Patatjes, sneller klaar dan je denkt.



patatjes
sneller klaar dan je denkt

Verrassend, veelzijdig én snel klaar.
Dat is wat de aardappel zo uniek maakt. De 14 recepten in dit boekje zijn het perfecte bewijs dat de aardappel een schitterend product is. En niet alleen voor klassieke recepten. De aardappel is zo veelzijdig dat je er heerlijk mee kan experimenteren.
Om het nog uitdagender te maken, heb je zelfs verschillende types aardappelen, met telkens weer een ander kookresultaat. Je hebt vastkokende die mooi hun vorm behouden, ideaal om te koken of te bakken. En er zijn bloemige aardappelen die makkelijk uit elkaar vallen eens ze gekookt zijn. Een absolute must bij puree of een soufflé.
Haal het beste uit de aardappel met deze 14 recepten voor telkens 4 personen! Geniet ervan!





HOOFDGERECHT

Ovenschotel met aardappeltjes, champignons, tomaten en chili

Bereidingstijd: 35 min.

INGREDIËNTEN

500 g vastkokende aardappelen
2 grote rode uien
2 trostomaten
1 tl komijn
platte peterselie
1 dl groentebouillon
250 g champignons
2 lange rode chilipepers
2 teentjes knoflook
1 takje tijm
5 g boter
peper en zout

BEREIDINGSWIJZE

Was de aardappelen en gaar ze gedurende 5 minuten in de microgolfoven. Snijd de uien, chilipepers, champignons en tomaten in grove stukken. Doe alles in een bakblik en doe er de aardappelen, in partjes gesneden, bij.
Plet de look en verdeel samen met de tijm en komijn over de bereiding. Kruid met peper en zout. Overgiet met de bouillon en voeg de boter toe.
Zet het bakblik in een voorverwarmde oven op 220°C. Bak gedurende 25 minuten. Roer regelmatig om. Serveer met een plukje platte peterselie.

TIP: EEN LEPELTJE ZURE ROOM ZORGT VOOR EEN HEERLIJK FRISSE TOETS.

Aardappelpartjes met pittige tandoorikruiden

Bereidingstijd: 35 min.

INGREDIËNTEN

600 g vastkokende aardappelen
3 el olijfolie
2 el tandoorikruiden
zout

BEREIDINGSWIJZE

Was de aardappelen en droog ze af. Snijd ze overlangs in halve maantjes. Bestrijk ze met olijfolie en leg in een bakblik. Bak de aardappelen gedurende 25 minuten in een voorverwarmde oven op 220°C. Bestrooi de aardappelen met de tandoorikruiden en bak nog 10 minuten. Voeg zout toe.

TIP: EEN STUKJE GEGRILDE KIP IS HET PERFECTE GEZELSCHAP VOOR DIT PITTIGE GERECHT.





Gegratineerde aardappelen met Ardeense ham

Bereidingstijd: 35 min.

INGREDIËNTEN

1,3 kg vastkokende aardappelen
2 dl room
100 g mozzarella
1 zoete ui
200 g Ardeense ham
1 dl melk
1 bosje bieslook
1 el bonenkruid
peper en zout

BEREIDINGSWIJZE

Schil de aardappelen, gaar ze gedurende 8 minuten in de microgolfoven en snijd ze in dunne plakken. Neem een bakblik en leg hierin een vel boterpapier. Verdeel hierin ¼ van de aardappelen. Leg hierop een aantal sneetjes ham. Snipper de kruiden en de ui fijn en strooi over de ham. Herhaal dit tot alle ingrediënten opgebruikt zijn.
Breng de melk en room aan de kook en kruid met peper en zout. Giet over de aardappelen. Bak gedurende 10 minuten in een voorverwarmde oven op 230°C. Bestrooi daarna met de geraspte mozzarella en bak nog 10 minuten.

