



23x

aardappel

ONZE HOLLANDSE PIEPER IS HARTSTIKKE VEELZIJDIG: POFFEN, BAKKEN, PUREREN, GRILLEN - MET AARDAPPELS KUN JE ECHT ALLE KANTEN OP. KIJK MAAR NAAR DEZE 23 RECEPTEN. O JA, EN OOK DE ZOETE AARDAPPEL KOMT NOG VOORBIJ.

X YVETTE



GEROOKTE AARDAPPEL-BLOKJES MET KABELJAUW, DOPERWTENCRÈME EN MANDARIJNPARTJES

♦ 450 g kabeljauwhaas, in 4 gelijke stukken gesneden ♦ 4 el fijn keukenzout ♦ 450 g aardappelblokjes ♦ 150 g diepvriesdoperwtten, ontdooid ♦ 2 el milde olijfolie ♦ 3 el crème fraîche ♦ 1 tl fijngesneden muntblaadjes ♦ snufje knoflookpoeder ♦ zout en peper naar smaak ♦ milde olijfolie, om in te bakken

♦ **garnering:** mandarijnpartjes op lichte siroop, dille ♦ **extra**

nodig: keukenmachine, rookoventje, 3 el rookmot, bakpapier. Besprenkel de vis met het zout en zet afgedekt in de koelkast weg tot verder gebruik. Kook intussen de aardappelen volgens de instructie op de verpakking gaar. Vul de bodem van de rookoven met de rookmot, bevestig hierboven het rooster en bekleed dit met bakpapier. Leg de gekookte aardappelblokjes op het bakpapier en sluit de

rookoven af met het deksel. Plaats de rookoven op middelhoog vuur (gebruik bij inductie een barbecue) en rook de aardappeltjes 8 min. lang. Haal de rookoven van het vuur en zet op een warme plaats weg. Doe de doperwtten, 2 el olijfolie, crème fraîche, muntblaadjes, knoflookpoeder en peper en zout in de keukenmachine en pureer tot een gladde saus. Verwarm de olijfolie in een bakpan en bak eerst de huidkant van de vis 4 min. lang op middelhoog vuur. Draai de vis om en bak nog 2 min.; de vis mag vanbinnen nog een beetje rauw zijn. Verdeel de nog warme gerookte aardappelblokjes over vier diepe borden, plaats in het midden de gebakken vis met de huidkant naar boven, sprenkel er de doperwtencrème overheen en garneer met de mandarijnpartjes en dille.

Bereiden: 35 min. Kcal: 402 per persoon (bij 4 personen).

POTS DE CRÈME VAN ZOETE AARDAPPEL

◆ 1 grote zoete aardappel (min. 350 g) ◆ 1 vanillestokje ◆ 2 eidooiers ◆ 1 heel ei ◆ 70 g suiker ◆ 200 ml halfvolle melk ◆ 150 ml slagroom ◆ 1 tl geraspte nootmuskat ◆ 2 tl gemberpoeder ◆ 2 tl kaneel ◆ ½ granny smith ◆ handje gepelde pistachenoten
Schil de aardappel en snijd in blokken. Gaar gedurende 20-30 min. onder aluminiumfolie in een voorverwarmede oven (200°C) en pureer met de staafmixer. Weeg 175 g puree af. Klop de dooiers en het hele ei op met 70 g suiker, zorg dat het geheel niet te veel schuimt. Verwarm de melk en de room in een pannetje en voeg daar de specerijen

en het merg van het vanillestokje aan toe; ten slotte de zoete aardappel en zet dan de staafmixer er nog even in. Voeg dit mengsel onder voortdurend roeren toe aan het eimengsel en verdeel over ramequins (overbestendige bakjes). Zet ze in een ovenschaal en vul deze tot de helft met water. Bak de pots de crème au bain marie in een voorverwarmede oven van 165°C in 30-45 min. gaar. Laat in de koelkast minstens 2 uur afkoelen. Serveer met luciferreepjes van granny smith en verkruimelde pistachenootjes. Bereiden: ca. 1 uur, 2 uur afkoelen. Kcal: ca. 350 per persoon (bij 4 personen).

