

Redskaber diverse til Airfryeren + Div. Link & Lånte opskrifter.



<< Airfryer grundbog.



<< Rist-med-4-spyd.



<< Papirform firkantet.



<< Papirform aflang.



<< Mattang silikone.



<< Køkkenredskabssæt - 4 dele.



<< Silikoneform så skuffen ikke fedtet til.



<< Holder-til-Stegeflæsk.



<< Holder / Rist til div.



<< Forme sæt m.m.



<< Bagepapir rund.



< < Silikoneform-22x22.



Silikone form firkantet

[Her finder du gode opskrifter til Madlavning med mere.](#)

<https://www.dk-kogebogen.dk/>

og her: [https://www.nemlig.com/opskrifter/aftensmad/airfryer\\_opskrifter](https://www.nemlig.com/opskrifter/aftensmad/airfryer_opskrifter)

og her <https://madensverden.dk/category/airfryer-opskrifter/>

samt info her <https://idenyt.dk/oevrigt/madopskrifter/sa-lange-kan-dine-madvarer-holde-sig-i-koleskabet/>

### **Airfryer Opskrifter, Tips Og Tricks**

<https://www.facebook.com/groups/490103051349214>

<https://airfryeropskrifter.dk/> v/Britt Andersen

+ <https://www.imerco.dk/britt-andersen-airfryer-grundbogen-af-britt-andersen?id=100432172>

**Søg på nettet og find det du søger for opskrifter til madlavning, bagning o.s.v.**

#####

### **Ideer fra brugerne: (Lånt)**



<< Flæskesvær.

### **Frikadeller (I papirform eller På risten)**

Første gang - nem og lækker og vellykket frikadeller i Airfryer. Uden fedtstof i Airfryer gryden.

Bag frikadellerne i Airfryer ved 190 grader i 15-20 minutter. Husk at vende dem efter ca. 10 min.

### Flækesteg = Svine steg ca. 1½ kg. (På risten)

Jeg hælder kogende vand over sværen så den åbner sig. Salter godt ned mellem sværene. Læg den på risten. Hvis der skal laves sovs. Kom lidt vand under risten. 180 grader i 50 minutter og derefter 200 grader i ca. 10 minutter. kernetemperatur 65 grader sådan gør jeg med godt resultat.

### Stegeflæsk (På holder eller På risten)

Efter pludselig indskydelse har jeg en enkelt gang taget flæsk i skiver direkte fra frys og i AF. Saltede og kom klumpen i og stod klar med madpincet for at skille skiver efterhånden som de løsede sig. Der var 8 skiver og efter Ca 20 min var flæsk flot stegt med sprød svær.

### Pomfritter (På risten)

Dejlige pomfritter sprøde uden på og bløde inden i 10 min ved 160c og 15 min ved 180c det er den bedste måde for os, kan ikke lide hvis de bliver sorte og hårde, det er de tynde fra Bilka der bruges, serveret sammen med ristede torskebukser fra panden og remoulade rørt med cremefraiche.