TIP: GEEF ER EEN LEKKER VEELKLEURIGE TOMATENSALADE BIJ MET RODE, GELE EN GROENE TOMAATJES, PIJPAJUIN, PETERSELIE, OLIE, AZIJN EN PEPER EN ZOUT. SMAKELIJK!

Aardappel-pestopuree met grietfilet en bloemkoolroosjes

Bereidingstijd: 35 min.

INGREDIËNTEN

500 g bloemige aardappelen
2 dl olijfolie
50 g pijnboompitten
2 teentjes look
1 el olijfolie
1 kleine bloemkool
100 g basilicum
100 g parmezaanse kaas
400 g grietfilet
peper en zout

BEREIDINGSWIJZE

Schil de aardappelen en gaar ze in gezouten water, giet af en pureer. Blancheer de bloemkoolroosjes in gezouten water en spoel onder koud water.
Maak ondertussen de pesto. Leg enkele blaadjes basilicum opzij voor de afwerking. Mix de overige blaadjes samen met de olijfolie, de kort geroosterde pijnboompitten, de look en kaas tot een gladde massa. Kruid met peper en zout.
Roer een eetlepel pesto onder de bloemkoolroosjes en de rest onder de puree. Bak de grietfilet in een beetje olijfolie. Kruid met peper en zout. Dien de vis op met de bloemkool en puree en werk af met de basilicumblaadjes.

TIP: ERG LEKKER MET EEN FRIS GLAASJE WITTE WIJN.





HOOFDGERECHT

Aardappelpuree met tonijn en groene boontjes

Bereidingstijd: 30 min.

INGREDIËNTEN

500 g bloemige aardappelen
4 el peterselie
1 rode ui
2 sjalotjes
150 g tonijn uit blik in eigen nat
2 el olijfolie
400 g diepgevroren groene boontjes
40 g boter
peper en zout

BEREIDINGSWIJZE

Schil de aardappelen en gaar ze in gezouten water, giet af en pureer. Roer hierdoor de tonijn, de gesnipperde rode ui en peterselie en voeg de olijfolie toe. Kruid met peper en zout.
Blancheer de boontjes in gezouten water en spoel onder koud stromend water. Bak de boontjes op in de boter samen met de gesnipperde sjalotjes. Kruid met peper en zout.

TIP: NIET DOL OP BOONTJES? VERVANG ZE DAN DOOR DIEPVRIESERWTJES.

Frittata van aardappelen en groene kool

Bereidingstijd: 40 min.

INGREDIËNTEN

450 g vastkokende aardappelen
1 l groentebouillon
6 eieren
2 el olijfolie
200 g groene kool
2 uien
80 g geraspte kaas
peper en zout

BEREIDINGSWIJZE

Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes van 2 cm. Snipper de groene kool en de uien fijn. Doe de aardappelen samen met de kool in een diepe pan en overgiet met de bouillon. Gaar op een hoog vuur tot bijna alle bouillon verdwenen is.
Voeg hierbij de olie en zet het vuur wat zachter. Voeg de ui toe en roer om. Kruid met peper en zout. Klop de eieren los en giet deze over de groenten.
Bak de frittata gedurende 10 minuten. Bestrooi met de geraspte kaas en gratineer in de oven tot er een mooi korstje is gevormd.

TIP: LEKKER MET EEN SLAATJE VAN JONGE SPINAZIE MET EEN LICHTE VINAIGRETTE OF IN BLOKJES GESNEDEN ALS APERITIEFHAPJE.





Geplette aardappeltjes met gegrilde biefstuk

Bereidingstijd: 35 min.

