

patapas

1000 hapjes met patatjes



10
verrassende
aardappel-
gerechten



Inhoudsopgave.

- 1. Aardappel-ansjovischips met een dipsaus**
- 2. Aardappelsoep met filet d'Anvers (rundvlees)**
- 3. Aardappelen à la Flamande**
- 4. Aardappelviskoekjes met citroengras en chilipepers**
- 5. Knapperige aardappelkipbrochettes**
- 6. Gevulde aardappelen met boter en verse kruiden**
- 7. Gegrilde aardappelschijfjes met zure room en tandoori**
- 8. Aardappel en bacon in een jasje van groene kool**
- 9. Aardappel- en parelhoenbeignets met Oud Brugge (kaas)**
- 10. Aardappelcupcakes met zwarte olijven en salie**

AARDAPPEL-ANSJOVISCHIPS MET EEN DIPSAUS



Vorbereiding | 15 minuten

Bereiding | 20 minuten

Ingrediënten voor 4 personen:

- 4 grote, bloemige aardappelen (elk 150 g)
- 8 gezouten ansjovisfilets • 1 handjevol rucola
- 50 g gemalen Parmezaanse kaas • 4 eieren
- 1 dl olijfolie • 1 dl druivenpitolie • 2 el bloem
- 1 el mosterd • 1 teentje look • peper en zout

BEREIDING

Kook de geschilde aardappelen gaar in licht gezouten water. Pureer de aardappelen samen met de ansjovis en kruid naar smaak met peper en zout.

Meng de bloem met de puree en lepel er de opgeklopte eiwitten door. Doe een lepel van het mengsel op bakpapier en duw het plat. Herhaal dit tot het mengsel is opgebruikt. Plaats in een voorverwarnde oven van 175°C en bak de chips goudbruin.

Meng voor de dipsaus de mosterd, look, rucola en eidooiers in een blender. Kruid met peper en zout. Voeg geleidelijk aan de oliën toe en mix alles tot een gladde dipsaus. Meng er de Parmezaanse kaas onder. Serveer de aardappelchips met de dipsaus.

AARDAPPELSOEP MET FILET D'ANVERS



Vorbereitung | 10 minuten

Bereiding | 25 minuten

Ingrediënten voor 4 personen:

- 6 grote, bloemige aardappelen (elk 150 g)
- 100 g filet d'Anvers • 2 grote preistengels • 2 uien
- 1 l groentebouillon • 2 el olijfolie • peper en zout

BEREIDING

Snijd de geschilde aardappelen in kleine stukken. Verwijder het preigroen en snijd ook het preiwit en de uien in stukken. Bak de prei en de uien in een klein beetje olijfolie.

Voeg de aardappelen toe aan de groenten. Laat al roerend nog enkele minuten bakken. Voeg de groentebouillon toe en kruid met peper en zout. Breng aan de kook en laat 20 minuten koken met het deksel op de kom.

Snijd ondertussen de filet d'Anvers in fijne snippers en bak ze knapperig in een antikleefpan.

Mix de soep en voeg indien nodig nog wat peper en zout toe. Serveer de soep met enkele knapperige snippers filet d'Anvers.

patapas

AARDAPPELEN À LA FLAMANDE



Vorbereiding | 20 minuten

Bereiding | 50 minuten

Ingrediënten voor 4 personen:

- 4 vastkokende aardappelen (100 g elk) • 4 eieren
- 50 g gezouten boter • 1 kl nootmuskaat
- 1 handjevol peterselie • peper en zout • 1 kg grof zeezout

BEREIDING

Was de ongeschilde aardappelen, plaats ze op een bakplaat en bedek ze met het zeezout. Bak de aardappelen gedurende 50 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C.

Kook ondertussen de eieren tot ze hardgekookt zijn, pel ze en snijd ze in kleine stukjes. Smelt de boter en meng met de eieren. Kruid met peper, zout en nootmuskaat. Hak de peterselie fijn en voeg toe aan de eieren en de boter.

Snijd de aardappel in twee en serveer met een lepel van het ei- en botermengsel. Werk af met gehakte peterselie.

