

Recepten

Carta

Aardappelrecepten ***(Carta2005-Frans)***

Ruud 's Kookboek

Inhoudsopgave.

1. Aardappel aubergineschotel
2. Aardappel bonenpannetje met ei
3. Aardappel cordon bleus
4. Aardappel courgette gratin
5. Aardappel courgetteschotel
6. Aardappel curry met bloemkool
7. Aardappel doperwtensoep met crème fraîche
8. Aardappel gnocchi - Italië -
9. Aardappel groentegratin
10. Aardappel Gruyère
11. Aardappel hamtortilla
12. Aardappel kaasballetjes
13. Aardappel kipsalade met tandoorisaus
14. Aardappel olijven muffins
15. Aardappel preigratin
16. Aardappel roerbakschotel
17. Aardappel selderijtaart
18. Aardappel soufflés
19. Aardappel spektaktaart met appel
20. Aardappel tomaatschotel 1
21. Aardappel tomaatschotel 2
22. Aardappel tonijnsalade
23. Aardappel uienschotel
24. Aardappel worstschotel
25. Aardappelballetjes met yoghurt dip
26. Aardappelblokjes met shoarmavlees en broccoli
27. Aardappelcake met peterselie en crème fraîche
28. Aardappelchips
29. Aardappelcurrie
30. Aardappelcurry met raita
31. Aardappelen - Finland (Hasselbackspotatis)
32. Aardappelen - Zweden
33. Aardappelen au gratin - Frankrijk -
34. Aardappelen gebakken - Noord Duitsland -
35. Aardappelen gebakken met ham en ui
36. Aardappelen gebakken met kerrie en sesamzaad
37. Aardappelen gebakken met kerstomaatjes - Italië -
38. Aardappelen gebakken met rozemarijn en ui
39. Aardappelen gebakken met rozemarijn ui en spek
40. Aardappelen gepoft
41. Aardappelen gestoofd
42. Aardappelen in knoflook en olie uit Portugal
43. Aardappelen in melk gekookt
44. Aardappelen in roomsaus - België -
45. Aardappelen met champignons in de oven
46. Aardappelen met kaas peper walnootsaus - Amerika -
47. Aardappelen met kaas pepersaus - Amerika -
48. Aardappelen met knoflook uit de oven
49. Aardappelen met prei en spek gebakken
50. Aardappelen met rozemarijn en knoflook, gebakken
51. Aardappelen met tuinkerskwark
52. Aardappelen met zalmroomsaus gefrituurd
53. Aardappelen met zure room en spek
54. Aardappelen uit de oven
55. Aardappelflensjes 1
56. Aardappelflensjes 2
57. Aardappelgerecht - Finland
58. Aardappelgnocchi
59. Aardappelgratin - Provence -
60. Aardappelkaaskoekjes - Amerika -
61. Aardappelknoflooksaus

62. Aardappelkoek met haring
63. Aardappelkoekjes
64. Aardappelkoekjes 1 - Zweden (Smalandska raggmunkar)
65. Aardappelkoekjes 2 - Zweedse (Raggmunkar)
66. Aardappelkoekjes uit de oven en biefstuk met pizzakruiden
67. Aardappelkroketjes
68. Aardappelkruiden soufflé
69. Aardappelmandjes
70. Aardappelomelet met uien en pijnboompitjes
71. Aardappelovenshotel 1
72. Aardappelovenshotel 2
73. Aardappelpan - Mexico -
74. Aardappelpartjes met olijven en basilicum
75. Aardappelpizza
76. Aardappelpuree
77. Aardappelpuree basisrecept
78. Aardappelpuree met bosui
79. Aardappelpuree met dille
80. Aardappelpuree met gehakt "Filosoof" - België -
81. Aardappelpuree met knoflook en salie
82. Aardappelpuree met paprika
83. Aardappelpuree met rode peper
84. Aardappelpuree met savooienkool en spek - België -
85. Aardappelpuree met sesamzaad
86. Aardappelpuree met slagroom
87. Aardappelpuree met spekjes prei en kaas
88. Aardappelpuree met wortel santen en koriander
89. Aardappelpureetorentjes
90. Aardappelragout met tuinkerssaus
91. Aardappelrozetten
92. Aardappelsalade - Amerika - 1
93. Aardappelsalade - Amerika - 2
94. Aardappelsalade - Beieren
95. Aardappelsalade - Berlijn
96. Aardappelsalade - bonte
97. Aardappelsalade - Californië
98. Aardappelsalade - frisse
99. Aardappelsalade - lauwwarm
100. Aardappelsalade - lentefrisse
101. Aardappelsalade - Nepal
102. Aardappelsalade - Noord Duitsland -
103. Aardappelsalade - Provence -
104. Aardappelsalade - Rusland -
105. Aardappelsalade - Saksen
106. Aardappelsalade - Schwaben
107. Aardappelsalade - warm
108. Aardappelsalade 1
109. Aardappelsalade 2
110. Aardappelsalade 3
111. Aardappelsalade 4
112. Aardappelsalade 5
113. Aardappelsalade 6
114. Aardappelsalade 7
115. Aardappelsalade lauwwarm
116. Aardappelsalade met biermarinade - België -
117. Aardappelsalade met haring
118. Aardappelsalade met kip en mango
119. Aardappelsalade met maïs
120. Aardappelsalade met mortadella
121. Aardappelsalade met pruimen en oude kaas
122. Aardappelsalade met tomaten
123. Aardappelsalade met warme slasaus
124. Aardappelsalade met zongedroogde tomaat
125. Aardappelsalade, Pittige

