

Tupperware®

PotatoSmart

Het perfecte aardappelrecept



Dit receptenboekje is een eerbetoon aan de veelzijdige, voedzame en zeer smakelijke aardappel! Het is niet verwonderlijk dat de aardappel is gekozen als een van de meest populaire groenten. Van klassieke puree tot heerlijke creaties - aardappelen zijn opzienbarend makkelijk om te toveren in vele texturen en ongelofelijke smaken.

Op deze pagina's vindt u vele recepten op basis van aardappel, waar ieder van houdt. Of u nu een prijsbewuste kok of een avontuurlijke fijnproever bent, Tupperware® PotatoSmart is ontwikkeld om uw aardappelen vers en smakelijk te houden en lekkere gerechten zoals deze te creëren.

Bereid u voor op schillen, in plakjes snijden en in blokjes snijden en geniet van elke hap terwijl u aan deze culinaire ontdekkingsreis begint - het ene heerlijke aardappelgerecht na het andere!





€1
maaltijd

In dit boek recepten van €1

Recepten voor volledige maaltijden die zijn gekenmerkt met het € 1 maaltijdsymbool kosten € 1 per portie of minder. Ingrediënten die als ‚optioneel‘ zijn aangeduid, zijn niet in de prijs inbegrepen.

We hebben de kosten per portie berekend op basis van de geconsumeerde hoeveelheid, niet op basis van de totale kosten van de ingrediënten, omdat we ervan uitgaan dat u al veel van deze ingrediënten in uw koelkast heeft liggen. Ook hebben we olie, zout, peper of andere kruiden of specerijen niet in de eindprijs meegerekend, omdat we ervan uitgaan dat u de meeste daarvan in huis heeft.

Ontbijt



Rösti

Voor 3-4 porties

INGREDIËNTEN

- 2 grote aardappelen, geschild en geraspt
- 1 kleine ui, fijngenhakt (optioneel)
- 2-3 eetlepels plantaardige olie of boter
- zout en peper naar smaak

BEREIDING

Rasp de geschilde aardappelen met een keukenrasp of een keukenmachine met rasp. U kunt de geraspte aardappel afspoelen met koud water om het overmatige zetmeel te verwijderen.

Doe de geraspte aardappel in een schone theedoek of kaasdoek. Druk er zoveel mogelijk vocht uit. Hierdoor wordt de rösti bij het bakken knapperig. Meng in een kom de geraspte aardappel, de gehakte ui (indien u deze gebruikt), zout en peper. Meng alles goed om de specerijen goed te verdelen.

Verhit op middelmatig tot hoog vuur in een grote koekenpan de plantaardige olie of boter. Neem een handvol van het aardappelmengsel en druk het samen tot een compact koekje. Leg het koekje in de hete koekenpan. Herhaal dit proces voor de rest van het mengsel en laat wat ruimte tussen ieder koekje.

Laat de rösti's circa 3-4 minuten op iedere kant bakken tot ze goudbruin en knapperig zijn. Draai ze om met een spatel en bak ze nog eens 3-4 minuten op de andere kant. Heel lekker bij eieren met spek.



Aardappelscones met gerookte zalm en zure room

Voor 3-4 porties

INGREDIËNTEN

Voor de aardappelscones:

- 2 middelgrote aardappelen, geschild en gaar gekookt
- 120 g bloem
- 1 theelepel bakpoeder
- 1/4 theelepel zout
- 2 el boter, gesmolten
- melk (indien nodig)

Om op te dienen:

- gerookte zalm in plakken
- zure room of crème fraîche
- verse dille of bieslook, gehakt en partjes citroen om te garneren

BEREIDING

Pureer de gekookte aardappelen glad. Laat wat afkoelen.

Meng in een kom bloem, bakpoeder en zout. Roer de aardappelpuree en de gesmolten boter door de droge ingrediënten. Meng alle ingrediënten tot een deeg.

Als het deeg te doog is, kunt u wat melk toevoegen om het wat soepeler te maken. Leg het deeg op een bebloemd oppervlak en kneed het een paar keer voorzichtig door. Rol het deeg met een deegroller uit tot een plak van 1 cm dik. Steek hier met een steekvormpje of een glas ronde plakken uit. U kunt de grootte naar wens kiezen.

Verhit een koekenpan met antiaanbaklaag op middelmatig vuur. Leg de scones in de koekenpan en bak ze circa 2-3 minuten op iedere kant of tot ze goudbruin en gaar zijn.

Laat de scones wat afkoelen voordat u ze afwerkt. Beleg iedere aardappelscone met een plak gerookte zalm.

Doe een kleine lepel zure room of crème fraîche op de gerookte zalm.



Spaanse omelet

Voor 4 porties

INGREDIËNTEN

- 4-5 middelgrote aardappelen, geschild en in dunne plakjes gesneden
- 1 kleine ui, in dunne reepjes gesneden
- 4-5 grote eieren
- zout en peper naar smaak
- olijfolie

Optionele ingrediënten: paprikablokjes, gekookte chorizo, geraspte kaas, kruiden

BEREIDING

Verhit een flinke scheut olijfolie in een grote koekenpan op middelmatig vuur. Voeg de in plakken gesneden aardappelen en uien toe.

Bak de aardappel en ui zachtjes onder regelmatig roeren totdat de aardappel gaar en licht goudgeel is. Dat duurt circa 15-20 minuten. De aardappel moet zacht, maar niet te bruin zijn.

Schep de gekookte aardappel en ui met een schuimspaan in een grote kom om de overmatige olie te laten uitlekken. Breng de aardappel en ui op smaak met zout en peper. Op dit moment kunt u ook optionele ingrediënten, zoals stukjes paprika of gekookte chorizo toevoegen.

