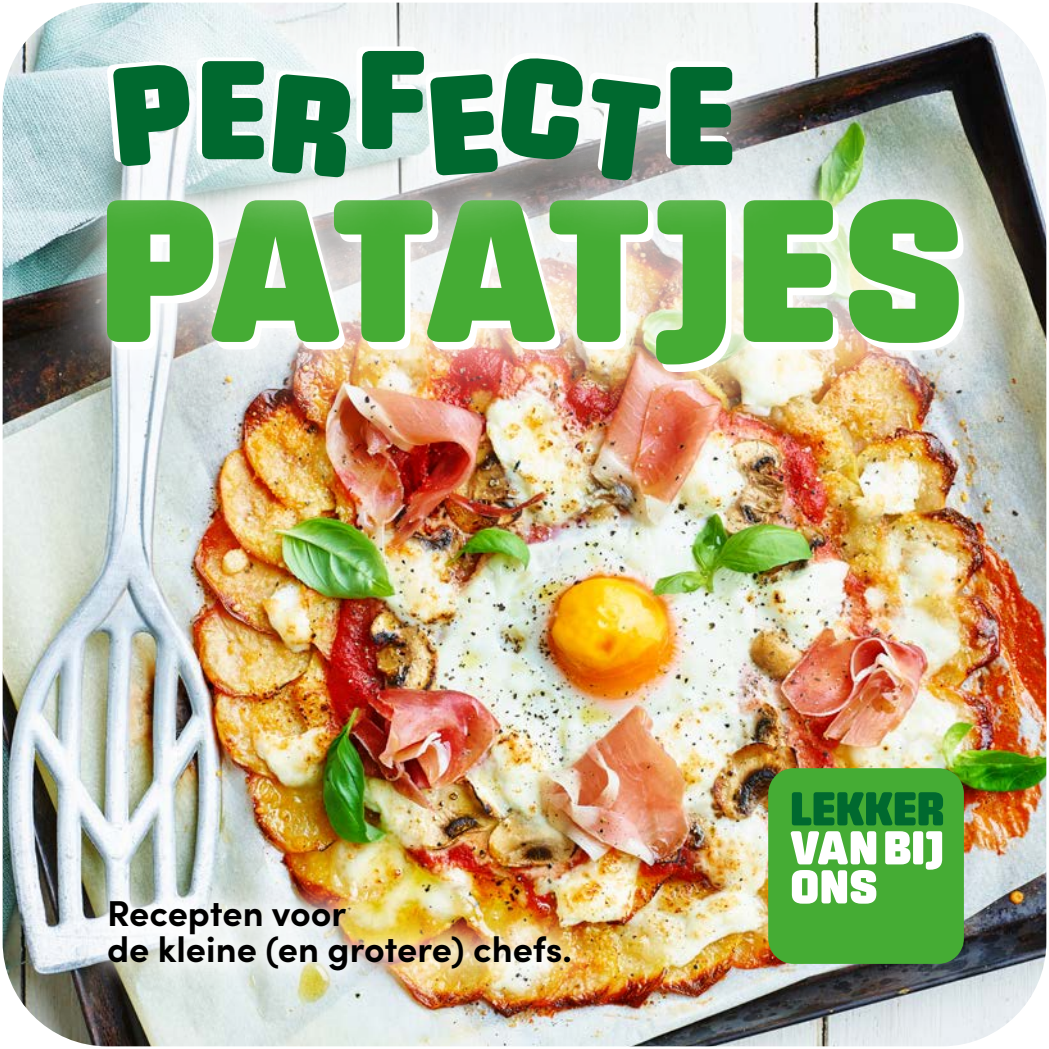
# PERFECTE PATATJES



LEKKER VAN BIJ ONS

Recepten voor
de kleine (en grotere) chefs.





