster in de onderste stand. Selecteer BAKE/155 °C/ SUPER CONVECTION/12 minuten en druk op de startknop.*
6. *Leg bakpapier op de pizzapan. Maak 8 ballen koekjesdeeg met telkens een flinke eetlepel deeg. Plaats de ballen gelijkmatig verdeeld op de plaat en maak ze iets platter. Wanneer de oven is voorverwarmd, zet u de koekjes in de oven en bakt u ze af.*
7. *Haal de koekjes uit de oven als ze goudbruin zijn. Laat ze 5 minuten afkoelen op de bakplaat. Leg ze vervolgens op een rooster zodat ze volledig af kunnen koelen.*
8. *Herhaal dit met het resterende deeg totdat het mengsel op is.*
9. *Wanneer de koekjes volledig zijn afgekoeld, plaatst u ze in een luchtdicht bakje.*

Rundvleeslasagne

the Smart Oven™ Air Fryer
met Element iQ™-systeem

Sage®

Rundvleeslasagne

the Smart Oven™ Air Fryer

Bereidingstijd: 1½ uur / kooktijd: 45 minuten / rusttijd: 20 minuten

Voor 8 personen

Voor de vleessaus

- ***1 el olijfolie***
- ***1 grote ui, fijngesneden***
- ***2 wortelen, geschild en in blokjes gesneden***
- ***2 selderijstengels, fijngesneden***
- ***6 teentjes knoflook, fijngehakt***
- ***1 kg rundergehakt***
- ***2 tl zout***
- ***1 tl versgemalen zwarte peper***
- ***2 el rode wijnazijn***
- ***Snufje suiker***
- ***1200 g tomatenblokjes in blik***
- ***170 g tomatenpuree***
- ***12 g verse basilicumblaadjes, gesneden***

Voor de bechamelsaus

- ***80 g ongezouten boter***
- ***80 g bloem***
- ***1 l volle melk***
- ***60 g parmezaanse kaas, fijngeraspt***
- ***1 tl zeezout***
- ***¼ tl versgemalen zwarte peper***

Voor de rest

- ***12 lasagnebladen***
- ***100 g mozzarellakaas, geraspt***
- ***30 g parmezaanse kaas, fijngeraspt***

1. *Plaats een grote, diepe pan op een middelhoog vuur en voeg de olijfolie toe. Verwarm gedurende 1 min. Voeg de ui, wortels en selderij toe. Bak 5 tot 7 minuten onder af en toe roeren tot de groenten zacht worden.*
2. *Voeg de knoflook toe en bak het 1 tot 2 minuten.*
3. *Zet het vuur middelhoog tot hoog en voeg het rundergehakt toe. Breek het vlees in kleine stukjes met een houten lepel en roer 4 minuten totdat het vlees gaar maar niet bruin is. Op smaak brengen met zout en peper.*
4. *Voeg de azijn toe en kook al roerend tot het bijna is verdampt. Voeg de suiker, tomatenblokjes en tomatenpuree toe en meng alles. Breng aan de kook. Zet het vuur daarna lager en laat 20 minuten onafgedekt sudderen.*
5. *Haal de pan van het vuur. Roer de basilicum erdoor en zet apart.*
6. *Smelt de boter in de pan op middelhoog vuur, tot het schuimt. Voeg de bloem toe en kook al roerend gedurende 1 tot 2 minuten, of tot het mengsel borrelt en begint weg te trekken van de zijkant van de pan.*
7. *Haal de pan van het vuur en voeg de melk langzaam toe. Blijf roeren om klontjes te voorkomen.*
8. *Zet de pan weer op het vuur. Breng het mengsel aan de kook. Laat het sudderen op laag tot middelhoog vuur. 10 minuten lang voortdurend blijven roeren met een houten lepel, of totdat de saus dikker is geworden en de bloem helemaal opgenomen is.*
9. *Haal de pan van het vuur en roer de geraspte parmezaanse kaas, zout en peper door de saus.*
10. *Verdeel ¼ van de vleessaus (ongeveer 480 ml) gelijkmatig op een ovenschaal van ongeveer 23 cm x 33 cm.*
11. *Leg 4 lasagnebladen op de sauslaag. zorg ervoor dat de bladen niet over elkaar liggen en breek stukken overtollige lasagnebladen af. Smeer nog ⅓ van de vleessaus over de lasagnebladen, gevolgd door wat bechamelsaus (ongeveer 360 ml).*
12. *Maak nog twee lagen pasta, vleessaus en bechamelsaus, en eindig met de bechamelsaus.*
13. *Strooi de geraspte mozzarellakaas en parmezaanse kaas over de bovenkant.*
14. *Plaats het rooster in de bakstand. Verwarm de oven voor. Selecteer BAKE/ CONVECTION/175 °C/45 minuten en druk op de startknop.*
15. *Als de oven is voorverwarmd, bakt u de lasagne 45 minuten of tot het pruttelt en bruin is geworden aan de bovenkant.*
16. *Laat de lasagne 20 minuten rusten alvorens te snijden en op te dienen.*