AARDAPPELSOEP MET GELE PAPRIKA EN CHORIZO

◆ 4 grote gele paprika's ◆ 500 g vast-kokende aardappels (bijv. nicola) ◆ 1 ui ◆ 1 teen knoflook ◆ blaadjes van 3 takjes tijm ◆ 1 el venkelzaadjes ◆ 3 el olijfolie ◆ 150 ml witte wijn ◆ gerookt paprikapoeder (pimentón) ◆ stukje chorizo van 50 g. Rooster de paprika's in de oven met wat zout en olie tot de velletjes bruinen. Laat afgedekt afkoelen en verwijder vel en pitjes. Schil de aardappels en snijd in kleine blokjes. Snipper de ui en de knoflook en fruit deze samen met de venkelzaadjes en tijmblaadjes aan in de olijfolie. Voeg de aardappelblokjes toe en blus af met witte wijn. Voeg zo veel water toe tot de aardappels net onder staan. Kook ze gaar, voeg de paprika's toe, pureer met de staafmixer en breng op smaak met zout, peper en het paprikapoeder. Leng eventueel aan met wat water of room. Snijd de chorizo in kleine blokjes. Garneer de soep met een lepel chorizo, een slietje olijfolie, takjes dille en nog een snuf paprikapoeder. Bereiden ca. 45 min.. Kcal: ca. 267 per persoon (bij 4 personen).

QUENELLES VAN AARDAPPEL, TONIJN EN ANSJOVIS

◆ 4 grote kruimige aardappels (± 400 g) ◆ 1 blikje tonijn op olie ◆ 4 ansjovisfilets ◆ ½ bosje peterselie ◆ 1 el kappertjes ◆ 2 eidooiers ◆ 50 ml witte wijn ◆ 1 tl zout ◆ 1 el mosterd ◆ 500 ml zonnebloemolie ◆ cornichons ◆ 4 sneden getoast zuurdesembrood. Kook de aardappels in de schil in gezouten water gaar. Laat ze afkoe-len, ontdoe ze van de schil en stamp met een stamper fijn. Laat de tonijn uitlekken en doe in een hoge kom. Voeg de ansjovisfilets, de peterselie en kappertjes toe en mix met een staafmixer tot een gladde massa. Meng met de aardappels. Maak een mayonaise (je zult wat overhouden, maar je kunt de mayonaise gekoeld zeker een paar dagen bewaren); meng in een hoge kom met de staafmixer de eidooiers op kamer-

temperatuur met de witte-wijnazijn, zout en mosterd. Voeg, al mixend, in een dun straaltje de zonnebloemolie toe en mix tot de mayonaise bindt. Voeg 3 el van de mayonaise toe aan het aardappel-tonijnmengsel en laat in de koelkast een uur opstijven. Vorm er met twee lepels quenelles van. Serveer met cornichons en getoast desembrood en eventueel nog een likje mayonaise. Bereiden ca. 30 min., 1 uur opstijven. Kcal: ca. 345 per persoon (bij 4 personen).

GNOCCHI VAN ZOETE AARDAPPEL MET VIJGEN EN PARMEZAANKRULLEN

◆ 500 g zoete aardappelen ◆ 1/2 tl zout ◆ 1 eidooier ◆ 75 g bloem (type 00, pizzabloem) ◆ ¼ tl versgeraspte nootmuskaat ◆ rijstbloem, om te bestuiven (verkrijgbaar bij de toko) ◆ garnering: truffelolie, snuf witte peper, 4 vijgen, 2 el balsamicoazijn ◆ 75 g Parmezaanse kaas ◆ extra nodig: pureeknijper. Kook de zoete aardappels in ruim kokend water, al naar gelang de grootte in 30 min. gaar. Giet ze af, laat iets afkoelen en pel ze. Haal de zoete aardappels door de pureeknijper boven een grote kom en voeg het zout, de eidooier, de bloem en nootmuskaat toe. Kneed het deeg voorzichtig door; het hoeft in dit stadium niet glad te zijn. Bestrooi het werkvlak met rijstbloem, kneed het deeg nogmaals door (mocht het deeg iets te nat zijn, voeg dan extra bloem toe, maar niet te veel want dan worden de gnocchi's te machtig) en maak er een platte bal van. Snijd in gelijke plakken van 3 cm dikte, bestrooi het werkvlak nogmaals met rijstbloem en rol iedere plak uit tot een ronde staaf. Snijd de rollen doormidden en vervolgens in stukken van 4 cm. Bestrooi de gnocchi's met genoeg bloem, dek af met een theedoek en zet koud weg. Breng een pan met ruim water en zout aan de kook. Kook de gnocchi's in een paar min. gaar of totdat ze boven komen drijven. Haal ze met een spatel uit de

pan, besprenkel met een paar druppels truffelolie en breng op smaak met witte peper en zout. Snijd de vijgen in parten en besprenkel met wat balsamicoazijn. Garneer de gnocchi's met de gemarineerde vijgen en Parmezaanse kaas, in krullen. Lekker als tussengerecht. Bereiden: 56 min. Kcal: 337 per persoon.

