



Philips Airfryer XXL Recipe book

PHILIPS

Airfryer XXL

Recipe book



Enjoy great tasting fried food

Enjoy great tasting fried food

© 2019 Koninklijke Philips N.V. All rights reserved. Specifications are subject to change without notice. Trademarks are the property of Koninklijke Philips N.V. (Royal Philips) or their respective owners.

Document order number: 3000 042 6862.1 B

PHILIPS HEALTHTECH			
Main Article Group	Europe Led Subcat (E37)		
Project name	Recipe_Book_XXL_WEU1_Skyfall 6862.1		
SGS number	5849345		
12-NC.NBR	30000426862.1 B		
Masterdrawing			
Barcode No.	TBC		
Size	BWR Type		
Operator(s)	shirms		
VERSION No.	3		
Date in	28/08/2019		
Date amended	15-Oct-19		
<input type="checkbox"/> Cyan	<input type="checkbox"/> Magenta	<input type="checkbox"/> Yellow	<input type="checkbox"/> Black
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Date Check</b>			
<input type="checkbox"/> Check to Client Brief			
<b>Artwork document</b>			
<input type="checkbox"/> Legend	<input type="checkbox"/> Number of colors		
<input type="checkbox"/> 12NC	<input type="checkbox"/> Trapping/Bleed		
<input type="checkbox"/> Barcode	<input type="checkbox"/> Hi-res Images		
<input type="checkbox"/> Diecut	<input type="checkbox"/> Job Size		
<b>Deliverables</b>			
<input type="checkbox"/> PDF 1.3	<input type="checkbox"/> Epson		
<input type="checkbox"/> PDF 1.5	<input type="checkbox"/> Leapfile		
Approval			
<input type="checkbox"/> QC Lithographer	SGS		
<input type="checkbox"/> Product Manager			
<input type="checkbox"/> Project Manager	Willemijn de Groot		

EN

## Contents

Cook as crisp as deep-fried	4
Fat Removal technology	6
Enjoy good food with minimum fat	8
Cook all your favorite foods	10
<b>Meat dishes</b>	
Honey & Lemon roasted chicken	12
Grandmother's prime rib	14
Lamb chops with heirloom vegetables	15
Spicy drumsticks with BBQ marinade	16
Grilled beef burger	17
<b>Fish dishes</b>	
Grilled fish	18
Crispy futomaki sushi	20
Seafood balls	21
Lasagne with salmon and broccoli	22
Sizzling shrimp pil-pil with sweet potato	23
<b>Vegetable dishes</b>	
French fries	24
Veggie fries	26
Healthier Dutch hotdog	27
Ratatouille	28
Breaded fried tofu	30
Noodles with chicken thigh filet, samphire and shiitake	31
Crispy fried spring rolls	32
Airfried rösti	33
<b>Desserts</b>	
Lemon Muffin Cakes	34
Almond cake	36
Brownies	37
Banana spelt bread	38
<b>Pastry</b>	
Bruschetta	40
Salmon quiche	42
Mini apple turnovers	43
Aalu samosa	44
Continental breakfast	45
<b>For kids</b>	
Colourful stuffed peppers	47
Pizza	48
Savory lasagna muffins	49
Rainbow vegetable kabobs	50
Coconut banana fritters	51
Get 200 more recipes with our <b>Airfryer</b> app	52
General cooking times and temperatures	54
Presets for most popular dishes	56
Handy Philips <b>Airfryer</b> accessories	58

DE

## Inhaltsverzeichnis

So knusprig wie aus der Fritteuse	4
Fat Removal Technologie	6
Für leckere Gerichte mit weniger Fett	8
Bereiten Sie alle Ihre Lieblingsspeisen zu	10
<b>Fleischgerichte</b>	
Gegrilltes Honig-Zitronen Hähnchen	12
Rib-Eye-Steak nach Großmutter's Art	14
Lammkoteletts mit traditionellem Gemüse	15
Pikante Hähnchen-Unterschenkel mit Grillmarinade	16
Gegrillter Rindfleischburger	17
<b>Fischgerichte</b>	
Gegrillter Fisch	18
Knuspriges Futomaki-Sushi	20
Meeresfrüchtebällchen	21
Lasagne mit Lachs und Brokkoli	22
Saftige Knoblauch-Garnelen mit Süßkartoffeln	23
<b>Gemüsegerichte</b>	
Pommes frites	24
Gemüsepommes	26
Gesunder Hotdog	27
Ratatouille	28
Gebratener paniertes Tofu	30
Nudeln mit Hähnchenschenkelfilet, Meerfenchel und Shiitake-Pilzen	31
Knusprige Frühlingsrollen	32
Rösti aus dem <b>Airfryer</b>	33
<b>Nachspeisen</b>	
Zitronenmuffins	34
Mandelkuchen	36
Brownies	37
Bananen-Dinkelbrot	38
<b>Gebäck</b>	
Bruschetta	40
Lachsquiche	42
Mini-Apfeltaschen	43
Aalu samosa	44
Kontinentales Frühstück	45
<b>Kindergerichte</b>	
Bunte gefüllte Paprika	47
Pizza	48
Herzhafte Lasagnemuffins	49
Regenbogen-Gemüsespieße	50
Kokosnuss-Bananen-Puffer	51
Erhalten Sie 200 weitere Rezepte mit unserer <b>Airfryer</b> -app	52
Allgemeine Zubereitungszeiten und Temperaturen	54
Voreinstellungen für beliebte Gerichte	56
Praktisches Philips <b>Airfryer</b> -Zubehör	58

NL

## Inhoud

Net zo knapperig gebakken als met de frituur	4
Fat Removal technologie	6
Geniet van lekker eten met zeer weinig vet	8
Al uw favoriete recepten bereiden	10
<b>Vlees gerechten</b>	
Honing limoen kip gevuld met courgette	12
Riblappen op oma's wijze	14
Lamskoteletjes met vergeten groenten	15
Pittige drumsticks met barbecue marinade	16
Gegrilde beefburger	17
<b>Visgerechten</b>	
Gegrilde vis	18
Knapperige futomaki sushi	20
Garnalenballetjes	21
Lasagne met zalm en broccoli	22
Geroosterde piri-piri garnalen met zoete aardappel	23
<b>Groente gerechten</b>	
Frites	24
Groentenfriet	26
Gezondere Nederlandse hotdog	27
Ratatouille	28
Gepaneerde tofu	30
Noedels met kippendijfilet, zeekraal en shiitake	31
Knapperige loempiaatjes	32
Rösti uit de <b>Airfryer</b>	33
<b>Desserts</b>	
Muffin cakes au citron	34
Amandeltaart	36
Brownies	37
Bananenspeltbrood	38
<b>Gebak</b>	
Bruschetta	40
Zalmquiche	42
Mini-appelflappen	43
Aalu samosa	44
Continentaal ontbijt	45
<b>Voor kinderen</b>	
Kleurrijke gevulde paprika's	47
Pizza	48
Hartige lasagnemuffins	49
Regenboogkebabs van groenten	50
Kokos-banaanbeignets	51
Meer dan 200 recepten downloaden met onze <b>Airfryer</b> -app	52
Algemene baktijden en -temperaturen	54
Presets voor de populairste gerechten	56
Handige Philips <b>Airfryer</b> -accessoires	58

FR

## Contenu

Une cuisson aussi croustillante qu'à la friteuse	4
Technologie Fat Removal	6
Mangez bien avec un minimum de gras	8
Pour faire cuire tous vos plats favoris	10
<b>Plats Viande</b>	
Poulet grillé au miel et au citron	12
Entrecôtes façon grand-mère	14
Côtelettes d'agneau avec légumes de variétés anciennes	15
Pilons épiciés marinés à la sauce barbecue	16
Hamburger de boeuf grillé	17
<b>Plats Poisson</b>	
Poisson grillé	18
Sushis futomakis croustillants	20
Boulettes de fruits de mer	21
Lasagnes de saumon et brocoli	22
Pilpil aux crevettes grillées et patates douces	23
<b>Plats Légumes</b>	
Frites	24
Frites de légumes	26
Hot dog « sain » hollandais	27
Ratatouille	28
Tofu panéu	30
Nouilles aux cuisses de poulet désossées, salicorne et champignons shiitake	31
Rouleaux de printemps frites croustillants	32
Rösti frit	33
<b>Desserts</b>	
Lemon muffin cakes	34
Gâteau aux amandes	36
Brownies	37
Pain d'épeautre aux bananes	38
<b>Pâtisserie</b>	
Bruschetta	40
Quiche au saumon	42
Mini chaussons aux pommes	43
Samoussas végétariens	44
Petit-déjeuner continental	45
<b>Pour les plus petits</b>	
Poivrons multicolores farcis	47
Pizza	48
Lasagnes façon	49
Kébabs de légumes multicolores	50
Beignets de bananes et noix de coco	51
Plus de 200 recettes avec notre application <b>Airfryer</b>	52
Températures et temps de cuisson types	54
Préselections pour vos repas préférés	56
Accessoires pratiques de l' <b>Airfryer</b> Philips	58





PHILIPS HEALTHTECH









Main Article Group	Europe Led Subcat (E37)
Project name	Recipe_Book_XXL_WEU1_Skyfall 68621
SGS number	5849345
12-NC.NBR	300004268621 B
Masterdrawing	

Barcode No.	TBC
Size	BWR
Type	

Operator(s)	shirms
VERSION No.	3

Date in	28/08/2019
Date amended	15-Oct-19

			
Cyan	Magenta	Yellow	Black

Date Check	
<input type="checkbox"/> Check to Client Brief	

<b>Artwork document</b>	
<input type="checkbox"/> Legend	<input type="checkbox"/> Number of colors
<input type="checkbox"/> 12NC	<input type="checkbox"/> Trapping/Bleed
<input type="checkbox"/> Barcode	<input type="checkbox"/> Hi-res Images
<input type="checkbox"/> Diecut	<input type="checkbox"/> Job Size

<b>Deliverables</b>	
<input type="checkbox"/> PDF 1.3	<input type="checkbox"/> Epson
<input type="checkbox"/> PDF 1.5	<input type="checkbox"/> Leapfile

<b>Approval</b>	
<input type="checkbox"/> QC Lithographer	SGS
<input type="checkbox"/> Product Manager	
<input type="checkbox"/> Project Manager	Willemijn de Groot



**EN**  
**Cook as crisp**  
 as deep-fried

When it comes to frying food at home, we all love the crispy flavor – but not the extra fat! Philips **Airfryer XXL** uses powerful hot air to fry your favorite food with little (or no) added oil. For delicious food that's crispy on the outside and tender on the inside.

Our new Fat Removal technology even extracts fat from the food – and captures everything below the fat reducer at the bottom. And thanks to the 1.4kg family-sized capacity, you can even cook a whole chicken. We've included that recipe here – and many more – so you can start frying, grilling, baking and roasting with your **Airfryer XXL** right away.

**DE**  
**So knusrig** wie aus  
 der Fritteuse

Beim Frittieren zu Hause lieben wir den knusprigen Geschmack – allerdings nicht das zusätzliche Fett! Der Philips **Airfryer XXL** erzeugt leistungsstarke Heißluft, um Ihre Lieblings Speisen mit nur wenig Öl zu frittieren. Für leckere Gerichte, die außen knusprig und innen zart sind.

Mit unserer neuen Fat Removal-Technologie wird Fett aus den Speisen extrahiert – und unterhalb des Fettabseiders am unteren Teil des **Airfryers** aufgefangen. Dank des familienfreundlichen Fassungsvermögens von 1,4 kg können Sie sogar ganze Hähnchen zubereiten. Das Rezept hierfür – und viele mehr – haben wir hier für Sie zusammengestellt, sodass Sie sofort mit dem Frittieren, Grillen, Backen und Braten im **Airfryer XXL** beginnen können.

**NL**  
**Net zo knapperig gebakken**  
 als met de frituur

Nagenoeg iedereen houdt wel van de knapperige textuur van gefrituurd eten, maar niet van al dat extra vet. De Philips **Airfryer XXL** gebruikt krachtige warme lucht om uw favoriete eten te bakken met weinig of geen extra olie. Voor heerlijke gerechten, knapperig vanbuiten en zacht vanbinnen.

Met de nieuwe Fat Removal-technologie wordt vet uit het eten verwijderd en onder de fat reducer in de bodem van de Airfryer opgevangen. En dankzij de gezinscapaciteit van 1,4 kg kunt u zelfs een hele kip bereiden. We hebben dit recept en vele andere recepten hier opgenomen, zodat u uw **Airfryer XXL** direct kunt gebruiken om te frituren, te grillen, te bakken en te roosteren.

**FR**  
**Une cuisson aussi**  
**croustillante** qu'à la friteuse

Ah ! la friture maison ! Nous aimons tous quand ça croustille – mais pas forcément tout ce gras. **Airfryer XXL** de Philips utilise la force de l'air chaud pour cuire vos aliments préférés avec peu ou pas d'huile ajoutée. Le résultat ? Croustillant à l'extérieur, moelleux à l'intérieur.

Notre nouvelle technologie Fat Removal extrait l'excès de graisse des aliments et récupère le tout sous le réducteur de M. G. situé au fond. Et grâce à sa capacité familiale d'1,4 kg, vous pourrez même y cuire un poulet entier. Nous vous offrons d'ailleurs cette recette (avec de nombreuses autres) pour vous permettre de commencer à faire cuire, frire, griller, rôti dès maintenant dans votre **Airfryer XXL**.



PHILIPS HEALTHTECH			
Main Article Group	Europe Led Subcat (E37)		
Project name	Recipe_Book_XXL_WEU1_Skyfall 68621		
SGS number	5849345		
12-NC.NBR	300004268621 B		
Masterdrawing			
Barcode No.	TBC		
Size	BWR _____ Type _____		
Operator(s)	shirms		
VERSION No.	<b>3</b>		
Date in	28/08/2019		
Date amended	15-Oct-19		
<input type="checkbox"/> Cyan	<input type="checkbox"/> Magenta	<input type="checkbox"/> Yellow	<input type="checkbox"/> Black
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Date Check</b> _____			
<input type="checkbox"/> Check to Client Brief			
<b>Artwork document</b>			
<input type="checkbox"/> Legend	<input type="checkbox"/> Number of colors		
<input type="checkbox"/> 12NC	<input type="checkbox"/> Trapping/Bleed		
<input type="checkbox"/> Barcode	<input type="checkbox"/> Hi-res Images		
<input type="checkbox"/> Diecut	<input type="checkbox"/> Job Size		
<b>Deliverables</b>			
<input type="checkbox"/> PDF 1.3	<input type="checkbox"/> Epson		
<input type="checkbox"/> PDF 1.5	<input type="checkbox"/> Leapfile		
Approval			
<input type="checkbox"/> QC Lithographer	SGS		
<input type="checkbox"/> Product Manager			
<input type="checkbox"/> Project Manager	Willemijn de Groot		

**EN**  
**Fat Removal technology**

Philips *Airfryer* XXL is the next generation of *Airfryer*. We started with our patented rapid air technology – and added new Fat Removal technology to remove and capture excess fat.

The secret is in the powerful heating element and motor – combined with Fat Removal technology. So hot air swirls like a super-hot tornado, within the entire *Airfryer* and all around your food. This not only fries food crispy, it also extracts fat from food and captures it all below the fat reducer at the bottom of the *Airfryer*. Just throw out the fat!

**DE**  
**Fat Removal Technologie**

Der Philips *Airfryer* XXL ist der *Airfryer* der neuen Generation. Als Grundlage diente die patentierte Rapid Air-Technologie, die wir mit der neuen Fat Removal-Technologie erweitert haben, um überschüssiges Fett zu entfernen und aufzufangen.

Das Geheimnis liegt im leistungsstarken Heizelement und Motor sowie der Fat Removal-Technologie. Heiße Luft wird im gesamten *Airfryer* und um Ihre Speisen wie ein kräftiger Tornado umhergewirbelt. Dadurch werden die Speisen nicht nur knusprig frittiert, sondern das darin enthaltene Fett wird unterhalb des Fettabscheiders am Boden des *Airfryers* aufgefangen. Schütten Sie das Fett einfach weg.

**NL**  
**Fat Removal technologie**

De Philips *Airfryer* XXL is de volgende generatie *Airfryer*. We zijn begonnen met onze gepatenteerde Rapid Air-technologie, en hebben daar onze nieuwe Fat Removal-technologie aan toegevoegd om overtollig vet te verwijderen en op te vangen.

Het geheim zit in de combinatie van een krachtig verwarmings-element, een sterke motor en de Fat Removal-technologie. Hete lucht wervelt als het ware als een super hete tornado door de hele *Airfryer* en rondom al uw eten. Hiermee krijgt alles niet alleen een knapperig korstje, maar wordt ook nog eens overtollig vet aan het eten onttrokken en onder de fat reducer in de bodem van de *Airfryer* opgevangen. U kunt het vet gewoon weggooien.

**FR**  
**Technologie Fat Removal**

L'*Airfryer* XXL de Philips, c'est la nouvelle génération d'*Airfryer*. À notre technologie brevetée de circulation rapide de l'air, nous avons désormais ajouté la nouvelle technologie Fat Removal pour retirer et récupérer l'excès de graisse.

Le secret, c'est la puissance de l'élément chauffant et du moteur, combinés à la technologie Fat Removal. L'air chaud tourbillonne, comme une tornade à très haute température, à l'intérieur de l'*Airfryer* et tout autour des ingrédients. Non seulement vos plats n'en seront que plus croustillants, mais l'excès de graisse sera récupéré sous le réducteur de graisse à la base du *Airfryer* l'*Airfryer*. Vous n'aurez plus qu'à la jeter!



PHILIPS HEALTHTECH			
Main Article Group	Europe Led Subcat (E37)		
Project name	Recipe_Book_XXL_WEU1_Skyfall 68621		
SGS number	5849345		
12-NC.NBR	300004268621 B		
Masterdrawing			
Barcode No.	TBC		
Size	BWR _____ Type _____		
Operator(s)	shirms		
VERSION No.	<b>3</b>		
Date in	28/08/2019		
Date amended	15-Oct-19		
<input type="checkbox"/> Cyan	<input type="checkbox"/> Magenta	<input type="checkbox"/> Yellow	<input type="checkbox"/> Black
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Date Check</b> _____			
<input type="checkbox"/> Check to Client Brief			
<b>Artwork document</b>			
<input type="checkbox"/> Legend	<input type="checkbox"/> Number of colors		
<input type="checkbox"/> 12NC	<input type="checkbox"/> Trapping/Bleed		
<input type="checkbox"/> Barcode	<input type="checkbox"/> Hi-res Images		
<input type="checkbox"/> Diecut	<input type="checkbox"/> Job Size		
<b>Deliverables</b>			
<input type="checkbox"/> PDF 1.3	<input type="checkbox"/> Epson		
<input type="checkbox"/> PDF 1.5	<input type="checkbox"/> Leapfile		
Approval			
<input type="checkbox"/> QC Lithographer	SGS		
<input type="checkbox"/> Product Manager			
<input type="checkbox"/> Project Manager	Willemijn de Groot		



**EN**  
**Enjoy good food**  
 with minimum fat

There's something special about homemade food, made with fresh ingredients. People like you inspired us to find ways to cook that are easier and healthier – and with a taste that you and your family will enjoy. That's the power of the Philips **Airfryer XXL**. So you can make crispy fries, and everything you normally cook, with minimum fat and maximum flavour. Bon appetit!

**DE**  
**Für leckere Gerichte**  
 mit weniger Fett

Selbstgekochte Mahlzeiten mit frischen Zutaten sind etwas Besonderes. Menschen wie Sie haben uns inspiriert, neue, einfachere und gesündere Möglichkeiten zu entwickeln, Speisen so zuzubereiten, wie sie Ihnen und Ihrer Familie schmecken. Hier kommt der Philips **Airfryer XXL** ins Spiel. Mit ihm können Sie knusprige Pommes frites und alles, was Sie für gewöhnlich kochen, mit einem Minimum an Fett und einem Maximum an Geschmack zubereiten. Guten Appetit!

**NL**  
**Geniet van lekker eten**  
 met zeer weinig vet

Zelfgemaakte gerechten, bereid met verse ingrediënten hebben iets speciaals. Mensen als u hebben ons geïnspireerd om manieren te zoeken om eenvoudiger en gezonder te koken, terwijl het minstens zo goed smaakt als u gewend bent. Dat is de kracht van de Philips **Airfryer XXL**. U kunt dus knapperige frietjes bakken, en alles wat u anders ook bereidt, met slechts heel weinig vet en heel veel smaak. Eet smakelijk!

**FR**  
**Mangez bien avec**  
 un minimum de gras

Rien de tel que la cuisine maison, préparée à partir d'ingrédients frais. C'est pourquoi nous recherchons pour vous des modes de cuisson plus simples, plus sains et à même de régaler toute la famille. Alors découvrez la puissance de l' **Airfryer XXL** de Philips pour préparer des frites croustillantes et tout ce que vous avez l'habitude de cuisiner, mais avec un minimum de graisse et un maximum de goût. Bon appétit!



PHILIPS HEALTHTECH			
Main Article Group	Europe Led Subcat (E37)		
Project name	Recipe_Book_XXL_WEU1_Skyfall 68621		
SGS number	5849345		
12-NC.NBR	300004268621 B		
Masterdrawing			
Barcode No.	TBC		
Size	BWR _____ Type _____		
Operator(s)	shirms		
VERSION No.	3		
Date in	28/08/2019		
Date amended	15-Oct-19		
<input type="checkbox"/> Cyan	<input type="checkbox"/> Magenta	<input type="checkbox"/> Yellow	<input type="checkbox"/> Black
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Date Check</b> _____			
<input type="checkbox"/> Check to Client Brief			
<b>Artwork document</b>			
<input type="checkbox"/> Legend	<input type="checkbox"/> Number of colors		
<input type="checkbox"/> 12NC	<input type="checkbox"/> Trapping/Bleed		
<input type="checkbox"/> Barcode	<input type="checkbox"/> Hi-res Images		
<input type="checkbox"/> Diecut	<input type="checkbox"/> Job Size		
<b>Deliverables</b>			
<input type="checkbox"/> PDF 1.3	<input type="checkbox"/> Epson		
<input type="checkbox"/> PDF 1.5	<input type="checkbox"/> Leapfile		
Approval			
<input type="checkbox"/> QC Lithographer	SGS		
<input type="checkbox"/> Product Manager			
<input type="checkbox"/> Project Manager	Willemijn de Groot		



EN

## Cook all your favourite foods

You can do more than fry with the new Philips *Airfryer XXL*. Fat Removal technology means you can grill, bake and roast, too. All in one handy, worktop appliance.

Just prepare your favourite foods, and let the *Airfryer XXL* do the rest. To get you started, we have included some of the Philips Chef's favourite *Airfryer* recipes. For everything from savoury snacks to great main dishes – and even desserts. But feel free to try your own recipes, and discover how easy and fast cooking with *Airfryer* can be.

DE

## Bereiten Sie alle Ihre Lieblings Speisen zu

Mit dem neuen Philips *Airfryer XXL* können Sie nicht nur frittieren. Die Fat Removal-Technologie ermöglicht auch das Grillen, Backen und Braten von Speisen. Und das mit einem einzigen praktischen und handlichen Gerät.