INGREDIËNTEN

500 g vastkokende aardappelen
2 el kappertjes
1 zure augurk
100 g diepvrieserwtjes
4 biefstukken van 150 g
50 g boter
1 el bladpeterselie
1 sjalot
3 stronken witloof
peper en zout

BEREIDINGSWIJZE

Schil de aardappelen en gaar gedurende 8 minuten in de microgolfoven. Snijd ondertussen het witloof in grove stukken en stoof in de boter. Laat lichtjes kleuren en voeg de erwtjes toe.
Plet de aardappelen met een vork en voeg toe aan het witloof en de erwtjes. Roer hieronder de gehakte bladpeterselie, de kappertjes en gesnipperde sjalot. Snijd de augurk in dobbelsteentjes en voeg toe aan de puree. Kruid met peper en zout. Grill de biefstuk en dien op met de puree.

TIP: SERVEER DIT ZONDAGSE GERECHT MET EEN FRIS PILSJE.

Gebakken aardappeltjes met varkenshaasje en rode wijn

Bereidingstijd: 35 min.

INGREDIËNTEN

400 g vastkokende aardappelen
400 g varkenshaasje
150 g raapjes
2 dl kalfsbouillon
2 el olijfolie
1 el suiker
3 rode uien
1 teentje knoflook
1 dl rode wijn
1 takje rozemarijn
2 el rode wijnazijn
peper en zout

BEREIDINGSWIJZE

Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes van 1,5 cm. Bak ze gedurende 5 minuten samen met de look in olijfolie op een hoog vuur. Snijd het varkenshaasje in 4 stukken en voeg toe aan de aardappelen. Kruid met peper, rozemarijn en zout. Bak gedurende 5 minuten. Snijd de rode ui en raapjes in stukken. Voeg toe en blus met wijn en bouillon. Breng alles aan de kook.
Voeg de azijn en suiker toe. Schep na 10 minuten de groenten en het vlees uit de pan en laat de saus verder inkoken tot de gewenste dikte.

TIP: NEEM EEN GOEDE WIJN ZODAT JE ER OOK TIJDENS HET ETEN VAN KAN GENIETEN.





Aardappelsoep met mosselen

Bereidingstijd: 30 min.

INGREDIËNTEN

400 g vastkokende aardappelen
1 bussel pijpajuin
1 laurierblad
50 g gerookt spek
1 l visbouillon
1 venkel
1 ui
500 g mosselen
50 g boter
1 dl witte wijn
peper en zout

BEREIDINGSWIJZE

Snijd het groen van de pijpajuintjes en houd apart. Snijd de ui in grove stukken. Bak de ui, het wit van de pijpajuin en de spekblokjes lichtjes op in de boter tot de ui glazig is. Voeg de mosselen en het laurierblad toe. Dek af en gaar de mosselen. Schep de mosselen uit de pot.

Snijd de aardappelen en de venkel in blokjes en voeg toe. Bevochtig met de witte wijn en bouillon. Gaar de aardappelen en de venkel en kruid met peper en zout. Voeg de mosselen en het gesneden groen van de pijpajuin toe aan de aardappelbouillon. Serveer.

TIP: OOK LEKKER ALS MAALTIJDSOEP!

Gewokte aardappelen met kip

Bereidingstijd: 30 min.

INGREDIËNTEN

500 g vastkokende aardappelen
1 wit van prei
2 wortelen
1 limoen
2 el olijfolie
300 g kipfilet
½ broccoli
1 el oregano
peper en zout

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de aardappelen en kip in blokjes van ongeveer 2 cm. Bestrooi de kip met tandoorikruiden. Wok de aardappelen en de kip op een hoog vuur in olijfolie. Bak gedurende 10 minuten. Snijd de broccoli, wortelen en prei in middelgrote stukken en voeg toe.
Zet het vuur wat zachter en bak tot alles gaar is. Kruid met peper, zout en oregano. Rasp de schil van de limoen en strooi over het gerecht. Besprenkel met limoensap.

TIP: RASP ENKEL DE GROEN GEKLEURDE ZESTE VAN DE LIMOEN FIJN. HET WITTE GEDEELTE ONDER DE SCHIL IS TE BITTER.