OEUFEN EN COCOTTE MET KROKANTE AARDAPPELSCHIJFJES

◆ 450 g aardappelschijfjes ◆ zonnebloemolie ◆ peper en zout ◆ 4 el milde olijfolie ◆ 4 eieren ◆ 7 ansjovisfilets (1 blikje ansjovis op olie van 46 g) ◆ 10 cherry-tomaten, gehalveerd ◆ 125 g buffel-mozzarella, in plakjes gesneden ◆ extra: zuurdesembrood, gemengde salade, grote gietijzeren (lage) steelpan. Verwarm de oven voor op 175°C. Verhit de zonnebloemolie in een braadpan en bak hierin de aardappelschijfjes aan beide kanten in 4 min. krokant. Laat ze even uitlekken in een vergiet en vervolgens op een stuk bakpapier. Verwarm de gietijzeren steelpan enkele min. voor in de oven en smeer vervolgens de bodem en de zijanten van de pan in met olijfolie. Vul de pan met de aardappelschijfjes, breek er de eitjes overheen en eindig met de tomaten, ansjovis en mozzarella. Bak de oeufs in 15 min. gaar. Serveer direct en geef er wat sneetjes zuurdesembrood en een schaal gemengde salade bij. Lekker bij een buffet of brunch. Bereiden: 28 min. Kcal: 475 per persoon.

Mrs. Magazine:

"Lekker die recepten! Ik ga meteen een mud piepers inslaan."



Oók zo gepiept:

PIZZA CON PATATE

Beleg een pizzabodem met dunne aardappelschijfjes die eerst zijn ge-weekt in koud water, geblancheerd in gezouten water en vervolgens drooggedept. Beleg de pizza naar smaak: bijvoorbeeld met mozzarella, ansjovis en ui. Bak 10 min., of tot de pizza bruin is, in een voorver-warmde oven op 225°C. Garneer met verse oregano en rucola. Bereiden ca. 20 min. Kcal: ca. 216 per persoon (bij 4 personen).

ZOETE AARDAPPELSALADE MET ZURE HARING

Snijd blokjes van 4 middelgrote zoete aardappels, kook ze beetgaar in gezouten water en meng met 4 el crème fraîche, zout, peper, rasp en sap van een ½ limoen, 2 handjes fijngehakte koriander en 2 in schuine ringen gesneden bosuitjes. Serveer met zure haring en rode-uiringen. Bereiden ca. 15 min. Kcal: ca. 431 per persoon (bij 4 personen).

PUREE MET MUNT EN GEFRITUURDE SALIEBLAADJES

Mix een puree van 1 kg kruimige gekookte aardappels, gestampt met wat kookvocht, zout en een flinke klont boter, met een hand fijngehakte muntblaadjes, veel verse nootmuskaat en de rasp van een citroen. Serveer een gepocheerd eitje op de puree en garneer met knapperig gefrituurde salieblaadjes. Bereiden ca. 30 min. Kcal: ca. 299 per persoon (bij 4 personen).

GESTOOFDE KOKOSKRIELTJES

Halveer voor een oosters getint bij-gerecht 500 g krieltjes. Fruit een ge-snipperde sjalot, een gehakt teentje knoflook, een stuk vers geraspte gember en een chilipeper in ko-kosolie. Giet er 400 ml kokosmelk

bij een scheutje Thaise chilisaus en 1 el sojasaus en doe over in een ovenschaal. Bak in een voorverwarmde oven op 175°C in 40-50 min. gaar. Garneer met Thaise basilicum. Lekker met geblancheerde peultjes en een stukje witvis. Bereiden ca. 1 uur. Kcal: ca. 333 per persoon (bij 4 personen).