Eet jij graag puree, aardappelen in de schil, patatjes in de oven of verse frietjes met mayonaise? Ga dan samen met je mama, papa, tante, nonkel, juf of babysit aan de slag! Met pot en pan in de aanslag maak jij de perfecte patatjes en tover je binnen de kortste keren geweldige aardappelgerechtjes op tafel.

In dit boekje vind je lekkere receptjes voor echte keukenprinsen en -prinsessen.

**Meer recepten vind je op**
**lekkervanbijons.be/aardappel**




voor
4 personen

# OVENSCHOTEL

## met aardappel, courgette en paprika

## Ingrediënten

600 g vastkokende aardappelen × 1 courgette × 2 gele paprika's × 150 ml groentebouillon × 200 ml volle room × 80 g Flandrienkaas Jong × 80 g geitenkaas × 50 g rucola × 40 g geroosterde zonnebloempitten

## Bereiding

- Verwarm de oven voor op 200°C.
- Schil de aardappelen en spoel de courgette.
  Snijd beide in flinterdunne plakjes.
- Kook de aardappelen 6 minuten in licht gezouten water, giet af en laat uitlekken.
- Snijd de paprika in repen.
- Beboter een ovenschaal en schik er dakpansgewijs rijen aardappelen, gele paprika en courgette in.
- Meng de bouillon met de room, peper en zout. Schenk dit over de groenten en zet 20 minuten in de oven.
- Verkruimel de geitenkaas over de schotel samen met de geraspte kaas. Plaats opnieuw 20 minuten in de oven.
- Garneer voor het serveren met geroosterde zonnebloempitten en een handvol rucola.




# AARDAPPELPIZZA

## Ingrediënten

1 vastkokende aardappel × 2 sneetjes gedroogde ham × 4 champignons × 75 ml tomatensaus × 1 bol mozzarella × 3 el Parmezaanse kaas × 1 ei × 1 el olijfolie × peper

## Bereiding

- Verwarm de oven voor op 150°C.
- Schil de aardappel en snijd in fijne plakjes, vb met een mandoline. Snijd de champignons en mozzarella in plakjes.
- Schik de aardappelplakjes in een cirkel en dakpansgewijs op een met bakpapier bedekte bakplaat. Bestrooi met de Parmezaanse kaas en zet 5 minuten in de oven, op de stand hete lucht.
- Haal de aardappelbodem uit de oven en verdeel er wat tomatensaus over. Leg daarop de champignons en de mozzarella. Breek voorzichtig een eitje in het midden van de pizza.
- Zet de pizza opnieuw in de oven ongeveer 10 minuten, of tot het ei is gestold.
- Haal de aardappelpizza uit de oven en schuif op een bord of plankje. Verdeel er de sneetjes gedroogde ham over.
- Werk af met de olijfolie en wat peper en serveer.




# AARDAPPELPUREE

## met spruitjes en spek

## Ingrediënten

700 g bloemige aardappelen × 150 g gerookt spek × 250 g spruitjes × 2 preiwitten × 2 lente-uien × 50 ml lauwe melk × 25 g boter × peper en zout

## Bereiding

- Schil de aardappelen en snijd in gelijke stukken. Kook de aardappelen gaar in licht gezouten water en giet af.
- Halveer de spruitjes en snijd de prei in stukken.
- Smelt de boter in een pan op middelhoog vuur, voeg de spruitjes en prei toe en roerbak 8-10 minuten tot de groenten gaar zijn. Kruid met peper en zout.
- Verhit een pan met antiaanbaklaag. Bak het spek 5 minuten op middelhoog vuur tot het knapperig en goudbruin is. Laat uitlekken op keukenpapier.
- Pureer de aardappelen ondertussen en voeg de melk toe. Stamp ze fijn tot een zachte en romige puree. Voeg eventueel nog een beetje melk toe om de puree gladder te maken.
- Meng de spruitjes en prei onder de aardappelen. Breng verder op smaak met peper en zout.
- Snijd de lente-uien in fijne schuine ringen. Serveer de puree met de spekblokjes en lente-ui.