126. Aardappelschijffjes uit de oven
127. Aardappelschotel
128. Aardappelschotel - Denemarken -
129. Aardappelschotel - Italië
130. Aardappelschotel - Napels
131. Aardappelschotel - Romige
132. Aardappelschotel - Spanje -
133. Aardappelschotel - Zweden
134. Aardappelschotel 1
135. Aardappelschotel 2
136. Aardappelschotel met andijvie, Romige
137. Aardappelschotel met ei
138. Aardappelsoep
139. Aardappelsoep - Duitsland
140. Aardappelsoep - Frankrijk
141. Aardappelsoep - Hongarije
142. Aardappelsoufflé met kaas
143. Aardappelspiesjes
144. Aardappelstoofpot - België -
145. Aardappelstoofpotje, zomers
146. Aardappeltaart - Denemarken
147. Aardappeltaart - Ierland -
148. Aardappeltaart - Zwitserland
149. Aardappeltaartjes
150. Aardappelterrine
151. Aardappelterrine met zalm
152. Aardappeltjes en broccoli met pijnboompitten en pesto
153. Aardappeltjes in de schil met zure room en bieslook
154. Aardappeltjes met maanzaad uit India
155. Aardappeltjes Romanov
156. Aardappeltjes romig
157. Aardappeltorentjes - pommes Duchesse -
158. Gebakken aardappelen met knoflook en bacon
159. Gefrituurde aardappel kaasballetjes
160. Gefrituurde kruidige aardappelballetjes
161. Gegratineerde aardappelen 1
162. Gegratineerde aardappelen 2
163. Gegratineerde aardappelen 3
164. Gegratineerde aardappelpuree met geitenkaas
165. Gegratineerde aardappelschotel 1
166. Gegratineerde aardappelschotel 2
167. Gegratineerde spinazie aardappelschotel
168. Gepofte aardappel garni
169. Gepofte aardappelen
170. Gepofte aardappelen met geitenkaas en maïs
171. Gepofte aardappelen met zalmroomsaus
172. Geroosterde aardappelen met laurier
173. Gesauteerde aardappelen - India
174. Gestoofde aardappelen
175. Gestoofde zoete aardappelen - Virginia -
176. Gevulde aardappelen
177. Gratin Dauphinois - Frankrijk -
178. Hete bliksem
179. Hoppel poppel
180. Jacked potato met ham
181. Kartoffelpuffer (Reibkuchen, aardappelpoffers)
182. Kerrieaardappelen
183. Kipratatouille met een aardappeldeksel
184. Knoflookaardappeltjes
185. Knolselderij aardappelkoekjes
186. Komijnaardappelen
187. Krielaardappelsalade met Maleise honingdressing
188. Krieltjes met spek
189. Kruidige aardappelen au gratin

190. Kruidige krieltjes
191. Kummelaardappeltjes
192. Laurieraardappelen met groene saus
193. Le paté aux pommes de terre
194. Mexicaanse aardappelpan
195. Moussaka met aardappelen
196. Ovenschotel met aardappel en gehakt
197. Pommes Duchesse
198. Pommes frites
199. Pommes Parisiennes
200. Roomaardappeltjes
201. Rozemarijnaardappeltjes
202. Rösti 1
203. Rösti 2
204. Rösti 3
205. Rösti met ham en ei - Indisch -
206. Rösti met spek
207. Rösti met spek en uien
208. Rösti met zalm
209. Rösti met zuurkool & Emmentaler
210. Rösti van grootmoeder
211. Rösti, Kruidige
212. Röstikoek met champignons
213. Röstikrans met kipragout
214. Röstioemelet - Zwitserland
215. Röstischotel
216. Sambal goreng kentang kering
217. Sambal kentang
218. Spaanse aardappelomelet
219. Stroaardappelen
220. Tortilla met spiegelei
221. Tortilla met tonijn en courgette
222. Variatie 1: Met courgette en peterselie
223. Variatie 2: Met salami en Gorgonzola
224. Variatie 3: Met een uiendakje
225. Variatie 4: Met ananas en rode paprikastukjes

Aardappel aubergineschotel

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

400 gr mager rundvlees - 100 gr mager rookspekreepjes - zout,
versgemalen peper - 2 theelepels Provençaalse kruiden - 3
teentjes knoflook - ¼ liter droge rode wijn - olijfolie - 700 gr
aubergine - 3 vleestomaten - 1 kg kruimige aardappelen - boter - 1
dl koffieroom

Bereiding

Snijd het rundvlees in stukjes en zet het met de rookspekreepjes, 1 theelepel zout en peper uit de molen, de kruiden, 2 teentjes knoflook uit de pers, de rode wijn en 2 eetlepels olijfolie 3 uur koel weg; schep af en toe om. Snijd de aubergine in dunne plakken, zet ze, met flink wat zout bestrooid, 15 minuten in een vergiet weg, dep ze droog en rooster de plakken onder de voorverwarmde grill goudbruin. Snijd de vleestomaten in plakken. Schil de aardappelen, schaaft ze in plakken en schep ze met 2 eetlepels olijfolie om. Vet een ovenschaal in en schep de vleesstukjes erin. Leg de aubergine - en tomaatplakken er dakpansgewijs op en schenk er het marinadevocht over. Schik daarop de aardappelplakjes. Vermeng de koffieroom met zout, peper, 1 teen knoflook uit de pers en 1 theelepel Provençaalse kruiden en lepelt dit over de aardappelen. Bak de schotel 1 ½ uur bij 200°C; dek hem eventueel na 1 uur met bakpapier af om verbranden te voorkomen.

Aardappel bonenpannetje met ei

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

(2 personen) 375 gr sperzieboontjes - zout - 375 gr aardappelen -
100 gr kerstomaten - 1 sjalot - 4 eetlepels maïskiemolie -
versgemalen peper - 2 eieren

Bereiding

Maak de boontjes schoon, spoel ze en kook ze 10 minuten in gezouten water. Schil de aardappelen, was ze en snij ze in grote stukken. Spoel de tomaten af en snijd ze doormidden of in vieren. Schil de sjalot, snijd hem doormidden en in ringen. Laat de boontjes uitlekken. Bak de aardappelen in 10 minuten in de hete olie goudbruin. Voeg de sjalotringen toe en bak die mee. Kruid met peper en zout. Voeg de boontjes en de kerstomaten toe, meng zorgvuldig en warm het geheel door. Klop de eieren los, giet ze over de groenten en laat ze stollen. Kruid met peper en zout.