Deep-dish appeltaart

the Smart Oven™ Air Fryer
met Element iQ™-systeem

Sage®

Deep-dish appeltaart

the Smart Oven™ Air Fryer

Bereidingstijd: 1 uur / kooktijd: 1 uur 15 minuten / rusttijd: 2½ uur

Voor 8 personen

Voor het deeg

360 g bloem
1 el basterdsuiker
1 tl fijn zout
225 g koude, ongezouten boter, in blokjes van 1 cm gesneden
120 ml ijswater

Voor de vulling

2,5 kg grannysmithappels, geschild, klokhuis verwijderd en in plakjes van 5 mm dik gesneden
175 g basterdsuiker
75 g bruine suiker
1½ tl gemalen kaneel
½ tl gemalen nootmuskaat
½ tl gemalen piment
½ tl gemalen gember
½ tl fijn zout
2 el maiszetmeel
45 g ongezouten boter

1. *Meng de bloem, suiker en zout in een middelgrote kom. Roer de ingrediënten goed samen. Voeg de boter toe en kneed het met uw handen samen met de droge ingrediënten tot het op grof paneermeel lijkt.*
2. *Voeg het ijswater toe en gebruik uw handen om het voorzichtig tot een deeg te kneden. Kneed het deeg niet te veel.*
3. *Leg het deeg op een licht bebloemd oppervlak en maak er een bal van. Verdeel het deeg in twee schijven en wikkel ze apart in plasticfolie. Zet het deeg minimaal 30 minuten in de koelkast.*
4. *Meng in een kleine kom 75 g van de basterdsuiker, bruine suiker, kruiden, het zout en het maiszetmeel.*
5. *Verhit een grote pan op middelhoog vuur. Voeg 25 g boter toe en laat het smelten. Voeg de plakjes appel en de resterende 100 g suiker toe. Roer om de suiker gelijkmatig te verdelen en fruit alles 10 minuten zodat het iets zachter wordt. Roer regelmatig voorzichtig zodat alles gelijkmatig wordt gebakken.*
6. *Door de appels voor te bakken met suiker krimpen ze wat, waardoor u kunt voorkomen dat er zich lege plekken onder de korst vormen.*
7. *Wanneer de appels zacht zijn, giet u de vloeistof weg. Voeg de resterende boter toe en roer om de appels gelijkmatig te bedekken. Verspreid de appels op een bakplaat met een rand in één laagje. Laat alles afkoelen tot kamertemperatuur. Zet de pan opzij, maar maak hem niet schoon.*
8. *Nadat de appels zijn afgekoeld, plaatst u ze terug in de pan en bestrooit u ze met het resterende mengsel van suiker, specerijen en maiszetmeel. Roer om alles gelijkmatig te verdelen.*
9. *Rol het deeg voor de taartbodem uit tot een diameter van ongeveer 35 cm en een dikte van ongeveer 3 mm. Vouw het voorzichtig dubbel en leg het op de bodem van een taartvorm met een diameter van 24 cm (4 cm diep). Vouw het voorzichtig uit. Laat het deeg minimaal 10 minuten in de koelkast staan voordat u de vulling toevoegt.*
10. *Rol het deeg voor de bovenkant uit tot een dikte van ongeveer 3 mm. Plaats het in het midden van een vel bakpapier. Zet het deeg minimaal 10 minuten in de koelkast.*
11. *Haal de met het deeg beklede taartvorm en het deeg voor de bovenkant uit de koelkast. Leg het deeg voor de bovenkant opzij. Vul de taartvorm gelijkmatig met het appelmengsel.*
12. *Haal het deeg voor de bovenkant van het bakpapier en plaats het over het midden van de taart. Vouw het deeg voorzichtig uit en knijp de randen van het deeg aan de onder- en bovenkant samen.*
13. *Gebruik een keukenschaar of een scherp mes om de bovenste en onderste laag deeg af te snijden, zodat er 1 cm boven de rand uit steekt. Druk de randen samen. Zet de taart 15 minuten in de koelkast. Hierdoor wordt het deeg wat steviger.*
14. *Gebruik voordat u het in de oven stopt een scherp mes om 4 tot 5 sneetjes van 5 cm lang in de bovenkant te snijden. Hierdoor kan de stoom ontsnappen.*
15. *Plaats het rooster in de middelste stand. Verwarm de oven voor. Selecteer BAKE/ CONVECTION/175 °C/1 uur 15 minuten en druk op de startknop.*
16. *Zet de taart op een grote bakplaat en bak tot de korst knapperig en goudbruin is en het vocht pruttelt.*
17. *Haal de taart uit de oven en laat het minstens 2 uur afkoelen op een rooster voordat u het wilt serveren.*