Bereiten Sie einfach alles für Ihre Lieblingsgerichte vor – der *Airfryer XXL* übernimmt den Rest. Für den Anfang haben wir einige der liebsten *Airfryer*-Rezepte unseres Philips Chefkochs zusammengestellt. Von herzhaften Snacks über großartige Hauptgerichte bis hin zu köstlichen Nachspeisen. Probieren Sie auch Ihre eigenen Rezepte aus, und entdecken Sie, wie schnell und einfach Sie diese mit dem *Airfryer* zubereiten können..

NL

## Al uw favoriete recepten bereiden

Met de nieuwe Philips *Airfryer XXL* kunt u meer dan alleen frituren. Met de Fat Removal-technologie kunt u ook grillen, bakken en roosteren. En allemaal in één handig apparaat dat u zo op uw aanrecht kunt zetten.

U bereidt uw favoriete recepten voor en de *Airfryer XXL* doet de rest. Om u op weg te helpen, hebben we een aantal favoriete *Airfryer*-recepten van de Philips Chef opgenomen. U vindt hier van alles wat, van hartige snacks tot geweldige hoofdgerechten en zelfs desserts. Maar experimenteer gerust met uw eigen recepten en ontdek hoe snel het koken met de *Airfryer* kan zijn.

FR

## Pour faire cuire tous vos plats favoris

Le nouvel *Airfryer XXL* de Philips ne vous permet pas seulement de frire les aliments. Grâce à la technologie Fat Removal, vous pouvez aussi griller, rôtir et cuire comme dans un four. Le tout dans un même appareil pratique à poser sur votre plan de travail.

Préparez vos ingrédients et laissez l'*Airfryer XXL* faire le reste. Pour vous inspirer, nous vous proposons quelques-unes des recettes préférées de nos conseillers culinaires Philips pour l'*Airfryer*. Des apéritifs au dessert, sans oublier de délicieux plats principaux, il y en a pour tous les goûts. Mais n'hésitez pas à essayer vos propres recettes et à découvrir la cuisine facile et rapide à l'*Airfryer*.



PHILIPS HEALTHTECH

Main Article Group Europe Led Subcat (E37)

Project name Recipe\_Book\_XXL\_WEU1\_Skyfall 68621

SGS number 5849345

12-NC.NBR 300004268621 B

Masterdrawing

Barcode No. TBC

Size \_\_\_\_\_ BWR \_\_\_\_\_ Type \_\_\_\_\_

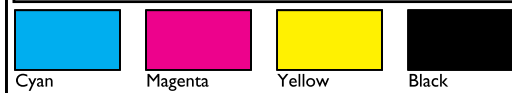
Operator(s) shirms

3

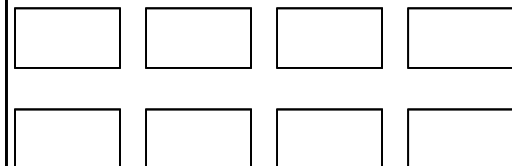
VERSION No.

Date in 28/08/2019

Date amended 15-Oct-19



Cyan Magenta Yellow Black



Date Check

Check to Client Brief

Artwork document

Legend  Number of colors

12NC  Trapping/Bleed

Barcode  Hi-res Images

Diecut  Job Size

Deliverables

PDF 1.3  Epson

PDF 1.5  Leapfile

Approval

QC Lithographer SGS

Product Manager

Project Manager Willemijn de Groot



# Meat dishes



EN

## Honey & Lemon roasted chicken

Preparation time: **25 minutes**  
Cooking time: **60 minutes**

- For the stuffing, cut 1 red onions, 1/2 green and 1/2 yellow courgette (zucchini), 1 apple and 1 dried apricot into small cubes. Add 2 finely chopped garlic cloves and freshly chopped thyme. Mix with 2 tbsp olive oil, salt and pepper. Stuff the chicken with this mixture.
- Sear a max. 1.4 kg whole chicken for 5 minutes at 200 °C.
- In a pan, melt 1/2 cup honey and the juice of 1 large lemon. Add salt and pepper to taste. Remove the chicken from the **Airfryer**, rub with part of the honey mixture.
- Turn the **Airfryer** to 135° C and put in the chicken. Drizzle every 15 minutes with the honey mixture until it's used up. Cook for a total of 1 hour or until done.

DE

## Gegrilltes Honig-Zitronen Hähnchen

Vorbereitungszeit: **25 Minuten**  
Garzeit: **60 Minuten**

- Für die Füllung 1 rote Zwiebel, 1/2 grüne und gelbe Zucchini, 1 Apfel und 1 getrocknete Aprikose in kleine Würfel schneiden. Danach 2 fein gehackte Knoblauchzehen und gehackten frischen Thymian zugeben. Mit 2 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen. Geben Sie diese Füllung in das Hähnchen.
- Hähnchen im Ganzen (höchstens 1,4 kg) etwa 5 Minuten bei 200 °C anbraten.
- In einer Pfanne 1/2 Tasse Honig schmelzen und den Saft einer großen Zitrone hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Hähnchen aus dem **Airfryer** nehmen und mit einem Teil der Honigmischung einreiben.
- Den **Airfryer** auf 135° C stellen und das Hähnchen hineingeben. Alle 15 Minuten mit der Honigmischung beträufeln, bis diese aufgebraucht ist. Insgesamt etwa 1 Stunde garen bzw. bis das Hähnchen durch ist.

NL

## Honing limoen kip gevuld met courgette

Bereidingstijd: **25 minuten**  
Baktijd: **60 minuten**

- Voor de vulling snijdt u 1 rode uien, 1/2 groene en 1/2 gele courgette, 1 appel en 1 gedroogde abrikoos in kleine blokjes. Voeg 2 fijngesneden teentjes knoflook en vers gehakte tijm toe. Meng met 2 el olijfolie, peper en zout. Vul de kip met dit mengsel
- Schroei een hele kip van max. 1,4 kg in 5 minuten dicht op 200 °C
- Laat in een pan 1/2 kopje honing smelten en voeg het sap van 1 grote citroen toe. Breng op smaak met peper en zout. Haal de kip uit de **Airfryer** en wrijf de kip in met een deel van het honingmengsel.
- Zet de **Airfryer** op 135 °C en leg de kip erin. Besprenkel elk kwartier met het honingmengsel tot het mengsel op is. Bak de kip in ongeveer 1 uur gaar.

FR

## Poulet grillé au miel et au citron

Temps de préparation : **25 minutes**  
Temps de cuisson : **60 minutes**

- Pour la farce, découpez en dés 1 oignon rouge, 1/2 courgette verte et 1/2 courgette jaune, 1 pomme et 1 abricot sec. Ajoutez 2 gousses d'ail émincées et du thym frais finement haché. Mélangez avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Salez, poivrez.
- Saisissez un poulet entier d'1,4 kg maximum pendant 5 minutes à 200 °C.
- Dans une poêle, faites fondre 1/2 tasse de miel et le jus d'un gros citron. Salez et poivrez au goût. Retirez le poulet de l'**Airfryer** et imprégnez-le d'une partie du mélange au miel.
- Réglez l'**Airfryer** à 135 °C et placez-y le poulet. Versez quelques cuillerées de miel toutes les 15 minutes jusqu'à ce qu'il n'en reste plus. Faites cuire 1 heure au total ou jusqu'à ce que le poulet soit à point.

PHILIPS HEALTHTECH

Main Article Group Europe Led Subcat (E37)  
Project name Recipe\_Book\_XXL\_WEU1\_Skyfall 68621  
SGS number 5849345  
12-NC.NBR 300004268621 B  
Masterdrawing

Barcode No. TBC  
Size \_\_\_\_\_ BWR \_\_\_\_\_ Type \_\_\_\_\_

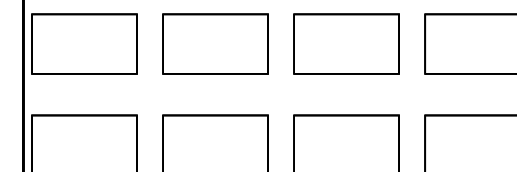
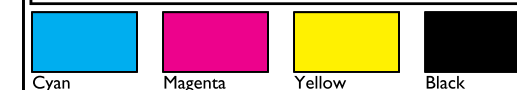
Operator(s) shirms

3

VERSION No.

Date in 28/08/2019

Date amended 15-Oct-19



Date Check

Check to Client Brief

Artwork document

Legend  Number of colors  
 12NC  Trapping/Bleed  
 Barcode  Hi-res Images  
 Diecut  Job Size

Deliverables

PDF 1.3  Epson  
 PDF 1.5  Leapfile

Approval

QC Lithographer SGS  
 Product Manager  
 Project Manager Willemijn de Groot





**EN**  
**Grandmother's prime rib**

Preparation time: **75 minutes**  
Cooking time: **29 minutes**

1. Take a 750g prime rib out of the refrigerator at least 1 hour in advance. Finely chop 20g fresh rosemary and 20g fresh thyme and set aside. Boil 1kg new potatoes. Clean 250g mushrooms.
2. Sprinkle 1tbsp peanut oil on potatoes and fry in the **Airfryer** for 10 minutes at 200°C. Roughly chop 2 onions and 250g mushrooms. Add to the potatoes along with 200g chopped bacon and the chopped herbs. Bake another 7 minutes at 200°C, and shake now and then.
3. Coat the prime rib with 1tbsp olive oil. Remove potatoes from the **Airfryer**, set aside in a covered dish.
4. Place the prime rib in the **Airfryer** and bake for 10 minutes at 200°C. During the last 2 minutes, spoon the potatoes, bacon, and herb mixture over the prime rib and bake together until the potatoes are warm. Add salt and pepper to taste.

**DE**  
**Rib-Eye-Steak (Hochrippensteak) nach Großmutter's Art**

Vorbereitungszeit: **75 Minuten**  
Garzeit: **29 Minuten**

1. Mindestens eine Stunde vorher das Rib-Eye-Steak (Hochrippensteak / etwa 750 g) aus dem Kühlschrank nehmen. Je 20 g frischen Rosmarin und Thymian fein hacken und beiseite stellen. 1kg Frühkartoffel kochen. 250 g Champignons putzen.
2. Danach 1 EL Erdnussöl auf die Kartoffeln geben und 10 Minuten bei 200 °C im **Airfryer** garen. Anschließend 2 Zwiebeln und 250 g Champignons grob hacken. Mit 200 g gewürfeltem Speck und den gehackten Kräutern zu den Kartoffeln geben. Weitere 7 Minuten bei 200 °C garen, währenddessen hin und wieder schütteln.
3. Das Rib-Eye-Steak (Hochrippensteak) mit 1 EL Olivenöl bestreichen. Kartoffeln aus dem **Airfryer** nehmen und abgedeckt beiseite stellen.
4. Das Rib-Eye-Steak (Hochrippensteak) in den **Airfryer** geben und 10 Minuten bei 200 °C garen. Während der letzten 2 Minuten die Kartoffel-, Speck-, Kräutermischung darüber geben und so lange gemeinsam garen, bis die Kartoffeln warm sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**NL**  
**Riblappen op oma's wijze**

Bereidingstijd: **75 minuten**  
Baktijd: **29 minuten**

1. Haal 750 g riblappen minimaal 1 uur op voorhand uit de koelkast. Hak 20 g verse rozemarijn en 20 g verse tijm fijn en zet apart. Spoel 1 kg gekookte nieuwe aardappelen af. Maak 250 g champignons schoon.
2. Besprenkel de aardappeltjes met 1 el arachideolie en bak ze 10 minuten in de **Airfryer** op 200 °C. Hak 2 uien en 250 g champignons in grove stukken. Voeg ze samen met 200 g dobbelsteentjes bacon en de fijngehakte kruiden toe aan de aardappeltjes. Bak alles nog 7 minuten op 200 °C. Hussel ze af en toe om.
3. Kwast de riblappen in met 1 el olijfolie. Haal de aardappeltjes uit de **Airfryer** en zet ze apart in een afgedekte schaal.
4. Leg de riblappen in de **Airfryer** en bak ze 10 minuten op 200 °C. Na 8 minuten verdeelt u het aardappelen, bacon en kruiden over het vlees en bakt u ze nog 2 minuten mee. Breng op smaak met peper en zout.

**FR**  
**Entrecôtes façon grand-mère**

Temps de préparation : **75 minutes**  
Temps de cuisson : **29 minutes**

1. Sortez du réfrigérateur une entrecôte de 750 g au moins 1 heure à l'avance. Hachez finement 20 g de romarin frais et 20 g de thym frais et réservez. Rincez 1 kg de pommes de terre nouvelles bouillies. Nettoyez 250 g de champignons.
2. Versez 1 cuillère à soupe d'huile d'arachide sur les pommes de terre et faites cuire dans l'**Airfryer** 10 minutes à 200 °C. Hachez grossièrement 2 oignons et 250 g de champignons. Ajoutez aux pommes de terre avec 200 g de bacon haché et les fines herbes. Faites cuire encore 7 minutes à 200 °C en remuant de temps en temps.
3. Badigeonnez l'entrecôte avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive. Retirez les pommes de terre de l'**Airfryer** et servez dans un plat couvert.
4. Placez l'entrecôte dans l'**Airfryer** et faites cuire 10 minutes à 200 °C. Pour les 2 dernières minutes, ajoutez des cuillerées de mélange de pommes de terre, bacon et d'herbes sur l'entrecôte et remettez à cuire jusqu'à ce que les pommes de terre soient chaudes. Salez et poivrez au goût.

**EN**  
**Lamb chops with heirloom vegetables**

Preparation time: **210 minutes**  
Cooking time: **18 minutes**

1. Finely chop 1/2 cup fresh mint, 1 tbsp fresh rosemary, and mix with 3 tbsp olive oil, salt and pepper to taste. Use this mixture to marinate 4 lamb chops for at least 3 hours.
2. Cut 1 parsnip, 2 yellow carrots, 1 fennel bulb and 1 purple carrot into small cubes and place in a bowl of water. Sear the lamb chops for 2 minutes at 200 °C.
3. Remove the lamb from the **Airfryer** basket, and fill the basket with the drained vegetables. Cover with lamb chops and bake for 6 minutes at 180°C. Serve with mashed potatoes and rosemary.

**DE**  
**Lammkoteletts mit traditionellem Gemüse**

Vorbereitungszeit: **210 Minuten**  
Garzeit: **18 Minuten**

1. Zunächst 1/2 Tasse frische Minze und 1 EL frischen Rosmarin fein hacken, mit 3 EL Olivenöl mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In dieser Mischung 4 Lammkoteletts mindestens 3 Stunden marinieren.
2. Dann 1 Pastinake, 2 gelbe Karotte, 1 Fenchelknolle und 1 violette Karotte in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel mit Wasser geben. Den **Airfryer** auf 200 °C vorheizen und die Lammkoteletts 2 Minuten bei 200 °C braten.
3. Das Lamm aus dem **Airfryer**-Korb nehmen und den Korb mit dem abgetropften Gemüse füllen. Mit Lammkoteletts bedecken und 6 Minuten bei 180 °C garen. Mit Kartoffelstampf und Rosmarin servieren.

**NL**  
**Lamskoteletjes met vergeten groenten**

Bereidingstijd: **210 minuten**  
Baktijd: **18 minuten**

1. Hak 1/2 kop verse munt en 1 el verse rozemarijn fijn en meng met 3 el olijfolie, peper en zout naar smaak. Laat 4 lamskoteletjes minimaal 3 uur in dit mengsel marinieren.
2. Snijd 1 pastinaak, 2 gele wortels, 1 venkelknol en 1 paarse wortel in kleine blokjes en leg ze in een kom water. Schroei de lamskoteletjes in 2 minuten dicht op 200 °C.
3. Haal het lamsvlees uit het mandje van de **Airfryer** en vul het mandje met de uitgelekte groenten. Leg de lamskoteletjes erop en bak dit alles 6 minuten op 180 °C. Serveer met een aardappelpuree en rozemarijn.

**FR**  
**Côtelettes d'agneau avec légumes de variétés anciennes**

Temps de préparation : **210 minutes**  
Temps de cuisson : **18 minutes**

1. Hachez finement 1/2 tasse de menthe fraîche et 1 cuillère à soupe de romarin frais, mélangez avec 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, puis salez et poivrez au goût. Faites mariner 4 côtelettes d'agneau dans ce mélange pendant au moins 3 heures.
2. Découpez en dés 1 panais, 2 carottes jaunes, 1 bulbe de fenouil et 1 carotte violette et placez dans un saladier d'eau. Saisissez les côtelettes d'agneau pendant 2 minutes à 200 °C.
3. Retirez les côtelettes du panier de l'**Airfryer** et placez-y les légumes essorés. Couvrez avec les côtelettes d'agneau et faites cuire 6 minutes à 180 °C. Servez avec une purée de pommes de terre au romarin.



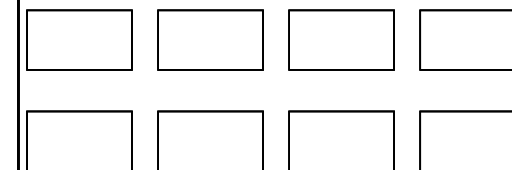
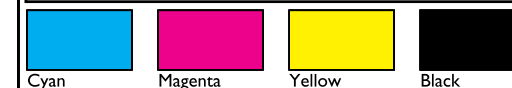
PHILIPS HEALTHTECH

Main Article Group Europe Led Subcat (E37)  
Project name Recipe\_Book\_XXL\_WEU1\_Skyfall 68621  
SGS number 5849345  
12-NC.NBR 300004268621 B  
Masterdrawing

Barcode No. TBC  
Size \_\_\_\_\_ BWR \_\_\_\_\_ Type \_\_\_\_\_

Operator(s) shirms  
VERSION No. **3**

Date in 28/08/2019  
Date amended 15-Oct-19



Date Check \_\_\_\_\_  
 Check to Client Brief

Artwork document  
 Legend  Number of colors  
 12NC  Trapping/Bleed  
 Barcode  Hi-res Images  
 Diecut  Job Size

Deliverables  
 PDF 1.3  Epson  
 PDF 1.5  Leapfile

Approval  
 QC Lithographer SGS  
 Product Manager  
 Project Manager Willemijn de Groot





**EN**  
**Spicy drumsticks with BBQ marinade**

Preparation time: **30 minutes**  
Cooking time: **20 minutes**

1. Press 1 1/2 clove fresh garlic and mix with 1/2 tsp prepared mustard, 2 tsp brown sugar, 1 1/2 tsp chili powder and salt and pepper to taste. Stir in 1 tbsp olive oil. Rub this mixture onto 12 drumsticks and marinate 20 minutes.
2. Place the drumsticks in the **Airfryer** basket and cook for 10 minutes at 200 °C, until brown.
3. Turn the temperature down to 160°C, give them a good shake and cook 10 minutes, until done. Serve with corn salad and French bread.

**DE**  
**Pikante Hähnchen-Unterschenkel mit Grillmarinade**

Vorbereitungszeit: **30 Minuten**  
Garzeit: **20 Minuten**

1. 1 1/2 Knoblauchzehe zerdrücken, mit 1/2 TL Senf, 2 TL braunem Zucker und 1 1/2 TL Chilipulver vermengen und anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend 1 EL Olivenöl einrühren. Diese Mischung auf 12 Hähnchen-Unterschenkel geben und 20 Minuten marinieren.
2. Die Hähnchen-Unterschenkel in den **Airfryer**-Korb geben und 10 Minuten bei 200 °C garen, bis sie schön braun sind.
3. Die Temperatur auf 160°C reduzieren, einmal gut durchschütteln und weitere 10 Minuten garen. Mit Maissalat und Baguette servieren.

**NL**  
**Pittige drumsticks met barbecuemarinade**

Bereidingstijd: **30 minuten**  
Baktijd: **20 minuten**

1. Pers 1 1/2 teentje knoflook uit en meng met 1/2 tl mosterd, 2 tl bruine suiker, 1 1/2 tl chilipoeder en peper en zout naar smaak. Roer hier 1 el olijfolie doorheen. Wrijf 12 drumsticks in met dit mengsel en laat 20 minuten marinieren.
2. Leg de drumsticks in het mandje van de **Airfryer** en bak ze in circa 10 minuten op 200 °C goudbruin.
3. Zet de temperatuur op 160 °C, schud ze nog een keer goed en bak ze in nog eens 10 minuten door en door gaar. Serveer met een maissalade en stokbrood.

**FR**  
**Pilons épicés marinés à la sauce barbecue**

Temps de préparation : **30 minutes**  
Temps de cuisson : **20 minutes**

1. Écrasez 1 1/2 gousse d'ail frais et mélangez avec 1/2 cuillère à café de moutarde préparée, 2 cuillères à café de sucre roux et 1 1/2 cuillère à café de piment en poudre. Salez et poivrez au goût. Incorporez 1 cuillère à soupe d'huile d'olive. Imprégnez de ce mélange les 12 pilons et laissez mariner 20 minutes.
2. Placez les pilons dans le panier de l'**Airfryer** et faites cuire 10 minutes à 200 °C, jusqu'à ce que la couleur soit bien dorée.
3. Baissez la température à 160°C, veuillez bien remuer le panier et faites cuire encore 10 minutes, ou jusqu'à ce que ce soit cuit. Servez avec une salade de maïs et du pain frais.

**EN**  
**Grilled beef burger**

Preparation time: **10 minutes**  
Cooking time: **7-10 minutes**

1. Place 1kg ground beef in a bowl together with 90g bread-crumbs. Finely chop 1 onion and 3 garlic cloves. Add to beef and mix with 3 pinches of paprika, and 3 pinch salt and pepper. Form into 6 round patties that are a bit wider than your hamburger buns. Place burgers in the **Airfryer** with double layer accessory\* and cook for 5-8 min at 200°C (5 min for medium rare patty – 8 min for well-done patty).
2. Place 6 hamburger buns in the **Airfryer** basket and cook for 2 min at 200°C.
3. Tear 12 lettuce leaves, cut 3 tomatoes and 2 onions into slices. Open the warm buns, spread on a little tomato ketchup and place 2 lettuce leaves.
4. Place a cooked burger on the lettuce leaves and cover with a slice of cheddar cheese. Continue with a slice of tomato and a couple of onion slices. Cover with the top of the bun and serve.

\*To purchase, see the Philips **Airfryer** app or [www.philips.com](http://www.philips.com).

**DE**  
**Gegrillter Rindfleischburger**

Vorbereitungszeit: **10 Minuten**  
Garzeit: **7-10 Minuten**

1. 1kg Rinderhackfleisch und 90g Paniermehl in eine Schüssel geben. 1 Zwiebel und 3 Knoblauchzehen in feine Scheiben schneiden. Zwiebeln und Knoblauch zum Fleisch hinzugeben. Das Ganze mit einer Prise Paprika sowie Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse 6 runde Bratlinge formen, die etwas breiter sind als die Hamburger-Brötchen. Die Burger in den **Airfryer** mit dem Grillrost mit 2 Ebenen\* geben und 5-8 Minuten lang bei 200°C garen. (5 Minuten für einen medium durchgebratenen Bratling, 8 Minuten für durchgebraten).
2. Die 6 Hamburger-Brötchen in den **Airfryer**-Korb geben und 2 Minuten lang bei 200°C garen.
3. 12 Salatblätter abreißen und 3 Tomaten sowie 2 Zwiebeln in Scheiben schneiden. Die warmen Brötchen aufschneiden, etwas Tomatenketchup darauf verteilen und 2 Salatblätter hineinlegen.
4. Einen gegarten Burger-Bratling auf die Salatblätter legen und mit einer Scheibe Cheddar-Käse bedecken. Nun eine Tomatenscheibe und ein paar Zwiebelringe darauflegen. Die obere Brötchenhälfte daraufsetzen und den Burger servieren.