AARDAPPELVISKOEKJES MET CITROENGRAS EN CHILIPEPERS



Vorbereiding | 15 minuten

Bereiding | 6 minuten

Ingrediënten voor 4 personen:

- 4 grote, bloemige aardappelen (elk 150 g)
- 200 g kabeljauwfilet • 2 eieren • 2 el vissaus
- 2 el sesamololie • 1 handjevol koriander
- 1 chilipeper • 4 stengels citroengras • 2 el bloem
- 1 teentje knoflook • peper en zout

BEREIDING

Kook de geschilde aardappelen gaar in licht gezouten water. Mix ondertussen de vis in een blender tot een gladde textuur.

Hak de zachte binnenkant van het citroengras, de look, de chilipepers en de koriander fijn.

Pureer vervolgens de aardappelen, meng met de vis en de kruiden en voeg de vissaus, de eieren en de bloem toe. Kruid met peper en zout. Maak met een lepel koekjes van het mengsel en bak ze goudbruin in sesamololie in een antikleefpan.

KNAPPERIGE AARDAPPEL- KIPBROCHETTES



Vorbereiding | 1,5 uur (1 uur marineren)

Bereiding | 15 minuten

Ingrediënten voor 4 personen:

- 3 grote, vastkokende aardappelen (elk 150 g)
- 200 g kipfilet • enkele blaadjes radicchiosla
- 3 eieren • 2 el truffelpasta • 5 el olijfolie • 2 kl truffelolie • peper en zout • 200 g broodkruimels
- satéstokjes

BEREIDING

Kook de geschilde aardappelen in licht gezouten water gedurende 5 minuten. Snijd de aardappelen en de kip in dobbelsteentjes van 2 cm op 2 cm. Besprenkel beide met enkele druppels olijf- en truffelolie. Kruid met peper en zout. Meng, bedek met plasticfolie en laat gedurende 1 uur marineren.

Klop de eieren en voeg de truffelpasta toe. Maak vervolgens brochettes met de aardappelen en de kip. Dompel de brochettes in het eimengsel en daarna in de broodkruimels.

Bak de brochettes in een beetje olijfolie op een matig vuur in een antikleefpan tot ze goudbruin zijn. Werk af met enkele snippers radicchiosla.

GEVULDE AARDAPPELEN MET BOTER EN VERSE KRUIDEN



Vorbereiding | 20 minuten

Bereiding | 40 minuten

Ingrediënten voor 4 personen:

- 4 vastkokende aardappelen (elk 100 g) • 1 handjevol rucola • 1 rode ui • 2 el olijfolie • 100 g gezouten boter op kamertemperatuur • 2 el basilicum • 2 el koriander • 2 el tijm • peper en zout • houten prikkers

BEREIDING

Was de ongeschilde aardappelen en snijd ze in twee. Schep wat aardappelkruim uit de aardappelhelften.

Meng de boter met de gehakte kruiden en kruid met peper en zout. Doe wat van deze kruidenboter in de aardappelholtes en voeg ze terug samen. Maak ze vast met een houten prikker. Besprenkel de aardappelen met wat olijfolie en bak ze gedurende 40 minuten in een voorverwarmde oven op 180°C.

Serveer met rucola en gesneden ui.

GEGRILDE AARDAPPELSCHIJFJES MET ZURE ROOM EN TANDOORI



Vorbereiding | 10 minuten

Bereiding | 10 minuten

Ingrediënten voor 4 personen:

- 4 grote, vastkokende aardappelen (elk 150 g)
- 150 g zure room • 2 el olijfolie • 1 el tandoori-kruiden • 1 handjevol koriander • peper en zeezout

BEREIDING

Snijd de ongeschilde aardappelen in schijfjes van 0,5 cm. Bestrooi met zeezout en peper en besprenkel met olijfolie. Gril op een matig vuur in een grillpan.

Hak ondertussen, op enkele blaadjes na, de koriander fijn en meng met de zure room en de tandoorikruiden. Serveer de gegrilde aardappelschijfjes met wat zure room en de resterende korianderblaadjes.