Langzaam gegaarde pulled pork

the Smart Oven™ Air Fryer
met Element iQ™-systeem

Sage®

Langzaam gegaarde pulled pork

the Smart Oven™ Air Fryer

Bereidingstijd: 15 minuten / kooktijd: 5 minuten / 's nachts marineren

Voor 20 broodjes

Voor de kruidenrub

2 el zeezout
2 el bruine suiker
1 el gerookt paprikapoeder
1 tl versgemalen zwarte peper
1 tl chilivlokken
½ tl mosterdpoeder
¼ tl cayennepeper

Voor het varkensvlees

schouderstuk (varken) van 2,2 – 2,7 kg zonder bot, in 4 stukken gesneden
1 grote ui, in dunne reepjes gesneden
4 teentjes knoflook, gepeld en geperst
300 ml appelazijn
60 ml worcestershiresaus
125 ml water
Zeezout
Versgemalen zwarte peper

Voor de barbecuesaus

240 ml tomatenpassata
80 ml appelazijn
60 ml stroop
40 ml worcestershiresaus
50 g bruine suiker
1 tl gerookte paprika
½ teentje knoflook, fijngehakt
1 el dijonmosterd
Zeezout, naar smaak

1. *Combineer de ingrediënten voor de kruidenrub in een kleine kom. Bedek het varkensvlees met het kruidenmengsel en zet het in een grote kom. Dek het deeg af met plasticfolie en laat het een nacht in de koelkast staan.*
2. *Doe de ui en knoflook in een stoofpan en leg het varkensvlees erop. Giet er eventueel sap dat in de kom is achtergebleven overheen.*
3. *Voeg de appelazijn, worcestershiresaus en water toe aan een middelgrote kom en meng alles. Giet het mengsel over het varkensvlees. Dek af met een deksel of twee lagen aluminiumfolie, langs de randen dichtgedrukt.*
4. *Verwarm de oven voor. Plaats het rooster in de onderste stand. Selecteer SLOW COOK/ CONVECTION/HIGH/5 uur en druk op de startknop.*
5. *Zet de stoofpan in de oven. Bereid het 5 uur in de oven, of tot het varkensvlees zacht is en gemakkelijk uit elkaar te trekken is.*
6. *Meng de tomatenpassata, appelazijn, stroop, worcestershiresaus, bruine suiker, paprika, knoflook en dijonmosterd in een middelgrote pan.*
7. *Kook alles al roerend 10 minuten lang op middelhoog vuur, of tot er een glad mengsel ontstaat.*
8. *Zet het vuur lager en laat het 40 minuten sudderen, of tot de saus dikker is geworden en kastanjebruin van kleur is geworden. Af en toe roeren.*
9. *Breng op smaak met zeezout. Laat alles volledig afkoelen.*
10. *Zet het varkensvlees in een grote kom en trek uit elkaar met twee vorken. Schep het laagje vet uit het kookvocht en stop het varkensvlees terug in de pan.*
11. *Roer 250 ml van de barbecuesaus door het varkensvlees en bewaar wat om de hamburgerbroodjes mee te garneren. Garneren met koolsla en jalapeño's. U kunt ook het varkensvlees in olie fruiten en het als vulling voor tortilla's of taco's gebruiken.*

Wortelsalade met yoghurt en pesto van wortelloof

the Smart Oven™ Air Fryer
met Element iQ™-systeem

Sage®

Wortelsalade met yoghurt en pesto van wortelloof

the Smart Oven™ Air Fryer

Bereidingstijd: 20 minuten / kooktijd: 30 minuten

Voor 4 personen

3 bundeltjes kleine wortels, gewassen, geschild, loof niet verwijderd
4 el olijfolie
½ bosje peterselie
2 el dukkah
1 el amandelen
1 el sultana's
1 el geraspte parmezaanse kaas
Zeezout
2 el chardonnayazijn
½ el oranjebloesemwater
Versgemalen zwarte peper
150 g Griekse yoghurt
1 teentje knoflook, fijngehakt
60 g honing

