



16
maj 2022

Presslunch med Philips Airfryer XXL

Skribent: **Vin & Matguiden**

Vin & Matguiden var på presslunch i samband med Philips nya Airfryer XXL Premium. Sofia Henriksson, vinnare av Sveriges Mästerkock 2020, lagade den goda lunchen.



Vi på redaktionen var nyfikna på den nya Airfryern. Nya recept och bra tips är också alltid välkommet. Vi vet sedan flera gånger tidigare att Sofias mat är riktigt, riktigt god så det kunde bara bli en toppenlunch.

Den nya Airfryern XXL Premium (fakta enligt Philips) tillagar maten 1,5 gånger så snabbt som i ugnen och använder mindre ström än en vanlig ugn. Den har extra stor non-stick bakform så att en fyrrätters lasagne kan få plats. Välj typ av livsmedel och tryck på knappen och Philips Smart Sense-teknik justerar automatiskt tid och temperatur för bästa resultat. Populära rätter så som pommes, kycklingklubbor, hel fisk med mera, har fått egna knappar.

Airfryern har praktisk varmhållningsfunktion som håller maten varm vid rätt temperatur i upp till 30 minuter. Alla löstagbara delar kan diskas i diskmaskin.



Vi inledde presentationen med en ljuvlig Rostad grönsaksoppa som Sofie serverade med krispiga krutonger och svalkande yoghurtkräm. Idén här är att tömma kylan på grönsaker, rosta dem i airfryern, mixa och smaksätta.



Kyckling och potatis är nog de vanligaste livsmedel vi kör i airfryer. Sofia lagar saftiga kycklinglårfileer och tipsar om en superpraktisk, förenklad panering. Skippa vändorna i ägg och vetemjöl och använd endast panko. Krossa bara panko och blanda den med favoritkryddor! Sofias kyckling smakar mycket bra och hon serverade till en asiatisk kålsallad. Den salladen passar till mycket så spara receptet.



Vi avslutar med små bitar chokladintensiva brownies, ockdå de tillagade i airfryern.



Det finns många tillbehör till Philips olika Airfryers - alla praktiska för olika ändamål.



Gå till Philips hemsida för mer information!