Aardappel cordon bleus

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

6 grote aardappelen van ongeveer gelijke grootte - zout,
versgemalen peper - 200 gr Kernhem - 1 el grove mosterd - 150
gr ham - 4 el bloem - 2 eieren - 40 gr cornflakes - boter.

Bereiding

Snijd de aardappelen overlangs in 1 cm dikke plakken snijden (bolle kantjes worden niet gebruikt), kook ze 5 minuten voor in weinig water met zout en giet ze dan af. Snijd de kaas in 1 cm dikke plakken en snijd deze op het formaat van de aardappelplakken bij. Wikkel om elke kaasplak een plak ham en leg die tussen 2 aardappelplakken; druk goed aan. Haal de pakketjes achtereenvolgens door de bloem, het losgeklopte ei en de geplette cornflakes en bak ze in boter goudbruin. Lekker met worteltjes en vis of kip.

Aardappel courgette gratin

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

750 g vastkokende aardappelen - 1 courgette - kerriepoeder - elk

½ dl melk en slagroom - 2 eieren - 1 teentje knoflook - 150 g

geraspte Gruyère - versgemalen peper, zout.

Bereiding

De aardappelen in plakje schaven en deze in weinig water met zout 5 minuten koken. De courgette in plakjes snijden. Een platte ovenschaal invetten, er eenderde van de aardappelplakjes in leggen en met een lepeltje kaas bestrooien. De helft van de courgetteplakjes erover verdelen en met kerriepoeder bestrooien. Zo nog 3 afwisselende lagen aanbrengen, eindigen met aardappelplakjes. De melk en de room vermengen, de eieren erdoor kloppen en het teentje knoflook erboven uitpersen. De resterende kaas erdoor roeren en peper en eventueel wat zout naar smaak toevoegen. Het mengsel in de schaal schenken en in een vrij hete oven (200°C) in ca 25 minuten goudbruin en gaar laten worden. Lekker met kip en een salade.

Aardappel courgetteschotel

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

(magnetron) 350 gr krielaardappelen - 1 kleine courgette - 1 kleine rode paprika - 1 ui - 4 eieren - 1 theelepel basilicum - zout en peper - 4 eetlepels melk - 1 bekertje crème fraîche - 50 gr geraspte kaas

Bereiding

Halveer de geschilde of geschrapte aardappelen en verwarm ze met 2 eetlepels water in een ronde, ovenvaste glazen schaal (afgedekt) 4-5 minuten op 100%. Maak de courgette schoon, was hem en snijd hem in reepjes. Ontdoe de paprika van zaadlijsten en zaad, was hem en snijd hem in blokjes. Snipper de ui fijn. Doe alle groenten in een ronde ovenvaste schaal en verwarm ze (afgedekt) 3-4 minuten op 100%. Giet het water van de aardappelen en de groenten af. Schep de aardappelen en de groenten door elkaar en doe ze in een beboterde ovenvaste glazen schaal. Klop de eieren los met de basilicum, zout en peper naar smaak, de melk, de crème fraîche en de helft van de kaas. Schenk dit mengsel over de groenten en aardappelen, strooi er de rest van de kaas over en verwarm de schotel (onafgedekt) 6-7 minuten op 100%. Geef er een groene of gemengde salade bij.

Aardappel curry met bloemkool

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

400 g vastkokende aardappelen - 1 ui - 1 teentje knoflook - 2 el
boter of margarine - 1 tl kurkuma (geelwortelpoeder) - 1 el
kerriepoeder - ½ tl gemberpoeder ½ tl komijnzaadjes - 400 g
vastkokende aardappelen - 200 g bloemkoolroosjes - 2 dl
kokosmelk (blik) - mespunt suiker - 1 tl citroensap - een paar takjes
verse koriander.

Bereiding

De aardappelen in blokjes snijden. De ui en de knoflook snipperen en in de boter of margarine goudgeel fruiten. De specerijen erdoor roeren en 1 minuut meebakken. De aardappelblokjes en de bloemkoolroosjes toevoegen en omscheppen. De kokosmelk erbij schenken, de suiker en het citroensap toevoegen en het geheel in ca 15 minuten op een lage pit gaar laten worden. De aardappelblokjes en bloemkoolroosjes moeten heel blijven. De koriander fijn knippen en over het gerecht strooien. Lekker met gestoofde lamslappen.

Aardappel doperwtensoep met crème fraîche

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

-

Bereiding

500 gr aardappelen in stukken snijden en in 7 ½ dl groentebouillon 20 minuten koken. 250 gr Diepvriesdoperwten laatste 5 minuten meekoken. Soep pureren en zeven. Soep weer aan de kook brengen. 1 dl Crème fraîche toevoegen en soep op smaak brengen met zout en peper. Soep over borden verdelen en in elk bord 1 el crème fraîche scheppen. Garneren met bieslook, kervel en waterkers.

Aardappel gnocchi - Italië -

Menugang	Aardappelgerechten	Soort -	Snel	Nee
Keuken	-	Type Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(6-8 personen) 625 gr kruimige aardappelen - 1 losgeklopt ei - (nootmuskaat) - zout, peper - ca 200 gr bloem - pesto.

Bereiding

Kook de aardappelen in de schil gaar. Schil ze heet en pureer ze. Roer er het ei, eventueel een mespuntje nootmuskaat, zout, peper en de helft van de bloem door en voeg zoveel bloem toe tot een zachte, gladde en iets kleverige massa ontstaat. Vorm hiervan rollen van doorsnede 2 cm dik en laat die afgedekt in de koelkast ca 1 uur opstijven. Snijd de rollen in stukjes van 2 cm. Duw elk stukje met uw duim zachtjes over de tanden van een vork, zodat de gnocchi aan de kant van de duim hol wordt en aan de kant van de vork bol en geribbeld. Laat steeds een aantal gnocchi in ruim kokend water met zout glijden en pocheer ze tot ze boven komen drijven. Leg de gnocchi op een warme schaal en dien ze op met pesto.