Aardappelschijfjes met rode biet en abdijkaas

Bereidingstijd: 30 min.

INGREDIËNTEN

450 g vastkokende aardappelen
200 g vaste abdijkaas in blokjes
1 takje tijm
1 bussel raketsla
1 el balsamicoazijn
2 voorgekookte rode bieten
2 rode uien
2 el olijfolie
peper en zout

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor op 220°C. Snijd de ongeschilde aardappelen in schijfjes van 0,5 cm. Leg deze in een bakblik met de tijm en besprenkel met olijfolie. Bak de aardappelschijfjes in 10 minuten krokant.
Snijd de rode biet in blokjes en de rode ui in halve maantjes. Meng onder de aardappelen en doe er de kaasblokjes bij.

TIP: EEN HEERLIJK ABDIJBIERTJE ERBIJ EN ... GENIETEN MAAR!

Aardappelbeignets

Bereidingstijd: 30 min.

INGREDIËNTEN

500 g vastkokende aardappelen
2 el bindmiddel
25 cl licht bier
150 g zelfrijzende bloem
peper en zout

BEREIDINGSWIJZE

Meng de bloem, het bindmiddel en het bier. Kruid met peper en zout en zet aan de kant op een koele plaats. Schil de aardappelen en snijd deze in flinterdunne plakken. Dep ze af met keukenpapier.
Verwarm de frietketel op 175°C. Haal de aardappelschijfjes door het beslag en bak in het frietvet. Serveer als hapje met een dip of vergezeld van een salade.

TIP: MAAK EEN DIPSAUSJE MET 1 TEENTJE GESNIPPERDE LOOK, ½ CHILIPEPER, 4 EL ZURE ROOM, SAP VAN 1 LIMOEN, 1 GESNIPPERDE PIJPAJUIN, 1 EL GEHAKTE KORIANDER EN PEPER EN ZOUT.





Aardappelen in de schil met grijze garnalen en zure room

Bereidingstijd: 30 min.

INGREDIËNTEN

4 vastkokende aardappelen
4 el zure room
grof zeezout
150 g grijze garnalen
1 el bieslook
peper van de molen

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor op 200°C. Was de aardappelen en gaar ze 7 minuten in de microgolfoven. Bestrooi met grof zout en wikkel in aluminiumfolie.
Laat de aardappelen nog 15 minuten in de oven garen. Snijd de aardappelen kruislings in. Lepel hierover de zure room en bestrooi met de garnalen. Werk af met bieslook en peper van de molen.

TIP: VOOR WIE HET ECHT CHIQUE WIL, KAN HET GERECHT AFWERKEN MET EEN LEPELTJE KAVIAAR.

Dragonaardappeltjes met eend en porto

Bereidingstijd: 35 min.

INGREDIËNTEN

500 g bloemige aardappelen
50 g gezouten boter
1 dl porto
1 dl room
½ bussel dragon
2 eendenfilets
1 dl gevogeltebouillon
150 g kerstomaatjes
peper en zout

BEREIDINGSWIJZE

Schroei de eend dicht op een hoog vuur. Begin met de velkant en draai om na ongeveer 3 minuten. Zet het vuur lager en kruid met peper en zout. Bak de eend rosé. Haal de eend uit de pan en laat rusten onder aluminiumfolie. Blus de pan met porto, bouillon en room. Laat inkoken tot een gladde saus. Gaar ondertussen de geschilde aardappelen in de microgolfoven gedurende 8 minuten.
Plet de aardappelen met een vork. Hak de dragon en meng deze samen met de boter onder de aardappelen. Snijd de kerstomaatjes fijn en meng door de saus. Snijd de eend en serveer met groentjes naar keuze.

TIP: EEN TOPPER OP KERSTAVOND!