\*Prüfen Sie für einen Kauf die Philips **Airfryer**-App oder gehen Sie auf [www.philips.com](http://www.philips.com).

**NL**  
**Gegrilde beefburger**

Bereidingstijd: **10 minuten**  
Baktijd: **7-10 minuten**

1. Doe 1 kg rundergehakt en 90 g broodkruimels in een kom. Hak 1 ui en 3 teentjes knoflook fijn. Voeg deze toe aan het rundergehakt en meng het geheel met 3 snufjes paprikapoeder en 3 snufjes zout en peper. Maak er 6 ronde burgers van die iets breder zijn dan de hamburgerbroodjes. Plaats de beefburgers in de **Airfryer** met een dubbellaagser accessoire\* en bak ze 5-8 minuten op 200 °C (5 minuten voor medium-rare; 8 minuten voor well-done).
2. Plaats 6 hamburgerbroodjes in de mand van de **Airfryer** en bak ze 2 minuten op 200 °C.
3. Scheur 12 blaadjes sla af en snijd 3 tomaten en 2 uien in plakjes. Open de warme broodjes, smeer er een beetje tomatenketchup op en leg op elk broodje 2 blaadjes sla.
4. Plaats een gebakken beefburger op de blaadjes sla en leg daar een plak cheddarkaas op. Leg daar een plakje tomaat en een paar plakjes ui op. Dek het geheel af met de bovenkant van het broodje. De beefburgers zijn klaar om op te dienen.

\*Gebruik de Philips **Airfryer**-app of ga naar [www.philips.com](http://www.philips.com) om deze aan te schaffen.

**FR**  
**Hamburger de bœuf grillé**

Temps de préparation : **10 minutes**  
Temps de cuisson : **7-10 minutes**

1. Placez 1 kg de bœuf haché dans un saladier avec 90 g de chapelure. Hachez finement 1 oignon et 3 gousses d'ail. Ajoutez au bœuf et mélangez avec 3 pincées de paprika et 3 pincées de sel puis de poivre. Formez 6 palets ronds un peu plus grands que vos pains à hamburger. Veuillez placer les burgers dans l'**Airfryer** contenant un accessoire à deux niveaux\* et faites cuire pendant 5-8 minutes à 200°C (5 minutes pour une viande à point, 8 minutes pour une viande bien cuite).
2. Placez vos 6 pains à hamburger dans le panier de l'**Airfryer** et faites cuire pendant 2 minutes à 200 °C.
3. Déchirez 12 feuilles de laitue, coupez 3 tomates et 2 oignons en rondelles. Ouvrez les pains chauds, étalez un peu de ketchup et placez 2 feuilles de laitue.
4. Déposez un burger cuit sur les feuilles de laitue et recouvrez d'une tranche de cheddar. Poursuivez avec une rondelle de tomate et quelques rondelles d'oignon. Recouvrez avec la partie supérieure du pain, puis servez.

\*Pour l'acheter, rendez-vous sur l'application Philips **Airfryer** ou le site [www.philips.com](http://www.philips.com).



PHILIPS HEALTHTECH			
Main Article Group	Europe Led Subcat (E37)		
Project name	Recipe_Book_XXL_WEU1_Skyfall 68621		
SGS number	5849345		
12-NC.NBR	300004268621 B		
Masterdrawing			
Barcode No.	TBC		
Size	BWR Type		
Operator(s)	shirms		
VERSION No.	<b>3</b>		
Date in	28/08/2019		
Date amended	15-Oct-19		
<input type="checkbox"/> Cyan	<input type="checkbox"/> Magenta	<input type="checkbox"/> Yellow	<input type="checkbox"/> Black
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Date Check</b>			
<input type="checkbox"/> Check to Client Brief			
<b>Artwork document</b>			
<input type="checkbox"/> Legend	<input type="checkbox"/> Number of colors		
<input type="checkbox"/> 12NC	<input type="checkbox"/> Trapping/Bleed		
<input type="checkbox"/> Barcode	<input type="checkbox"/> Hi-res Images		
<input type="checkbox"/> Diecut	<input type="checkbox"/> Job Size		
<b>Deliverables</b>			
<input type="checkbox"/> PDF 1.3	<input type="checkbox"/> Epsn		
<input type="checkbox"/> PDF 1.5	<input type="checkbox"/> Leapfile		
<b>Approval</b>			
<input type="checkbox"/> QC Lithographer	SGS		
<input type="checkbox"/> Product Manager			
<input type="checkbox"/> Project Manager	Willemijn de Groot		



# Fish dishes



18

EN

## Grilled fish

Preparation time: **40 minutes**  
Cooking time: **7 minutes**

1. Cut 1kg fresh codfish in large chunks and pat dry. In a bowl, mix 60g ginger/garlic paste, 10g cumin powder, 10g red chili powder, a pinch salt, 10g turmeric powder, 20g ground coriander, 20ml vinegar and 60g tomato puree.
2. Place fish in the mixture and marinate for 30 minutes.
3. Brush the **Airfryer** basket wire rack with oil.
4. Roll the marinated fish in breadcrumbs and brush with oil. Place fish in the **Airfryer** with double-layer accessory\* and cook for 7 min at 180°C.

\*To purchase, see the Philips **Airfryer** app or [www.philips.com](http://www.philips.com).

DE

## Gegrillter Fisch

Vorbereitungszeit: **40 Minuten**  
Garzeit: **7 Minuten**

1. 1 kg frischen Wels in große Stücke schneiden und trocken tupfen. In einer Schüssel 60 g Ingwer-/Knoblauchpaste, 10 g Kümmelpulver, 10 g rotes Chilipulver, 10 g Kurkuma, 20 g gemahlene Koriander, 20 ml Essig und 60 g Tomatenmark vermengen.
2. Den Fisch in die Mischung geben und 30 Minuten lang marinieren lassen.
3. Das **Airfryer**-Korbgritter mit Öl bepinseln.
4. Den marinierten Fisch im Paniermehl wenden und die Fischstücke mit Öl bepinseln. Dann 7 Minuten lang bei 180 °C im **Airfryer** mit dem Grillrost mit zwei Ebenen\* backen.

\*Prüfen Sie für einen Kauf die Philips **Airfryer**-App oder gehen Sie auf [www.philips.com](http://www.philips.com).

NL

## Gegrilde vis

Bereidingstijd: **40 minuten**  
Baktijd: **7 minuten**

1. Snijd 1kg verse kabeljauw in grote stukken en dep ze droog. Meng in een kom 60 g gember-knoflookpasta, 10 g komijnpoeder, 10 g rode-chilipoeder, een snufje zout, 10 g kurkumapoeder, 20 g gemalen koriander, 20 ml azijn en 60 g tomatenpuree.
2. Leg de vis in het mengsel en laat dit 30 minuten marinieren.
3. Bestrijk het rooster van de mand van de **Airfryer** met olie.
4. Rol de gemarineerde vis door broodkruimels en bestrijk ze met olie. Leg de vis in de **Airfryer**, indien mogelijk met een dubbellaagse accessoire\*, en bak 7 min à 180°C.

\*Gebruik de Philips **Airfryer**-app of ga naar [www.philips.com](http://www.philips.com) om deze aan te schaffen.

FR

## Poisson grillé

Temps de préparation : **40 minutes**  
Temps de cuisson : **7 minutes**

1. Coupez 1 kg de lotte fraîche en gros morceaux, rincez et essuyez. Dans un saladier, mélangez 60 g de pâte d'ail et de gingembre, 10 g de poudre de cumin, 10 g de piment rouge en poudre, une pincée de sel, 10 g de curcuma, 20 g de coriandre moulue, 20 ml de vinaigre et 60 g de purée de tomates.
2. Placez le poisson dans la préparation et laissez mariner pendant 30 minutes.
3. Badigeonnez d'huile la grille de l'**Airfryer**.
4. Roulez le poisson mariné dans la chapelure et badigeonnez-le tout d'huile. Veuillez placer le poisson dans l'**Airfryer** contenant l'accessoire à deux niveaux et faites cuire pendant 7 minutes à 180°C.

\*Pour l'acheter, rendez-vous sur l'application Philips **Airfryer** ou le site [www.philips.com](http://www.philips.com).

PHILIPS HEALTHTECH

Main Article Group Europe Led Subcat (E37)  
Project name Recipe\_Book\_XXL\_WEU1\_Skyfall 68621  
SGS number 5849345  
12-NC.NBR 300004268621 B  
Masterdrawing

Barcode No. TBC  
Size \_\_\_\_\_ BWR \_\_\_\_\_ Type \_\_\_\_\_

Operator(s) shirms  
VERSION No. **3**

Date in 28/08/2019  
Date amended 15-Oct-19

Cyan  Magenta  Yellow  Black

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Date Check \_\_\_\_\_

Check to Client Brief

Artwork document

Legend  Number of colors  
 12NC  Trapping/Bleed  
 Barcode  Hi-res Images  
 Diecut  Job Size

Deliverables

PDF 1.3  Epson  
 PDF 1.5  Leapfile

Approval

QC Lithographer SGS  
 Product Manager \_\_\_\_\_  
 Project Manager Willemijn de Groot

19





**EN**  
**Crispy futomaki sushi**

Preparation time: **45 minutes**  
Cooking time: **8 minutes**

1. Cook 500g sushi rice in 625ml water with 6 tbsp rice vinegar, 3 tsp sugar, 2 tsp salt, and 3 tbsp sake until the rice is nice and sticky. Let cool. Cut 6 nori (seaweed) sheets in half. Place the nori sheet halves horizontally. With wet fingers, cover with a thin layer of rice, leaving 3cm free along the bottom edge.
2. 1 avocado, 1 red bell pepper and 2 raw boneless salmon steaks into long strips. Place the strips horizontally on top of the rice. Carefully roll into even rolls, with the aid of aluminum foil or a bamboo mat. Roll the sushi roll in flour, then in 2 beaten eggs. Cover the entire roll in a mixture of panko breadcrumb crumbs and crispy French-fried onions.
3. Spray the sushi rolls with oil and bake for 8 minutes at 200°C until golden brown. Cut into bite-sized slices and arrange on a plate. Sprinkle with black sesame seeds and add a bit of Japanese mayonnaise. Serve warm with soy sauce and Japanese pickled ginger.

**DE**  
**Knuspriges Futomaki-Sushi**

Vorbereitungszeit: **45 Minuten**  
Garzeit: **8 Minuten**

1. Zunächst 500 g Sushi-Reis in 625 ml Wasser mit 6 EL Reisessig, 3 TL Zucker, 2 TL Salz und 3 EL Sake kochen, bis der Reis schön klebrig ist. Abkühlen lassen. Dann 6 Nori-Blätter (Seetang) halbieren. Die Nori-Blätterhälften waagrecht auf die Arbeitsfläche legen. Mit nassen Fingern eine dünne Schicht Reis darauf geben, dabei am unteren Rand 3 cm frei lassen.
2. Dann 1 Avocado, 1 rote Paprika und 2 rohe entgrätete Lachssteaks in lange Streifen schneiden. Die Streifen waagrecht auf den Reis legen. Vorsichtig und gleichmäßig mithilfe von Alufolie oder einer Bambusmatte zusammenrollen. Die Sushi-Rolle in Mehl wälzen, anschließend in 2 aufgeschlagenen Eiern. Die gesamte Rolle in einer Mischung aus Panko-Paniermehl und knusprigen Röstzwiebeln wälzen.
3. Die Sushi-Rollen mit Öl besprenkeln und 8 Minuten bei 200 °C goldbraun garen. In mundgerechte Stücke schneiden und auf einem Teller anrichten. Mit schwarzen Sesamkörnern bestreuen und etwas japanische Mayonnaise dazugeben. Mit Sojasauce und eingelegetem Ingwer servieren.

**NL**  
**Knapperige futomaki sushi**

Bereidingstijd: **45 minuten**  
Baktijd: **8 minuten**

1. Kook 500 g sushirijst in 625ml water met 6 el rijstazijn, 3 tl suiker, 2 tl zout en 3 el sake tot de rijst gaar en plakkerig is. En laat het geheel afkoelen. Knip 6 norivellen (zeewier) in tweeën. Leg de norivellen op het aanrecht en verdeel met natte vingers een dun laagje rijst over de vellen. Laat aan de onderrand 3 cm ruimte vrij.
2. Snijd 1 avocado, 1 rode paprika en 2 rauwe zalmsteaks (graatloos) in lange repen. Verdeel de repen horizontaal over de rijst. Rol de vellen voorzichtig op met behulp van aluminiumfolie of een bamboemat. Rol de sushirool nu eerst door wat bloem en daarna door 2 geklutste eieren. Bedek de hele rol met een mengsel van panko-broodkruim en gefruite uitjes.
3. Spray de sushirollen in met olie en bak ze in 8 minuten op 200 °C goudbruin. Snijd ze in hapklare stukken en schik ze op een schaal. Besprenkel met zwarte sesamzaadjes en schep er wat Japanse mayonaise naast. Serveer warm met sojasaus en Japanse ingelegde gember.

**FR**  
**Sushis futomakis croustillants**

Temps de préparation : **45 minutes**  
Temps de cuisson : **8 minutes**

1. Faites cuire 500 g de riz à sushi dans 625 ml d'eau avec 6 cuillères à soupe de vinaigre de riz, 3 cuillères à café de sucre, 2 cuillères à café de sel et 3 cuillères à soupe de saké, jusqu'à ce que le riz soit cuit et bien collant. Laissez refroidir. Découpez 6 feuilles de nori (algues) en deux moitiés. Placez les moitiés de feuilles de nori horizontalement. Avec vos doigts mouillés, recouvrez d'une fine couche de riz en laissant 3 cm de libre de chaque côté.
2. Découpez en longues tranches 1 avocat, 1 poivron rouge et 2 steaks de saumon cru sans arêtes. Placez les tranches horizontalement par-dessus le riz. Roulez délicatement en trois rouleaux de même taille, en vous aidant de papier aluminium ou d'une natte de bambou. Roulez chaque rouleau dans la farine, puis dans 2 œufs battus. Recouvrez entièrement les rouleaux d'un mélange de chapelure et d'oignons frits croustillants.
3. Enduisez les rouleaux d'huile et faites cuire 8 minutes à 200 °C ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Découpez en bouchées et disposez sur une assiette. Saupoudrez de graines de sésame noir et ajoutez un peu de mayonnaise japonaise. Servez chaud avec de la sauce soja et du gingembre mariné à la japonaise.

**EN**  
**Seafood balls**

Preparation time: **22 minutes**  
Cooking time: **10 minutes**

1. In a food processor, add 480g fresh shrimp, 60g squid paste, 2 tsp sesame oil, 3 tsp Chinese wine, 2 tsp chicken seasoning powder and 2 egg whites. Blend into a coarse paste then transfer to a bowl.
2. Mix in 6 chopped water chestnuts, 1 tsp fresh coriander/cilantro, 2 chopped spring onions, 3 tbsp water, 3 tbsp garlic oil and pepper to taste.
3. Divide the shrimp paste mixture equally into 12 portions and roll each portion into a ball. Dice 8 white bread slices in small cubes. Dip the seafood balls in water and roll in the bread cubes.
4. Place in **Airfryer** basket cook for 8 minutes at 180°C. Turn the balls over, and cook for 2 more minutes. Serve hot.

**DE**  
**Meeresfrüchte-bällchen**

Vorbereitungszeit: **22 Minuten**  
Garzeit: **10 Minuten**

1. 480 g frische Garnelen, 60 g Tintenfischpaste, 2 TL Sesamöl, 3 TL chinesisches Wein, 2 TL Hühnchengewürzpulver und 2 Eiweiß in eine Küchenmaschine geben. Zu einer zähen Paste vermengen und in eine Schüssel geben.
2. 6 gehackte Wasserkastanien, 1 EL frischen Koriander, 2 geschnittene Frühlingszwiebeln, 3 EL Wasser, 3 EL Knoblauchöl sowie Pfeffer nach Geschmack hinzugeben.
3. Die Garnelenpaste in 12 gleich große Portionen teilen und aus jeder Portion ein Bällchen formen. 8 Scheiben Weißbrot in kleine Würfel schneiden. Die Meeresfrüchtebällchen in Wasser tauchen und in den Brotwürfeln wenden.
4. Alles in den **Airfryer**-Korb geben und 8 Minuten lang bei 180 °C garen. Die Bällchen umdrehen und weitere 2 Minuten lang garen. Heiß servieren.

**NL**  
**Garnalenballetjes**

Bereidingstijd: **22 minuten**  
Baktijd: **10 minuten**

1. Vul een keukenmachine met 480 g verse garnalen, 60 g garnalenpasta, 2 theelepels sesamololie, 3 theelepels Chinese wijn, 2 theelepels kipkruiden en het eiwit van 2 eieren. Blend alles tot een grove pasta en giet deze in een kom.
2. Vermeng het met 6 gehakte waterkastanjes, 1 eetlepel verse koriander, 2 gehakte lente-uitjes, 3 eetlepels water en 3 eetlepels knoflookolie. Breng op smaak met peper.
3. Verdeel de garnalenpasta in 12 gelijke porties en rol elke portie tot een balletje. Snijd 8 sneden witbrood in kleine blokjes. Doop de garnalenballetjes in water en rol ze door de broodblokjes.
4. Plaats de balletjes in de mand van de **Airfryer** en bak 8 minuten op 180 °C. Draai de balletjes om en bak nog eens 2 minuten. Warm opdienen.

**FR**  
**Boulettes de fruits de mer**

Temps de préparation : **22 minutes**  
Temps de cuisson : **10 minutes**

1. Dans un robot mixeur, ajoutez 480 g de crevettes fraîches, 60 g de pâte de calamar, 2 cuillères à café d'huile de sésame, 3 cuillères à café de vin chinois, 2 cuillères à café de fond de volaille en poudre et 2 blancs d'œufs. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène, puis transférez dans un saladier.
2. Incorporez 6 châtaignes d'eau hachées, 1 cuillère à soupe de coriandre fraîche, 2 ciboules hachées, 3 cuillères à soupe d'eau et 3 cuillères à soupe d'huile à l'ail, puis poivrez à votre convenance.
3. Divisez le mélange à base de pâte de crevettes en 12 parts égales et formez des boulettes. Coupez 8 tranches de pain blanc en petits dés. Trempez les boulettes de fruits de mer dans l'eau et roulez-les sur les dés de pain.
4. Placez dans le panier de l'**Airfryer** et faites cuire 8 minutes à 180 °C. Retournez les boulettes et faites cuire 2 minutes supplémentaires. Servez chaud.



PHILIPS HEALTHTECH	
Main Article Group	Europe Led Subcat (E37)
Project name	Recipe_Book_XXL_WEU1_Skyfall 68621
SGS number	5849345
12-NC.NBR	300004268621 B
Masterdrawing	
Barcode No.	TBC
Size	BWR Type
Operator(s)	shirms
VERSION No.	<b>3</b>
Date in	28/08/2019
Date amended	15-Oct-19
<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="background-color: cyan; width: 20px; height: 20px; border: 1px solid black;"></div> <div style="background-color: magenta; width: 20px; height: 20px; border: 1px solid black;"></div> <div style="background-color: yellow; width: 20px; height: 20px; border: 1px solid black;"></div> <div style="background-color: black; width: 20px; height: 20px; border: 1px solid black;"></div> </div> <p>Cyan Magenta Yellow Black</p>	
<div style="display: grid; grid-template-columns: repeat(4, 1fr); gap: 5px;"> <div style="border: 1px solid black; width: 30px; height: 30px;"></div> <div style="border: 1px solid black; width: 30px; height: 30px;"></div> <div style="border: 1px solid black; width: 30px; height: 30px;"></div> <div style="border: 1px solid black; width: 30px; height: 30px;"></div> <div style="border: 1px solid black; width: 30px; height: 30px;"></div> <div style="border: 1px solid black; width: 30px; height: 30px;"></div> <div style="border: 1px solid black; width: 30px; height: 30px;"></div> <div style="border: 1px solid black; width: 30px; height: 30px;"></div> </div>	
<b>Date Check</b>	
<input type="checkbox"/> Check to Client Brief	
<b>Artwork document</b>	
<input type="checkbox"/> Legend	<input type="checkbox"/> Number of colors
<input type="checkbox"/> 12NC	<input type="checkbox"/> Trapping/Bleed
<input type="checkbox"/> Barcode	<input type="checkbox"/> Hi-res Images
<input type="checkbox"/> Diecut	<input type="checkbox"/> Job Size
<b>Deliverables</b>	
<input type="checkbox"/> PDF 1.3	<input type="checkbox"/> Epson
<input type="checkbox"/> PDF 1.5	<input type="checkbox"/> Leapfile
Approval	
<input type="checkbox"/> QC Lithographer	SGS
<input type="checkbox"/> Product Manager	
<input type="checkbox"/> Project Manager	Willemijn de Groot





**EN**  
**Lasagna with salmon and broccoli**

Preparation time: **30 minutes**  
Cooking time: **40 minutes**

1. Finely chop 1 small head of broccoli and set aside. Finely chop 1 shallot, 1 tbsp chopped parsley and 1 tbsp chopped chives. In a pan, bring 100ml white wine, 200ml cream, 200ml milk and 10g cornstarch to a boil – then add the chopped shallots and herbs. When the sauce begins to thicken, add the juice of 1 lime and salt and pepper to taste.
2. Using an ovenproof dish that fits the **Airfryer**, create lasagna layers. Start with a thin layer of white sauce, then a sheet of fresh (or prepared) lasagna. Then the broccoli mixture, then another sheet of lasagna. Then 400g fresh salmon filets, then lasagna. For the next layer, add 400g cod filets. Cover with a layer of white sauce and grated cheese.
3. Bake the lasagna for 40 minutes at 140°C. Serve with a garnish of imitation caviar.

**DE**  
**Lasagne mit Lachs und Brokkoli**

Vorbereitungszeit: **30 Minuten**  
Garzeit: **40 Minuten**

1. Zunächst 1 kleinen Brokkoli fein hacken und beiseite stellen. Dann 1 Schalotte fein hacken und mit 1 EL gehackter Petersilie und 1 EL gehacktem Schnittlauch vermengen. In einem Topf 100 ml Weißwein, 200 ml Sahne, 200 ml Milch und 10 g Maisstärke aufkochen. Dann die gehackte Schalotte und die Kräuter hinzugeben. Wenn die Sauce andickt, den Saft einer Limette hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. In einer ofenfesten Form, die in den **Airfryer** passt, Lasagnesichten anrichten. Mit einer dünnen Schicht weißer Sauce beginnen und dann eine Schicht frische (oder getrocknete) Lasagneblätter darauf legen. Es folgt die Brokkolimischung, dann eine weitere Schicht Lasagneblätter. Danach 400 g frisches Lachsfilet, dann Lasagneblätter. Für die nächste Schicht 400 g Kabeljaufilets verwenden. Mit einer Schicht weißer Sauce und geriebenem Käse abschließen.
3. Die Lasagne 40 Minuten bei 140 °C garen. Mit Kaviar-Imitat als Beilage servieren.