Klop de eieren in een aparte kom tot ze goed geklutst zijn. Breng de eieren op smaak met een snufje zout en peper.

Doe de geklusterde eieren in de kom bij de gekookte aardappel en ui. Meng alles voorzichtig door om de ingrediënten gelijkmatig te verdelen. Verhit een eetlepel olijfolie in de koekenpan op middelmatig

vuur. Giet het aardappel-ei-mengsel in de koekenpan en verdeel het gelijkmatig over de pan.

Laat de omelet een paar minuten garen tot de onderkant gestold en goudgeel is. Plaats om de omelet om te draaien een groot bord op de koekenpan. Draai de koekenpan nu voorzichtig om op het bord.

Laat de omelet terug in de pan glijden met de ongebakken kant naar beneden. Laat nog een paar minuten garen tot beide kanten goudbruin zijn en de binnenkant gaar is.

Plaats de Spaanse omelet op een groot bord.



€1
maaltijd



Zoete aardappel burger

Voor 4 porties

INGREDIËNTEN

- 2 x 250 g zoete aardappelen, geboend en in plakjes gesneden
- 1 blik kidney- of zwarte bonen (400 g), uitgelekt en afgespoeld
- 1/4 ui, fijngehakt
- 1 rode chili, zonder zaadjes en fijngehakt
- 1/2 tl gemalen komijn
- 1 tl gerookt paprikapoeder
- 2 el fijngehakte koriander en extra om op te dienen
- 40 g pankopaneermeel
- 1 el zonnebloemolie

Om op te dienen:

- hamburgerbroodjes
- blaadjes sla
- in plakken gesneden tomaat
- in reepjes gesneden rode ui
- guacamole

BEREIDING

Gaar de zoete aardappelen in de magnetron 7-8 minuten op vol vermogen of tot ze zacht zijn. Laat ze afkoelen, schep daarna de binnenkant eruit en doe in een kom. Voeg de uitgelekte zwarte bonen (een beetje fijngesneden), paneermeel, gehakte ui, kruiden, zout en peper toe. Meng goed tot een uniforme massa.

Vorm met de hand delen van de massa in koekjes. Leg de gevormde koekjes op een bord of blad.

Koel de koekjes daarna circa 30 minuten in de koelkast. Door de koekjes af te koelen worden ze steviger en laten ze zich bij het bakken beter verwerken.

Verhit een braadpan op middelmatig vuur en doe er wat olie in. Leg zodra de olie heet is de gekoelde zoete-aardappelkoekjes in de pan. Bak circa 4-5 minuten aan iedere kant of tot ze mooi bruin en gaar zijn.

Rooster de hamburgerbroodjes. Leg op de onderste helft van het broodje een blaadje sla, daarop een zoete-aardappelkoek en dek deze af met plakjes tomaat, rode ui en guacamole.



AARDAPPELPREISOEP

Voor 3-4 porties

INGREDIËNTEN

- 3-4 preien, alleen het witte en lichtgroene gedeelte, schoongemaakt en in dunne ringen gesneden
- 2-3 grote aardappelen, geschild en in blokjes gesneden
- 1 ui, gehakt
- 2 knoflookteentjes, geperst
- 950 ml groentebouillon
- 235 ml water
- 80 ml room
- 2 el boter of olijfolie
- zout en peper naar smaak

BEREIDING

Maak de prei goed schoon. Snij de witte en lichtgroene delen van de prei in dunne ringen.

Smelt in een grote koekanpan de boter of verhit de olijfolie op middelmatig vuur. Voeg de gehakte ui toe, bak een paar minuten en doe er dan de preiringen bij. Sauteer circa 5-7 minuten totdat de prei zacht is. Voeg de geperste knoflook toe en bak nog 1-2 minuten.

Doe de aardappelblokjes in de pan en giet de groentebouillon erover. Breng op smaak met peper en zout. Breng het mengsel aan de kook.

Zet het vuur laag en laat de soep circa 15-20 minuten koken tot de aardappelen zacht zijn en makkelijk met een vork ingeprikt kunnen worden.

Pureer de soep in de pan met een staafmixer tot u de gewenste consistentie heeft. U kunt de soep ook in een blender doen en glad pureren.

Maak af met een beetje room en eventueel een paar gebakken preiringen. Doe de aardappelpreisoep in kommen.

U kunt naar wens garneren met gehakte bieslook of peterselie. Serveer de soep heet met knapperig brood.

Deze soep smaakt het beste vers en warm.

Pas dit recept aan naar smaak. U kunt variaties aanbrengen met kruiden zoals tijm of rozemarijn of de soep bestrooien met geraspte kaas om hem nog smakelijker te maken.



Bacon & Cheddar Loaded Jacket

Voor 4 porties

INGREDIËNTEN

- 4 grote pofaardappelen
- 1 el olie
- 6-8 plakken spek
- 120 g cheddar, geraspt
- 80 g zure room
- 2 el boter
- zout en peper naar smaak

Optionele garnering: gehakte lenteui, tomatenblokjes, gehakte peterselie, enz.

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 200°C / hetelucht 180°C.

Prik iedere aardappel met een vork een paar keer in. Wrijf de aardappelen in met de olie en leg ze rechtstreeks op het rooster of op een bakplaat.

Bak ze circa 1 - 1 1/2 uur tot de aardappelen zacht zijn als u er met een vork in prikt.

Bak terwijl de aardappelen in de oven staan de spek knapperig. Snij de aardappelen zodra ze gaar zijn voorzichtig met een mes open. Maak met een vork de binnenkant van de aardappel kruimig. Doe een eetlepel boter op iedere aardappel en laat dit in de aardappel smelten. Bestrooi met peper en zout.

Verkruimel de gebakken spek en verdeel dit over de aardappelen. Strooi er daarna de geraspte cheddar over.