Boodschappenlijstje - 4 personen

P5 Ovenschotel met aardappeltjes, champignons, tomaten en chili

500 g vastkokende aardappelen
250 g champignons
2 grote rode uien
2 lange rode chilipepers
2 trostomaten
2 teentjes knoflook
1 tl komijn
1 takje tijm
platte peterselie
5 g boter
1 dl groentebouillon
peper en zout



P7 Aardappelpartjes met pittige tandoorikruiden

600 g vastkokende aardappelen
3 el olijfolie
2 el tandoorikruiden
zout



P9 Gegratineerde aardappelen met Ardeense ham

1,3 kg vastkokende aardappelen
200 g Ardeense ham
2 dl room
1 dl melk
100 g mozzarella
1 bosje bieslook
1 zoete ui
1 el bonenkruid
peper en zout



P11 Aardappel-pestopuree met grietfilet en bloemkoolroosjes

500 g bloemige aardappelen
1 kleine bloemkool
2 dl olijfolie
100 g basilicum
50 g pijnboompitten
100 g parmezaanse kaas
2 teentjes look
400 g grietfilet
1 el olijfolie
peper en zout





P21 Aardappelsoep met mosselen

400 g vastkokende aardappelen
1 ui
1 bussel pijpajuin
500 g mosselen
1 laurierblad
50 g boter
50 g gerookt spek
1 dl witte wijn
1 l visbouillon
1 venkel
peper en zout



P23 Gewokte aardappelen met kip

500 g vastkokende aardappelen
300 g kipfilet
1 wit van prei
½ broccoli
2 wortelen
1 el oregano
1 limoen
2 el olijfolie
peper en zout



P25 Aardappelschijfjes met rode biet en abdijkaas

450 g vastkokende aardappelen
2 voorgekookte rode bieten
200 g vaste abdijkaas in blokjes
2 rode uien
1 takje tijm
2 el olijfolie
1 bussel raketsla
peper en zout

P13 Aardappelpuree met tonijn en groene boontjes

500 g bloemige aardappelen
150 g tonijn uit blik in eigen nat
4 el peterselie
2 el olijfolie
1 rode ui
400 g diepgevroren groene boontjes
2 sjalotjes
40 g boter
peper en zout



P15 Frittata van aardappelen en groene kool

450 g vastkokende aardappelen
200 g groene kool
1 l groentebouillon
2 uien
6 eieren
80 g geraspte kaas
2 el olijfolie
peper en zout



P17 Geplette aardappeltjes met gegrilde biefstuk

500 g vastkokende aardappelen
50 g boter
2 el kappertjes
1 el gehakte bladpeterselie
1 zure augurk in dobbelsteentjes
1 sjalot
100 g diepvrieserwtjes
3 stronken witloof
4 biefstukken van 150 g
peper en zout



P19 Gebakken aardappeltjes met varkenshaasje en rode wijn

400 g vastkokende aardappelen
3 rode uien
400 g varkenshaasje
1 teentje knoflook
150 g raapjes
1 dl rode wijn
2 dl kalfsbouillon
1 takje rozemarijn
2 el olijfolie
2 el rode wijnazijn
1 el suiker
peper en zout





P27 Aardappelbeignets

500 g vastkokende aardappelen
150 g zelfrijzende bloem
2 el bindmiddel
25 cl licht bier
peper en zout



P29 Aardappelen in de schil met grijze garnalen en zure room

4 vastkokende aardappelen
150 g grijze garnalen
4 el zure room
1 el bieslook
grof zeezout
peper van de molen



P31 Dragonaardappeltjes met eend en porto

500 g bloemige aardappelen
½ bussel dragon
50 g gezouten boter
2 eendenfilets
1 dl porto
1 dl gevogeltebouillon
1 dl room
150 g kerstomaatjes
peper en zout

V.U.: K. De Nul I VLAM I Koning Albert II-laan 35 bus 50 I B-1030 Brussel

patatjes

sneller klaar dan je denkt

www.aardappel.be

Lekker VAN BIJ ONS