# AARDAPPELOMELET

## met courgette, paprika en ham

## Ingrediënten

300 g vastkokende aardappelen × 1 courgette × 1 rode paprika × 1 ui ×
100 g hamblokjes × 8 eieren × 50 ml melk × 1 el olijfolie × paprikapoeder ×
0,50 kl oregano × bakboter × peper en zout

## Bereiding

- Was de aardappelen en halveer ze of snijd grotere exemplaren in vier.
- Kook ze 5 minuten in kokend gezouten water.
- Snijd de courgette en paprika in blokjes. Snipper de ui fijn.
- Klop de eieren los met een scheutje melk.
- Verhit een pan met wat boter of olijfolie. Bak er eerst de ui en paprikablokjes in. Voeg na enkele minuten de aardappelen, knoflook, oregano, paprikapoeder en hamblokjes toe en roerbak verder.
- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Doe het geheel in een ronde ovenschotel, giet er het eimengsel op.
- Plaats gedurende 15-20 minuten in de oven.
- Haal de tortilla uit de oven, leg er een bord omgekeerd bovenop, draai zo de tortilla om op het bord en snijd in stukken.



O-ri-gi-neel!

voor
4 personen

# TACO'S
## met aardappelen en gehakt

## Ingrediënten

200 g vastkokende aardappelen × 120 g gehakt × 50 g Oud Brugge × 1 groene paprika × 1 rode ui × 1 teentje knoflook × ½ bosje koriander × boter × olijfolie × 8 taco's × 1 kl gerookt paprikapoeder × peper en zout

Voor het sausje:
1 sjalot × 250 ml passata × 1 teentje knoflook × ½ kl chilivlokken × peper en zout

## Bereiding

- Verwarm de oven voor op 200°C.
- Snijd de geschilde aardappelen in kleine blokjes van 1 cm.
- Snipper de rode ui en knoflook fijn. Snijd de groene paprika in blokjes van 1 cm en hak de koriander fijn. Rasp de kaas.
- Fruit ⅔ van de rode ui glazig in een klontje boter. Voeg de knoflook, paprika en aardappelblokjes toe. Roerbak tot alle groenten beetgaar zijn gedurende 8 à 10 minuten. Kruid met peper, zout, koriander en het paprikapoeder.
- Voeg het gehakt toe en bak het rul gedurende 10 minuten.
- Schik de tacoschelpen op een bakplaat en vul met het aardappelmengsel. Besprenkel met olijfolie en strooi er de geraspte kaas over. Bak 10 à 15 minuten in de voorverwarmde oven.
- Maak intussen het sausje. Snipper de sjalot en fruit glazig in olijfolie. Voeg de passata, chilivlokken en geperste knoflook toe. Breng op smaak met peper en zout. Laat 10 minuten pruttelen op een zacht vuurtje onder deksel.
- Werk de taco's af met de rest van de rode ui en koriander en serveer met het sausje.



voor
4 personen

Lekker warm!

# ROMIGE POMPOEN-AARDAPPELSOEP

## Ingrediënten

400 g bloemige aardappelen × 1 pompoen × 1 sjalot × 2 teentjes knoflook × 1 l kippenbouillon × 2 el olijfolie × 100 g chorizo × 2 takjes tijm × 1 blaadje laurier × zure room × peper en zout

