

Simone van der Koelen

AIR FRYER

scheurkalender 2027

Omslagontwerp:  Vrijewind
Opmaak: Pinta Grafische Producties

ISBN 978 90 00 40580 0
NUR 014

© 2026 Simone van der Koelen
© 2026 Forte Culinaire, Amsterdam
Eerste druk, 2026

Forte Culinaire maakt deel uit van Uitgeverij
Unieboek | Het Spectrum bv,
Postbus 23202
1100 DS Amsterdam

www.forteuitgevers.nl

 forteboeken

 Forte Culinaire

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden
verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd bestand,
of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij
elektronisch, mechanisch of enige andere manier, zonder
voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever. Tekst- en
datamining van (delen van) deze uitgave is uitdrukkelijk niet
toegestaan.

All rights are reserved, including those for text and data mining,
AI training and similar technologies

VOORWOORD

Met de airfryer kun je zoveel meer dan friet/patat bakken, broodjes afbakken of even snel wat opwarmen. Na het succes van mijn twee airfryer kookboeken (*Bakken in de airfryer* en *Veggie in de airfryer*) is daar nu deze scheurkalender.

Voor alle dagen van de week inspiratie om met jouw heteluchtfriteuse aan de slag te gaan! Van de lekkerste maaltijden, tot baksels, ontbijt, lunch en basisrecepten. Dat afgewisseld met praktische tips zodat je het meeste uit de airfryer haalt. Laat hem voortaan maar op het aanrecht staan!

Ik hoop dat je nieuwe favorieten ontdekt door het jaar heen.

Veel airfryer plezier!

Liefs, Simone

Voor meer inspiratie:

 [foodquotesnl](https://www.instagram.com/foodquotesnl)

 [foodquotes.nl](https://www.foodquotes.nl)

OVER DEZE KALENDER

Alles in deze kalender is onderverdeeld in 6 thema's:

Maandag: Makkelijke maaltijd

Dinsdag: Simones favoriete recepten

Woensdag: Tips/weetjes en basisrecepten

Donderdag: Ontbijt-/brunch-/lunchrecepten

Vrijdag: Snack-/borrelrecepten

Zaterdag: Zoete recepten

Daarnaast heb ik uiteraard ook rekening proberen te houden met de feestdagen. Zo vind je er inspiratie voor Pasen, Halloween en richting Sinterklaas/kerst een aantal echte showstoppers.

Ook vind je aan het begin van elk seizoen een handig lijstje met seizoensgroenten en -fruit. Ideaal om mee te koken/bakken met het seizoen!

**NIEUWJAARSDAG
VRIJDAG**

1

JANUARI

**Kapsalon
met shoarma
pulled chicken**

Ingrediënten voor 2 porties

300 g verse friet

150 g kipfilet

1 tl olijfolie

1 el shoarmakruiden

120 g kaas, plakken of geraspt

Serveren met

ijsbergsla

rauwkost

knoflooksaus

Instructies

Verwarm de friet circa 16 minuten op 180 °C. Ze moeten eigenlijk nét niet helemaal gaar en knapperig zijn.

Doe ondertussen de kipfilet in een pannetje met water en kook deze in circa 14 minuten gaar.

Haal de kipfilet uit het pannetje en trek met twee vorken uit elkaar. Meng er de olie en shoarmakruiden door.

Schep de friet in twee bakjes. Verdeel de kip erover en daaroverheen de kaas. Zet nog eens 4 minuten op 180 °C in de airfryer.

Serveer met rauwkost en knoflooksaus naar smaak.

ZATERDAG * ZONDAG

2/3

JANUARI



Bananencake

WOENSDAG

6

JANUARI

**Airfryer
schoonmaken**



Airfryer schoonmaken

Vaak hoor ik dat het schoonmaken van de airfryer een van de vervelendste klusjes is. Ik snap dat wel, ik doe het liever ook niet. Toch is het wel aan te raden je airfryer te reinigen na elk gebruik.

Zo maak je je airfryer in zes stappen schoon:

1. Laat de airfryer iets afkoelen na gebruik (zodat je jezelf niet verbrandt).
2. Haal het mandje/rooster eruit.
3. Schud eventuele losse ingrediënten die op de bodem liggen eruit. Veeg met een papiertje het eventuele vet eruit.
4. Maak een lauw sopje en pak een sponsje.
5. Maak het mandje en de bak van je airfryer hiermee schoon.
6. Droog de airfryer met een doek.