Aardappel groentegratin

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

(2 personen) 1 groene paprika - 1 zakje voorgekookte aardappelschijfjes (450 gr) - zout, versgemalen zwarte peper, nootmuskaat - $\frac{3}{4}$ dl melk - 1 teentje knoflook - 50 gr geraspte Edammer.

Bereiding

Verwarm de oven voor op 225°C. Maak de paprika schoon en snijd hem in dunne reepjes. Vet een lage ovenschaal in en schep de aardappelschijfjes en de paprika inde schaal door elkaar. Roer zout, peper en een snufje nootmuskaat door de melk, pers het teentje knoflook erboven uit en schenk dit mengsel door de aardappelschijfjes. Strooi de kaas erover en laat de schotel in de oven in 15 minuten door en door heet en goudbruin worden.

Aardappel Gruyère

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

-

Bereiding

In 12 ongeschilde aardappelen aan bovenkant veel insnijdingen maken tot bijna onderaan. Insnijdingen bestrooien met 75 g geraspte Gruyèrekaas. In ovenschaal 2 el olie schenken. Aardappelen erin zetten. Afdekken met aluminiumfolie. Oven voorverwarmen op 200°C. In midden van oven aardappelen 20 min. bakken. Folie verwijderen. Aardappelen in nog 25 min. gaarbakken en gratineren.

Aardappel hamtortilla

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

2 grote uien - 50 gr boter of 4 eetlepels (olijf)olie - 1 dikke plak
schouderham ca. 100 gr - 5 eieren - peper, zout - 1 pakje
voorgekookte aardappelschijfjes (750 gr) - ½ eetlepel fijngeknipte
bieslook

Bereiding

Pel de uien en snijd ze in ringen. Verhit de boter en bak de uien op middelhoog vuur iets bruin en zacht. Snijd de ham in reepjes. Klop de eieren in een grote kom los en voeg de ham en wat peper en zout toe. Schep de aardappelschijfjes en de gefruite uien door het eimengsel en giet het terug in de (nog vette) braadpan. Laat de omelet op het laagste vuur (leg er eventueel een plaatje onder) gaar worden. Keer de omelet, als de bovenkant net droog is met behulp van een deksel. Voeg eventueel nog wat boter toe en bak de onderkant snel bruin. Serveer de omelet op een groot bord en snijd hem in punten. Lekker met tomatenketchup en een groene salade.

Aardappel kaasballetjes

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

8 aardappelen (300 gr) - zout - peper - ½ tl tijm - ½ el boter - ½ dl melk - 1 ei - peterselie - paneermeel - 100 gr Goudse kaas (in 12 blokjes) - 5 el yoghurt - 2 el mayonaise - 2½ el tomatenketchup - ½ tl basilicum.

Bereiding

Kook de aardappelen met zout en tijm gaar en bereid met boter en melk een stevige puree. Splits het ei en meng de dooier met fijngeknijpte peterselie door de puree. Breng met peper en zout op smaak. Roer het eiwit met 1 el water los. Plak aardappelpuree rondom de kaasblokjes en vorm dit tot balletjes. Wentel deze eerst door het eiwit en dan door de paneermeel. Maak een sausje van de yoghurt, mayonaise, tomatenketchup, basilicum, zout en peper. Verhit het frituurvet tot 175° en frituur de kaasballetjes in 4 minuten goudbruin. Laat ze op keukenpapier uitlekken en leg ze op een warme schaal. Serveer het sausje apart.

Aardappel kipsalade met tandoorisaus

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

600 gr (vastkokende) aardappelen - zout - 1 ui - 2 el. olie - 1 teentje knoflook - 1½ el. tandoorikruiden - 1 bekertje Griekse yoghurt (150 ml, Fage) - 1 el. citroensap - 200 gr gebraden kipfilet in dikke plakken (vleeswaren) - ½ rode paprika - wat verse munt - wat verse koriander - 1 komkommer - 2 bosuitjes

Bereiding

Schil de aardappelen, was ze, snijd ze in 8 partjes en kook die in een pan met weinig water en zout in ca 10 minuten beetgaar. Pel de ui en snipper hem heel fijn. Verhit in een steelpan de olie en fruit de ui hierin in ca 2 minuten zachtjes glazig. Pel de knoflook en pers die erboven uit. Roer er de tandoorikruiden door en bak die ca 1 minuut zachtjes mee. Doe het ui mengsel over in een kom en roer de yoghurt en het citroensap erdoor. Spoel de aardappelen in een vergiet onder koud stromend water af en laat ze goed uitlekken. Snijd de kip in reepjes en halveer die. Maak de paprika schoon, was hem en snijd hem in kleine blokjes. Knip de munt en de koriander in een kopje fijn. Schep de aardappelen, de kip, de paprika en de kruiden door de tandoorisaus en breng het geheel op smaak met zout. Zet dit tot het gebruik in de koelkast. Was de komkommer, snijd een halve komkommer in dunne plakjes, halveer de andere helft in de lengte, verwijder de pitjes en snijd hem in kleine blokjes. Maak de bosuitjes schoon en snijd ze in ringetjes. Schep de komkommerblokjes en de helft van de bosuilringetjes door de salade. Doe de salade dan over in een slaschaal, leg de komkommerplakjes langs de rand en strooi er de rest van de bosuilringetjes over. Serveer er geroosterde (shoarma)broodjes bij!

Aardappel olijven muffins

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

6-8 muffins: 100 gr ontbijtspek, gesnipperd - 2 sjalotjes, gesnipperd - zout, peper - 2 eieren, gesplitst - 200 gr rauwe aardappels, geraspt - 100 gr bloem, gezeefd - 1 tl bakpoeder - 25 gr gesmolten boter - 1 tl tijm, gedroogd - 12 groene olijven, in plakjes - extra nodig: muffinbakplaat, ingevet.