Schuif de gevulde aardappelen circa 5 minuten in de oven totdat de kaas is gesmolten. Neem de aardappelen uit de oven. Doe op iedere gevulde aardappel een klodder zure room en de garnering van uw keuze.

€1
maaltijd



Aardappelsalade

Voor 3-4 porties

INGREDIËNTEN

- 1 kg nieuwe aardappelen of Jersey-aardappelen
- 3 grote hardgekookte eieren, in vieren
- 115 g mayonaisse
- 2 el dijonmosterd
- 1 el wittewijnazijn
- 1/2 gesneden augurken
- 1 kleine rode ui of een klein bosje lenteui in fijne ringen
- 2 el bieslook, fijngehakt*
- 1 el dille, fijngehakt*
- zout en peper naar smaak

*of andere kruiden die u wilt gebruiken

BEREIDING

Breng het water aan de kook en kook de aardappelen circa 10-15 minuten tot ze zacht zijn. Giet het water af en laat ze afkoelen.

Bereid terwijl de aardappelen koken de dressing voor. Meng in een kom de mayonaisse, dijonmosterd en de wittewijnazijn.

Doe de enigszins afgekoelde aardappelen in een grote kom. Giet de dressing over het aardappelmengsel. Schep alles voorzichtig door totdat de aardappelen gelijkmatig met de dressing zijn bedekt. Voeg ei, rode ui, augurk en gehakte kruiden toe.

Breng de aardappelsalade op smaak met peper en zout.



Mexicaanse gebakken zoete aardappelen

Voor 3 porties

INGREDIËNTEN

- 3 middelgrote zoete aardappelen
- 1 el olie
- 1 tl chilipoeder
- 1/2 tl gemalen komijn
- 1/2 tl paprika
- zout en peper naar smaak
- 220 g zwarte bonen, uitgelekt en afgespoeld
- 220 g zoete mais
- 220 g tomatenblokjes (uit blik of vers)
- 1 kleine rode ui, gesnipperd
- 3 el koriander, gehakt
- sap van 1 limoen

Optionele garnering: blokjes avocado, geraspte kaas, zure room, gesneden jalapeños

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 200°C / hetelucht 180°C. Meng in een kleine kom olijfolie, chilipoeder, komijn, paprikapoeder, zout en peper.

Wrijf de zoete aardappelen in met dit kruidenmengsel. Leg de zoete aardappelen op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak ze in circa 45-60 minuten in de voorverwarmde oven gaar.

Maak terwijl de zoete aardappelen in de oven staan de salsa. Meng in een kom de zwarte bonen, de mais, de tomatenblokjes, de rode ui, de gehakte koriander en het limoensap. Breng op smaak met zout en peper. Meng goed en zet opzij.

Neem de zoete aardappelen zodra ze gebakken zijn uit de oven en laat ze wat afkoelen. Snij iedere zoete aardappel in de lengte door en maak de binnenkant met een vork kruimig.

Doe een flinke hoeveelheid van de salsa op iedere zoete aardappel. Indien gewenst kunt u het gerecht verfijnen met avocadoblokjes, geraspte kaas, zure room en in plakjes gesneden jalapeño.

€1
maaltijd



*Diner en
bijgerechten*



Aardappelcurry met spinazie en kikkererwten

Voor 4 porties

INGREDIËNTEN

- 400 g Charlotte-aardappelen, in blokjes gesneden
- 1 ui, gehakt
- 3 tenen knoflook, gehakt
- een stuk gember ter grootte van een duim
- 1 groene peper, gehakt
- 1 el plantaardige olie
- 1 tl gemalen komijn
- 1 tl gemalen koriander
- 1 tl gemalen kurkuma
- 1 blik tomatenblokjes (400 g)
- 400 g kikkererwten, afgespoeld en afgedroogd
- 100 g spinazie, gehakt

BEREIDING

Doe ui, knoflook, gember, peper, garam masala en 3 eetlepels water in een blender of keukenmachine en pureer tot een gladde massa.

Verhit de plantaardige olie in een grote, diepe pan met antiaanbaklaag en voeg voorzichtig de uipuree toe en bak het 10 minuten tot het reduceert en goudbruin is. Voeg de kruiden toe en laat 2 minuten garen. Doe er daarna de tomatenblokjes bij en breng aan de kook.

Breng op smaak en voeg de aardappelen en kikkererwten toe samen met een half blik water. Laat het 30 minuten koken totdat de aardappelen zijn ingedikt en doorgekookt. Voeg de spinazie toe en laat het een paar minuten koken totdat het slinkt.

Serveer met naan.



€1
maaltijd

Lancashire Hot Pot

Voor 4 porties

INGREDIËNTEN

- 850 g aardappelen (Maris Piper of King Edward), geschild en
- in plakken van 5 mm gesneden
- 2 el olie
- 2 el boter
- 25 g gezeefde bloem
- 800 g lamsschouder, in grote stukken
- 2 uien, in dunne ringen
- 2 wortelen, in plakjes
- 2 tl worcestershiresaus
- 500 ml lams- of runderbouillon
- zout en peper naar smaak

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 160°C / hetelucht 140°C.

Verhit in een grote ovenvaste schaal de olie op middelmatig vuur. Voeg de in plakjes gesneden ui en wortel toe en bak tot ze zacht beginnen te worden. Neem uit de schaal en zet opzij.

Doe de stukken lamsvlees in de schaal en bak aan alle kanten aan. Strooi de bloem erover en laat een paar minuten garen. Doe de ui en wortel weer in de braadschaal.

Voeg de worcestershiresaus toe en breng op smaak met peper en zout. Giet de bouillon erbij en breng aan de kook. Snij de aardappelen in dunne plakjes, leg deze op het vlees en bestrijk met boter.