AARDAPPELDIP MET AMANDEL, KNOFLOOK EN DILLE

Maak een dip van 500 g kruimige gekookte gestampte aardappels, 175 g in de blender vermalen geroosterde amandelen, 100 ml olijfolie, 2 teentjes geraspte knoflook en 3 el citroensap. Breng op smaak met peper en zout, hak een ½ bosje dille fijn en meng dit door de dip. Heerlijk bij een kalfsschnitzel. Bereiden ca. 35 min. Kcal: ca. 610 per persoon (bij 4 personen).

ZOETE AARDAPPEL EN RISOTTO

Pof een grote zoete aardappel gaar in de oven. Fruit een gesnipperde sjalot, een fijngesneden knoflook en 2 takken salie in 2 el boter. Blus af met 100 ml witte wijn. Verdun met 200 ml water, voeg zout, peper en ruim nootmuskaat toe. Verwijder de salie en pureer tot een gladde saus. Roer de saus door gare risotto en serveer met krokante spekjes, gesauteerde radicchio, een scheutje balsamico-azijn en Parmezaanse kaas.

Bereiden ca. 1 uur. Kcal: ca. 520 per persoon (bij 4 personen).

AARDAPPELS MET KORLANDER/YOGHURTDIP

Meng 125 ml Griekse yoghurt met 1 el gembersiroop, ¼ tl geraspte knoflook en 2 el fijngesneden koriander. Meng 450 g voorgekookte aardappelpartjes met 4 el harissa en rooster de aardappels in de voorverwarmde oven op 185°C in 15 min. krokant. Serveer de korianderdip bij de harissa-aardappels. Bereiden: 20 min. Kcal: 200 per persoon (bij 4 personen).

ROMIGE AARDAPPELPUREE

Kook 1 kg geschilde kruimige aardappelen gaar. Verwarm intussen op laag vuur 175 ml volle melk met 4 el notenboter. Giet de gekookte aardappelen door een zeef en laat even uitdampen. Pers de aardappels door een pureeknijper fijn en meng met het nog lauwwarme melkmengsel en 4 el crème fraîche. Bereiden: 18 min. Kcal: 412 per persoon (bij 4 personen).

ROSEVAL MET BRESAOLA

Kook twee grote roseval-aardappels in de schil beetgaar, snijd ze in plakjes en verdeel over vier borden. Beleg de nog dampende warme plakjes met bresaola (of rookvlees). Maak wat veldsla aan met 2 el olijfolie, een beetje citroensap, zout en peper. Leg een toefje sla op het vlees, bestrooi met tuinkers en serveer als voorafje. Nog feestelijker: leg er een gekookt kwarteleitje op. Bereiden: ca. 15 min. Kcal: ca. 139 per persoon (bij 4 personen).

AARDAPPELCHIPS

Snij 4 vastkokende aardappels met een mandoline in plakjes van 2 mm. Voor luciferchips: snijd de plakjes over de lengte in staafjes van 3 mm. Was de aardappels onder koud stromend water. Laat ze uitlekken en dep ze heel goed droog. Frituur ze op 170°C in 2 min. gaar of totdat ze boven komen drijven. Laat de chips uitlekken op keukenpapier en bestrooi met een beetje zout. Bereiden: 12 min. Kcal: 159 per persoon (bij 4 personen).

KROKANTE AARDAPPEL-FLINTERS MET AZIJN

Schaaf van een grote aardappel met een mandoline dunne slierten (of gebruik een kaasschaaf: schaaft in de lengte dunne plakken en snijd die weer met een scherp mes in dunne lange slierten). Week de slierten 24 uur in azijn. Laat ze goed uitlekken, dep droog en frituur

ze in zonnebloemolie op 180°C totdat ze goudbruin zijn (ongeveer 45 seconden). Laat uitlekken op keukenpapier en zout. Te gebruiken als garnering op een gebonden soep of een puree, bij een stuk vis, of in een salade.

Bereiden ca. 5 min. en 24 uur weektijd. Kcal: ca. 158 per persoon (bij 4 personen).

AARDAPPELSALADE

Kook 450 g aardappelblokjes in 4 min. gaar en laat uitlekken in een vergiet. Snijd 2 gekookte bieten in blokjes en breng ze op smaak met 3 el mayonaise, 3 el zure room, ½ tl sinaasappelrasp, zout en peper naar smaak. Meng in een kom de aardappels met de bietendressing en 125 g Hollandse garnalen. Garneer met dille. Bereiden: 8 min. Kcal: 231 per persoon (bij 4 personen).