Bereiding

Oven voorverwarmen op 200°C. In droge koekenpan spek uitbakken. Sjalot toevoegen, 5 minuten bakken. Laten afkoelen. Mengen: eidooiers, aardappel, bloem, bakpoeder, boter, tijm, olijven, zout, peper, spek en sjalot. Eiwitten stijfkloppen en door massa scheppen. Holletjes van bakplaat tot 2/3 vullen. In midden van oven in 20-25 minuten gaar bakken. Idee: vervang tijm en olijven door 1 tl mosterdpoeder en 1 tl rozemarijn. Een koele, kruidige ros smaakt goed bij de aardappelmuffins met olijven.

Aardappel preigratin

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

1 dunne prei - 150 gr verse roomkaas met kruiden of met ham - 1
dl volle melk - 1 teentje knoflook - 750 gr voorgekookte
aardappelschijfjes (vacuüm verpakt) - zout, versgemalen zwarte
peper - 100 gr geraspte Gruyère

Bereiding

Maak de prei schoon en snijd hem in flinterdunne ringetjes. Klop de verse roomkaas en de melk met een handmixer los en pers het teentje knoflook erboven uit. Schep de voorgekookte aardappelschijfjes en de prei erdoor en voeg naar smaak zout en peper toe. Vet een lage taartvorm in en schep het aardappelmengsel erin. Strijk de bovenkant glad en strooi er de Gruyère over. Verwarm de oven voor op 225°C en bak de aardappel gratin in ca. 25 minuten goudbruin en gaar.

Aardappel roerbakschotel

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

400 gr vastkokende aardappelen (bijv. Nicola) - 1 Chinese kool (500 gr) - 400 gr kalkoenfilet - 4 el (zonnebloem)olie - zout, peper - 1 tl kerrie - 1 pot Singapore roerbaksaus (350 ml, Conimex) - 75 gr Seroendeng (pot 100 gr, Conimex) - wok - schuimspaan - aluminiumfolie.

Bereiding

Schil de aardappelen, was ze en snijd ze in stukken van 3 x 3 cm. Maak de kool schoon, snijd hem in repen, was ze en laat ze uitlekken. Snijd de kalkoenfilet in repen. Verhit in de wok 2 el olie en roerbak de kalkoen in 4 minuten gaar. Voeg de kool toe en roerbak 3 minuten. Bestrooi met peper en zout. Schep de kalkoen met de kool met de schuimspaan uit de wok en houd ze onder aluminiumfolie warm. Voeg de rest van de olie aan het achtergebleven bakvet toe en roerbak de aardappel met de kerrie 5 minuten. Voeg de roerbaksaus toe en laat de aardappelen op laag vuur in 15 minuten gaar worden. Voeg de kalkoen en de kool aan het aardappelmengsel toe en laat de roerbakschotel door en door warm worden. Bestrooi het gerecht vlak voor het serveren met de seroendeng.

Aardappel selderijtaart

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

voor 4-6 personen - 4 grote geschilde aardappelen - ¼ geschilde knolselderij - 4 el olijfolie - geraspte schil van 1 citroen - 1 tl tijmblaadjes - 12 gepelde sjalotjes - zout, peper - 8 zongedroogde tomaatjes in reepjes - extra nodig: een driehoekige ingevette cakevorm met een inhoud van 1 lt.

Bereiding

De oven voorverwarmen op 200°C. De aardappelen en knolselderij grof raspen. De groente in 2 el olie 10 minuten bakken. De citroenschil, tijm, zout en peper toevoegen. Het aardappelmengsel in de vorm schepen en goed aandrukken. De taart in het midden van de oven 45 minuten bakken en laten afkoelen. De sjalotjes in 2 el olie in 10 minuten goudgeel bakken, 2 el water toevoegen, het vocht laten verdampen, de tomaat erdoor roeren en met peper op smaak brengen. De sjalotten warm bij de taart serveren.

Aardappel soufflés

Menugang Aardappelgerechten
Keuken -
Bron Frans Huits

Soort -
Type Aardappel

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 3

Ingrediënten

-

Bereiding

Frituurolie verhitten tot 150°C. 750 g grote aardappelen schillen en wassen. Elke aardappel tot een rechthoek snijden en in heel dunne plakjes schaven. Plakjes in 5 min. licht van kleur frituren. Laten uitlekken en afkoelen. Frituurolie verhitten tot 175°C. Plakjes in 5 min. bruin frituren. Laten uitlekken. Bestrooien met zout.

Aardappel spektaart met appel

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

1 blikje croissantdeeg - 100 g spekjulienne - 1 zakje
aardappelschijfjes in roomsaus - 1 stevige handappel - 3 eieren -
1/8 l slagroom - 1/2 el mosterd - 75 g geraspte pittig belegende kaas -
peper, zout - een paar sprietjes bieslook.

Bereiding

Een platte taartvorm van ca 26 cm doorsnede invetten en met het croissantdeeg bekleden. De vorm koel wegzetten. De spekjes zachtjes uitbakken, de aardappelschijfjes toevoegen en op de laagste pit omscheppend verwarmen. De appel in stukjes snijden en erdoor roeren. De eieren met de slagroom en de mosterd losroeren, dan tweederde deel van de kaas toevoegen. Op smaak afmaken met peper en zout. De aardappel appelmassa over de deegbodem verdelen en het eimengsel erin schenken. Met de rest van de kaas bestrooien en de taart in een vrij hete oven (200°C) in ca 25 minuten goudbruin en gaar laten worden. Lekker als lunchgerecht met een salade of als bijgerecht van de warme maaltijd.