Dek de schotel af met een deksel of aluminiumfolie en zet gedurende 1½ uur in de voorverwarmde oven. Verwijder de deksel en laat nog 35 minuten garen totdat de aardappelen goudbruin en knapperig zijn.



Cottage Pie

Voor 4 porties

INGREDIËNTEN

- 1 el olie
- 500 g rundergehakt
- 1 ui, fijngehakt
- 2 wortelen in stukken
- 100 g erwten
- 2 knoflookteentjes, geperst
- 1 el tomatenpuree
- 1 runderbouillonblokje
- een blik tomatenblokjes (400 g)
- 2 el worcestershiresaus
- zout en peper naar smaak

Voor de aardappelpuree:

- 4 grote aardappelen
- 30 g boter
- 3 el melk
- zout en peper naar smaak

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 180°C / hetelucht 160°C.

Verhit de olie in een grote pan. Bak op middelhoog vuur de ui, wortel en knoflook tot ze zacht zijn en voeg daarna het rundergehakt toe. Verhoog het vuur 4-5 minuten en bak het gehakt bruin.

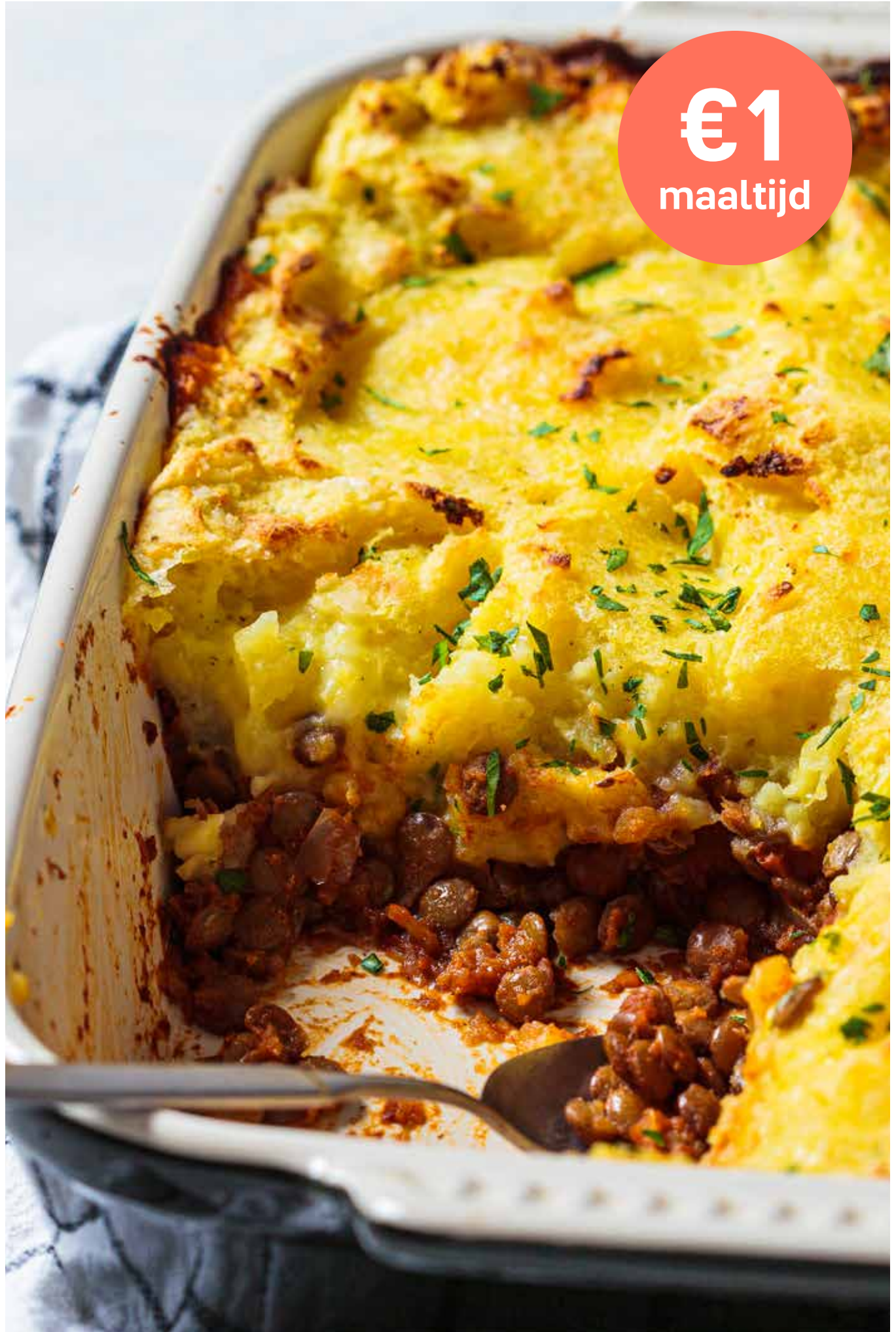
Voeg tomatenpuree, blik tomatenblokjes, bouillonblokje, zout en peper toe. Vul het blik van de tomaten met water en doe dit er ook bij.

Breng aan de kook en laat daarna 10 minuten doorkoken. Doe in de laatste minuut de erwten erbij en roer door.

Schil de aardappelen, halveer ze en kook ze 20 minuten of tot ze gaar zijn. Giet af en laat 3 minuten uitwasemen. Voeg zodra de aardappelen zijn uitgewasemd boter, melk, zout en peper toe. Pureer tot het geheel glad en romig is.

Doe de vleesvulling in een schaal en verdeel gelijkmatig. Verdeel de aardappelpuree over de vleesvulling.

Maak met gebruik van een vork een patroon op de bovenkant. Zet de schaal in de voorverwarmde oven en bak circa 20-25 minuten totdat het oppervlak goudbruin is en de randen licht borrelen.