**NL**  
**Lasagne met zalm en broccoli**

Bereidingstijd: **30 minuten**  
Baktijd: **40 minuten**

1. Snijd 1 kleine stronk broccoli in roosjes en zet apart. Snipper 1 sjalot, en snijd 1 el peterselie en 1 el bieslook fijn. In een pan, breng 100 ml witte wijn, 200 ml room, 200 ml melk en 10g maizena aan de kook. Voeg daarna de sjalot en kruiden toe. Zodra de saus dikker begint te worden, voegt u het sap van 1 limoen en peper en zout naar smaak toe.
2. Gebruik een ovenschaal die in de **Airfryer** past en maak de lasagnelaagjes. Begin met een dunne laag witte saus, gevolgd door een vel (verse) lasagne. Verdeel daarover de broccoliroosjes en weer een vel lasagne. Verdeel daarover 400 g verse zalmfilet en weer een vel lasagne. De volgende laag bestaat uit 400 g kabeljauwfilet. Dek af met een laag witte saus en geraspte kaas.
3. Bak de lasagne 40 minuten op 140°C. Garneer met wat imitatiekaviaar en serveer.

**FR**  
**Lasagnes de saumon et brocoli**

Temps de préparation : **30 minutes**  
Temps de cuisson : **40 minutes**

1. Hachez finement 1 petit brocoli et réservez. Hachez finement 1 échalote, 1 cuillère à soupe de persil haché et 1 cuillère à soupe de ciboulette hachée. Dans une poêle, portez à ébullition 100 ml de vin blanc, 200 ml de crème, 200 ml de lait et 10 g de féculé de maïs. Ensuite, ajoutez les échalotes et herbes hachées. Lorsque la sauce commence à épaissir, ajoutez le jus d'un citron vert. Salez et poivrez au goût.
2. Dans un plat à gratin de taille adaptée à l'**Airfryer**, disposez les couches de lasagnes. Commencez par une fine couche de sauce blanche, suivie d'une feuille de lasagne fraîche ou achetée dans le commerce. Ajoutez ensuite le brocoli, suivi d'une autre feuille de lasagne. Disposez ensuite 400 g de filets de saumon frais, recouverts d'une feuille de lasagne. Pour la dernière couche, ajoutez 400 g de filets de morue. Recouvrez d'une couche de sauce blanche et de fromage râpé.
3. Faites cuire les lasagnes pendant 40 minutes à 140°C. Servez avec des œufs de lump en garniture.

**EN**  
**Sizzling shrimp pil-pil with sweet potato**

Preparation time: **2 hours**  
Cooking time: **35 minutes**

1. Peel and devein 24 large shrimp. Finely slice 4 cloves garlic, 1 chili pepper without seeds and 1 shallot, then mix with 4 tbsp olive oil and a pinch of smoked paprika powder. Add shrimp and let marinate for 2 hours.
2. Cut 8 large sweet potatoes into thick slices and mix with 2 tbsp olive oil, 2 tbsp finely chopped fresh rosemary and 1 tbsp honey. Bake the sweet potatoes in the **Airfryer** for 15 minutes at 180°C.
3. Use 6 lemongrass stalks as skewers, with 4 shrimp per stalk. Heat the **Airfryer** to 200°C. Bake the shrimp for 5 minutes. Serve with lime slices.

Cook ingredients in two batches for optimal results

**DE**  
**Saftige Knoblauch-Garnelen mit Süßkartoffeln**

Vorbereitungszeit: **2 Stunden**  
Garzeit: **35 Minuten**

1. Zunächst 24 große Garnelen schälen und entdarmen. Dann 4 Knoblauchzehen, 1 Chilischote ohne Kerne und 1 Schalotte in feine Scheiben schneiden, mit 4 EL Olivenöl und einer Prise geräuchertem Paprikapulver vermischen. Garnelen hinzufügen und 2 Stunden marinieren.
2. Dann 8 große Süßkartoffeln in dicke Scheiben schneiden und mit 2 EL Olivenöl, 2 EL fein gehacktem frischen Rosmarin und 1 EL Honig mischen. Die Süßkartoffeln 15 Minuten bei 180 °C im **Airfryer** garen.
3. Anschließend 6 Zitronengras-Stangen als Spieße verwenden, mit je 4 Garnelen pro Spieß. Die Garnelen 5 Minuten garen. Mit Limettenscheiben servieren.

Kochen Sie die Zutaten in 2 Durchgängen für optimale Ergebnisse.

**NL**  
**Geroosterde piri-piri garnalen met zoete aardappel**

Bereidingstijd: **2 uur**  
Baktijd: **35 minuten**

1. Pel 24 grote garnalen en verwijder het darmkanaal. Snijd 4 teentjes knoflook, 1 Spaanse peper zonder zaadjes en 1 sjalot in dunne plakjes en meng dit alles met 4 el olijfolie en een snuffje gerookte-paprikapoeder. Meng met de garnalen en laat 2 uur marinieren.
2. Snijd 8 grote zoete aardappelen in dikke plakken en meng met 2 el olijfolie, 2 el fijngehakte verse rozemarijn en 1 el honing. Bak de zoete aardappelen 15 minuten op 180 °C in de **Airfryer**.
3. Gebruik 6 stengels limoen gras als prikkers en prik er telkens 4 garnalen aan. Verwarm de **Airfryer** voor op 200 °C en bak de garnalen 5 minuten. Serveer met plakjes limoen.

Kook ingrediënten in twee partijen voor optimaal resultaat

**FR**  
**Pilpil aux crevettes grillées et patates douces**

Temps de préparation : **2 heures**  
Temps de cuisson : **35 minutes**

1. Décortiquez et déveinez 24 grosses crevettes. Tranchez finement 4 gousses d'ail, 1 piment sans les graines et 1 échalote, puis mélangez avec 4 cuillères à soupe d'huile d'olive et une pincée de paprika fumé. Ajoutez les crevettes et laissez mariner 2 heures.
2. Découpez 8 grosses patates douces en tranches épaisses et mélangez avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, 2 cuillères à soupe de romarin frais finement haché et 1 cuillère à soupe de miel. Faites cuire les patates douces dans l'**Airfryer** 15 minutes à 180 °C.
3. Utilisez 6 tiges de citronnelle comme brochettes, avec 4 crevettes par tige. Réglez l'**Airfryer** à 200 °C. Faites cuire les crevettes 5 minutes. Servez avec des tranches de citron vert.

Cuire les ingrédients en deux fournées pour un résultat optimal



PHILIPS HEALTHTECH			
Main Article Group	Europe Led Subcat (E37)		
Project name	Recipe_Book_XXL_WEU1_Skyfall 68621		
SGS number	5849345		
12-NC.NBR	300004268621 B		
Masterdrawing			
Barcode No.	TBC		
Size	BWR Type		
Operator(s)	shirms		
VERSION No.	3		
Date in	28/08/2019		
Date amended	15-Oct-19		
<input type="checkbox"/> Cyan	<input type="checkbox"/> Magenta	<input type="checkbox"/> Yellow	<input type="checkbox"/> Black
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Date Check</b>			
<input type="checkbox"/> Check to Client Brief			
<b>Artwork document</b>			
<input type="checkbox"/> Legend	<input type="checkbox"/> Number of colors		
<input type="checkbox"/> 12NC	<input type="checkbox"/> Trapping/Bleed		
<input type="checkbox"/> Barcode	<input type="checkbox"/> Hi-res Images		
<input type="checkbox"/> Diecut	<input type="checkbox"/> Job Size		
<b>Deliverables</b>			
<input type="checkbox"/> PDF 1.3	<input type="checkbox"/> Epson		
<input type="checkbox"/> PDF 1.5	<input type="checkbox"/> Leapfile		
Approval			
<input type="checkbox"/> QC Lithographer	SGS		
<input type="checkbox"/> Product Manager			
<input type="checkbox"/> Project Manager	Willemijn de Groot		



# Vegetable dishes



EN

## French fries

Preparation time: **50 minutes**  
Cooking time: **40 minutes**

1. Peel 6 large potatoes and cut into fries. Place in cold water for 30 minutes.
2. Dry potatoes in the **Airfryer** for 15 mins at 100°C, then place in a bowl and mix well with 1 tbsp oil.
3. Place in the **Airfryer** basket and cook for 25 minutes at 180°C – and give them a good shake twice while cooking.

DE

## Pommes frites

Vorbereitungszeit: **50 Minuten**  
Garzeit: **40 Minuten**

1. Zunächst 6 große Kartoffeln schälen und in Pommes frites schneiden. Etwa 30 Minuten in kaltes Wasser legen.
2. Die Kartoffeln im **Airfryer** 15 Minuten bei 100 °C trocknen, dann in eine Schüssel geben und mit 1 EL Öl vermengen.
3. In den **Airfryer**-Korb geben und 25 Minuten bei 180 °C garen, währenddessen zweimal gut schütteln.

NL

## Frites

Bereidingstijd: **50 minuten**  
Baktijd: **40 minuten**

1. Schil 6 grote aardappelen en snijd ze in frieten. Leg ze 30 minuten in koud water.
2. Droog de aardappelen 15 minuten op 100 °C in de **Airfryer**. Schep ze vervolgens in een kom en meng goed met 1 el olie.
3. Schep de frieten in het mandje van de **Airfryer** en bak ze 25 minuten op 180 °C. Hussel ze tijdens het koken twee keer goed om.

FR

## Frites

Temps de préparation : **50 minutes**  
Temps de cuisson : **40 minutes**

1. Épluchez 6 pommes de terre grandes et découpez-les en frites. Pour obtenir des frites plus croustillantes, placez-les dans l'eau froide pendant 30 minutes.
2. Séchez les pommes de terre dans l'**Airfryer** pendant 15 minutes à 100 °C, puis placez-les dans un saladier et mélangez bien avec 1 cuillère à soupe d'huile.
3. Placez dans l'**Airfryer** et faites cuire 25 minutes à 180 °C. Remuez bien deux fois pendant la cuisson.

PHILIPS HEALTHTECH

Main Article Group Europe Led Subcat (E37)  
Project name Recipe\_Book\_XXL\_WEU1\_Skyfall 68621  
SGS number 5849345  
12-NC.NBR 300004268621 B  
Masterdrawing

Barcode No. TBC  
Size \_\_\_\_\_ BWR \_\_\_\_\_ Type \_\_\_\_\_

Operator(s) shirms  
VERSION No. **3**

Date in 28/08/2019  
Date amended 15-Oct-19

Cyan  Magenta  Yellow  Black

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Date Check \_\_\_\_\_

Check to Client Brief

Artwork document

Legend  Number of colors  
 12NC  Trapping/Bleed  
 Barcode  Hi-res Images  
 Diecut  Job Size

Deliverables

PDF 1.3  Epson  
 PDF 1.5  Leapfile

Approval

QC Lithographer SGS  
 Product Manager \_\_\_\_\_  
 Project Manager Willemijn de Groot





## EN Veggie fries

Preparation time: **20 minutes**  
Cooking time: **15-20 minutes**

1. Bring salted water to a boil. Wash and peel 1 small parsnip, 3 carrots, 1/4 celeriac and 1/4 turnip. Cut into thick fries and blanch in boiling water. Rinse with cold water and dry.
2. Beat 1 egg, 1 tbsp paprika powder, 1/2 tsp garlic powder, 1 tbsp mustard, 1/2 tsp chili powder and a pinch of salt. Add blanched vegetables and mix. Sprinkle with 100g panko breadcrumbs and mix using your hands.
3. Add fries to the frying basket. Don't fill it too much! Bake for 15-20 minutes at 180°C, shaking twice while cooking.
4. Dipping sauce: Chop 3 tbsp chives, press 2 garlic cloves and mix with 250ml 0% fat Greek yoghurt. Salt and pepper to taste.

**Tip:** Try paprika or curry powder, or Tex Mex or Cajun spices in the yoghurt dip.

## DE Gemüsepommes

Vorbereitungszeit: **20 Minuten**  
Garzeit: **15-20 Minuten**

1. Gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Dann 1 kleine Pastinake, 3 Karotten, 1/4 Sellerie und 1/4 Steckrübe waschen und schälen. In dicke, pommesförmige Stücke schneiden und im kochenden Wasser Blanchieren. Mit kaltem Wasser abspülen und abtrocknen.
2. Dann 1 Ei mit 1 EL Paprikapulver, 1/2 TL Knoblauchpulver, 1 EL Senf, 1/2 TL Chilipulver und einer Prise Salz aufschlagen. Das blanchierte Gemüse hinzugeben und vermengen. Mit 100 g Panko-Paniermehl bestreuen und mit den Händen vermengen.
3. Pommes in den Frittierkorb geben, jedoch nicht überfüllen. Etwa 15-20 Minuten bei 180 °C garen, währenddessen zweimal schütteln.
4. Dip: 3 EL Schnittlauch hacken, 2 Knoblauchzehen zerdrücken und mit 250 ml griechischem Joghurt mit 0% Fett vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Tip:** Probieren Sie auch Paprika- oder Currypulver bzw. mexikanische oder Cajun-Gewürze im Joghurtdip.

## NL Groentenfriet

Bereidingstijd: **20 minuten**  
Baktijd: **15-20 minuten**

1. Breng een pan met gezouten water aan de kook. Was en schil 1 pastinaak, 3 wortelen, 1/4 knolselderie en 1/4 knolraap. Snijd alles in dikke frieten en blancheer ze in kokend water. Spoel de groenten af met koud water en dep ze droog.
2. Klop 1 ei met 1 el paprikapoeder, 1/2 tl knoflookpoeder, 1 el mosterd, 1/2 tl chilipoeder en een snufje zout. Voeg de geblancheerde groenten toe en meng. Besprenkel met 100 gr panko-broodkruim en meng met uw handen.
3. Schep de frieten in de frituurmand. Bak niet te veel tegelijk! Bak de frieten 15-20 minuten op 180 °C en schud ze tussentijds twee keer op.
4. Dipsaus: Snipper 3 el bieslook, pers 2 teentjes knoflook en mix met 250 ml magere Griekse yoghurt. Breng op smaak met peper en zout.

**Tip:** probeer ook eens een yoghurtdip met paprika- of kerriepoeder, of Tex Mex- of Cajun-kruidentmengsel.

## FR Frites de légumes

Temps de préparation : **20 minutes**  
Temps de cuisson : **15-20 minutes**

1. Faites bouillir de l'eau salée. Lavez et épluchez 1 petit panais, 3 carottes, 1/4 de céleri-rave et 1/4 de navet. Découpez en frites épaisses et faites blanchir à l'eau bouillante. Rincez à l'eau froide et séchez.
2. Battez 1 œuf avec 1 cuillère à soupe de paprika, 1/2 cuillère à café de poudre d'ail, 1 cuillère à soupe de moutarde, 1/2 cuillère à café de piment en poudre et une pincée de sel. Ajoutez les légumes blanchis au mélange. Saupoudrez de 100 g de chapelure et mélangez avec vos mains.
3. Placez les frites dans le panier, en veillant à ne pas trop remplir. Faites cuire 15-20 minutes à 180 °C, en remuant deux fois lors de la cuisson.
4. Pour la sauce : hachez 3 cuillères à soupe de ciboulette, écrasez 2 gousses d'ail et mélangez avec 250 ml de yaourt à la grecque à 0 %. Salez et poivrez au goût.

**Astuce :** Essayez avec du paprika, du curry ou des mélanges d'épices Tex Mex ou Cajun dans la sauce.

## EN Healthier Dutch hotdog

Preparation time: **210 minutes**  
Cooking time: **20 minutes**

1. Wash and peel 500g sweet potatoes. Cut into pieces, boil until done and mash. Let cool in a large bowl. Mix 500g ground chicken with a pinch of nutmeg, 1 tsp paprika powder, 70g buckwheat flour, 1 tsp cumin powder, a pinch of ground coriander, a pinch of clove powder, 1 tsp of your favorite mustard and 1 tsp cayenne pepper. Add mashed sweet potato and mix well.
2. Spoon the mixture in a pastry tube with an opening as large as a hotdog. Pipe long, straight lines on greaseproof paper. Place in freezer for 3 hours.
3. When thoroughly frozen, cut into hotdog lengths. Spray with oil and bake in the **Airfryer** for 10 minutes at 200°C, giving the pan a shake halfway. Serve with tomato ketchup, low-fat mayonnaise and chopped onions.

Cook ingredients in two batches for optimal results

## DE Gesunder Hotdog

Vorbereitungszeit: **210 Minuten**  
Garzeit: **20 Minuten**

1. Zunächst 500 g Süßkartoffeln waschen und schälen. In Stücke schneiden, gar kochen und zerstampfen. In einer großen Schüssel abkühlen lassen. Dann 500 g gehacktes Hähnchen mit einer Prise Muskat, 1 TL Paprikapulver, 70 g Buchweizenmehl, 1 TL Kreuzkümmelpulver, einer Prise gemahlenem Koriander, einer Prise Nelkenpulver, 1 TL Senf und 1 TL Cayennepfeffer mischen. Süßkartoffelstampf hinzugeben und gut vermengen.
2. Die Masse in einen Spritzbeutel mit wüsthengroßer Öffnung geben. Lange, gerade Linien auf ein Backpapier spritzen. Dann 3 Stunden in den Gefrierschrank legen.
3. Wenn die Masse gut durchgefroren ist, in Stücke mit Hotdog-Länge schneiden. Mit Öl besprenkeln und 10 Minuten bei 200 °C im **Airfryer** garen. Nach der Hälfte der Garzeit die Pfanne einmal schütteln. Mit Tomatenketchup, fettreduzierter Mayonnaise und gehackten Zwiebeln servieren.

Kochen Sie die Zutaten in 2 Durchgängen für optimale Ergebnisse.

## NL Gezondere Nederlandse hotdog

Bereidingstijd: **210 minuten**  
Baktijd: **20 minuten**

1. Was en schil 500 g zoete aardappelen. Snijd ze in stukjes, kook ze gaar en stamp ze tot een puree. Laat de puree afkoelen in een grote kom. Meng 500 g kipgehakt met een snufje nootmuskaat, 1 tl paprikapoeder, 70 g boekweitmeel, 1 tl gemalen komijn, een snufje gemalen koriander, een snufje knoflookpoeder, 1 tl van uw favoriete mosterd en 1 tl cayennepeper. Voeg de aardappelpuree toe en meng goed.
2. Lepel het mengsel in een deegspuitzak met een opening zo groot als een hotdog. Spuit lange, rechte worsten op vetvrij papier. Leg ze 3 uur in de vriezer.
3. Als ze goed bevroren zijn, snijdt u ze in de lengte van een hotdog. Spray in met olie en bak ze 10 minuten op 200 °C in de **Airfryer**. Hussel ze halverwege de baktijd even om. Serveer met tomatenketchup, light mayonaise en gesnipperde uien.

Kook ingrediënten in twee partijen voor optimaal resultaat.

## FR Hot dog « sain » hollandais

Temps de préparation : **210 minutes**  
Temps de cuisson : **20 minutes**

1. Nettoyez et épluchez 500 g de patates douces. Découpez-les en dés, faites-les bouillir jusqu'à ce que la chair soit tendre, puis écrasez-les et laissez-les refroidir dans un grand saladier. Mélangez 500 g de poulet haché avec une pincée de muscade, 1 cuillère à café de paprika, 70 g de farine de sarrasin, 1 cuillère à café de cumin en poudre, une pincée de coriandre moulue, une pincée de clous de girofle en poudre, 1 cuillère à café de la moutarde de votre choix et 1 cuillère à café de piment de Cayenne. Ajoutez la purée de patates douces et mélangez bien.
2. À l'aide d'une cuillère, transférez le mélange dans une poche à douille dont l'ouverture correspond à la taille d'une saucisse à hot dog. Déposez en longues lignes droites sur du papier sulfurisé. Mettez au congélateur pendant 3 heures.
3. Une fois le mélange complètement congelé, découpez en forme de saucisses. Enduisez légèrement d'huile et faites cuire dans l'**Airfryer** 10 minutes à 200 °C, en remuant à mi-cuisson. Servez avec du ketchup, de la mayonnaise allégée et des oignons émincés.

Cuire les ingrédients en deux fournées pour un résultat optimal.



PHILIPS HEALTHTECH

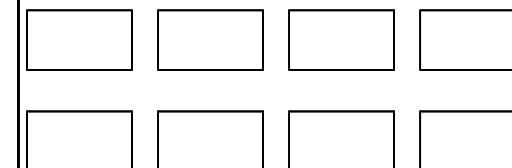
Main Article Group Europe Led Subcat (E37)  
Project name Recipe\_Book\_XXL\_WEU1\_Skyfall 68621  
SGS number 5849345  
12-NC.NBR 300004268621 B  
Masterdrawing

Barcode No. TBC  
Size \_\_\_\_\_ BWR \_\_\_\_\_ Type \_\_\_\_\_

Operator(s) shirms  
VERSION No. **3**

Date in 28/08/2019  
Date amended 15-Oct-19

Cyan Magenta Yellow Black



Date Check \_\_\_\_\_

Check to Client Brief

Artwork document

Legend  Number of colors  
 12NC  Trapping/Bleed  
 Barcode  Hi-res Images  
 Diecut  Job Size

Deliverables

PDF 1.3  Eps  
 PDF 1.5  Leapfile

Approval

QC Lithographer SGS  
 Product Manager  
 Project Manager Willemijn de Groot



EN

## Ratatouille

Preparation time: **15 minutes**  
Cooking time: **17 minutes**

1. Cut 4 tomatoes into small cubes and place in a suitable oven dish (~21x21cm). Finely slice 2 garlic cloves and 2 onions. Mix this and 2 tbsp olive oil with the tomato cubes. Add salt and pepper to taste.
2. Remove the ends of 1 aubergine (eggplant) and 1 small green courgette (zucchini), and core 4 tomatoes - then cut into medium sized cubes and add to the oven dish.
3. Sprinkle the vegetables with 2 tbsp olive oil and fresh thyme. Bake for 17 minutes at 160 °C. Serve with a fresh baguette.

DE

## Ratatouille

Vorbereitungszeit: **15 Minuten**  
Garzeit: **17 Minuten**

1. Zunächst 4 Tomaten in kleine Würfel schneiden und in eine ofenfeste Form geben (~21x21cm). Dann 2 Knoblauchzehen und 1 Zwiebel in feine Scheiben schneiden. Diese sowie 2 EL Olivenöl mit den Tomatenwürfeln vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Die Enden von 1 Aubergine und 1 kleine grüne Zucchini abschneiden und 4 Tomaten entkernen, dann in mittelgroße Würfel schneiden und in die ofenfeste Form dazu geben.
3. Das Gemüse mit 2 EL Olivenöl bestreichen und frischen Thymian darüber streuen. Dann 17 Minuten bei 160 °C garen. Mit frischem Baguette servieren.

NL

## Ratatouille

Bereidingstijd: **15 minuten**  
Baktijd: **17 minuten**

1. Snij 4 tomaten in blokjes and plaats ze in de geschikte ovenschaal (~21x21cm). Snij 2 teentjes knoflook fijn en 2 uien. Meng het met de blokjes tomaat en 2 theelepels olijfolie. Voeg zout en peper naar smaak toe.
2. Verwijder de uiteinden van 1 aubergine en 1 kleine groene courgette en verwijder de kern van 4 tomaten - snij deze vervolgens in middelgrote blokjes en voeg ze toe aan de ovenschotel.
3. Besprenkel de groenten met 2 eetlepels olijfolie en verse tijm. Bak gedurende 17 minuten op 160 °C. Serveer met een vers stokbrood.

