

Aardappel menu

2 personen

Geliefd bij heel veel Nederlanders: de aardappel! Er lijkt bijna niets zo Hollands als deze knol, toch is de pieper niet alleen favoriet in Nederland. Perfectioneer je klassiekers en probeer eens nieuwe keukens met de alledaagse aardappel in de hoofdrol.

Aardappel-preisoep

Voorgerecht



20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 500 ml kruidenbouillon
- 125 g vastkokende aardappels (geschild, in blokjes)
- 125 g prei (in ringen)
- 1 el peterselie (fijnggehakt)
- 2 el slagroom
- 1 el bieslook (fijngeknipt)

ZO MAAK JE HET:

1. Breng de bouillon aan de kook.
2. Kook de aardappelblokjes in circa 10 minuten in de bouillon gaar.
3. Voeg na 5 minuten de preiringen toe.
4. Roer ten slotte de peterselie en slagroom door de soep en laat deze niet meer koken.
5. Breng de soep op smaak met peper en eventueel wat zout.
6. Schep de soep in diepe borden of soepkommen.
7. Strooi er bieslook over.



Gekonfijte aardappel uit de oven

Bijgerecht



10 + 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 250 g vastkokende aardappels (geschild)
- 1 teentje knoflook (gesnipperd)
- mespuntje zeezout
- 125 ml olijfolie

Materiaal: aluminiumfolie, ovenschaal

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Snijd de aardappels in plakken.
3. Leg ze in een ovenschaal en verdeel er de gesnipperde knoflook en zeezout over.
4. Giet er de olijfolie over en zet het gerecht afgedekt met aluminiumfolie 15-20 minuten in het midden van de oven.
5. Controleer af en toe of de aardappels eerder gaar zijn.
6. Schep de aardappels uit de olie.



Aardappel-zalmkoekjes met courgettesalade

Hoofdgerecht

 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  300 g kruimige aardappels (geschild, in stukken)
-  1 courgette
-  1 citroen
-  4 el olijfolie
-  1½ teentje knoflook (geperst)
-  1 handje dille (fijnggehakt)
-  2 warmgerookte zalmfilets
-  1 ei
-  1 sjalot (gesnipperd)
-  2 el paneermeel

Materiaal: mandoline, kaasschaaf of keukenmachine

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de aardappels in circa 15 minuten gaar.
2. Snijd intussen de courgette in de lengte in zo dun mogelijke plakken met een mandoline, kaasschaaf of keukenmachine.
3. Pers ½ citroen uit en snijd de andere helft in partjes.
4. Klop een dressing van 2 eetlepels olijfolie, 2 eetlepels citroensap en ½ teentje knoflook.
5. Breng op smaak met zout en peper, roer de courgettelinten en de helft van de dille erdoor en laat even staan.
6. Schep regelmatig om.
7. Giet de aardappels af en laat in de pan zitten.
8. Verbrokkel de zalm boven de pan en rasp 1 eetlepel citroenschil erboven.
9. Meng met het ei, de sjalot, overige knoflook en overige dille en breng op smaak met zout en peper.
10. Maak met vochtige handen 6 viskoekjes van dit mengsel.
11. Schep het paneermeel op een bord en rol de viskoekjes erdoor.
12. Verhit de overige olie in een koekenpan en bak hierin de viskoekjes in circa 4 minuten aan beide kanten goudbruin.
13. Serveer met de courgettesalade en naar smaak een partje citroen.

TIP: Kook de aardappels voor dit recept al de avond van tevoren en laat afkoelen. Dit scheelt tijd en zo is het nog makkelijker om de koekjes te maken.



Sweet potato pie

Nagerecht

 20 + 40 + 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  2 aardappels
-  bloem (om te bestuiven)
-  6 plakjes diepvriesbladerdeeg (ontdooit)
-  50 g boter
-  50 g suiker
-  1 zakje vanillesuiker
-  1 tl kaneelpoeder
-  1 tl nootmuskaatpoeder
-  1 tl kardemompoeder
-  ½ citroen (sap)
-  2 eieren
-  200 ml slagroom of crème fraîche

Materiaal: lage taartvorm (22 cm ø)

ZO MAAK JE HET:

1. Stoom de aardappels in circa 1 uur gaar.
2. Laat ze afkoelen en pel ze.
3. Vet de taartvorm in en bestrooi hem met bloem.
4. Schud overtollig bloem eruit.
5. Bekleed met het bladerdeeg en snijd de randen bij.
6. Zet de vorm in de koelkast.



7. Verwarm de oven op 200°C.
8. Meng het aardappelkruim met de rest van de ingrediënten en een snuf zout in een keukenmachine tot een smeug geheel.
9. Verdeel de vulling over het geheel en strijk de bovenkant glad.
10. Bak de taart in de oven in circa 40 minuten gaar en bruin.
11. Laat afkoelen tot lauwwarm.
12. Serveer met lobbige geklopte (ongezoete) slagroom of crème fraîche.

TIP: Bij aardappelen past natuurlijk een lekker glas bier.