€1
maaltijd

Gnocchi

Voor 4 porties

INGREDIËNTEN

- 900 g aardappelen (circa 4 middelgrote aardappelen)
- 120 g tot 180 g gezeefde bloem
- 1 ei
- zout naar smaak

BEREIDING

Doe de aardappelen in een grote pan met koud water. Breng het water aan de kook en kook de aardappelen gaar. Dit duurt meestal tussen de 15-20 minuten, afhankelijk van de grootte van de aardappelen.

Giet de gekookte aardappelen af en laat wat afkoelen. Schil de aardappelen terwijl ze nog warm zijn. De schil zal makkelijk loslaten.

Prak de geschilde aardappelen, maak een kuiltje in het midden van de aardappelpuree en doe daar het ei in. Voeg circa 120 g bloem en een snufje zout toe aan het kuiltje. Meng ei, bloem en aardappelen voorzichtig door elkaar.

Doe er steeds een beetje meer bloem bij en kneed het mengsel tot u een zacht, enigszins kleverig deeg heeft. De benodigde hoeveelheid bloem kan afhankelijk van de vochtigheidsgraad van de aardappelen variëren. Verdeel het deeg in kleine porties.

Rol iedere portie op een bebloemd oppervlak uit tot een lange reep met een doorsnee van circa 1,5 cm. Snij de repen met een scherp mes in kleine stukjes van circa 2,5 cm lang.

Breng een grote pan met gezouten water aan de kook. Laat de gnocchi voorzichtig in het

kokende water vallen. Ze zinken nu naar de bodem en komen weer naar het oppervlak drijven als ze gaar zijn. Dit duurt meestal circa 2-3 minuten.

Neem de gekookte gnocchi met een schuimspaan uit het water en leg ze op een groot bord.

Giet uw lievelingssaus over de gnocchi, zoals een eenvoudige tomatensaus, pesto, boter en kruiden of een andere saus van uw keuze.



Cornedbeefschotel

Voor 4 porties

INGREDIËNTEN

- 340 g gekookte cornedbeef, in blokjes
- 400 g gekookte aardappelen, in blokjes (restjes gekookte of gebakken aardappelen zijn zeer geschikt)
- 1 kleine ui, fijngesneden
- 2 el boter of olie
- zout en peper naar smaak

Optioneel: gehakte verse kruiden (zoals peterselie of tijm)

BEREIDING

Als u geen gekookte cornedbeef en aardappelen heeft, kunt u deze van tevoren bereiden. Cornedbeef wordt vaak gekookt en de aardappelen kunnen worden gekookt of gebakken tot ze gaar zijn. Laat ze afkoelen voordat u ze in blokjes snijdt.

Doe de olie in een grote pan en bak hierin de fijngehakte ui glazig en licht gekarameliseerd.

Voeg de in blokjes gesneden cornedbeef en de in blokjes gesneden gekookte aardappel toe aan de pan. Verdeel het in een gelijkmatige laag.

Laat het mengsel een paar minuten lang bakken zonder te roeren, zodat de onderkant een knapperige korst krijgt.

Draai delen van de schotel om met een spatel om ook de andere kant knapperig te laten worden. U kunt dit proces herhalen tot het merendeel van de schotel knapperig naar is.

Breng de cornedbeefschotel op smaak met peper en zout. Wees voorzichtig met zout, want de cornedbeef kan van zichzelf al zout van smaak zijn.

Strooi indien gewenst de gehakte verse kruiden over de schotel voor een fijne smaak.

€1
maaltijd



Romige aardappelpuree

Voor 3-4 porties

INGREDIËNTEN

- 4 grote aardappelen, geschild en in stukken gesneden
- 4 el boter
- 235 ml melk (aan te passen naar gewenste consistentie)
- peper en zout

BEREIDING

Doe de stukken aardappel in een grote pan en bedek met koud water.

Voeg aan de pan met water een snuf zout toe om de aardappelen smaak te geven. Breng het water op hoog vuur aan de kook, halveer daarna het vuur en laat de aardappelen koken tot u ze met een vork makkelijk kunt inprikken (circa 15-20 minuten).

Laat de gekookte aardappelen in een zeef uitlekken en een of twee minuten rusten om het overmatige vocht te laten verdampen.

Doe de uitgelekte aardappelen weer in de pan. Voeg de boter toe aan de hete aardappelen en laat smelten.

Prak de aardappelen fijn met een stamper of een vork. Doe er tijdens het stampen beetje bij beetje de melk bij. Hoeveel melk u gebruikt hangt af van hoe romig u de aardappelen wilt hebben.

Blijf pureren tot de aardappelen glad en romig zijn. Als u de voorkeur heeft voor een grovere textuur, pureert u tot u de gewenste consistentie heeft.

Breng de aardappelpuree op smaak met peper en zout.



Broccolipesto Aardappelpuree

Voor 3-4 porties

INGREDIËNTEN

- 1 broccoli in roosjes gesneden, geblancheerd en afgedroogd
- 1 bosje verse basilicum
- 55 g geraspte Parmezaanse kaas
- 55 g pijnboompitten of walnoten
- 2 knoflookteentjes, geperst
- 70 ml olijfolie
- zout en peper naar smaak

Voor de aardappelpuree:

- 4 grote aardappelen
- 30 g boter
- 3 el melk
- zout en peper naar smaak

BEREIDING

Schil de aardappelen, halveer ze en kook ze 20 minuten of tot ze gaar zijn. Giet af en laat 3 minuten uitwasemen.

Voeg zodra de aardappelen zijn uitgewasemd boter, melk, zout en peper toe. Pureer tot het geheel glad en romig is.

Bereiding van de broccolipesto: doe de geblancheerde broccoliroosjes, basilicum, geraspte Parmezaanse kaas, pijnboompitten of walnoten en de geperste knoflook in een keukenmachine.

