



Mac 'n' cheese bites uit de airfryer

Bereidingstijd

< 30 min

Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

een overschot van macaroni met kaassaus

1 kopje bloem

2 eieren (losgeklopt)

2 kopjes paneermeel

1 eetlepel paprikapoeder

1 eetlepel gedroogde oregano

Bereidingswijze

- 1.** Zorg ervoor dat de macaroni met kaassaus ijskoud is en goed opgesteven. Rol er 16 à 20 balletjes van. Rol deze achtereenvolgens door bloem, losgeklopte eieren en een mengsel van paneermeel, paprikapoeder en oregano.
- 2.** Verwarm de airfryer voor op 200 °C. Leg de balletjes naast elkaar in het rooster en bak 5 minuten. Verstuif hierover een beetje olie (gebruik een spuitbus). Draai ze om en bak opnieuw 4 à 5 minuten.