AARDAPPEL EN BACON IN EEN JASJE VAN GROENE KOOL



Vorbereiding | 20 minuten

Bereiding | 10 minuten

Ingrediënten voor 4 personen:

- 4 grote, vastkokende aardappelen (elk 150 g)
- 130 g gezouten bacon • 1 groene kool • 1 ui
- 20 g gezouten boter • 1 el tijm • 1 teentje knoflook
- peper en zout

BEREIDING

Snijd de geschildde aardappelen in dobbelsteentjes van 1 cm op 1 cm. Verwijder de bladeren van de kool en snijd de binnenste nerf weg. Blancheer de bladeren gedurende 2 minuten in gezouten water en spoel ze daarna in koud lopend water.

Snijd vervolgens de ui in schijfjes en de bacon in kleine dobbelsteentjes. Bak de aardappelen en de ui op een matig vuur in wat boter en look (niet gesneden). Voeg na enkele minuten de bacon en de tijm toe en bak tot alles gaar is. Verwijder de look en kruid naar smaak met peper en zout.

Rol de koolbladeren uit en schep er wat aardappelen en bacon op. Wikkel de bladeren rond het mengsel en warm ze 5 minuten op in een voorverwarmde oven van 160°C.

AARDAPPEL- EN PARELHOENBEIGNETS MET OUD BRUGGE



Vorbereiding | 30 minuten

Bereiding | 5 minuten

Ingrediënten voor 4 personen:

- 4 grote, vastkokende aardappelen (150 g elk)
- 200 g parelhoenfilet • 100 g Oud Brugge • 2 eieren
- 2 à 3 dl groentebouillon • 1,5 dl melk • 2 el dragon-
blaadjes • 150 g bloem • peper en zout • satéstokjes

BEREIDING

Snijd de geschildde aardappelen en de parelhoenfilets in dobbelsteentjes van 2 cm op 2 cm. Voeg de koude groentebouillon toe en kruid met peper en zout.

Klop de eieren en de melk. Meng met de bloem en roer tot een glad beslag. Voeg de geraspte kaas toe en meng nogmaals.

Maak de beignets door de aardappelen en de kip op de satéstokjes te spiesen. Draai deze eerst door de fijngehakte dragon en vervolgens door het beslag. Bak gedurende 3 minuten in de frietketel op 170 °C.

AARDAPPELCUPCAKES MET ZWARTE OLIJVEN EN SALIE



Vorbereiding | 20 minuten

Bereiding | 30 minuten

Ingrediënten voor 4 personen:

- 1 kg bloemige aardappelen, ongeveer 8 stuks (afhankelijk van de grootte)
- 2 eieren
- 100 g zwarte olijven
- 2 el salie
- 2 el bloem
- peper en zout
- 1 kl zuiveringszout

BEREIDING

Kook de geschilde aardappelen gaar in licht gezouten water en pureer. Voeg vervolgens de gehakte salie en gehakte olijven toe.

Voeg de eidooiers, de bloem en het zuiveringszout toe aan de puree en roer goed om. Zorg ervoor dat de aardappelen niet volledig afkoelen. Kruid met peper en zout. Lepel de opgeklopte eiwitten erdoor om het mengsel luchtig te maken.

Doe het mengsel in een spuitzak en vul de cupcakes voor 2/3. Bak ze gedurende 30 minuten in een voorverwarmde oven op 170°C.

The logo for 'patapas' is located in the top left corner. It consists of the word 'patapas' in a white, lowercase, sans-serif font, centered within a dark brown, irregular, rounded shape that resembles a splash or a drop.

Patapas: snel klaar, veel smaak

Aardappelen zijn zoveel meer dan de bekende stoemp en frieten. Je kan er ook heerlijke patapas mee maken! Smaakvolle hapjes op basis van aardappel en met een knipoog naar de zuiderse tapas.

Patapas zijn bovendien makkelijk zelf te maken en iedere keer weer verrassend. Wat dacht je bijvoorbeeld van knapperige aardappel- en kipbrochettes, aardappelen à la flamande of aardappelcupcakes? In dit boekje vind je alle recepten. Eenvoudig, smaakvol en snel klaar!

Veel lees- en kookplezier.

Tip: Leg dit receptenboekje niet te ver en maak vanavond al een verrassend aardappelhapje.

www.aardappel.be



Campagne gefinancierd met
de steun van de Europese Unie







Compressed by

PDF24



<https://ruudskookboek.nl>