Pureer de ingrediënten tot een grof versnipperd mengsel.

Voeg terwijl de keukenmachine draait beetje bij beetje de olijfolie toe tot u een gladde pasta krijgt.

Spatel de broccolipesto voorzichtig door de aardappelpuree totdat alles goed gemengd is. U kunt de hoeveelheid pesto naar smaak aanpassen.

Breng op smaak met zout en peper.

Optioneel: garneer de aardappelpuree voor het opdienen met wat olijfolie, geraspte Parmezaanse kaas of gehakte verse basilicum.



Frieten met Parmezaanse kaas en knoflook

Voor 3-4 porties

INGREDIËNTEN

- 4 grote aardappelen
- 75 g geraspte Parmezaanse kaas
- 2 el olijfolie
- 1 tl knoflookpoeder
- 1 tl paprikapoeder
- peper en zout
- gehakte verse peterselie (om te garneren)

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 220°C / hetelucht 180°C.

Schil de aardappelen niet voor extra textuur en smaak. Snij de aardappelen in gelijkmatig grote frieten. Voor gelijkmatige frieten kunt u een mandoline of een frietnijder gebruiken.

Meng in een grote kom olijfolie, knoflookpoeder, paprikapoeder, zout en zwarte peper. Schud de gesneden aardappelen door de gekruide olijfolie tot ze gelijkmatig bedekt zijn.

Voeg de geraspte Parmezaanse kaas toe aan de kom met de gekruide aardappel. Schud voorzichtig om zodat de kaas aan de aardappel blijft plakken.

Verdeel de bedekte frieten in een enkele laag op de voorbereide bakplaat. Let erop dat u hem niet te vol legt om ze gelijkmatig te garen en knapperig te krijgen.

De bakplaat in de voorverwarmde oven schuiven en circa 20-25 minuten bakken. Draai de frieten halverwege de baktijd om. Bak de frieten tot ze goudbruin en knapperig zijn. Bestrooi de frieten met gehakte verse peterselie voor een kleurige verfrissing.



Perfekte gebakken aardappelen

Voor 4-6 porties

INGREDIËNTEN

- 1 kg Maris Piper-aardappelen
- 2 el ganzevet
- 2 takjes rozemarijn, gehakt
- 1/2 tl zeezout

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 200°C / hetelucht 180°C.

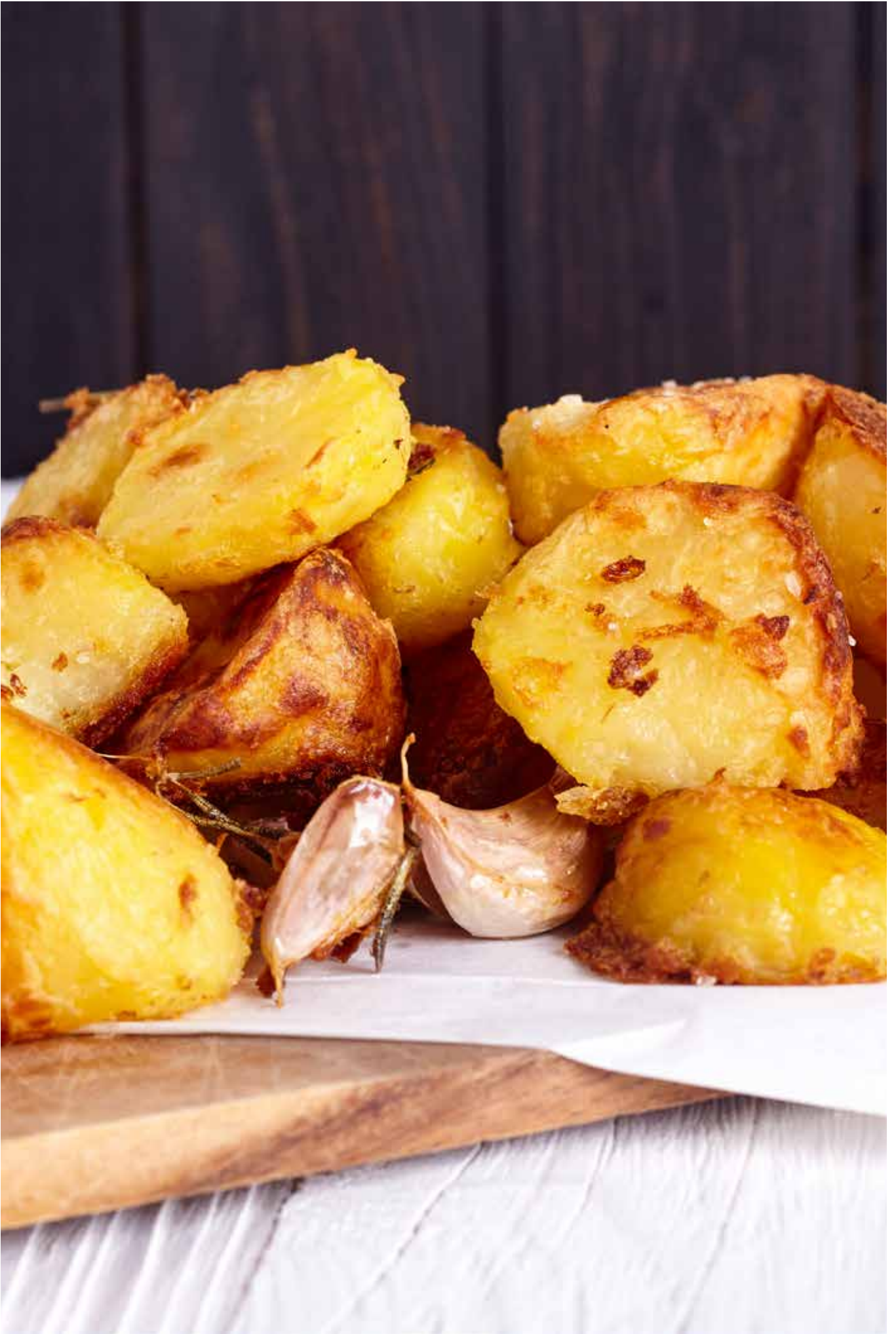
De aardappelen schillen en halveren. Doe in een grote pan en bedek ze met koud water. Breng aan de kook, voeg 1 tl zout toe en kook 10-12 minuten. Giet de aardappelen af en schud ze goed in een vergiet om de randen los te maken.