## Bereiding

- Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes.
- Hol de pompoen uit en snijd het vruchtvlees in kleine stukjes.
- Pel de sjalot en de knoflook, snijd de sjalot fijn en pers de look.
- Verhit 1 eetlepel olijfolie in een soepketel en voeg hier de sjalot, pompoen en knoflook aan toe. Stoof zo'n 5 minuten, maar zorg dat de groenten niet bruin beginnen te kleuren.
- Voeg nu de aardappelen, kippenbouillon, de tijm en het laurierblad toe aan de soepketel. Kruid af met peper en zout en breng aan de kook. Wanneer de soep kookt, verlaag je het vuur en laat het nog zo'n 30 minuten verder pruttelen.
- Neem een pan met antikleeflaag en verwarm op middelhoog vuur. Wanneer de pan voldoende warm is, bak je de chorizo aan beide kanten zo krokant mogelijk. Laat afkoelen en uitlekken. Wanneer de chorizo opgedroogd is, breek je het in kleinere stukjes en verpulver je ook enkele stukjes.
- Haal het blaadje laurier en de tijm uit de soep en mix deze helemaal fijn. Serveer in soepkommetjes en werk af met stukjes chorizo en eventueel wat zure room.




# HASSELBACK AARDAPPELEN

## met kip, appelmoes en pastinaak

## Ingrediënten

600 g krielaardappelen × 3 kipfilets × 200 g appels × 600 g pastinaak × 60 g veldsla of kropsla × kaneelpoeder × 1 tl honing × 0,50 el paprikapoeder × 2 el tijm × 1 el gehakte rozemarijn × olijfolie × peper en zout

## Bereiding

- Verwarm de oven voor op 200°C.
- Was de krieltjes en snijd ze in dunne schijfjes maar niet helemaal door, zodat je hasselback potatoes verkrijgt.
- Leg ze in een ovenschaal en druppel er wat olijfolie over. Bestrooi met de tijmblaadjes en rozemarijn en kruid met peper en zout. Plaats 35 minuten in de oven.
- Schil de appels en verwijder het klokhuis. Snijd ze in blokjes. Schil de pastinaak en snijd in blokjes.
- Stoof de appelblokjes samen met de pastinaakblokjes in een bodempje water gaar.
- Kruid de kipfilets met het paprikapoeder en peper en bestrijk met olijfolie. Gril ze goudbruin en gaar in een grillpan. Snijd ze vervolgens in plakjes.
- Stamp de gare pastinaak en appelblokjes tot een grove puree. Breng op smaak met de honing en het kaneelpoeder.
- Serveer de plakjes kip met de appelmoes met pastinaak, de sla en de hasselback aardappelen.


Verrassend anders
voor
4 personen
ALOO GOBI
met kip en aardappelen

## Ingrediënten

600 g vastkokende aardappelen × 500 g kipfilet × 1 bloemkool × 100 g kerstomaten × 1 ui × 2 teentjes knoflook × 2 cm gember × 1 limoen × 1 tl kurkuma × 1 tl korianderpoeder × 2 tl garam masala × 1 tl komijnpoeder × enkele korianderblaadjes × olijfolie × peper en zout

## Bereiding

- Snijd de geschilde aardappelen in gelijke hapklare blokjes en kook ze gedurende 10 minuten in licht gezouten water. Snijd de bloemkool in roosjes en gaar gedurende 5 minuten.
- Snipper de ui fijn en pers de knoflook. Rasp de gember en snijd de kerstomaten in de helft.
- Snijd de kipfilet in blokjes.
- Bak de ui glazig in olijfolie samen met de geperste look en de gember. Voeg de kippenblokjes toe en bak ze goudbruin. Voeg de specerijen toe en roerbak 1 minuut. Kruid met peper en zout.
- Schep de aardappelen onder de kip. Zet het vuur laag, doe het deksel op de pan en laat 10 minuten verder garen.
- Voeg de kerstomaten en bloemkool toe en laat nog 3 minuten verder garen.
- Werk voor het serveren af met korianderblaadjes. Snijd de limoen in partjes en serveer ze bij het gerecht.







LEKKER VAN BIJ ONS

**MEER RECEPTEN OP**
www.lekkervanbijons.be/aardappelen

V.U.: F. Fontaine, VLAM vzw • Koning Albert II-laan 35 bus 50, 1030 Brussel • www.vlam.be