**Airfryer tijden voor het bereiden van vlees**

Beenham 52 min. op 180ºC

Biefstuk (Medium) 8 min. op 200ºC

Biefstuk (Rare) 6 min. op 180ºC

Biefstuk (Well-done) 10 min. op 180ºC

Biefstuk van de haas 5 min, op 200ºC

Blinde vink 15 min. op 180ºC

Bloedworst 10 min. op 180ºC

Braadworst 12 min. op 180ºC

Cordon blue 10 min. op 180ºC

Drumsticks kip 10 min. op 180ºC daarna 10 min. op 150ºC

Hamlappen 8 min. op 170ºC

Kalkoenfilet 10 min. op 200ºC daarna 10 min. op 150ºC

Kip 32 min. op 180ºC

Kippenpoten 10 min. op 200ºC daarna 10 min. op 150ºC

Kiprollade 25 min. op 170ºC daarna 5 min. op 190ºC

Ribeye 6 min. op 180ºC

Ribkarbonade 12 min. op 180ºC

Rosbief 10 min. op 200ºC daarna 10 min. op 180ºC

Rundergehakt 9 min. op 200ºC

Rundersaucijsjes 11 min. op 180ºC

Rundervink 15 min. op 180ºC

Schouderkarbonade 12 min. op 180ºC

Shoarma 10 min. op 180ºC

Slavinken 5 min. op 200ºC, daarna 9 min. op 160°C

Speklapjes 15 minuten op 180ºC

Tartaartje 8 minuten op 200°C

Varkenshaas 20 minuten op 200°C

Varkensoester 10 minuten op 180°C

 Tips:

* Gebruik niet té vet vlees
* Gebruik een druppeltje olie voor het verkrijgen van een nóg krokanter korstje.