Laat ze 5 minuten uitwasemen.

Doe ondertussen het ganzevet in een braadpan en verhit gedurende 5 minuten, terwijl de aardappelen drogen.

Voeg de aardappelen toe aan de pan met heet ganzevet en bestrooi ze met rozemarijn en zout.

Rooster ze een uur lang in de oven en draai ze halverwege de baktijd om totdat ze heel knapperig en goudgeel zijn.



Bombay-aardappelen

Voor 4-6 porties

INGREDIËNTEN

- 1 kg nieuwe aardappelen, in vieren
- 1 grote ui, in dunne ringen
- 1-2 el plantaardige olie
- 1 tl gemalen kurkuma
- 1 tl gemalen koriander
- 1/2 tl gemalen komijn
- 1/2 tl chilipoeder
- 1 tl garam masala
- 1/2 tl paprikapoeder
- verse korianderblaadjes, gehakt, om te garneren

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 200°C / hetelucht 180°C.

Meng de kruiden in een grote kom.

Doe de aardappelstukken bij het kruidenmengsel en schud door totdat de aardappelen gelijkmatig zijn bedekt met de kruiden.

Verdeel de in ringen gesneden uien op een grote bakplaat. Besprenkel met circa 1-2 el plantaardige olie en schud door totdat ze bedekt zijn.

Leg de gekruide aardappelen op de plaat naast de ui. Schuif de plaat in de voorverwarmde oven en rooster circa 30-35 minuten totdat de aardappelen gaar en goudgeel zijn.

Neem zodra de Bombay-aardappelen gaar zijn de bakplaat uit de oven. Garneer met vers gehakte koriander. Dien het bakplaatgerecht op als smakelijk bijgerecht of hoofdgerecht met wat naan of rijst.



Dauphinoise aardappelen

Voor 4-6 porties

INGREDIËNTEN

- 8 grote King Edward- of Maris Piper-aardappelen
- 500 ml volle room (min. 40% vetgehalte)
- 500 ml melk
- 3 teentjes knoflook
- 100 g geraspte gruyère

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 190°C / hetelucht 170°C.

Schil de aardappelen en snij ze in dunne plakken. Gebruik voor gelijkmatige plakken een mandoline of een scherp mes.

Doe 500 ml room, 500 ml melk en 3 knoflooktenen in een grote pan en breng aan de kook.

Vet een schaal in met boter. Leg een laag aardappelplakken overlappend op de bodem van de schaal. Giet wat van het roommengsel over de aardappelen zodat ze net bedekt zijn.

Leg er weer een laag aardappelplakken op en bedek elke laag met wat van het roommengsel totdat alle aardappelen en room is opgebruikt. Let erop dat de bovenste laag met room is bedekt.

Dek de schaal af met aluminiumfolie en zet hem in de voorverwarmde oven. Bak circa 45 minuten tot 1 uur of tot de aardappelen gaar zijn als u er een mes insteekt.

Verwijder de folie en bestrooi de aardappelen gelijkmatig met de geraspte kaas.

Schuif de schaal weer in de oven en bak nog 15-20 minuten.



Hasselback-aardappelen

Voor 4 porties

INGREDIËNTEN

- 4 middelgrote aardappelen
- 2-3 el olie
- zout en peper naar smaak

Optionele garnering: geraspte kaas, gehakte verse kruiden (zoals rozemarijn of tijm), gehakte knoflook

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 200°C / hetelucht 180°C.

Leg iedere aardappel tussen twee houten lepels of eetstokjes, die als snijhulpmiddel dienen.

Snij iedere aardappel met een scherp mes in de lengte in dunne plakken zonder volledig door te snijden. De houten lepel of eetstokjes voorkomen dat de aardappelen volledig worden doorgesneden.

Leg de ingesneden aardappelen op een bakplaat. Bestrijk de aardappelen met olie en let erop dat het ook tussen de plakken komt. Daardoor worden de aardappelen knapperig en behouden ze hun smaak.

Bestrooi de aardappelen met zout en peper, ook tussen de plakken. U kunt ook optionele garnering zoals geraspte kaas, gehakte kruiden of gehakte knoflook tussen de plakken strooien.

Zet de bakplaat in de voorverwarmde oven en bak circa 40-50 minuten of totdat de aardappelen goudbruin en de randen knapperig zijn.

De baktijd kan afhankelijk van de grootte en dikte van de aardappelen variëren, dus houd ze in de gaten. Dien de Hasselback-aardappelen heet op als bijgerecht bij uw hoofdgerecht.



Gefrituurde aardappelpartjes

Voor 4-6 porties

INGREDIËNTEN

- 4 grote aardappelen, gewassen en geboend
- 2-3 el olijfolie
- 1 tl paprikapoeder
- 1/2 tl knoflookpoeder
- 1/2 tl uienpoeder
- 1/2 tl gedroogde tijm (optioneel)
- zout en peper naar smaak

BEREIDING

Snij iedere aardappel in partjes.

Verwarm de heteluchtfriteuse voor op 200°C.