PITTIGE AARDAPPELSNACK

Snij drie grote kruimige aardappels in blokjes en frituur ze in hete zonnebloemolie gaar en goudbruin. Laat uitlekken en breng op smaak met 1 el komijn, 1 el korianderpoeder, 2 tl chilipoeder en zout. Lekker als snack met granaatappelpitjes en fijngesneden koriander en munt. Bereiden: ca. 30 min. Kcal: ca. 378 per persoon (bij 4 personen).

AARDAPPELGRATIN

Schil 4 (zoete) aardappelen en snijd met een mandoline in plakken van 4 mm. Kook de aardappelplakjes 7 min. voor in ruim kokend water. Giet ze door een zeef en laat even uitdampen. Meng 250 ml slagroom met 4 losgeklopte eieren, 100 g geraspte gruyère, 1 tl zout en versgeraspte peper. Vet een ovenschaal in met boter en verdeel hierin de aardappelplakjes en schenk er het roommengsel overheen. Bak de gratin in 35 min. in een voorverwarmde oven op 185°C goudbruin. Bereiden: 48 min. Kcal: 489 per persoon (bij 4 personen).

ROSEVAL-RÖSTI

Snij 3 roseval-aardappels met een mandoline in dunne staafjes. Was ze onder koud stromend water en laat goed uitlekken. Meng in een kom 1 ei met 1 tl zout, 75 g geraspte kaas, 2 el crème fraîche, 2 el uitgebakken spekblokjes, 1 el karwijzaad en meng hier de aardappelstaafjes doorheen. Vet 4 ovenschaalen in met boter en vul ze met het aardappelmengsel. Kook in 20 min. in een voorverwarmde oven op 180°C krokant en serveer als bijgerecht. Bereiden: 30 min. Kcal: 320 per persoon (bij 4 personen).

ZUURDESEMSANDWICH MET GEROOSTERDE ZOETE AARDAPPEL EN GEITENKAAS

Schil 1 zoete aardappel in plakken van 3 mm dikte en kook de plakjes in kokend water 4 min. voor en laat uitlekken in een vergiet. Besprenkel de plakjes met een paar druppels olijfolie, zout en peper. Rooster ze in 15 min. in een voorverwarmde oven op 175°C goudbruin. Beleg 4 plakjes zuurdesembrood met roomkaas, de geroosterde zoete aardappel en 2 plakjes Franse geitenkaas, en garneer met een handje rucola en geroosterde pijnboompitten. Bereiden: 27 min. Kcal: 263 per persoon (bij 4 personen).

POMMES DUCHESSE

Meng 250 g lauwwarme aardappelpuree met 1 ei en een snuf nootmuskaat. Doe het mengsel in een spuitzak met kartelmondje. Bekleed een ovenplaat met bakpapier en spuit ronde toefjes met een doorsnede van 3 cm. Smeer de bovenkanten van de toefjes in met losgeslagen eigeel. Bak de pommes duchesse in een voorverwarmde oven op 200°C in 20 min. goudbruin. Bereiden: 30 min. Kcal: 196 per persoon (bij 4 personen).



MAANDAG



Aardappel- courgettegratin met varkenshaas

Hoofdgerecht (4 personen)
20 min. + 20-25 ovenmin.
(ca. 575 kcal p.p.)

*800 g vastkokende aardappelen, in
dunne plakjes • 2 courgettes • 2 eieren,
losgeklopt • 200 ml havermelk • 150 g
geraspte jongbelegen kaas • 2 tl ge-
droogde rozemarijn • 2 el olijfolie •
400 g varkenshaas • 8 kruidnagels •
ingevette lage ovenschaal (24-26 cm ø) •*

Verwarm de oven voor tot 200 °C.
Kook de aardappelplakjes 5 min.
en giet af. Leg de aardappel en
courgette dakpansgewijs in 2 lagen
in de ovenschaal. Meng de eieren,
havermelk, kaas, rozemarijn en zout
en peper naar smaak erdoor. Schenk
over de aardappel en courgette. Bak
de gratin in de voorverwarmde oven
in 20-25 min. goudbruin. Verhit in een
koekenpan de olijfolie. Bestrooi de
varkenshaas met zout en peper en
steek de kruidnagels erin. Bak het vlees
in ca. 10 min. rosé of naar wens gaar.
Serveer met de gratin.

Tip Vervang de havermelk door
slagroom!