FR

## Ratatouille

Temps de préparation : **15 minutes**  
Temps de cuisson : **17 minutes**

1. Découpez 4 tomates en dés et placez les dans un plat à gratin (~21x21 cms).
2. Tranchez finement 2 gousses d'ail et 2 oignons. Mélangez avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et les dés de tomate. Salez et poivrez au goût.
3. Retirez les extrémités d'une aubergine, d'une petite courgette verte. Évidez 4 tomates. Puis couper en cubes de taille moyenne et ajouter dans le plat à gratin.
4. Saupoudrez les légumes de 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et de thym frais. Faites cuire 17 minutes à 160 °C. Servez avec du pain frais.



PHILIPS HEALTHTECH

Main Article Group Europe Led Subcat (E37)  
Project name Recipe\_Book\_XXL\_WEU1\_Skyfall 68621  
SGS number 5849345  
12-NC.NBR 300004268621 B  
Masterdrawing

Barcode No. TBC  
Size \_\_\_\_\_ BWR \_\_\_\_\_ Type \_\_\_\_\_

Operator(s) shirms

VERSION No. **3**

Date in 28/08/2019

Date amended 15-Oct-19

Cyan  Magenta  Yellow  Black

Date Check \_\_\_\_\_

Check to Client Brief

Artwork document

Legend  Number of colors

12NC  Trapping/Bleed

Barcode  Hi-res Images

Diecut  Job Size

Deliverables

PDF 1.3  Epson

PDF 1.5  Leapfile

Approval

QC Lithographer SGS

Product Manager \_\_\_\_\_

Project Manager Willemijn de Groot







EN

### Breaded fried tofu

Preparation time: **7 minutes**  
Cooking time: **6 minutes**

1. Dice each of 4 tofus in 12 cubes
2. Dip the tofu cubes in low-gluten flour, covering all sides, then brush with 2 beaten eggs.
3. Place tofu in the **Airfryer** basket and bake for 6 min at 180°C.
4. Serve the breaded fried tofu with XO sauce & banana slices.

Cook ingredients in two batches for optimal results.

DE

### Gebroter panierter Tofu

Vorbereitungszeit: **7 Minuten**  
Garzeit: **6 Minuten**

1. Jeden der 4 Tofus in 12 Würfel schneiden.
2. Die Tofuwürfel in Mehl wenden, sodass alle Seiten bedeckt sind, und dann mit 2 geschlagenen Eiern bestreichen.
3. Den Tofu in den **Airfryer**-Korb geben und 6 Minuten lang bei 180 °C backen.
4. Den gebratenen panierten Tofu mit XO-Sauce und Bananenscheiben servieren.

Kochen Sie die Zutaten in 2 Durchgängen für optimale Ergebnisse.

NL

### Gepaneerde tofu

Bereidingstijd: **7 minuten**  
Baktijd: **6 minuten**

1. Snijd 4 tofu blokjes in 12 blokjes.
2. Haal de tofublokjes door glutenarme bloem. Zorg ervoor dat alle zijden bedekt worden. Bestrijk de blokjes vervolgens met 2 losgeklopte eieren.
3. Plaats de tofublokjes in de mand van de **Airfryer** en bak ze 6 minuten op 180 °C.
4. Serveer de gepaneerde tofu met XO-saus en plakjes banaan.

Kook ingrediënten in twee partijen voor optimaal resultaat.

FR

### Tofu pané

Temps de préparation : **7 minutes**  
Temps de cuisson : **6 minutes**

1. Coupez 4 cubes tofu en 12 cubes.
2. Plongez les cubes de tofu dans la farine à faible teneur en gluten, puis badigeonnez avec 2 œufs battus.
3. Placez le tofu dans le panier de l'**Airfryer** et faites cuire 6 minutes à 180 °C.
4. Servez le tofu pané avec de la sauce XO et des tranches de banane.

Cuire les ingrédients en deux fournées pour un résultat optimal.

EN

### Noodles with chicken thigh filet, samphire and shiitake

Preparation time: **20 minutes**  
Cooking time: **17 minutes**

1. Cut 400g chicken thigh filets into pieces. Marinate in 4 tbsp soy sauce, 1 teaspoon sambal chili paste and 2 garlic cloves finely cut.
2. Prepare 400g udon noodles and drain. Mix with 2 tbsp sesame oil.
3. Bake the chicken for 7 minutes at 200°C, giving it a shake now and then. Add 150g shiitake mushrooms, 150g button mushrooms, 1 sliced red onion, 150g bean sprouts and 200g samphire (or green asparagus tips) and cook for another 5 minutes. Add the noodles and cook for another 5 mins. Sprinkle with 1 tsp sesame seeds.

DE

### Nudeln mit Hähnchenschenkelfilet, Meerfenchel und Shiitake-Pilzen

Vorbereitungszeit: **20 Minuten**  
Garzeit: **17 Minuten**

1. Zunächst 400 g Hähnchenschenkelfilets in Stücke schneiden. In 4 EL Sojasauce, 1 TL Sambal-Chilipaste und 2 fein geschnittenen Knoblauchzehen marinieren.
2. Dann 400 g Udon-Nudeln zubereiten und abgießen. Mit 2 EL Sesamöl vermengen.
3. Das Hähnchen 7 Minuten bei 200°C garen, dabei hin und wieder schütteln. Dann 150 g Shiitake-Pilze, 150 g Champignons, 1 rote Zwiebel in Scheiben, 150 g Bohnensprossen und 200 g Meerfenchel (oder grüne Spargelspitzen) hinzugeben und weitere 5 Minuten garen. Die Nudeln hinzufügen und weitere 5 Minuten garen. Mit 1 TL Sesamkörnern bestreuen.

NL

### Noedels met kippendijfilet, zeekraal en shiitake

Bereidingstijd: **20 minuten**  
Baktijd: **17 minuten**

1. Snijd 400 g kippendijfilet in stukjes en marineer ze in een mengsel van 4 el sojasaus, 1 tl sambal en 2 fijn gesneden teentjes knoflook.
2. Bereid 400 g udon noedels volgens de instructies op de verpakking en laat uitlekken. Meng met 2 el sesamololie.
3. Bak de kip 7 minuten op 200°C en hussel ze ondertussen af en toe om. Voeg 150 g shiitakes, 150 g champignons, 1 rode ui in ringen, 150 g taugé en 200 g zeekraal (of groene aspergetips) toe en bak ze 5 minuten mee. Voeg de noedels toe en bak ook deze 5 minuten mee. Besprenkel met 1 tl sesamzaadjes.

FR

### Nouilles aux cuisses de poulet désossées, salicorne et champignons shiitake

Temps de préparation : **20 minutes**  
Temps de cuisson : **17 minutes**

1. Découpez en morceaux 400 g de cuisses de poulet désossées. Faites mariner dans 4 cuillères à soupe de sauce soja, 1 cuillère à café de sambal et 2 gousses d'ail finement coupées.
2. Faites cuire 400 g de nouilles udon et égouttez. Mélangez avec 2 cuillères à soupe d'huile de sésame.
3. Faites cuire le poulet pendant 7 minutes à 200°C, en remuant de temps en temps. Ajoutez 150 g de champignons shiitake, 150 g de champignons de Paris, 1 oignon rouge découpé en rondelles, 150 g de germes de soja et 200 g de salicorne (à défaut, utilisez des pointes d'asperges). Faites cuire encore 5 minutes. Ajoutez les nouilles et faites cuire 5 minutes supplémentaires. Saupoudrez d'une cuillère à café de graines de sésame.



PHILIPS HEALTHTECH

Main Article Group Europe Led Subcat (E37)  
Project name Recipe\_Book\_XXL\_WEU1\_Skyfall 68621  
SGS number 5849345  
12-NC.NBR 300004268621 B  
Masterdrawing

Barcode No. TBC  
Size \_\_\_\_\_ BWR \_\_\_\_\_ Type \_\_\_\_\_

Operator(s) shirms  
VERSION No. **3**

Date in 28/08/2019  
Date amended 15-Oct-19

Cyan Magenta Yellow Black

Color calibration boxes for Cyan, Magenta, Yellow, and Black.

Date Check \_\_\_\_\_  
 Check to Client Brief

Artwork document  
 Legend  Number of colors  
 12NC  Trapping/Bleed  
 Barcode  Hi-res Images  
 Diecut  Job Size

Deliverables  
 PDF 1.3  Epson  
 PDF 1.5  Leapfile

Approval  
 QC Lithographer SGS  
 Product Manager \_\_\_\_\_  
 Project Manager Willemijn de Groot





### EN Crispy fried spring rolls

Preparation time: **20 minutes**  
Cooking time: **8-10 minutes**

1. Finely slice 5 spring onions, 1 small carrot and 1 red bell pepper. Finely chop 2 garlic cloves, 1 chili pepper and 10g ginger root. Cut 2 chicken breasts into very small pieces.
2. To make the filling, heat 2 tbsp wok oil or peanut oil in a frying pan or wok, and fry the chicken until crispy. Add the sliced vegetables and chopped spices – plus 1 tbsp oriental spices and 3 tbsp soy sauce and quickly fry. Then add 20g bean sprouts and cook for 2 mins.
3. Place the sheets from 1 pack filo pastry (or egg roll wrappers) on a cutting board – using 20 sheets in total. Spoon on some filling and fold the spring rolls.
4. Bake in the **Airfryer** at 180°C for 8-10 mins. Serve with sweet chili sauce.

**Tip:** Spray the spring rolls with oil, and they will brown nicely.

Cook ingredients in two batches for optimal results.

### DE Knusprige Frühlingssrollen

Vorbereitungszeit: **20 Minuten**  
Garzeit: **8-10 Minuten**

1. 5 Frühlingszwiebeln, 1 kleine Karotte und 1 Paprika in feine Scheiben schneiden. 2 Knoblauchzehen, 1 Chili und 10 g Ingwerwurzel kleinhacken. 2 Hühnerbrüste in sehr kleine Teile schneiden.
2. Für die Füllung 2 EL Wok- oder Erdnussöl in einer Pfanne oder einem Wok erhitzen. Darin das Hähnchen frittieren, bis es knusprig ist. Das geschnittene Gemüse und die gehackten Kräuter hinzugeben. Noch 1 EL orientalische Gewürze und 3 EL Sojasauce hinzugeben und kurz frittieren. 20 g Bohnensprossen hinzugeben und 2 Minuten lang garen.
3. Geben Sie die Blätter von einer Packung Filoteig (oder Frühlingssrollenteig) auf ein Schneidbrett – insgesamt 20 Blätter. Geben Sie ein wenig Füllung darauf und falten Sie den Teig zu Frühlingssrollen.
4. Garen Sie die Frühlingssrollen im **Airfryer** bei 180°C für 8-10 Minuten. Mit süßer Chili Sauce servieren.

**Tip:** Besprühen Sie die Frühlingssrollen mit ein wenig Öl, so bekommen diese eine schöne Bräunung.

Kochen Sie die Zutaten in 2 Durchgängen für optimale Ergebnisse.

### NL Knapperige loempiaatjes

Bereidingstijd: **20 minuten**  
Baktijd: **8-10 minuten**

1. Snijd 5 lente-uitjes, 1 kleine wortel en 1 rode paprika fijn. Hak 2 teentjes knoflook, 1 rode peper en 10 g gemberwortel fijn. Snijd 2 kipfilets in heel kleine stukjes.
2. Vervolgens maakt u de vulling. Verwarm 2 eetlepels wokolie of arachideolie in een koekenpan of wok. Braad de kip totdat deze krokant is. Voeg de gesneden groenten en gehakte kruiden toe, plus 1 eetlepel oosterse kruiden en 3 eetlepels sojasaus. Roerbak het mengsel kort. Voeg vervolgens 20 g taugé toe en roerbak nog eens 2 minuten.
3. eg de bladeren van 1 pakje filodeeg of loempia bladen op een snijplank – 20 in totaal. Leg met een lepel wat vulling op elk blad en vouw de loempia's
4. Bak ze 8-10 minuten in de **Airfryer** op 180°C. Serveer ze met zoete chili saus

**Tip:** Bestuif de loempia's met wat olie, voor een mooi, goudbruin resultaat.

Kook ingrediënten in twee partijen voor optimaal resultaat.

### FR Rouleaux de printemps frits croustillants

Temps de préparation : **20 minutes**  
Temps de cuisson : **8-10 minutes**

1. Hacher finement 5 oignons verts, 1 petite carotte et 1 poivron rouge. Hacher finement 2 gousses d'ail, 1 piment rouge et 10 g de gingembre. Couper 2 poitrines de poulet en tout petits morceaux.
2. Pour faire la farce, chauffer 30 ml (2 cuillères à soupe) d'huile pour wok ou d'huile d'arachide dans une poêle à frire ou un wok, et frire le poulet jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Ajouter les légumes et les épices hachés, plus 15 ml (1 cuillère à soupe) d'épices orientales et 45 ml (3 cuillères à soupe) de sauce soya et frire rapidement. Puis ajouter 20 g de germes de haricots et cuire pendant 2 min.
3. Placez les feuilles provenant d'un paquet de pâte filo (ou rouleaux d'oeuf) sur une planche à découper. Utilisez 20 feuilles au total. Placez un peu de farce sur chaque feuille de rouleau de printemps et pliez.
4. Faire cuire dans l'**Airfryer** à 180°C pendant 8 à 10 minutes. Servir avec de la sauce Chili sucrée.

**Astuce:** Assaisonnez vos rouleaux de printemps avec un peu d'huile afin qu'ils deviennent plus dorés. Cuire les ingrédients en deux fournées pour un résultat optimal.

### EN Airfried rösti

Preparation time: **10 minutes**  
Cooking time: **15 minutes**

1. Peel and grate 6 medium (or 12 small) raw potatoes. Boil in salted water for 5 minutes, then set aside to cool.
2. Grate 3 onions and add to drained potatoes. Mix in 3 tbsp melted butter, 3 tsp herbs and 2 egg whites. Add salt and pepper to taste.
3. Grease a shallow round oven pan that fits into your **Airfryer** basket. Carefully fill the pan with the potato mixture, pressing it down gently. Brush the top of potatoes with olive oil. Bake for 15 minutes at 180°C, until brown.
4. Using a knife, loosen the edges of the rösti, then carefully remove it from the pan. Sprinkle with paprika powder and serve warm.

Cook ingredients in two batches for optimal results.

### DE Rösti aus dem Airfryer

Vorbereitungszeit: **10 Minuten**  
Garzeit: **15 Minuten**

1. 6 mittelgroße (oder 12 kleine) rohe Kartoffeln schälen und raspeln. Für 5 Minuten in Salzwasser kochen und abkühlen lassen.
2. 3 Zwiebeln raspeln und zu den abgeseihten Kartoffeln geben. 3 EL geschmolzene Butter, 3 TL Gewürze und 2 Eiweiß untermengen. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Eine flache runde Ofenpfanne (die in den **Airfryer**-Korb passt) einfetten. Die Pfanne vorsichtig mit der Kartoffelmischung befüllen und die Mischung leicht nach unten drücken. Alles 15 Minuten lang bei 180 °C backen, bis es braun wird.
4. Die Ränder des Röstis mit einem Messer lösen und das Rösti vorsichtig aus der Pfanne nehmen. Mit ein wenig Paprika bestreuen und servieren.

Kochen Sie die Zutaten in 2 Durchgängen für optimale Ergebnisse.

### NL Rösti uit de Airfryer

Bereidingstijd: **10 minuten**  
Baktijd: **15 minuten**

1. Schil en rasp 6 middelgrote (of 12 kleine) rauwe aardappelen. Kook ze 5 minuten in water met een beetje zout en laat ze daarna afkoelen.
2. Rasp 3 uien en voeg deze toe aan de aardappelen. Voeg al roerend 3 eetlepels gesmolten boter, 3 theelepels kruiden en het eiwit van 2 eieren toe. Breng op smaak met peper en zout.
3. Vet een lage, ronde ovenpan die in de mand van de **Airfryer** past in. Vul de pan voorzichtig met het aardappelmengsel en druk dit zachtjes omlaag. Bestrijk de bovenste aardappelen met olijfolie. Bak 15 minuten op 180 °C, totdat ze bruin zijn.
4. Ga met een mes langs de randen van de rösti en haal deze daarna voorzichtig uit de pan. Bestrooi de rösti met paprikapoeder en dien deze warm op.

Kook ingrediënten in twee partijen voor optimaal resultaat.

### FR Rösti frit

Temps de préparation : **10 minutes**  
Temps de cuisson : **15 minutes**

1. Épluchez et râpez 6 pommes de terre crues de taille moyenne (ou 12 petites). Faites bouillir dans de l'eau salée pendant 5 minutes, puis réservez et laissez refroidir.
2. Râpez 3 oignons et ajoutez-les aux pommes de terre. Incorporez 3 cuillères à café d'herbes et 2 blancs d'œufs. Salez et poivrez à votre guise.
3. Graissez un plat à four rond peu profond, adapté au panier de votre **Airfryer**. Étalez soigneusement la préparation de pommes de terre dans le plat, tassez-la doucement puis badigeonnez-la d'huile d'olive. Faites cuire 15 minutes à 180 °C jusqu'à obtenir une belle couleur dorée.
4. À l'aide d'un couteau, décollez les bords du rösti, puis retirez-le soigneusement du plat. Saupoudrez de paprika et servez chaud.

Cuire les ingrédients en deux fournées pour un résultat optimal.



PHILIPS HEALTHTECH

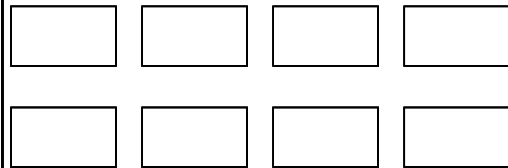
Main Article Group Europe Led Subcat (E37)  
Project name Recipe\_Book\_XXL\_WEU1\_Skyfall 68621  
SGS number 5849345  
12-NC.NBR 300004268621 B  
Masterdrawing

Barcode No. TBC  
Size \_\_\_\_\_ BWR \_\_\_\_\_ Type \_\_\_\_\_

Operator(s) shirms  
VERSION No. **3**

Date in 28/08/2019  
Date amended 15-Oct-19

Cyan Magenta Yellow Black



Date Check \_\_\_\_\_  
 Check to Client Brief

Artwork document  
 Legend  Number of colors  
 12NC  Trapping/Bleed  
 Barcode  Hi-res Images  
 Diecut  Job Size

Deliverables  
 PDF 1.3  Epson  
 PDF 1.5  Leapfile

Approval  
 QC Lithographer SGS  
 Product Manager  
 Project Manager Willemijn de Groot



# Desserts



EN

## Lemon Muffin Cakes

Preparation time: **20 minutes**  
Cooking time: **18 minutes**

1. Grease 9 **Airfryer** muffin cups\* with a little coconut oil. Scrub 2 lemons clean, rasp the zest and set aside. Cut and squeeze the lemon juice.
2. In a bowl, add 250g almond flour, 1 tsp baking powder, 1/2 tsp sea salt, 150ml refined coconut oil, 7 tbsp honey, 4 eggs, lemon juice and zest.
3. Slice 1 vanilla pod lengthwise, scrape out seeds with a knife and add to the bowl. Mix until smooth and fluffy. Fill two third of the cups. Bake 18 minutes at 160°C.

\*To purchase muffin cups, see the Philips **Airfryer** app or [www.philips.com](http://www.philips.com).

Please cook in several batches until the dough is finished.

DE

## Zitronenmuffins

Vorbereitungszeit: **20 Minuten**  
Garzeit: **18 Minuten**

1. Zunächst 9 **Airfryer** Muffinförmchen\* mit etwas Kokosöl einfetten. Dann 2 Zitronen gründlich waschen, die Schale abreiben und beiseite legen. Zitronen aufschneiden und den Saft auspressen.
2. In einer Schüssel 250 g Mandelmehl, 1 TL Backpulver, 1/2 TL Meersalz, 150 ml Kokosöl, 7 EL Honig, 4 Eier, Zitronensaft und -abrieb mischen.
3. Eine Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen und hinzugeben. Schaumig rühren. Die Muffinförmchen bis zu zwei Drittel mit der Masse füllen und 18 Minuten bei 160 °C backen.

\* Prüfen Sie für einen Kauf die Philips **Airfryer**-App oder gehen Sie auf [www.philips.com](http://www.philips.com).

Bitte backen Sie mehrere Durchgänge bis der Muffinteig aufgebraucht ist.

NL

## Citroen muffin

Bereidingstijd: **20 minuten**  
Baktijd: **18 minuten**

1. Vet 9 **Airfryer** muffinvormpjes\* in met een beetje kokosnootolie. Boen 2 citroenen schoon, rasp de schil en zet apart. Halveer de citroenen en pers ze uit.
2. Weeg 250 g amandelmeel af in een kom en voeg 1 tl bakpoeder, 1/2 tl zeezout, 150 ml geraffineerde kokosnootolie, 7 el honing, 4 eieren, het citroensap en de geraspte citroenschil toe.
3. Halveer een vanillestaafje overlangs, schraap de zaadjes er met een mes uit en voeg die toe aan de kom. Klop alles tot een glad en luchtig beslag. Vul de muffinvormpjes voor twee derde. Bak de cakejes 18 minuten op 160 °C.

\*Gebruik de Philips **Airfryer**-app of ga naar [www.philips.com](http://www.philips.com) om deze aan te schaffen.

Bak meerdere sets totdat het deeg op is.

FR

## Muffin cakes au citron

Temps de préparation : **20 minutes**  
Temps de cuisson : **18 minutes**

1. Graissez 9 moules à muffin de l'**Airfryer**\* avec un peu d'huile de coco. Nettoyez 2 citrons en frottant bien, puis râpez le zeste. Coupez et pressez le citron.
2. Dans un saladier, ajoutez 250 g de farine d'amande, 1 cuillère à café de levure, 1/2 cuillère à café de sel de mer, 150 ml d'huile de coco raffinée, 7 cuillères à soupe de miel, 4 œufs, le jus du citron et le zeste.
3. Fendez 1 gousse de vanille dans le sens de la longueur, grattez et ajoutez les graines dans le saladier. Mélangez jusqu'à obtenir un résultat homogène et bien aéré. Remplissez 2/3 des mugs. Faites cuire 18 minutes à 160 °C.

\*Pour l'acheter, rendez-vous sur l'application Philips **Airfryer** ou le site [www.philips.com](http://www.philips.com).

Faites cuire plusieurs lots jusqu'à ce que la pâte soit terminée.

PHILIPS HEALTHTECH

Main Article Group Europe Led Subcat (E37)  
Project name Recipe\_Book\_XXL\_WEU1\_Skyfall 68621  
SGS number 5849345  
12-NC.NBR 300004268621 B  
Masterdrawing

Barcode No. TBC  
Size \_\_\_\_\_ BWR \_\_\_\_\_ Type \_\_\_\_\_

Operator(s) shirms  
VERSION No. **3**

Date in 28/08/2019  
Date amended 15-Oct-19

Cyan  Magenta  Yellow  Black

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Date Check \_\_\_\_\_

Check to Client Brief

Artwork document

Legend  Number of colors  
 12NC  Trapping/Bleed  
 Barcode  Hi-res Images  
 Diecut  Job Size

Deliverables

PDF 1.3  Epson  
 PDF 1.5  Leapfile

Approval

QC Lithographer SGS  
 Product Manager  
 Project Manager Willemijn de Groot





**EN**  
**Almond cake**

Preparation time: **10 minutes**  
Cooking time: **50 minutes**

- Using a mixer, whisk 100g room-temperature butter and 120g powdered sugar. Continue whisking and add 2 eggs, one by one. Then add 100g flour, 50g almond powder, 150g dried apricots cut in pieces and the zest of half an orange and mix well.
- Brush a thin layer of butter inside the **Airfryer** baking accessory\*. Pour in the mixture and sprinkle with 3 tbsp almond flakes.
- Bake for 50 minutes at 160°C. When done, let cool for 10 minutes before cutting.