Meng in een grote kom olijfolie, paprikapoeder, knoflookpoeder, uienpoeder, gedroogde tijm (als u dat gebruikt), zout en peper. Voeg de aardappelpartjes toe aan de kom en schud ze om het kruidenmengsel er gelijkmatig over te verdelen. Leg de gekruide aardappelpartjes in een enkele

laag in de voorverwarmde frituurmand. Afhankelijk van de grootte van uw friteuse moet u wellicht in meerdere porties bakken.

Gaar de aardappelpartjes circa 20-25 minuten en draai ze halverwege de baktijd. De baktijd kan afhankelijk van het model en grootte van de friteuse variëren, dus houd de aardappelen in de gaten zodat ze niet te gaar worden.

De aardappelpartjes moeten als ze klaar zijn van buiten goudbruin en knapperig, en van binnen zacht zijn.



Frieten van zoete aardappel

Voor 3-4 porties

INGREDIËNTEN

- 2 grote zoete aardappelen
- 2-3 el olijfolie
- 1 tl paprikapoeder
- 1/2 tl knoflookpoeder
- 1/2 tl uienpoeder
- zout en peper naar smaak

BEREIDING

De zoete aardappelen wassen en schillen. Snij de frieten gelijkmatig in circa 1 cm breed.

Verwarm de oven voor op 220°C / hetelucht 200°C.

Meng olijfolie, paprikapoeder, knoflookpoeder, uienpoeder, zout en peper in een grote kom. Doe de zoete-aardappelfrieten in de kom en schud ze om het kruidenmengsel er gelijkmatig over te verdelen.

Bedek een bakplaat met bakpapier of gebruik een bakplaat met antiaanbaklaag. Verdeel de gekruide zoete-aardappelfrieten in een enkele laag over de bakplaat. Let erop dat u hem niet te vol legt.

Schuif de bakplaat in de voorverwarmde oven en bak circa 20-25 minuten. Draai de frieten halverwege de baktijd om. De baktijd kan per oven variëren, dus houd altijd in de gaten of de frieten niet aanbranden.

De zoete-aardappelfrieten moeten als ze klaar zijn van buiten goudbruin en knapperig, en van binnen zacht zijn.



*Snacks en
trending*



Smashed Potatoes

Voor 4-6 porties

INGREDIËNTEN

- 900 g kleine aardappelen
- 3-4 el olijfolie
- zout en peper naar smaak

Optionele garnering: gehakte verse kruiden (peterselie, bieslook, rozemarijn), geraspte Parmezaanse kaas, zure room, knapperig uitgebakken spekjes enz.

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 220°C / hetelucht 200°C.

Doe de kleine aardappelen in een pan met koud water en een snuf zout. Breng het water aan de kook en kook de aardappelen in circa 15-20 minuten gaar.

Giet de aardappelen af en laat ze een paar minuten afkoelen.

Leg de gekookte aardappelen op een met bakpapier beklede bakplaat. Gebruik de onderkant van een glas of een stamper om ieder aardappel voorzichtig plat te drukken tot ze ongeveer een halve centimeter dik zijn. U wilt een rustiek gestructureerd oppervlak krijgen.

Besprenkel de platgedrukte aardappelen met olijfolie zodat ze goed bedekt zijn. Bestrooi naar wens met peper en zout.

Schuif de bakplaat in de voorverwarmde oven en rooster de platgedrukte aardappelen circa 20-25 minuten totdat ze knapperig en de randen goudbruin zijn.

U kunt de platgedrukte aardappelen kort voor het opdienen bestrooien met gehakte verse kruiden, geraspte Parmezaanse kaas of een andere garnering naar keus.



Chips uit de friteuse

Voor 4-6 porties

INGREDIËNTEN

- 2-3 grote aardappelen
- 1/2 el plantaardige olie
- zout naar smaak

Optionele kruiden: paprikapoeder, knoflookpoeder, uienpoeder, chilipoeder enz.

BEREIDING

De aardappelen goed wassen en boenen. U kunt de aardappelen naar wens schillen, maar als u de schil laat zitten krijgen de chips meer smaak en textuur. Snij de aardappelen met een mandoline of een scherp mes in dunne schijfjes. Zorg ervoor dat de schijfjes circa 1 tot 2 mm dik zijn. Dep de schijfjes met een keukendoek af om het vocht te verwijderen.

Doe de aardappelschijfjes in een kom met de plantaardige olie en let erop dat iedere schijfje gelijkmatig bedekt is. Op dit moment kunt u ook de optionele kruiden zoals zout, paprikapoeder, knoflookpoeder, uienpoeder of chilipoeder toevoegen.

Verwarm de heteluchtfriteuse een paar minuten voor op 190°C.

Leg de gekruide aardappelschijfjes in een enkele laag in de frituurmand en let erop dat ze elkaar niet overlappen.

Bak de aardappelschijfjes circa 10-15 minuten in de friteuse. Schud halverwege de baktijd de mand om de chips te draaien en gelijkmatig te bakken.

De baktijd kan per model en grootte van uw friteuse variëren, dus houd in de gaten dat de aardappelen niet te lang gebakken worden.

Frituur de rest van de aardappelschijfjes in porties en geniet ervan.





Made in China

CH: MediaShop Schweiz AG | Leuholz 14 | 8855 Wangen | Switzerland
EU: MediaShop GmbH | Schneiderstraße 1, Top 1 | 2620 Neunkirchen | Austria
Forgalmazó: Telemarketing International Kft. | 9028 Győr | Fehérvári út 75. | Hungary
office@mediashop-group.com | www.mediashop.tv
DE | AT | CH: 0800 37 6 36 06 - kostenlose Servicehotline | **CZ:** + 420 234 261 900 |
SK: + 421 220 990 800 | **RO:** + 40 318 114 000 | **HU:** + 36 96 961 000 | **ROW:** +43 1 267 69 67