Aardappel tomaatschotel 1

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

8 kleine vleestomaten - 2 uien - 4 eetlepels boter - 2 eetlepels kappertjes - 1 eetlepel gehakte tuinkruiden - zout, peper - 150 gr Emmentaler - 400 gr gekookte aardappelen - 4 eieren - 1/8 liter bouillon (tablet) - 1/8 liter melk - 1 mespunt paprikapoeder - bieslook

Bereiding

Snijd een kapje van de tomaten en hol ze met een lepeltje uit. Snijd de tomaatdekseltjes en de uien fijn. Verhit de helft van de boter en laat de ui hierin glazig worden. Laat de tomaatblokjes 1 minuut mee smoren. Voeg de gehakte kappertjes en kruiden toe, breng op smaak met zout en peper en laat de massa afkoelen. Rasp de Emmentaler, roer de helft door het uimengsel en vul de tomaten hiermee. Zet de tomaten in een ingevette platte ovenvaste schaal. Snijd de aardappelen in plakjes en leg die tussen de tomaten. Klop de eieren los met de bouillon, de melk, zout, peper en paprikapoeder en schenk dit over de tomaten en de aardappelen. Strooi de rest van de kaas hierover en leg hier en daar een botervlokje. Zet de schaal in de op 200°C voorverwarmde oven en laat de kaas in 20 minuten gratineren. Bestrooi het gerecht voor het serveren met bieslook.

Aardappel tomaatschotel 2

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

1 kg aardappelen - 5 tomaten - 2 uien - 1 teentje knoflook - boter -
1 eetlepel basilicum - 1 eetlepel peterselie - zout, peper - 100
geraspte kaas - 3 eetlepels paneermeel

Bereiding

Snijd de aardappelen in plakjes en kook ze 6 minuten voor. Ontvel de tomaten en snijd ze in plakjes. Fruit de gesnipperde uien en knoflook en schep ze in een ingevette ovenschaal. Schep daarop een laag aardappelplakjes, dan tomaatplakken en bestrooi die met wat kruiden, zout en peper. Herhaal deze laagjes en eindig met aardappelen. Strooi er de kaas en het paneermeel over en leg hier en daar vlokjes boter. Schuif de schotel 40 minuten in een hete oven (200°C).

Aardappel tonijnsalade

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

(2 pers.) 4 kleine augurkjes - ½ komkommer - 2 el. olie - 1 el.
augurkenvocht - zout - peper - 1 blikje tonijn met groente in pikante
saus (185 gr) - 1 appel (Cox Orange) - 500 gr. kant en klare
aardappelsalade (AH)

Bereiding

Helpt van de augurkjes in kleine stukjes snijden. Rest van de augurkjes in plakjes of waaiertjes snijden en bewaren voor garnering. Komkommer wassen en in dunne plakken snijden. In een kommetje tot een sausje kloppen: olie, augurken vocht, zout en peper. Door de komkommer scheppen. Tot gebruik afgedekt in de koelkast zetten. In een zeef de tonijn laten uitlekken in stukjes snijden. Groente uit het blik fijn snijden. Appel schillen en fijn snijden. Aardappelsalade in een kom doen. Door de salade scheppen: stukjes augurk, appel, tonijn en groente. Minstens 1 uur afgedekt in de koelkast zetten. Op elk bord 3 bolletjes salade scheppen. Rest van salade overdoen in schaal. Komkommer als rand of bloem rond de salade schikken. Bolletje garneren met augurkwaaiertjes. Lekker met stokbrood.

Aardappel uienschotel

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

¾ kg aardappelen - 3 dl Alfa Dortmunder - 3 rode uien - boter -
peper - 3 eetlepels bloem - peterselie

Bereiding

Kook de aardappelen, maar zorg dat ze nog iets hard zijn. Snijd de uien in schijven en bak die in boter lichtbruin. Snijd de aardappelen in vrij dikke plakken en bak ze mee. Haal de aardappelen en de uien uit de pan. Verwarm 2 eetlepels boter tot lichtbruin, voeg roerend de bloem toe en laat dit samen even doorkoken. Voeg, van het vuur af, het bier toe. Zet de pan terug op het vuur, verwarm het tot een lichtgebonden saus en maak die op smaak af met peper en zout. Doe de aardappelschijven en de gebakken uischijven in de saus en warm ze door. Bestrooi het mengsel met fijngehakte peterselie.

Aardappel worstschotel

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

8 aardappelen - 400 gr boterhamworst - 4 tomaten - 150 gr
champignons - 1 ui - een snufje marjolein - een snufje tijm - 2
eetlepels boter - 1 beker zure room - peper, zout

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200°C. Schil de aardappelen, kook ze in weinig water en wat zout net gaar en snijd ze in plakken. Snijd de boterhamworst in blokjes. Dompel de tomaten een paar tellen in kokend water, trek de velletjes eraf en snijd ze in stukjes. Snijd de schoongemaakte champignons in plakjes en snipper de ui. Verhit de boter in een koekenpan en fruit hierin de ui glazig. Voeg de champignons toe en bak die ca. 5 minuten mee. Voeg de stukjes tomaat toe met de marjolein en de tijm en breng het mengsel op smaak met peper en zout. Roer er de zure room door en zet de pan even apart. Vet een vuurvaste schotel in en leg er beurtelings laagjes aardappel en worst in. Verdeel er het tomatenmengsel over en zet de schaal, zonder deksel, ca. 20 minuten in de oven. Lekker met kropsla.