\*To purchase, see the Philips **Airfryer** app or [www.philips.com](http://www.philips.com).

**DE**  
**Mandelkuchen**

Vorbereitungszeit: **10 Minuten**  
Garzeit: **50 Minuten**

- 100 g weiche Butter mit 120 g Puderzucker verrühren. Unter Rühren nacheinander 2 Eier hinzugeben. Dann 100 g Mehl, 50 g Mandelpulver, 150 g kleingeschnittene, getrocknete Aprikosen sowie den Schalenabrieb einer halben Orange hinzugeben. Alles gut durchmischen.
- Die Innenseite des **Airfryer** Backzubehörs\* mit einer dünnen Schicht Butter einpinseln. Die Mischung eingießen, und 3 EL Mandelplättchen darauf verteilen.
- Alles bei 160 °C für 50 Minuten backen. Den Kuchen vor dem Anschneiden für ca. 10 Minuten abkühlen lassen.

\*Prüfen Sie für einen Kauf eines **Airfryer** Backzubehörs die Philips **Airfryer**-App oder gehen Sie auf [www.philips.com](http://www.philips.com).

**NL**  
**Amandeltaart**

Bereidingstijd: **10 minuten**  
Baktijd: **50 minuten**

- Gebruik een mixer om 100 g boter op kamertemperatuur en 120 g poedersuiker te kloppen. Blijf kloppen en voeg één voor één 2 eieren toe. Voeg vervolgens 100 g bloem, 50 g amandelpoeder, 150 g gedroogde abrikozenstukjes en de rasp van een halve sinaasappel toe en meng het geheel goed.
- Bestrijk de **Airfryer** bakaccessoire\* met een dunne laag boter. Giet het mengsel erin en bestrooi het met 3 eetlepels amandelschaafsel.
- Bak 50 minuten op 160 °C. Laat de taart daarna 10 minuten afkoelen voordat u deze aansnijdt.

\*Gebruik de Philips **Airfryer**-app of ga naar [www.philips.com](http://www.philips.com) om deze aan te schaffen.

**FR**  
**Gâteau aux amandes**

Temps de préparation : **10 minutes**  
Temps de cuisson : **50 minutes**

- À l'aide d'un batteur, mélangez 100 g de beurre à la température ambiante et 120 g de sucre en poudre. Continuez de battre et ajoutez 2 œufs, l'un après l'autre. Ensuite, ajoutez 100 g de farine, 50 g de poudre d'amandes, 150 g d'abricots secs coupés en morceaux et le zeste de la moitié d'une orange, puis mélangez bien.
- Veillez appliquer une fine couche de beurre sur l'accessoire de bac de cuisson de l'**Airfryer**\*. Versez le mélange et assaisonnez 3 cuillères à soupe d'amandes effilées.
- Faites cuire 50 minutes à 160 °C. Laissez ensuite refroidir le tout pendant 10 minutes avant de découper.

\*Pour l'acheter, rendez-vous sur l'application Philips **Airfryer** ou le site [www.philips.com](http://www.philips.com).

**EN**  
**Brownies**

Preparation time: **20 minutes**  
Cooking time: **16 minutes**

- Slowly melt 85g bittersweet chocolate and 85g butter on low heat while stirring. Set aside and let cool to room temperature.
- In a bowl, mix 1 egg with 60g sugar, 8g vanilla sugar and a pinch of salt until light and creamy. Mix in the chocolate mixture, then stir in 45g self-rising flour and 25g chopped walnuts or hazelnuts.
- Butter the **Airfryer** baking accessory\*. Pour the batter in the baking pan and smooth the top. Cook for 16 minutes at 160°C. Let cool before cutting into squares.

\*To purchase, see the Philips **Airfryer** app or [www.philips.com](http://www.philips.com).

**DE**  
**Brownies**

Vorbereitungszeit: **20 Minuten**  
Garzeit: **16 Minuten**

- Langsam 85 g Zartbitterschokolade und 85 g Butter bei geringer Hitze unter Rühren schmelzen. Beiseite stellen und auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- In einer Schüssel 1 Ei mit 60 g Zucker, 8 g Vanillezucker und einer Prise Salz vermengen, bis eine leichte, cremige Masse entsteht. Die Schokoladenmischung unterheben, und dann 45 g Mehl mit 1 TL Backpulver und 25 g gehackten Wal- oder Haselnüssen unterrühren.
- Das **Airfryer**-Backzubehör\* einbuttern. Den Teig in das Backzubehör gießen, und die Oberfläche glattstreichen. Für 16 Minuten bei 160 °C backen. Vor dem Anschneiden abkühlen lassen.

\* Prüfen Sie für einen Kauf die Philips **Airfryer**-App oder gehen Sie auf [www.philips.com](http://www.philips.com).

**NL**  
**Brownies**

Bereidingstijd: **20 minuten**  
Baktijd: **16 minuten**

- Laat 85 g pure chocolade en 85 g boter al roerend langzaam smelten op een laag vuur. Laat het afkoelen op kamertemperatuur.
- Meng in een kom 1 ei met 60 g suiker, 8 g vanillesuiker en een snufje zout totdat het beslag er licht en romig uitziet. Meng al roerend het chocolademengsel erdoorheen. Roer er vervolgens 45 g zelfrijzend bakmeel en 25 g gehakte walnoten of hazelnoten doorheen.
- Boter de **Airfryer** bakaccessoire\*. Giet het beslag in de bakschaal en strijk de bovenkant glad. Bak 16 minuten op 160 °C. Laat het geheel afkoelen voordat u er vierkante stukken van snijdt.

\*Gebruik de Philips **Airfryer**-app of ga naar [www.philips.com](http://www.philips.com) om deze aan te schaffen.

**FR**  
**Brownies**

Temps de préparation : **20 minutes**  
Temps de cuisson : **16 minutes**

- Éfaites fondre à feu doux 85 g de chocolat amer et 85 g de beurre tout en remuant. Faire reposer et laissez refroidir à température ambiante.
- Dans un saladier, mélangez 1 œuf avec 60 g de sucre, 8 g de sucre vanillé et une pincée de sel jusqu'à ce que le mélange devienne léger et crémeux. Incorporez le mélange à base de chocolat, ainsi que 45 g de farine avec levure incorporée et 25 g de noix ou de noisettes hachées.
- Beurrez l'**Airfryer** bac de cuisson\*. Versez la pâte sur la plaque de cuisson et lissez le dessus. Faites cuire 21 minutes à 180 °C. Laissez refroidir avant de découper en carrés.

\*Pour l'acheter, rendez-vous sur l'application Philips **Airfryer** ou le site [www.philips.com](http://www.philips.com).



PHILIPS HEALTHTECH			
Main Article Group	Europe Led Subcat (E37)		
Project name	Recipe_Book_XXL_WEU1_Skyfall 68621		
SGS number	5849345		
12-NC.NBR	300004268621 B		
Masterdrawing			
Barcode No.	TBC		
Size	BWR Type		
Operator(s)	shirms		
VERSION No.	<b>3</b>		
Date in	28/08/2019		
Date amended	15-Oct-19		
<input type="checkbox"/> Cyan	<input type="checkbox"/> Magenta	<input type="checkbox"/> Yellow	<input type="checkbox"/> Black
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Date Check</b>			
<input type="checkbox"/> Check to Client Brief			
<b>Artwork document</b>			
<input type="checkbox"/> Legend	<input type="checkbox"/> Number of colors		
<input type="checkbox"/> 12NC	<input type="checkbox"/> Trapping/Bleed		
<input type="checkbox"/> Barcode	<input type="checkbox"/> Hi-res Images		
<input type="checkbox"/> Diecut	<input type="checkbox"/> Job Size		
<b>Deliverables</b>			
<input type="checkbox"/> PDF 1.3	<input type="checkbox"/> Epsn		
<input type="checkbox"/> PDF 1.5	<input type="checkbox"/> Leapfile		
Approval			
<input type="checkbox"/> QC Lithographer	SGS		
<input type="checkbox"/> Product Manager			
<input type="checkbox"/> Project Manager	Willemijn de Groot		



EN

## Banana spelt bread

Preparation time: **25 minutes**  
Cooking time: **50 minutes**

1. Butter the **Airfryer** baking accessory\* and line with parchment paper.
2. Cream 70g butter with 70g light brown sugar. Mix in 2 tbsp honey. Add 1 egg and mix for 3 minutes.
3. Mash 2 bananas. Sift 125g whole-grain spelt flour. Fold in the mashed bananas, ½ tsp ground cinnamon, 1 tsp baking powder and a pinch of salt. Spoon into the baking pan. Garnish the top with 1 sliced banana.
4. Bake in the **Airfryer** at 140°C for 50 minutes, until golden brown. Let cool in the pan for 20 minutes, then remove from pan.

\*To purchase, see the Philips **Airfryer** app or [www.philips.com](http://www.philips.com).

DE

## Bananen-Dinkelbrot

Vorbereitungszeit: **25 Minuten**  
Garzeit: **50 Minuten**

1. Das **Airfryer** Backzubehör einfetten\* und mit Backpapier auskleiden.
2. Dann 70 g Butter mit 70 g braunem Zucker cremig schlagen. Dazu 2 EL Honig sowie 1 Ei geben und 3 Minuten verrühren.
3. Dann 2 Bananen zerdrücken, 125 g Vollkorn-Dinkelmehl sieben. Die zerdrückten Bananen, ½ TL gemahlene Zimt, 1 TL Backpulver und eine Prise Salz unterheben. In die Backform geben. Mit 1 aufgeschnittenen Banane garnieren.
4. Im **Airfryer** 50 Minuten bei 140 °C goldbraun garen. In der Form 20 Minuten auskühlen lassen, dann aus der Form nehmen.

\* Prüfen Sie für einen Kauf die Philips **Airfryer**-App oder gehen Sie auf [www.philips.com](http://www.philips.com).

NL

## Bananenspeltbrood

Bereidingstijd: **25 minuten**  
Baktijd: **50 minuten**

1. Beboter de bakpan van de **Airfryer** bakaccessoire\*.
2. Klop 70 g boter met 70 g lichtbruine basterdsuiker tot een romig mengsel. Voeg 2 el honing en 1 ei toe en mix 3 minuten.
3. Prak 2 bananen. Zeef 125 g volkoren speltmeel boven het botermengsel en spatel de geprakte banaan, ½ tl kaneel, 1 tl bakpoeder en een snufje zout erdoor. Lepel het beslag in de pan en garneer met 1 banaan in plakjes.
4. Bak het bananenbrood in de **Airfryer** in 50 minuten op 140 °C goudbruin. Laat het brood 20 minuten in de pan afkoelen en haal het dan uit de pan.

\*Gebruik de Philips **Airfryer**-app of ga naar [www.philips.com](http://www.philips.com) om deze aan te schaffen.

FR

## Pain d'épeautre aux bananes

Temps de préparation : **25 minutes**  
Temps de cuisson : **50 minutes**

1. Beurrez le bac de cuisson de l'**Airfryer**\* et garnissez-le de papier sulfurisé.
2. Préparez 70 g de beurre avec 70 g de sucre roux clair. Incorporez 2 cuillères à soupe de miel. Ajoutez 1 œuf et mélangez pendant 3 minutes.
3. Écrasez 2 bananes. Tamisez 125 g de farine d'épeautre complète. Incorporez les bananes écrasées, ½ cuillère à café de cannelle en poudre, 1 cuillère à café de levure et une pincée de sel. Mettez le mélange dans le bac de cuisson. Garnissez de tranches de banane.
4. Faites cuire dans l'**Airfryer** à 140 °C pendant 50 minutes, jusqu'à ce que la couleur soit bien dorée. Laissez refroidir dans le bac de cuisson pendant 20 minutes, puis retirez du bac.

\*Pour l'acheter, rendez-vous sur l'application Philips **Airfryer** ou le site [www.philips.com](http://www.philips.com).



PHILIPS HEALTHTECH

Main Article Group Europe Led Subcat (E37)  
Project name Recipe\_Book\_XXL\_WEU1\_Skyfall 68621  
SGS number 5849345  
12-NC.NBR 300004268621 B  
Masterdrawing

Barcode No. TBC  
Size \_\_\_\_\_ BWR \_\_\_\_\_ Type \_\_\_\_\_

Operator(s) shirms  
VERSION No. **3**

Date in 28/08/2019  
Date amended 15-Oct-19

Cyan  Magenta  Yellow  Black

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Date Check \_\_\_\_\_  
 Check to Client Brief

Artwork document  
 Legend  Number of colors  
 12NC  Trapping/Bleed  
 Barcode  Hi-res Images  
 Diecut  Job Size

Deliverables  
 PDF 1.3  Epson  
 PDF 1.5  Leapfile

Approval  
 QC Lithographer SGS  
 Product Manager \_\_\_\_\_  
 Project Manager Willemijn de Groot





# Pastry



EN

## Bruschetta

Preparation time: **10 minutes**  
Cooking time: **4 minutes**

1. Cut 1 baguette into slices. Sprinkle with plenty of olive oil (3 tbsp). Place the slices in the **Airfryer** grill pan and bake for 4 min at 200°C.
2. Cut 2 big tomatos into medium-sized cubes. Finely chop basil and 1 garlic clove. Mix with tomatoes and add salt and pepper to taste.
3. Place 1 tablespoon of the tomato mixture on each piece of slice of baguette. Sprinkle with 20g grated Parmesan.

Cook ingredients in two batches for optimal results.

DE

## Bruschetta

Vorbereitungszeit: **10 Minuten**  
Garzeit: **4 Minuten**

1. Baguette in Scheiben schneiden. Mit viel Olivenöl (3 EL) besprenkeln. Die Scheiben in die **Airfryer**-Grillpfanne geben und 4 Minuten lang bei 200 °C im Airfryer braten.
2. 2 Tomaten in mittelgroße Würfel und das Basilikum sowie 1 Knoblauchzehe in feine Streifen schneiden. Das Ganze mit den Tomaten vermengen und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.
3. 1 EL der Tomatenmischung auf einer Scheibe Baguette anrichten. Die Scheiben mit 20 g geriebenem Parmesan garnieren.

Kochen Sie die Zutaten in 2 Durchgängen für optimale Ergebnisse.

NL

## Bruschetta

Bereidingstijd: **10 minuten**  
Baktijd: **4 minuten**

1. Snijd 1 stokbrood in sneetjes. Besprenkel de sneetjes ruim met olijfolie (3 eetlepels). Plaats de sneetjes in de grillpan van de **Airfryer** en bak ze 4 minuten op 200 °C.
2. Snijd 2 grote tomaten in middelgrote blokjes. Hak basilicum en 1 teentje knoflook fijn. Vermeng het met de tomaten. Breng op smaak met peper en zout.
3. Doe op elk sneetje stokbrood 1 eetlepel van de tomatenmix. Bestrooi de sneetjes daarna met 20 g geraspte Parmezaanse kaas.

Kook ingredienten in twee partijen voor optimaal resultaat.

FR

## Bruschetta

Temps de préparation : **10 minutes**  
Temps de cuisson : **4 minutes**

1. Coupez 1 baguette en tranches. Arrosez-les d'huile d'olive (3 cuillères à soupe). Placez les tranches sur le gril pour **Airfryer** et faites cuire 4 minutes à 200 °C.
2. Coupez 2 grosses tomates en cubes de taille moyenne. Hachez finement le basilic et 1 gousse d'ail. Incorporez les tomates, puis salez et poivrez à votre convenance.
3. Déposez 1 cuillère à soupe du mélange à base de tomates sur chaque tranche de pain. Assaisonnez avec 20 g de parmesan râpé.

Cuire les ingrédients en deux fournées pour un résultat optimal.

PHILIPS HEALTHTECH

Main Article Group Europe Led Subcat (E37)  
Project name Recipe\_Book\_XXL\_WEU1\_Skyfall 68621  
SGS number 5849345  
12-NC.NBR 300004268621 B  
Masterdrawing

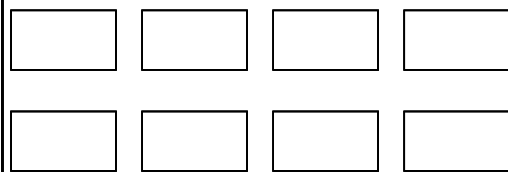
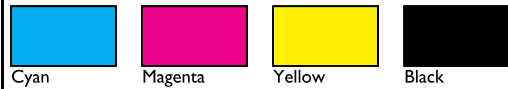
Barcode No. TBC  
Size \_\_\_\_\_ BWR \_\_\_\_\_ Type \_\_\_\_\_

Operator(s) shirms

VERSION No. **3**

Date in 28/08/2019

Date amended 15-Oct-19



Date Check \_\_\_\_\_

Check to Client Brief

Artwork document

Legend  Number of colors

12NC  Trapping/Bleed

Barcode  Hi-res Images

Diecut  Job Size

Deliverables

PDF 1.3  Epson

PDF 1.5  Leapfile

Approval

QC Lithographer SGS

Product Manager

Project Manager Willemijn de Groot





**EN**  
**Salmon quiche**

Preparation time: **12 minutes**  
Cooking time: **21 minutes**

- Mix 300g chopped raw salmon with 1 tbsp lemon juice and salt and pepper to taste and let rest. In a bowl, mix 300g flour with 150g butter, 2 egg yolks and 3 to 4 tbsp cold water, and knead into a smooth ball.
- Roll out the dough into a circle on a floured surface – then place in a quiche pan which fits into the *Airfryer* basket. Press the dough firmly along the edges and trim any excess.
- Beat 2 eggs lightly with 4 tbsp whipping cream, 1/2 tsp mustard and salt and pepper to taste. Pour egg mixture into the quiche pan, then cover with salmon mixture. Sprinkle with 1 chopped spring onions.
- Place quiche pan in the *Airfryer* basket cook 21 minutes at 180°C. Serve hot or cold.

**DE**  
**Lachsqiche**

Vorbereitungszeit: **12 Minuten**  
Garzeit: **21 Minuten**

- 300 g zerkleinerten rohen Lachs mit 1 EL Zitronensaft sowie Salz und Pfeffer nach Geschmack einreiben und ruhen lassen. In einer Schüssel 300 g Mehl mit 150 g Butter, 2 Eigelben und 3 bis 4 EL kaltem Wasser vermischen, und daraus eine glatte Kugel kneten.
- Den Teig auf einer mit Mehl bestreuten Oberfläche zu einem Fladen ausrollen und dann in eine Quicheform geben, die in den *Airfryer* passt. Den Teig an den Kanten festdrücken und Überreste entfernen.
- 2 Eier leicht mit 4 EL Sahne, 1/2 EL Senf sowie Salz und Pfeffer nach Geschmack verquirlen. Die Eiermischung in die Quicheform gießen und die Lachsmischung darauf verteilen. Mit 1 gehackten Frühlingszwiebel bestreuen.
- Die Pfanne für 21 Minuten bei 180 °C. Heiß oder kalt servieren.

**NL**  
**Zalmquiche**

Bereidingstijd: **12 minuten**  
Baktijd: **21 minuten**

- Meng 300 g gesneden rauwe zalm met 1 eetlepel citroensap. Voeg naar smaak peper en zout toe en laat het even staan. Meng in een kom 300 g bloem met 150 g boter, 2 eierdooiers en 3 of 4 eetlepels koud water en kneed het mengsel tot een gladde bol.
- Rol het deeg uit in een cirkel op een met bloem bedekt oppervlak en plaats het daarna in een taartvorm. Druk het deeg stevig langs de rand en verwijder overtollig deeg.
- Klop 2 eieren lichtjes op met 4 eetlepels slagroom en 1/2 eetlepel mosterd. Breng op smaak met peper en zout. Giet het eiernmengsel in de taartvorm en bedek het met het zalmmengsel. Besprenkel het met 1 gehakt lente-uitje.
- Plaats de taartvorm in de mand van de *Airfryer*. Bak 21 minuten op 180 °C. Koud of warm opdienen.

**FR**  
**Quiche au saumon**

Temps de préparation : **12 minutes**  
Temps de cuisson : **21 minutes**

- Mélangez 300 g de saumon cru haché et 1 cuillère à soupe de jus de citron, salez et poivrez à votre convenance, puis laissez reposer. Dans un saladier, mélangez 300 g de farine avec 150 g de beurre, 2 jaunes d'œuf et 3-4 cuillères à soupe d'eau froide, puis pétrissez jusqu'à obtenir une boule lisse.
- Roulez la pâte sur une surface farinée pour obtenir un disque, puis placez-la dans un moule à tarte. Appuyez fermement sur les bords et retirez la pâte en surplus.
- Battez légèrement 2 œufs avec 4 cuillères à soupe de crème fouettée et 1/2 cuillère à soupe de moutarde, puis salez et poivrez à votre convenance. Versez la préparation à base d'œufs dans le moule à tarte, puis recouvrez-la du mélange à base de saumon. Assaisonnez d'1 ciboule hachée sur le dessus.
- Placez le moule à tarte dans le panier de l'*Airfryer* et faites cuire 21 minutes à 180 °C. Servez chaud ou froid.

**EN**  
**Mini apple turnovers**

Preparation time: **20 minutes**  
Cooking time: **12 minutes**

- Peel and core 2 apples and cut into very small cubes. Add 15g sugar and a pinch of cinnamon.
- Place 6 defrosted (12x12cm) puff pastry squares on a floured surface. Place a spoonful of apple mix on the pastry. Beat 1 egg and brush on the edges of the pastry, then fold into a triangle.
- Lightly brush the apple turnovers with egg and sprinkle with sugar. Bake in the *Airfryer* for 12 minutes at 180°C, until golden brown.

**DE**  
**Mini-Apfeltaschen**

Vorbereitungszeit: **20 Minuten**  
Garzeit: **12 Minuten**

- 2 Äpfel schälen und entkernen und in sehr kleine Würfel schneiden. Dann 15 g Zucker und eine Prise Zimt hinzufügen.
- Dann 6 aufgetaute Blätterteigquadrate (12 x 12 cm) auf eine bemehlte Oberfläche legen. Einen Löffel der Apfelmischung auf den Blätterteig geben. Dann 1 Ei aufschlagen und die Ränder des Blätterteigs damit bestreichen. In Dreiecke falten.
- Die Apfeltaschen mit etwas Ei bestreichen und mit Zucker bestreuen. Im *Airfryer* 12 Minuten bei 180 °C goldbraun garen.

**NL**  
**Mini-appelflappen**

Bereidingstijd: **10 minuten**  
Baktijd: **12 minuten**

- Schil 2 appels en verwijder het klokhuis. Snijd de appels in heel kleine blokjes. Voeg 15 g suiker en een snufje kaneel toe.
- Leg 6 plakjes ontdooid bladerdeeg (12 x 12 cm) op een met bloem bestoven aanrecht. Schep telkens één eetlepel van het appelmengsel op het bladerdeeg. Kluts 1 ei en kwast de randen van het deeg hiermee in. Vouw er driehoekige pakketjes van.
- Kwast de appelflappen lichtjes in met wat ei en bestrooi met suiker. Bak ze in 12 minuten op 180°C in de *Airfryer*.

