



**16**  
maj 2022

## Sofias tre bästa airfryer-tips

Skribent: **Vin & Matguiden**

Vi träffade Sofia Henriksson på Philips presslunch vid lanseringen av nya airfryern Philips XXL. Sofia lagade en underbar lunch och delade med sig av sina bästa tips.

Sofias tre bästa tips för airfryer:

1. Tänk att allt du kan steka eller laga i ugn går lika bra om inte ännu bättre att tillaga i airfryer. Du slipper uppvärmningstid, du får ett säkert resultat och plus mindre disk.
2. Se airfryern som en andra hand. Medan du grillar köttbiten eller halloumin, kan du rosta potatisen i airfryern utan att ha koll.
3. Tillaga hela middagen i airfryern. Lägg broccoli, spetskål eller favoritgrönsak i botten av airfryern. Lägg ett galler emellan och sedan en bit lax, torsk eller kyckling på lagret ovanpå. Allt kommer bli klart samtidigt!



Otroligt duktiga Sofia Henriksson som vann Sveriges Mästerkock 2020 är idag framgångsrik med många matuppslag. Just nu är hon aktuell med podden The always hungry pod.



Här kommer några recept hos Vin & Matguiden för Philips XXL airfryer:  
Krispig kyckling med asiatisk sallad  
Majs elote med pecorino  
Kimchi grilled cheese  
Rostad sparris med brynt smör och parmesan  
Rostad grönsakssoppa med yoghurtkräm  
Friterad fetaost på romanescosås  
Brynt smör-brownie