

DE GROTE PIEPERSHOW

Aardappels niet sexy?
Kijk even mee. Naar een beauty
van een soep. Naar een verleidelijke
taart. En wat te denken van
deze licht ordinaire, maar héél erg
lekkere piepersalade?

receptuur YOLANDA VAN DER JAGT
styling EDDY FRINGS
fotografie THOMAS VAN SCHAIK



AARDAPPELSALADE MET
VINAIGRETTE EN BLEEKSELDERIJ PAG 114



PAARSE AARDAPPEL-CURRYSOEP

PAARSE AARDAPPEL-CURRYSOEP

MAKKELIJK | VOORAF/LUNCH | 4 PERSONEN

35 MIN BEREIDINGSTIJD

Aardappelsoep wordt vaak gemaakt van kruimige of licht kruimige aardappels. Met een paarse aardappel maak je het allemaal net een beetje spannender.

OLIJFOLIE 4 el

BOSUI 150 g, fijngesneden

BLEEKSELDERIJ 150 g, fijngesneden

KNOFLOOK 3 tenen, fijngesneden

CURRYPOEDER ½ el

PAARSE AARDAPPELS 500 g, gewassen

GROENTE- OF KIPPENBOUILLON 1250 ml

Verhit de olie in een soeppan. Bak de bosui en bleekselderij 10 min op laag vuur zachtjes zonder ze te laten kleuren. Voeg de knoflook en curry toe.

Snij de aardappels in stukjes en voeg ze samen met de bouillon toe. Breng de soep aan de kook. Draai het vuur laag en kook de soep in ca 20 min gaar. Breng op smaak met zout en peper.

Pureer de soep in de blender of met de staafmixer tot hij helemaal glad is. Breng de soep opnieuw aan de kook, schep in 4 diepe borden. Serveer evt met paarse aardappelchips en fijngesneden bleekselderij.

CHIPS

Snij paarse aardappels in plakjes van 3 mm dik. Verhit ruim olie in een koekenpan of bak ze in de frituurpan in enkele minuten mooi krokant. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met zout.

AARDAPPELS VAN DE BAKPLAAT MET PADDESTOELEN EN ROZEMARIJN

MAKKELIJK | ERBIJ | 4 PERSONEN | 40 MIN BEREIDINGSTIJD

OLIJFOLIE 5 el

GROTE PORTOBELLO'S 2, *gehalveerd in plakjes*

ROSEVALAARDAPPELS 1 kg, *gewassen*

KNOFLOOK 2 tenen, *fijngehakt*

ROZEMARIJN 1 tak, *fijngehakt*

EXTRA: BAKPAPIER

Verwarm de oven tot 200°C. Verhit 2 el olie in een koekenpan en bak de paddestoelreepjes 5 min. Breng op smaak met zout en peper. Snij de aardappels in plakjes van 3 mm dik. Was ze onder koud water, laat in een vergiet goed uitlekken en dep droog met keukenpapier.

Bekleed een bakplaat met bakpapier. Schep de plakjes aardappel op de bakplaat om met de paddestoelen, knoflook, rozemarijn en de resterende olie. Breng op smaak met zout en peper. Verdeel gelijkmatig over de bakplaat en schuif in het midden van de oven. Bak de aardappels in ca 20 min gaar. Lekker bij vis of gevogelte.

AARDAPPELSALADE MET VINAIGRETTE EN BLEEKSELDERIJ

MAKKELIJK | LUNCH | 4 PERSONEN

25 MIN BEREIDINGSTIJD

Deze klassieke aardappelsalade is helemaal terug. En terecht. Vroeger werden hier de restanten gekookte aardappels in verwerkt. Wij koken ze er met liefde speciaal voor. Hij smaakt ook heel lekker met een restje gebakken kip of met ham, en met een paar eetlepels mayonaise.