**FR**  
**Mini chaussons aux pommes**

Temps de préparation : **20 minutes**  
Temps de cuisson : **12 minutes**

- Épluchez 2 pommes, retirez le trognon et découpez en tout petits dés. Ajoutez 15 g de sucre et une pincée de cannelle.
- Disposez 6 carrés de pâte feuilletée (12 x 12 cm) décongelés sur une surface farinée. Placez une cuillerée de mélange de pommes sur la pâte. Battez 1 œuf et badigeonnez les bords de la pâte. Repliez pour former un triangle.
- Badigeonnez légèrement les chaussons avec de l'œuf et saupoudrez de sucre. Faites cuire 12 minutes à 180°C dans l'*Airfryer*, jusqu'à ce que la couleur soit bien dorée.



PHILIPS HEALTHTECH			
Main Article Group	Europe Led Subcat (E37)		
Project name	Recipe_Book_XXL_WEU1_Skyfall 68621		
SGS number	5849345		
12-NC.NBR	300004268621 B		
Masterdrawing			
Barcode No.	TBC		
Size	BWR _____ Type _____		
Operator(s)	shirms		
VERSION No.	<b>3</b>		
Date in	28/08/2019		
Date amended	15-Oct-19		
<input type="checkbox"/> Cyan	<input type="checkbox"/> Magenta	<input type="checkbox"/> Yellow	<input type="checkbox"/> Black
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Date Check</b> _____			
<input type="checkbox"/> Check to Client Brief			
<b>Artwork document</b>			
<input type="checkbox"/> Legend	<input type="checkbox"/> Number of colors		
<input type="checkbox"/> 12NC	<input type="checkbox"/> Trapping/Bleed		
<input type="checkbox"/> Barcode	<input type="checkbox"/> Hi-res Images		
<input type="checkbox"/> Diecut	<input type="checkbox"/> Job Size		
<b>Deliverables</b>			
<input type="checkbox"/> PDF 1.3	<input type="checkbox"/> Epson		
<input type="checkbox"/> PDF 1.5	<input type="checkbox"/> Leapfile		
Approval			
<input type="checkbox"/> QC Lithographer	SGS		
<input type="checkbox"/> Product Manager			
<input type="checkbox"/> Project Manager	Willemijn de Groot		





**EN**  
**Aalu samosa**

Preparation time: **50 minutes**  
Cooking time: **18 minutes**

- With your hands, blend 30g ghee into 200g white flour until the mixture resembles breadcrumbs. Add 1 tsp ajwain seeds, 1 tsp salt – and water little by little – until it's just wet enough to knead into a smooth dough. Cover the dough and set aside for 30 minutes.
- Heat 2 tbsp oil in a pan. Add 2 tsp cumin seeds and fry until they start to crackle. Add 1 1/5 cup boiled peas, 1 tsp turmeric powder, 1 tsp chana masala, 5g green chili and a pinch of salt. Mix well. Add 150g boiled potatoes, roughly chopped. Sprinkle with chopped coriander leaves and remove from heat.
- Divide the dough into equal portions. Roll out each portion into circles measuring 15cm wide diameter. Cut circles in half, roll each half into a cone and fill with the potato mixture. Seal the edges by applying water and pinching closed.
- Brush each samosa with oil, place in the *Airfryer* basket and cook for 18 minutes at 180°C.

**DE**  
**Aalu Samosa**

Vorbereitungszeit: **50 Minuten**  
Garzeit: **18 Minuten**

- Mit den Händen 30 g Ghee (Butterschmalz) in 200 g Weizenmehl unterkneten, bis die Mischung Paniermehl ähnelt. 1 TL Ajowansamen, 1 TL Salz und ganz langsam Wasser in kleinen Mengen hinzugeben, bis die Masse gerade feucht genug ist, um sie zu einem glatten Teig zu verkneten. Den Teig abdecken und 30 Minuten lang zur Seite stellen.
- 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. 2 TL Kuminsamen hineingeben und frittieren, bis sie zu knistern beginnen. 1 1/5 Tassen gekochte Erbsen, 1 TL Kurkuma, 1 TL Chana Masala, 5 g grüne Chili und eine Prise Salz hinzugeben. Alles gut vermengen. Dann 150 g grob gehackte gekochte Kartoffeln hinzugeben. Die gehackten Korianderblätter darauf verteilen und die Pfanne von der heißen Herdplatte nehmen.
- Den Teig in gleich große Stücke teilen. Jede Portion in Fladen mit etwa 15 cm Durchmesser rollen. Die Fladen in der Mitte durchschneiden, einen Trichter formen und die Kartoffelmischung hineingeben. Wasser auf die Kanten geben und diese zum Verschließen zusammendrücken.
- Jede Samosa-Rolle mit Öl bepinseln, in den *Airfryer*-Korb geben und 18 Minuten lang bei 180°C garen.

**NL**  
**Aalu samosa**

Bereidingstijd: **50 minuten**  
Baktijd: **18 minuten**

- Kneed met uw handen 30 g ghee door 200 g witte bloem totdat het mengsel lijkt op broodkruimels. Voeg 1 theelepel ajowanzaad, 1 theelepel zout en beetje voor beetje water toe totdat het precies vochtig genoeg is om het te kneden tot glad deeg. Dek het deeg af en laat het 30 minuten staan.
- Verwarm 2 eetlepels olie in een pan. Voeg 2 theelepels komijnzaad toe en bak deze totdat ze beginnen te knapperen. Voeg 1 1/5 cup gekookte erwtten, 1 theelepel kurkuma-poeder, 1 theelepel chana masala, 5 g groene peper en een snufje zout toe. Meng het geheel goed. Voeg 150 g gekookte, grof gesneden aardappelen toe. Bestrooi ze met gehakte korianderbladeren en haal de pan van het vuur.
- Verdeel het deeg in gelijke delen. Rol elk deel uit tot een cirkel met een diameter van 15 cm. Snijd de cirkels doormidden, rol elke helft tot een kegel en vul deze met het aardappelmengsel. Maak de randen dicht door ze te bevochtigen met water en dicht te knijpen.
- Besprenkel elke samosa met olie, plaats ze in de mand van de *Airfryer* en bak ze 18 minuten à 180 °C.

**FR**  
**Samoussas végétariens**

Temps de préparation : **50 minutes**  
Temps de cuisson : **18 minutes**

- Avec vos mains, mélangez 30 g de ghee avec 200 g de farine blanche jusqu'à ce que la mixture ressemble à de la chapelure. Ajoutez 1 cuillère à café de graines d'ajowan, 1 cuillère à café de sel et versez peu à peu de l'eau jusqu'à obtenir une préparation suffisamment humide. Puis pétrissez jusqu'à obtenir une pâte lisse. Couvrez la pâte et laissez reposer pendant 30 minutes.
- Chauffez 2 cuillères à soupe d'huile dans une casserole. Ajoutez 2 cuillères à café de graines de cumin et faites-les revenir. Ajoutez 1 1/5 tasse de petits pois bouillis, 1 cuillère à café de curcuma, 1 cuillère à café de curry de pois chiches, 5 g de piment vert et une pincée de sel. Mélangez bien. Ajoutez 150 g de pommes de terre bouillies et hachées de manière approximative, assaisonnez de feuilles de coriandre et retirez du feu.
- Divisez la pâte en pâtons égaux. Roulez chaque pâton pour obtenir des disques de 15 cm de diamètre. Coupez chaque disque en deux, roulez chaque moitié pour obtenir un cône et garnissez du mélange de pommes de terre. Scellez les bords en appliquant de l'eau et en serrant bien.
- Badigeonnez chaque samoussa d'huile, placez-les dans le panier de l'*Airfryer* et faites cuire 18 minutes à 180 °C.

**EN**  
**Continental breakfast**

Preparation time: **3 minutes**  
Cooking time: **8-12 minutes**

- Place 4 slices of bread in the bottom of the *Airfryer* basket.
- Use a pin to prick small holes in the eggshells. Place them on the bread. Put 4 bread rolls or croissants next to the eggs.
- For soft cooked eggs, bake for 8 minutes at 150°C (without preheating). For hard cooked eggs, cook them on their own (without the bread and rolls) for 12 minutes at 100°C.

**DE**  
**Kontinentales Frühstück**

Vorbereitungszeit: **3 Minuten**  
Garzeit: **8-12 Minuten**

- Zunächst 4 Scheiben Brot auf den Boden des *Airfryer*-Korbs legen.
- Mit einer Nadel kleine Löcher in die Eierschalen stechen. Diese auf das Brot legen. Dann 4 Brötchen oder Croissants neben die Eier legen.
- Um weich gekochte Eier zu erhalten, 8 Minuten bei 150 °C (ohne Vorheizen) garen. Um hart gekochte Eier zu erhalten, diese alleine (ohne das Brot und die Brötchen) 12 Minuten bei 100 °C garen.

**NL**  
**Continentaal ontbijt**

Bereidingstijd: **3 minuten**  
Baktijd: **8-12 minuten**

- Leg 4 sneetjes brood onder in het mandje van de *Airfryer*.
- Prik een paar kleine gaatjes in elke eierschaal en plaats de eieren op het brood. Leg 4 broodjes of croissants naast de eieren.
- Voor zachtgekookte eieren houdt u een baktijd van 8 minuten op 150 °C (zonder voor te verwarmen) aan. Hardgekookte eieren bakt u afzonderlijk (zonder het brood en de broodjes) gedurende 12 minuten op 100 °C.

**FR**  
**Petit-déjeuner continental**

Temps de préparation : **3 minutes**  
Temps de cuisson : **8-12 minutes**

- Placez 4 tranches de pain au fond du panier de l'*Airfryer*.
- À l'aide d'une épingle, percez des petits trous dans les coquilles d'œuf. Placez-les sur le pain. Placez 4 brioches ou croissants à côté des œufs.
- Pour des œufs à la coque, faites cuire 8 minutes à 150 °C (sans préchauffage). Pour des œufs durs, faites-les cuire seuls (sans le pain ni les viennoiseries) 12 minutes à 100 °C.



PHILIPS HEALTHTECH			
Main Article Group	Europe Led Subcat (E37)		
Project name	Recipe_Book_XXL_WEU1_Skyfall 68621		
SGS number	5849345		
12-NC.NBR	300004268621 B		
Masterdrawing			
Barcode No.	TBC		
Size	BWR _____ Type _____		
Operator(s)	shirms		
VERSION No.	<b>3</b>		
Date in	28/08/2019		
Date amended	15-Oct-19		
<input type="checkbox"/> Cyan	<input type="checkbox"/> Magenta	<input type="checkbox"/> Yellow	<input type="checkbox"/> Black
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Date Check</b> _____			
<input type="checkbox"/> Check to Client Brief			
<b>Artwork document</b>			
<input type="checkbox"/> Legend	<input type="checkbox"/> Number of colors		
<input type="checkbox"/> 12NC	<input type="checkbox"/> Trapping/Bleed		
<input type="checkbox"/> Barcode	<input type="checkbox"/> Hi-res Images		
<input type="checkbox"/> Diecut	<input type="checkbox"/> Job Size		
<b>Deliverables</b>			
<input type="checkbox"/> PDF 1.3	<input type="checkbox"/> Epson		
<input type="checkbox"/> PDF 1.5	<input type="checkbox"/> Leapfile		
Approval			
<input type="checkbox"/> QC Lithographer	SGS		
<input type="checkbox"/> Product Manager			
<input type="checkbox"/> Project Manager	Willemijn de Groot		



# For kids



46

EN

## Colourful stuffed peppers

Preparation time: **25 minutes**  
Cooking time: **16 minutes**

1. Cut 1 large red bell pepper, 1 large yellow bell pepper and 1 large green bell pepper in half (vertically), and remove seeds. Puree 1 small onion, 2 garlic cloves, 1 tbsp oregano, 1 tsp paprika powder and 1 tbsp olive oil. Add puree to 200g ground beef.
2. Brown ground beef mixture, add salt and pepper to taste. Fill all large bell peppers halfway with the ground beef mixture. Using 6 eggs in total, carefully crack and drop 1 raw egg onto the ground beef mixture in the peppers. Place the large stuffed peppers in the **Airfryer** and bake for 8 minutes at 180°C. Sprinkle with 1 tbsp chopped parsley and serve.

Cook ingredients in two batches for optimal results.

DE

## Bunte gefüllte Paprika

Vorbereitungszeit: **25 Minuten**  
Garzeit: **16 Minuten**

1. Je 1 große rote, gelbe und grüne Paprika halbieren (vertikal) und die Kerne entfernen. Dann 1 kleine Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 1 EL Oregano, 1 TL Paprikapulver und 1 EL Olivenöl pürieren. Püree mit 200 g Rinderhack vermengen.
2. Rinderhackmischung anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alle großen Paprika bis zur Hälfte mit der Rinderhackmischung füllen. Je eines von insgesamt 6 Eiern vorsichtig aufschlagen und auf die Rinderhackmischung in der Paprika geben. Die großen gefüllten Paprika in den **Airfryer** geben und 8 Minuten bei 180 °C garen. Mit 1 EL gehackter Petersilie bestreuen und servieren.

Kochen Sie die Zutaten in 2 Durchgängen für optimale Ergebnisse.

NL

## Kleurrijke gevulde paprika's

Bereidingstijd: **25 minuten**  
Baktijd: **16 minuten**

1. Halveer 1 grote rode paprika, 1 grote gele paprika en 1 grote groene paprika (verticaal) en verwijder de zaadjes. Pureer 1 kleine ui, 2 teentjes knoflook, 1 el oregano, 1 tl paprikapoeder en 1 el olijfolie. Meng deze pasta met 200 g rundergehakt.
2. Rul het gehaktmengsel en breng het op smaak met peper en zout. Vul alle grote paprika's tot de helft met het gehaktmengsel. Neem 6 eieren en breek voorzichtig telkens 1 rauw ei boven het gehaktmengsel in elke paprika. Zet de grote gevulde paprika's in de **Airfryer** en bak ze 8 minuten op 180 °C. Bestrooi ze vóór het serveren met 1 el fijngehakte peterselie.

Kook ingrediënten in twee partijen voor optimaal resultaat.

FR

## Poivrons multicolores farcis

Temps de préparation : **25 minutes**  
Temps de cuisson : **16 minutes**

1. Découpez en deux (verticalement) 1 gros poivron rouge, 1 gros poivron jaune et 1 gros poivron vert. Retirez les graines. Mixez 1 petit oignon, 2 gousses d'ail, 1 cuillère à soupe d'origan, 1 cuillère à café de paprika et 1 cuillère à soupe d'huile d'olive. Incorporez ce mélange à 200 g de bœuf haché.
2. Faites dorer le mélange de bœuf haché. Salez et poivrez au goût. Remplissez chaque gros poivron à mi-hauteur du mélange de bœuf haché. Cassez 6 œufs délicatement, un par un et incorporez-les au mélange de bœuf haché dans les poivrons. Placez les gros poivrons farcis dans l'**Airfryer** et faites cuire 8 minutes à 180 °C. Saupoudrez d'une cuillère à soupe de persil haché avant de servir.

Cuire les ingrédients en deux fournées pour un résultat optimal.

PHILIPS HEALTHTECH

Main Article Group Europe Led Subcat (E37)  
Project name Recipe\_Book\_XXL\_WEU1\_Skyfall 68621  
SGS number 5849345  
12-NC.NBR 300004268621 B  
Masterdrawing

Barcode No. TBC  
Size \_\_\_\_\_ BWR \_\_\_\_\_ Type \_\_\_\_\_

Operator(s) shirms  
VERSION No. **3**

Date in 28/08/2019  
Date amended 15-Oct-19

Cyan  Magenta  Yellow  Black

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Date Check \_\_\_\_\_

Check to Client Brief

Artwork document

Legend  Number of colors  
 12NC  Trapping/Bleed  
 Barcode  Hi-res Images  
 Diecut  Job Size

Deliverables

PDF 1.3  Epson  
 PDF 1.5  Leapfile

Approval

QC Lithographer SGS  
 Product Manager \_\_\_\_\_  
 Project Manager Willemijn de Groot

47





**EN**  
**Pizza**

Preparation time: **30 minutes**  
Cooking time: **10 minutes**

1. Spread a bit of tomato sauce on 8 pita breads. Slice cheese into thin strips and place them crosswise over the sauce.
2. Cut pimento stuffed green olives into thin rings and place on the pizzas. Bake in the **Airfryer** for 5 minutes at 200°C.

Cook ingredients in two batches for optimal results.

**DE**  
**Pizza**

Vorbereitungszeit: **30 Minuten**  
Garzeit: **10 Minuten**

1. Etwas Tomatensauce auf 8 Pitabrote streichen. Käse in dünne Streifen schneiden und kreuzweise auf die Sauce legen.
2. Mit roter Paprika gefüllte grüne Oliven in dünne Scheiben schneiden und auf die Pizzen legen. Im **Airfryer** 5 Minuten bei 200 °C garen.

Kochen Sie die Zutaten in 2 Durchgängen für optimale Ergebnisse.

**NL**  
**Pizza**

Bereidingstijd: **30 minuten**  
Baktijd: **10 minuten**

1. Verdeel een beetje tomatensaus over 8 pitabroodjes. Snijd kaas in dunne repen en verdeel deze in een ruitpatroon over de saus.
2. Snijd met piment gevulde groene olijven in ringen en verdeel deze over de pizza's. Bak de pizza's 5 minuten op 200 °C in de **Airfryer**.

Kook ingrediënten in twee partijen voor optimaal resultaat.

**FR**  
**Pizza**

Temps de préparation : **30 minutes**  
Temps de cuisson : **10 minutes**

1. Étalez un peu de sauce tomate sur 8 pains pita. Coupez le fromage en tranches fines et placez-les en travers sur la sauce.
2. Découpez des olives vertes farcies aux poivrons en tranches fines et disposez-les sur les pizzas. Faites cuire dans l'**Airfryer** 5 minutes à 200 °C.

Cuire les ingrédients en deux fournées pour un résultat optimal.

**EN**  
**Savory lasagna muffins**

Preparation time: **30 minutes**  
Cooking time: **20 minutes**

1. Grease 9 **Airfryer** muffin cups\* with a little coconut oil. Press fresh lasagna sheets into the muffin cups so they form a cup.
2. Cut 1 red bell pepper, 1 courgette, 1 onion, 2 tomatoes and 2 garlic cloves into small cubes. In a frying pan, brown 250g ground beef, 100ml tomato sauce – then add the cubed vegetables and 2 tsp dried oregano. Add salt and pepper to taste. Fry until the vegetables are soft. Use this mixture to fill the muffin cups completely.
3. Mix 1 250ml pack low-fat cream cheese with 2 tbsp ricotta and 1 egg. Add to the muffin cups and sprinkle with 150g grated mozzarella and bake in the **Airfryer** at 140°C for 20 minutes. Before serving, sprinkle with fresh oregano leaves.

\*To purchase, see the Philips **Airfryer** app or [www.philips.com](http://www.philips.com).

**DE**  
**Herzhafte Lasagnemuffins**

Vorbereitungszeit: **30 Minuten**  
Garzeit: **20 Minuten**

1. Zunächst 9 Philips **Airfryer** Muffin-förmchen\* mit etwas Kokosöl einfetten. Pressen Sie frische oder vorgekochte Lasagneblätter in die Muffin-förmchen damit diese ein Körbchen bilden.
2. Dann 1 rote Paprika, 1 Zucchini, 1 Zwiebel, 2 Tomaten und 2 Knoblauchzehen in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne 250 g Rinderhack anbraten, dann 100 ml Tomatensauce sowie das gewürfelte Gemüse und 1 TL getrockneten Oregano hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Garen, bis das Gemüse weich ist. Die Muffin-förmchen vollständig mit dieser Mischung füllen.
3. Eine 250-ml-Packung fettreduzierten Frischkäse mit 2 EL Ricotta und 1 Ei vermengen. In die Muffin-förmchen geben und mit 150 g geriebenem Mozzarella bestreuen. Im **Airfryer** 20 Minuten bei 140 °C garen. Vor dem Servieren mit frischen Oreganoblättern bestreuen.

\* Prüfen Sie für einen Kauf die Philips **Airfryer**-App oder gehen Sie auf [www.philips.com](http://www.philips.com).

**NL**  
**Hartige lasagnemuffins**

Bereidingstijd: **30 minuten**  
Baktijd: **20 minuten**

1. Vet 9 **Airfryer** muffinvormpjes\* in met een beetje kokosnootolie. Druk verse lasagnevellen in de muffinvormpjes, zodat ze een bakje vormen.
2. Snijd 1 rode paprika, 1 courgette, 1 ui, 2 tomaten en 2 teentjes knoflook klein. Rul in een koekenpan 250 g rundergehakt en voeg 100 ml tomatensaus toe. Voeg daarna de groenten en 1 tl gedroogde oregano toe. Breng op smaak met peper en zout. Bak dit alles tot de groenten zacht zijn. Vul de muffinvormpjes helemaal met dit mengsel.
3. Meng 250 g magere roomkaas met 2 el ricotta en 1 ei. Verdeel dit over de muffins en besprenkel met 150 g geraspte mozzarella. Plaats de muffins 20 minuten op 140 °C in de **Airfryer**. Bestrooi ze vóór het serveren met wat verse oregano.

\*Gebruik de Philips **Airfryer**-app of ga naar [www.philips.com](http://www.philips.com) om deze aan te schaffen.

**FR**  
**Lasagnes façon muffins**

Temps de préparation : **30 minutes**  
Temps de cuisson : **20 minutes**

1. Enduire le fond des 9 moules muffin **Airfryer** d'un peu d'huile de noix de coco. Placez les feuilles de lasagne fraîches dans les moules pour former une coupelle.
2. Découpez en dés 1 poivron rouge, 1 courgette, 1 oignon, 2 tomates et 2 gousses d'ail. Dans une poêle, faites dorer 250 g de bœuf haché, ajoutez 100 ml de sauce tomate, puis incorporez les dés de légumes avec 1 cuillère à café d'origan séché. Salez et poivrez au goût. Faites cuire jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Remplissez complètement chaque moule à muffin de ce mélange.
3. Mélangez 250 ml de fromage frais allégé avec 2 cuillères à soupe de ricotta et 1 œuf. Versez dans les moules et saupoudrez de 150 g de mozzarella râpée. Faites cuire dans l'**Airfryer** à 140 °C pendant 20 minutes. Avant de servir, saupoudrez de feuilles d'origan frais.

\*Pour l'acheter, rendez-vous sur l'application Philips **Airfryer** ou le site [www.philips.com](http://www.philips.com).