Aardappelballetjes met yoghurt dip

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

500 gr bloemige kokende aardappelen - zout - 1 kleine wortel - 50 gr knolselderij - 10 gr gember - 1 kleine courgette - 1 rood pepertje - 1 eetlepel gehakte koriander of peterselie - 2 eetlepels olie - 1 theelepel kurkuma - versgeraspte nootmuskaat - kardemom - versgemalen peper - 3 eierdooiers - 75 gr maïszetmeel - 3 eieren - 150 gr sesamzaadjes - ½ liter maïskiemolie

Bereiding

Kook de aardappelen in lichtgezouten water gaar, laat ze onder koud stromend water schrikken, pel ze, prak ze fijn en zet ze afgedekt opzij. Was en schil intussen alle groenten en het stukje gemberwortel. Halveer het rode pepertje, verwijder de pitjes en hak alle ingrediënten daarna zeer fijn. Meng ze met de koriander. Verhit de olie in een pan, roerbak de groenten daarin 3-4 minuten en breng op smaak met kurkuma, nootmuskaat, kardemom, zout en peper. Meng de groenten, de eierdooiers en 3 afgestreken eetlepels maïszetmeel zorgvuldig door de aardappelen en breng op smaak met peper en zout. Bestuif uw handen met maïszetmeel en vorm dan van het deeg 24 balletjes. Haal ze door de rest van het maïszetmeel, daarna door de losgeklopte eieren en tenslotte door de sesamzaadjes. Verhit de maïskiemolie in een frituurpan (1800°C), bak de balletjes in 4-5 minuten goudbruin en laat ze op keukenpapier uitlekken. Serveer de balletjes met een yoghurt dip die u maakt door 1 pakje gemengde kruiden door 500 gr yoghurt te roeren, deze op smaak te brengen met ½ theelepel kummelzaadjes, 1 theelepel citroensap, peper en zout en dan nog ½ uur te laten trekken.

Aardappelblokjes met shoarmavlees en broccoli

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

400 g lamsshoarmavlees - 1½ el zonnebloemolie - 1 rode ui - 1 bakje champignons - 1 zak pommes mini aardappelblokjes - ½ groene en ½ rode paprika - 300 g broccoliroosjes - peper, (selderij)zout.

Bereiding

Het shoarmavlees in de olie rondom bruin bakken en uit de pan scheppen. De ui snipperen en in het bakvet goudgeel fruiten. De champignons in vieren snijden of halveren en omscheppend bakken, de aardappelblokjes toevoegen en omscheppend meebakken. Het vruchtvlees van de paprika in blokjes snijden en samen met de broccoliroosjes met de rest meebakken, het vlees weer toevoegen en het geheel op lage pit laten garen.

Aardappelcake met peterselie en crème fraîche

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

1½ kg nieuwe aardappelen - 2 bosjes peterselie - 2 dl crème fraîche - zout, peper - 1 teentje knoflook - 150 gr geraspte belegen kaas - 2 eieren - 50 gr boter.

Bereiding

Kook de hele aardappelen in weinig water in 15 minuten net gaar, laat ze afkoelen en snijd ze in plakken. Hak de peterselie fijn en vermeng die, op 2 el na, met de crème fraîche, peper, zout, knoflook, 50 gr kaas en de eieren. Bekleed een cakevorm met bakpapier, vet dat in en leg er de aardappelplakjes in laagjes in. Schenk het eiroommengsel in de vorm en verdeel er de rest van de kaas en de peterselie over. Leg hier een daar een vlokje boter. Dek de vorm met bakpapier af en bak de cake 50 minuten in een hete oven (220°C). Laat de cake in de vorm 1½ uur afkoelen, stort het daarna op een schaal en verwijder het bakpapier. Snijd de cake in plakken van 1½ cm dikte en serveer die lauwwarm.

Aardappelchips

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

-

Bereiding

Zelf chips maken is een fluitje van een cent. Schil rauwe aardappelen en snijd er met een kartelmes heel dunne plakjes van. Let de aardappelplakjes een half uur in gezouten water, laat ze vervolgens in een zeef uitlekken en droog ze met een keukendoek. Laat de aardappelchips in porties in heet frituurvet goudbruin worden.

Aardappelcurie

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

500 gr geschilde vrij vastkokende aardappelen - 2 uien - 300 gr kipfilet - 2 teentjes knoflook - 2 el olie - 1 el kerriepoeder - 2½ dl kokosmelk (santen) - 1 tl suiker - 2 el citroensap - 2 dl kruidenbouillon (tablet) - peper, zout - 3 el ongezouten pinda's.

Bereiding

Snijd de aardappelen in blokjes. Pel de uien en snijd ze in ringen. Snijd de kipfilet in heel kleine stukjes. Pel en snipper de knoflook. Verhit de olie in een grote braadpan, fruit de knoflook en de ui op een laag vuur en roer er het kerriepoeder door. Voeg de aardappelen en de kipfilet toe en bak al omscheppend ca 5 minuten. Schenk de kokosmelk erbij en breng het tegen de kook aan. Voeg de suiker, het citroensap, de bouillon en 2 el pinda's toe en laat op een laag vuur 5 minuten sudderen. Breng op smaak met peper en zout en strooi wat pinda's over de curie. Lekker met sperzieboontjes.

Aardappelcurry met raita

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

(2 personen) 400 gr vastkokende aardappelen - 1 kleine
ongeschilde courgette in blokjes - 1 fijngesneden ui - 2 eetlepels
olie - 1 eetlepel grove mosterd - 1 eetlepel kerriepoeder - 1-2
theelepels chilipoeder - 1 theelepel bruine basterdsuiker - 1-2
eetlepels citroensap - ca. 1 dl groentebouillon - 2 eetlepels
fijngesneden koriander of peterselie

Bereiding

Snijd de aardappelen in kleine blokjes en kook ze in ca. 15 minuten beetgaar. Kook de courgette ca. 1 minuut in ruim kokend water met zout. Bak de ui ca. 5 minuten in de olie. Voeg de aardappelen en de courgette toe en bak ze ca. 5 minuten mee. Roer er de mosterd, de kerrie en het chilipoeder door en bak die ca. 1 minuut mee. Voeg de suiker, het citroensap en de bouillon toe en laat alles goed doorwarmen. Bestrooi het gerecht voor het serveren met koriander. Serveer met raita: Een salade van kleine blokjes komkommer met dunne reepjes tomaat en dunne ringetjes rode peper, aangemaakt met zout en witte wijnazijn.