AARDAPPEL 400 g, *geschild*

OLIJFOLIE 7 el

UI 1, *gesnipperd*

GRANNY SMITH 1, *geschild*

BLEEKSELDERIJ 4 gele stengels uit het hart, plus blaadjes

BLOKJES AUGURK 250 g

WITTEWIJNAZIJN 3 el

PETERSELIE 3 el, *fijngehakt*

DIJONMOSTERD 1 el

WORCESTERSAUS 1 el

Snij de aardappels in stukjes van ca 1 cm en kook ze in water met wat zout in 5 min beetgaar. Giet af in een zeef en laat goed uitlekken. Verhit 1 el olie in een kleine koekenpan en fruit de ui 5 min op laag vuur zonder te kleuren. Snij de appel op hetzelfde formaat als de aardappels en de bleekselderij in dunne reepjes.

Hussel in een ruime kom aardappel, appel, selderij, ui en augurk met de azijn, peterselie, mosterd en worcestersaus luchtig door elkaar. Breng op smaak met zout en peper. Roer de resterende olie erdoor.

Schep de salade in een mooie schaal en bestrooi met mooie blaadjes bleekselderij.

AARDAPPELS VAN DE BAKPLAAT
MET PADDESTOELEN EN ROZEMARIJN





AARDAPPELTAART MET PASTINAAK,
KWEEPER EN STILTON

AARDAPPELTAART MET PASTINAAK, KWEEPER EN STILTON

TE DOEN | LUNCH/ERBIJ | 4 PERSONEN

20 MIN BEREIDINGSTIJD + 50 MIN OVENTIJD

In een groot menu kun je deze beauty heel goed voor 8 personen als bijgerecht serveren bij een hoofdgerecht met vlees of gevogelte. Voor de lunch combineert hij goed met een groene salade.

KWEEPEREN 2, geschild

VASTKOKENDE AARDAPPELS 1 kg, geschild

PASTINAAK 1, geschild

ROOMBOTER 100 g, gesmolten

VERSE TIJM 2 el blaadjes

STILTON 150 g, fijn verbrokkeld

EXTRA: MANDOLINE, METALEN TAARTVORM Ø 24 CM,
BAKPAPIER

Verwarm de oven tot 200°C. Snij de kweeperen in vieren en verwijder het klokhuis. Snij kweeper, aardappels en pastinaak op de mandoline of met een scherp koksmees in plakjes van 3 mm dik.

Bekleed de taartvorm of gietijzeren pan met bakpapier. Leg onderin een laag aardappelplakjes en bestrijk met boter. Bestrooi met tijm, zout en peper en brokkel er wat kaas over. Leg hierop de plakjes pastinaak, bestrijk met boter en bestrooi met tijm, zout en peper. Doe hetzelfde met de kweeper en herhaal tot alle plakjes op zijn. Bestrijk de bovenkant van de taart met boter.

Dek de vorm af met aluminiumfolie en zet hem in het midden van de oven. Bak de aardappeltaart in ca 50 min gaar. Verwijder de folie en laat de bovenkant van de taart evt in 5 min nog een beetje kleuren onder de grill. Snij de taart in stukken en serveer.

FRIETEN VAN PIEPERS EN BATAAT MET PICCALILLYMAYONAISE

MAKKELIJK | ERBIJ/SNACK | 4 PERSONEN

33 MIN BEREIDINGSTIJD

Weinig lekkerder dan huisgemaakte friet. Kook de aardappels eerst even kort voor en bak ze daarna in hete olie. Als je na het bakken flink aan het mandje schudt, worden je frieten nóg krokanter en lekkerder.

MAYONAISE 6 el

PICCALILLY 3 el

LICHT KRUIMIGE AARDAPPELS 400 g, schoongeboend

ZOETE BATAAT 400 g, geschild

**EXTRA: SCHONE FRITURPAN MET SCHONE PLANT-
AARDIGE OLIE, KEUKENPAPIER**

Roer mayonaise en piccalilly door elkaar. Snij de aardappels in plakken van 1 cm en vervolgens in repen van ca 1½ cm. Spoel ze met koud water schoon.

Breng een pan met ruim water aan de kook. Kook de frieten ca 4 min, schep ze op een bakplaat en laat goed afkoelen. Dep met keukenpapier heel goed droog.

Verhit de frituurpan tot 190°C. Bak kleine hoeveelheden friet in ca 6 min bruin en krokant. Schud het mandje van de frieten goed, breng op smaak met fijn zeezout.



FRIETEN VAN PIEPERS EN BATAAT
MET PICCALILLYMAYONAISE