PHILIPS HEALTHTECH	
Main Article Group	Europe Led Subcat (E37)
Project name	Recipe_Book_XXL_WEU1_Skyfall 68621
SGS number	5849345
12-NC.NBR	300004268621 B
Masterdrawing	
Barcode No.	TBC
Size	BWR Type
Operator(s)	shirms
VERSION No.	<b>3</b>
Date in	28/08/2019
Date amended	15-Oct-19
Cyan	Magenta
Yellow	Black
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Date Check</b>	
<input type="checkbox"/> Check to Client Brief	
<b>Artwork document</b>	
<input type="checkbox"/> Legend	<input type="checkbox"/> Number of colors
<input type="checkbox"/> 12NC	<input type="checkbox"/> Trapping/Bleed
<input type="checkbox"/> Barcode	<input type="checkbox"/> Hi-res Images
<input type="checkbox"/> Diecut	<input type="checkbox"/> Job Size
<b>Deliverables</b>	
<input type="checkbox"/> PDF 1.3	<input type="checkbox"/> Epson
<input type="checkbox"/> PDF 1.5	<input type="checkbox"/> Leapfile
Approval	
<input type="checkbox"/> QC Lithographer	SGS
<input type="checkbox"/> Product Manager	
<input type="checkbox"/> Project Manager	Willemijn de Groot





**EN**  
**Rainbow vegetable kabobs**

Preparation time: **10 minutes**  
Cooking time: **8 minutes**

1. Wash 6 cherry tomatoes, 1 green courgette (zucchini) and 1 red, 1 yellow, 1 orange and 1 green bell pepper – and peel 2 red onions. Cut the courgette (zucchini) and 2 boiled red beets into thick slices. Cut the bell peppers and 6 jalapeño peppers into slices.
2. Prepare 5 metallic skewers provided with the double-layer accessory\*. Skewer the vegetables as follows: cherry tomato, red bell pepper, orange bell pepper, yellow bell pepper, courgette (zucchini), jalapeño pepper, red onion, beet. Spray with olive oil and grill for 8 minutes at 200°C. Delicious with BBQ or tomato sauce!

\*To purchase, see the Philips *Airfryer* app or [www.philips.com](http://www.philips.com).

Cook ingredients in two batches for optimal results.

**DE**  
**Regenbogen-Gemüsespieße**

Vorbereitungszeit: **10 Minuten**  
Garzeit: **8 Minuten**

1. Etwa 6 Kirschtomaten, 1 grüne Zucchini sowie 1 rote, 1 gelbe, 1 orange und 1 grüne Paprika waschen und 2 rote Zwiebeln schälen. Die Zucchini schneiden und 2 gekochte Rote Beten in dicke Scheiben schneiden. Die Paprika und 6 Jalapeños in Scheiben schneiden.
2. Nehmen Sie die 5 Metallspieße vom Grillrost mit zwei Ebenen\*. Das Gemüse wie folgt aufspießen: Kirschtomaten, rote Paprika, orange Paprika, gelbe Paprika, Zucchini, Jalapeño, rote Zwiebel, Rote Bete. Mit Olivenöl besprenkeln und 8 Minuten bei 200°C grillen. Lecker mit Grill- oder Tomatensauce!

\* Prüfen Sie für einen Kauf die Philips *Airfryer*-App oder gehen Sie auf [www.philips.com](http://www.philips.com).

Kochen Sie die Zutaten in 2 Durchgängen für optimale Ergebnisse.

**NL**  
**Regenboogkebabs van groenten**

Bereidingstijd: **10 minuten**  
Baktijd: **8 minuten**

1. Was 6 kerstomaten, 1 groene courgette en 1 rode, 1 gele, 1 oranje en 1 groene paprika. Pel 2 rode uien. Snijd de courgette en 2 gekookte rode bieten in dikke plakken. Snijd de paprika's en 6 jalapeño pepers in plakken.
2. Bereid 5 metalen spiesjes voor, voorzien van de Dubbellaagse accessoire\*. Rijg de groenten als volgt aan de spiesen: kerstomaat, rode paprika, oranje paprika, gele paprika, courgette, jalapeño peper, rode ui, rode biet. Spray in met olijfolie en grill 8 minuten op 200°C. Heerlijk met barbecue- of tomatensaus!

\*Gebruik de Philips *Airfryer*-app of ga naar [www.philips.com](http://www.philips.com) om deze aan te schaffen.

Kook ingrediënten in twee partijen voor optimaal resultaat.

**FR**  
**Kébab de légumes multicolores**

Temps de préparation : **10 minutes**  
Temps de cuisson : **8 minutes**

1. Lavez 6 tomates cerises, 1 courgette verte, 1 poivron rouge, 1 poivron jaune et 1 poivron vert. Épluchez 2 oignons rouges. Découpez la courgette et 2 betteraves bouillies en tranches épaisses. Découpez les poivrons et 6 piments jalapeño en tranches.
2. Préparez 5 brochettes métalliques dotées de l'accessoire à deux niveaux. Composez les brochettes comme suit : tomate cerise, poivron rouge, poivron orange, poivron jaune, courgette, piment jalapeño, oignon rouge, betterave. Badigeonnez d'huile d'olive et faites griller pendant 8 minutes à 200°C. Délicieux avec une sauce barbecue ou une sauce tomate !

\*Pour l'acheter, rendez-vous sur l'application Philips *Airfryer* ou le site [www.philips.com](http://www.philips.com).

Cuire les ingrédients en deux fournées pour un résultat optimal.

**EN**  
**Coconut banana fritters** **NL**  
**Kokos-banaanbeignets**

Preparation time: **10 minutes**  
Cooking time: **6 minutes**

1. Mix 200g flour, 150ml water, a pinch of salt and 40g sesame seeds into a smooth batter.
2. Peel 6 bananas and dust with flour, then dip in the batter and roll in 120g dried shredded coconut. Place in the *Airfryer* basket and cook for 6 minutes at 180°C.
3. Place bananas in a serving dish, drizzle with 100g melted chocolate and sprinkle with dried shredded coconut.

Cook ingredients in two batches for optimal results.

**DE**  
**Kokosnuss-Bananen-Puffer**

Vorbereitungszeit: **10 Minuten**  
Garzeit: **6 Minuten**

1. 200 g Mehl, 150 ml Wasser, eine Prise Salz und 40 g Sesamsamen zu einem glatten Teig verrühren.
2. 6 Bananen schälen und mit Mehl bestäuben. Bananen in den Teig tauchen und in 120 g getrockneter, gehackter Kokosnuss wenden. Alles in den *Airfryer*-Korb geben und 6 Minuten lang bei 180 °C garen.
3. Die Bananen auf eine Servierplatte legen, mit 100 g geschmolzener Schokolade beträufeln und mit ein paar Kokosraspeln garnieren.

Kochen Sie die Zutaten in 2 Durchgängen für optimale Ergebnisse.

Bereidingstijd: **10 minuten**  
Baktijd: **6 minuten**

1. Meng 200 g bloem, 150 ml water, een snuffje zout en 40 g sesamzaad tot een soepel beslag.
2. Pel 6 bananen en besprenkel ze met bloem. Doop ze in het beslag en rol ze door 120 g geraspte kokos. Plaats ze in de mand van de *Airfryer* en bak ze 6 minuten op 180 °C.
3. Leg de bananen op een serveerschotel, druppel er 100 g gesmolten chocolade overheen en bestrooi ze met gedroogde geraspte kokos.

Kook ingrediënten in twee partijen voor optimaal resultaat.

**FR**  
**Beignets de bananes et noix de coco**

Temps de préparation : **10 minutes**  
Temps de cuisson : **6 minutes**

1. Mélangez 200 g de farine, 150 ml d'eau, une pincée de sel et 40 g de graines de sésame pour obtenir une pâte lisse.
2. Épluchez 6 bananes et saupoudrez de farine, puis plongez-les dans la pâte et roulez-les dans 120 g de noix de coco râpée et séchée. Placez-les dans le panier de l'*Airfryer* et faites cuire 6 minutes à 180 °C.
3. Disposez les bananes dans un plat de service, arrosez-les de 100 g de chocolat fondu et saupoudrez-les de noix de coco râpée et séchée.

Cuire les ingrédients en deux fournées pour un résultat optimal.



PHILIPS HEALTHTECH

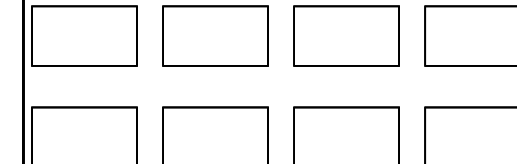
Main Article Group Europe Led Subcat (E37)  
Project name Recipe\_Book\_XXL\_WEU1\_Skyfall 68621  
SGS number 5849345  
12-NC.NBR 300004268621 B  
Masterdrawing

Barcode No. TBC  
Size \_\_\_\_\_ BWR \_\_\_\_\_ Type \_\_\_\_\_

Operator(s) shirms  
VERSION No. **3**

Date in 28/08/2019  
Date amended 15-Oct-19

Cyan Magenta Yellow Black



Date Check \_\_\_\_\_  
 Check to Client Brief

Artwork document  
 Legend  Number of colors  
 12NC  Trapping/Bleed  
 Barcode  Hi-res Images  
 Diecut  Job Size

Deliverables  
 PDF 1.3  Epson  
 PDF 1.5  Leapfile

Approval  
 QC Lithographer SGS  
 Product Manager  
 Project Manager Willemijn de Groot



**EN**  
**Get 200 more recipes** with our *Airfryer* app

In this booklet, we've put together a few of our favourite recipes to get you started.

For more details and a wider choice of tasty recipes, we recommend that you download the Philips *Airfryer* app. It's free and filled with great recipes and step-by-step instructions. For quick meals, healthy snacks and special times. With a handy shopping list, tips and tricks, manuals and more.

**DE**  
**Erhalten Sie 200 weitere Rezepte** mit unserer *Airfryer*-app

In dieser Broschüre haben wir für Sie einige unserer Lieblingsrezepte für den Einstieg zusammengestellt.

Um weitere Informationen und eine größere Auswahl an leckeren Rezepten zu erhalten, empfehlen wir Ihnen, die Philips *Airfryer*-App herunterzuladen. Sie ist kostenlos und bietet Ihnen viele großartige Rezepte und detaillierte Anleitungen – für schnelle Mahlzeiten, gesunde Snacks und besondere Momente, mit einer praktischen Einkaufsliste, Tipps und Tricks, Bedienungsanleitungen und vielem mehr.

**NL**  
**Meer dan 200 recepten downloaden** met onze *Airfryer*-app

In dit boekje staan een paar van onze favoriete recepten die u kunt uitproberen.

Download de Philips *Airfryer*-app voor meer informatie en meer heerlijke recepten. De app is gratis en staat boordevol leuke recepten en stapsgewijze instructies. Voor een snelle hap, gezonde snacks en speciale gelegenheden. Met een handig boodschappenlijstje, tips en trucs, handleidingen en meer.

**FR**  
**Plus de 200 recettes** avec notre application *Airfryer*

Dans ce livret, nous avons rassemblé quelques-unes de nos recettes préférées pour vous aider à vous lancer.

Pour en savoir plus et découvrir d'autres recettes savoureuses, nous vous recommandons de télécharger l'application Philips *Airfryer*. Cette application gratuite propose de nombreuses recettes délicieuses accompagnées d'instructions détaillées. Pour des repas sur le pouce, des en-cas équilibrés et des moments uniques. Des listes d'ingrédients, des astuces et des conseils, des manuels et bien plus encore.

**1**

- EN Download the app
- NL Download de app
- DE App herunterladen
- FR Téléchargez l'application

**2**

- EN Select your *Airfryer*
- NL Selecteer uw *Airfryer*
- DE *Airfryer* auswählen
- FR Choisissez votre *Airfryer*

**3**

- EN Get started
- NL Beginnen maar!
- DE Los geht's!
- FR Lancez-vous

Download on the App Store  
 GET IT ON Google Play

App Store is a service mark of Apple Inc.  
 App Store is een dienstmerk van Apple Inc.  
 App Store ist eine Dienstleistungsmarke von Apple Inc.  
 App Store est une marque de service déposée par Apple Inc.

Google Play and the Google Play logo are trademarks of Google Inc.  
 Google Play en het Google Play logo zijn handelsmerken van Google Inc.  
 Google Play und die Google Play -Logo sind Marken von Google Inc.  
 Google Play et son logo Google sont des marques de Google Inc.

PHILIPS HEALTHTECH			
Main Article Group	Europe Led Subcat (E37)		
Project name	Recipe_Book_XXL_WEU1_Skyfall 68621		
SGS number	5849345		
12-NC.NBR	300004268621 B		
Masterdrawing			
Barcode No.	TBC		
Size	BWR Type		
Operator(s)	shirms		
VERSION No.	<b>3</b>		
Date in	28/08/2019		
Date amended	15-Oct-19		
<input type="checkbox"/> Cyan	<input type="checkbox"/> Magenta	<input type="checkbox"/> Yellow	<input type="checkbox"/> Black
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Date Check</b>			
<input type="checkbox"/> Check to Client Brief			
<b>Artwork document</b>			
<input type="checkbox"/> Legend	<input type="checkbox"/> Number of colors		
<input type="checkbox"/> 12NC	<input type="checkbox"/> Trapping/Bleed		
<input type="checkbox"/> Barcode	<input type="checkbox"/> Hi-res Images		
<input type="checkbox"/> Diecut	<input type="checkbox"/> Job Size		
<b>Deliverables</b>			
<input type="checkbox"/> PDF 1.3	<input type="checkbox"/> Epson		
<input type="checkbox"/> PDF 1.5	<input type="checkbox"/> Leapfile		
Approval			
<input type="checkbox"/> QC Lithographer	SGS		
<input type="checkbox"/> Product Manager			
<input type="checkbox"/> Project Manager	Willemijn de Groot		















**EN**  
General **cooking times**  
and **temperatures**

The **Airfryer** makes it easy to cook healthy dishes. Now we've also made it easy to keep track of cooking times and temperatures. We've included some favourites, and a few convenient frozen foods. So you can fry with air, and cook food that's crispy on the outside and wonderfully tender on the inside.

**NL**  
Algemene **baktijden**  
en **-temperaturen**

Met de **Airfryer** bereidt u eenvoudig gezonde gerechten. U kunt nu ook gemakkelijk de baktijden en -temperaturen bijhouden. We hebben enkele favorieten en een paar handige diepvriesproducten opgenomen in de lijst. U kunt dus frituren met lucht en eten bereiden dat knapperig vanbinnen is en zacht vanbinnen.













					
Frozen fries Frites surgelées	Bevroren frites Tiefgekühlte Pommes Frites		200-1400	13-32	180
Homemade fries (1x1cm thick) Frites maison (1x1cm d'épaisseur)	Verse frites (1x1cm dik) Hausgemachte Pommes Frites (1x1cm dick)		200-1400	18-35	180
Potato wedges Pommes de terre	Aardappelpartjes Kartoffelecken		200-1400	20-42	180
Frozen snacks (spring rolls, chicken nuggets etc.) En-cas surgelés (rouleaux de printemps, beignets de poulet, etc.)	Bevroren snacks (loempia, kipnuggets enz.) Tiefgekühl-Snacks (Frühlingsrollen, Chicken Nuggets usw.)		100-600	14-16	180
Meat chops Côtelettes	Karbonades Kotelett		700-800	10-13	200
Hamburger Hamburger	Hamburger Hamburger		600	10-15	200
Sausages Saucisses	Worsten Würste		600	12-15	200
Drumsticks Pilons de poulet	Drumsticks Hähnchen-Unterschenkel		200-1800	18-35	180
Chicken breast Blancs de poulet	Kipfilet Hühnerbrust		800	18-22	180

**DE**  
Allgemeine **Zubereitungszeiten**  
und **Temperaturen**

Mit dem **Airfryer** ist es ganz einfach, gesunde Gerichte zuzubereiten. Jetzt wird es für Sie noch leichter, den Überblick über Zubereitungszeiten und Temperaturen zu behalten. Wir haben eine Übersicht mit einigen beliebten Gerichten und tiefgekühlten Fertigmahlzeiten für Sie zusammengestellt, damit Sie diese mit Luft frittieren und Lebensmittel zubereiten können, die außen knusprig und innen ganz zart sind.

**FR**  
**Températures et temps de cuisson** types

L'**Airfryer** vous permet de préparer des plats équilibrés en toute simplicité. Il est désormais possible de suivre facilement les temps de cuisson et les températures. Nous avons inclus quelques-uns de vos plats préférés, ainsi que certains plats surgelés pratiques. Réalisez des fritures à l'air, croustillantes à l'extérieur et délicieusement tendres à l'intérieur.

					
Quiche Quiche	Quiche Quiche		500-600	15	180
Muffins Muffins	Muffins Muffins		400-500	12-14	180
Cake Gâteau	Cake Kuchen		500	28	160
Mixed vegetables Mélange de légumes	Gemengde groenten Gemischtes Gemüse		300-800	10-20	200
Pre-baked toast/bread rolls Pain/petits pains précuits	Vorgebakken broodjes Vorgebackens Brot/Brötchen		200-500	6-7	180
Fresh bread/rolls Pain/petits pain frais	Verse broodjes Frisches Brot/Brötchen		700	38	160
Fish Poisson	Vis Fisch		700-800	18-22	200
Shellfish Fruits de mer	Schelp-/schaaldieren Schalentiere		200-1500	10-25	200
Breaded schnitzel Escalopes panées	Gepaneerde schnitzel Paniertes Schnitzel		500-600	10-14	180

**PHILIPS HEALTHTECH**

Main Article Group Europe Led Subcat (E37)

Project name Recipe\_Book\_XXL\_WEU1\_Skyfall 68621

SGS number 5849345

12-NC.NBR 300004268621 B

Masterdrawing

---

Barcode No. TBC

Size \_\_\_\_\_ BWR \_\_\_\_\_ Type \_\_\_\_\_

---

Operator(s) shirms




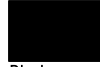
VERSION No. **3**

---

Date in 28/08/2019

Date amended 15-Oct-19

---

 Cyan  Magenta  Yellow  Black

---

**Date Check**

Check to Client Brief

---

**Artwork document**

Legend  Number of colors

12NC  Trapping/Bleed

Barcode  Hi-res Images

Diecut  Job Size

---

**Deliverables**

PDF 1.3  Epson

PDF 1.5  Leapfile

---

**Approval**

QC Lithographer SGS

Product Manager \_\_\_\_\_

Project Manager Willemijn de Groot



**EN**  
**Presets for  
 most popular dishes**

(only for Avance collection HD965x)  
 We created preset programs for popular dishes.  
 For more detailed information, please see the online user manual.  
 Download the full user manual at [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support).

**DE**  
**Voreinstellungen  
 für beliebte Gerichte**


(nur für Avance Kollektion HD965x)  
 Wir haben voreingestellte Programme für beliebte Gerichte erstellt.  
 Für mehr Informationen, sehen Sie bitte in der Bedienungsanleitung  
 online nach. Laden Sie die vollständige Bedienungsanleitung unter  
[www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) herunter.

**NL**  
**Presets voor  
 de populairste gerechten**





(alleen bij de Avance collectie HD965x)  
 We hebben snelkeuzeprogramma's gemaakt voor populair gerechten.  
 Kijkt u voor meer informatie in de handleiding. De volledige  
 gebruiksaanwijzing kunt u downloaden op [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support).

**FR**  
**Préselections pour  
 vos repas préférés**

(uniquement pour l'"Avance Collection" HD965x)  
 Les nouveaux programmes pré-réglés vous permettent de préparer les  
 plats les plus courants.  
 Pour des informations plus détaillées, veuillez consulter notre manuel  
 d'utilisation en-ligne. Pour télécharger le mode d'emploi complet,  
 rendez-vous sur [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support).

			
Frozen snacks	Bevroren snacks		180
Snacks surgelées	Gefrorene Snacks		
Chicken	Kip		180
Poulet	Hähnchen		
Fish	Vis		200
Poisson	Fisch		
Meat	Vlees		200
Viande	Fleisch		
Baking	Bakken		160
Cuire	Backen		
Manual	Handleiding	<b>M</b>	40-200
Manuel	Manuelle Eingabe		



PHILIPS HEALTHTECH			
Main Article Group	Europe Led Subcat (E37)		
Project name	Recipe_Book_XXL_WEU1_Skyfall 68621		
SGS number	5849345		
12-NC.NBR	300004268621 B		
Masterdrawing			
Barcode No.	TBC		
Size	BWR Type		
Operator(s)	shirms		
VERSION No.	<b>3</b>		
Date in	28/08/2019		
Date amended	15-Oct-19		
			
Cyan	Magenta	Yellow	Black
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Date Check</b>			
<input type="checkbox"/> Check to Client Brief			
<b>Artwork document</b>			
<input type="checkbox"/> Legend	<input type="checkbox"/> Number of colors		
<input type="checkbox"/> 12NC	<input type="checkbox"/> Trapping/Bleed		
<input type="checkbox"/> Barcode	<input type="checkbox"/> Hi-res Images		
<input type="checkbox"/> Diecut	<input type="checkbox"/> Job Size		
<b>Deliverables</b>			
<input type="checkbox"/> PDF 1.3	<input type="checkbox"/> Epson		
<input type="checkbox"/> PDF 1.5	<input type="checkbox"/> Leapfile		
<b>Approval</b>			
<input type="checkbox"/> QC Lithographer	SGS		
<input type="checkbox"/> Product Manager			
<input type="checkbox"/> Project Manager	Willemijn de Groot		



Handy Philips  
**Airfryer accessories**  
Praktisches Philips  
**Airfryer-Zubehör**



HD9952

- EN Baking Master Kit
- NL Bakmeesterset
- DE Profikit zum Backen
- FR Kit expert cuisson

Handige Philips  
**Airfryer-accessories**  
Accessoires pratiques  
de l'**Airfryer** Philips



HD9951

- EN Grill Master Kit
- NL Grillmeesterset
- DE Profikit zum Grillen
- FR Kit expert grill



HD9950

- EN Party Master Kit
- NL Partymeesterset
- DE Party-Profikit
- FR Kit expert fêtes



HD9953

- EN Pizza Master Kit
- NL Pizzameesterset
- DE Pizzaprofi-Kit
- FR Kit du parfait pizzaiolo



HD9954

- EN Snack Master Kit
- NL Lichte-snackmeesterset
- DE Profi-Kit für leichte Snacks
- FR Kit expert pour faire des en-cas



HD9955

- EN Breakfast Kit
- NL Ontbijtset
- DE Frühstück-Kit
- FR Kit petit-déjeuner

\*To purchase, see the Philips Airfryer app or www.philips.com.  
\*Prüfen Sie für einen Kauf die Philips Airfryer-App oder gehen Sie auf www.philips.com.  
\*Gebruik de Philips Airfryer-app of ga naar www.philips.com om deze aan te schaffen.  
\*Pour l'acheter, rendez-vous sur l'application Philips Airfryer ou le site www.philips.com



**PHILIPS HEALTHTECH**

Main Article Group Europe Led Subcat (E37)  
Project name Recipe\_Book\_XXL\_WEU1\_Skyfall 68621  
SGS number 5849345  
12-NC.NBR 300004268621 B  
Masterdrawing

Barcode No. TBC  
Size \_\_\_\_\_ BWR \_\_\_\_\_ Type \_\_\_\_\_

Operator(s) shirms

VERSION No. **3**

Date in 28/08/2019  
Date amended 15-Oct-19

Cyan  Magenta  Yellow  Black

**Date Check**

Check to Client Brief

**Artwork document**

Legend  Number of colors  
 12NC  Trapping/Bleed  
 Barcode  Hi-res Images  
 Diecut  Job Size

**Deliverables**

PDF 1.3  Epson  
 PDF 1.5  Leapfile

**Approval**

QC Lithographer SGS  
 Product Manager  
 Project Manager Willemijn de Groot