1. *Plaats het rooster in de middelste stand. Verwarm de oven voor. Selecteer BAKE/ CONVECTION/220 °C/15 minuten en druk op de startknop.*
2. *Snijd het loof (de bladeren) van de wortels en zet de wortels opzij. Doe de helft van het wortelloof in een braadpan, schep het om met 1 el olijfolie en bak 15 minuten of tot ze enigszins knapperig zijn. Gooi het resterende loof weg.*
3. *Leg het gebakken wortelloof in een vijzel. Stamp het loof en de peterselie samen tot ze breken. Voeg vervolgens de knoflook, dukkah, amandelen, rozijnen, parmezaanse kaas en een snufje zout toe. Stamp nog een paar minuten totdat het een ruwe pasta is geworden.*
4. *Voeg 2 el olie, azijn en oranjebloesemwater toe en meng het goed. Nu is pesto van wortelloof klaar. Dek af en zet opzij.*
5. *Verwarm de oven voor. Selecteer ROAST/ CONVECTION/200 °C/30 minuten en druk op de startknop.*
6. *Breng de wortels op smaak met de rest van de olijfolie, het zout en de peper. Leg ze in de braadpan en bak ze 30 minuten of tot ze zacht zijn.*
7. *Leg de wortels in een mengkom. Goed omscheppen met de pesto.*
8. *Meng de yoghurt en het knoflook in een kom. Breng op smaak met peper en zout.*
9. *Serveer de yoghurt op een schaal. Leg de wortels erop, giet er wat honing over en serveer.*

Scones met Sprite

the Smart Oven™ Air Fryer
met Element iQ™-systeem

Sage®

Scones met Sprite

the Smart Oven™ Air Fryer

Bereidingstijd: 15 minuten / kooktijd: 11 minuten

Voor 8 scones

310 g zelfrijzend bakmeel, gezeefd
75 g basterdsuiker
½ tl zout
155 ml slagroom
155 ml Sprite
1 el volle melk, plus extra om scones mee te bestrijken
100 g aardbeienjam
100 ml dikke room
Poedersuiker om te bestrooien

1. *Verwarm de oven voor. Selecteer BAKE/ SUPER CONVECTION/220 °C/11 minuten en druk op de startknop.*
2. *Leg bakpapier op de bakplaat.*
3. *Doe de bloem, suiker en zout in de kom van een keukenmixer met het roerbladopzetstuk.*
4. *Voeg de slagroom, limonade en melk toe en klop het langzaam tot een deeg.*
5. *Leg het deeg op het aanrecht en kneed het voorzichtig samen.*
6. *Bestuif het aanrecht lichtjes met bloem. Rol de scones met een deegroller uit tot een dikte van 2 cm. Snijd met een uitsteker van 6 cm 8 scones uit het deeg en plaats ze op de met bakpapier beklede bakplaat.*
7. *Bestrijk elke scone met melk.*
8. *Zet de scones in de oven en bak ze 11 minuten af.*
9. *Zodra de scones enigszins zijn afgekoeld maar nog steeds warm zijn, besprenkelt u ze met poedersuiker met behulp van een zeef. Serveren met dikke room en jam.*

Plakkerige dadelcake met butterscotchsaus

the Smart Oven™ Air Fryer
met Element iQ™-systeem

Sage®

Plakkerige dadelcake met butterscotchsaus

the Smart Oven™ Air Fryer

Bereidingstijd: 30 minuten / kooktijd: 45 minuten

Voor 6 personen

Voor de cake

300 g dadels, ontpit
1 tl zuiveringszout
375 ml koud water
150 g zachte boter
165 g bruine suiker
1 tl vanille-extract
2 eieren
230 g zelfrijzend bakmeel
55 g bloem

Voor de butterscotschsaus

80 g zachte, gesneden
260 g bruine suiker
250 ml slagroom
Slagroom of vanille-ijs om te serveren

1. *Leg bakpapier op een cakevorm van 23 cm.*
2. *Doe de dadels, het zuiveringszout en het koude water in een kleine pan. Breng het mengsel aan de kook op hoog vuur. Zet het vuur vervolgens lager en laat het sudderen. 2 minuten laten koken.*
3. *Doe het in een blender en mix tot het een glad mengsel is geworden.*
4. *Doe de boter, suiker en de vanille in de kom van een keukenmixer en klop tot het licht en luchtig is.*
5. *Voeg de eieren één voor één toe tot ze goed gemengd zijn. Voeg de bloem, het bakmeel en het dadelmengsel toe en mix tot alles net gemengd is. Giet het cakemengsel in de ingevette cakevorm.*
6. *Plaats het rooster in de middelste stand. Verwarm de oven voor. Selecteer BAKE/ CONVECTION/160 °C/45 minuten en druk op de startknop.*
7. *Wanneer de oven is voorverwarmd, zet u de cake 45 minuten in de oven. Steek een cocktailprikker in het midden van de cake. Als het er droog uitkomt, is het gaar.*
8. *Haal de cake uit de oven. Laat het afkoelen terwijl u de butterscotchsaus maakt.*
9. *Doe de boter, bruine suiker en slagroom in een kleine pan. Kook al roerend op middelhoog vuur tot de suiker is opgelost. Breng de saus aan de kook en kook 8 tot 10 minuten of tot het iets dikker is geworden.*
10. *De cake warm serveren met de butterscotchsaus en slagroom of ijs.*