Aardappelen - Finland (Hasselbackspotatis)

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

12 geschilde aardappelen - 1 theelepel zout - 3 eetlepels boter - 4 eetlepels gemalen Parmezaanse kaas - 2 eetlepels paneermeel

Bereiding

Kook de aardappelen 8 minuten en laat ze onder een koude kraan goed afkoelen. Snijd de aardappelen in dunne schijfjes, maar snijd ze niet helemaal door, zodat de schijfjes aan elkaar blijven zitten. Leg de aardappelen met de ingesneden kant naar boven in een goed ingevette vuurvaste schaal. Bestrooi ze met zout en leg er klontjes boter op. Bak ze 10 minuten in een zeer hete oven (230°C), bedruip ze af en toe met het bakvocht. Meng de kaas en het paneermeel door elkaar, bestrooi de aardappelen met het kaasmengsel en bak ze nog 25 minuten zonder ze te bedruipen; onder een grill krijgt u een mooi korstje.

Aardappelen - Zweden

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

-

Bereiding

Schil aardappelen, leg ze op een eetlepel en snijd ze tot de lepelrand op verschillende plaatsen in. Zet de aardappelen op een ingevet bakblik, bestrijk ze met gesmolten boter en bestrooi ze met zout en peper. Bak de aardappelen in een op 200°C voorverwarmde oven. Bestrooi ze na 40 minuten met geraspte kaas en laat ze nog 8 minuten verder bakken.

Aardappelen au gratin - Frankrijk -

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

40 gr boter - 40 gr bloem - 1/8 ltr melk - ¼ Lr kippenbouillon van een tablet - ½ dl witte wijn - peterselie, bladselderij - bieslook, dille - 1 teentje knoflook - zout, peper - nootmuskaat - ¾ kg aardappelen - 100 gr geraspte kaas.

Bereiding

Smelt de boter in een steelpan, voeg de bloem toe en roer alles glad. Roer er dan deel voor deel de melk en de bouillon bij en maak op smaak met de wijn, de fijngesneden verse kruiden, de uitgeperste knoflook, zout, versgemalen peper en wat nootmuskaat. Schil de aardappelen, snijd ze in dunne plakjes en kook die 1 minuut in ruim water met zout (blancheren). Laat ze uitlekken en leg ze in een beboterde ovenschaal. Schenk de saus erover en bestrooi het gerecht met de geraspte kaas. Zet de schotel op een rooster midden in een tot warm voorverwarmde oven (ca 200°C) en laat het gerecht in ca 45 minuten gaar worden en lichtbruin kleuren.

Aardappelen gebakken - Noord Duitsland -

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

2 personen: 300 gr. aardappelen - 1 gesnipperde ui - 3 el. boter - zout en peper.

Bereiding

Aardappelen schillen en wassen. In pan bodem water met zout aan de kook brengen. Aardappelen in 15 minuten bijna gaar koken. Afgieten en laten afkoelen en in plakjes snijden en met gesnipperde ui in de hete boter doen. De aardappelen met zout en peper bestrooien en onder voortdurend omkeren lichtbruin bakken. Variatie: gebakken aardappelen met fijngehakte bieslook bestrooien of geraspte kaas door de aardappelen roeren.

Aardappelen gebakken met ham en ui

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

aardappelen - zout - ui - teentje knoflook - 1 dikke plak ham - boter
- olie - peper - bieslook.

Bereiding

Aardappelen schillen en wassen. In pan bodem water met zout aan de kook brengen. Aardappelen in 15 minuten bijna gaar koken. Afgieten en laten afkoelen en in plakjes snijden Uien en knoflook pellen. Uien in ringen snijden en de ham in blokjes. In de koekenpan boter en olie verhitten. Ui en ham in 5 minuten bruin bakken en uit de pan scheppen. Knoflook boven de pan uitpersen. Aardappelen in 10 minuten aan beide kanten bruin bakken. Ui en ham erdoor scheppen. Naar smaak zout en peper toevoegen. In een schaal doen en bieslook er over strooien.

Aardappelen gebakken met kerrie en sesamzaad

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

Voor 4 personen: 1 kg. geschrapte krielen - 1 groente of kippenbouillontablet - 1 el. ketoembar - 2 el. plantaardige olie - 2 tl. kerrie - 2 el. sesamzaadjes - desgewenst 1 tl. sesamolie.

Bereiding

Doe de krielen in een pan, giet er zoveel water op dat ze net onder staan, verkruimel het bouillontablet bij en roer er de ketoembar door. Breng op hoog vuur aan de kook, draai het vuur laag en laat e krielen in 10 a 15 minuten bijna gaar koken. Giet ze af en vang het kookvocht eventueel op voor een soep. Verhit de olie in een grote koekenpan. Doe de aardappeltjes in de pan, bestrooi ze met kerrie en laat ze op middelhoog vuur omscheppend doorwarmen zonder te laten kleuren. Bestrooi de aardappeltjes met sesamzaad en bedruppel ze desgewenst met wat sesamolie. Bereidingstijd circa 35 min. Kcal 278 - vet 9 gr. - eiwit 7 gr.- Kh. 49 gr.

Aardappelen gebakken met kerstomaatjes - Italië -

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

500 gr aardappelen in stukjes - 250 gr uien in stukken - 250 gr kerstomaatjes - zout, peper - 4 el olijfolie. extra nodig: een ingevette braadslee of ovenschaal.

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200°C. Meng de aardappelen, uien en tomaatjes en leg het mengsel in de braadslee. Bestrooi met zout en peper en schenk er de olie over. Bak het gerecht in het midden van de oven ca 50 minuten onder af en toe omscheppen.

Aardappelen gebakken met rozemarijn en ui

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

500 gr. aardappelen - 1 el. olie - 1 tl. rozemarijn - ui.

Bereiding

Schil de aardappelen en kook ze in weinig water met zout net gaar (8 minuten). Laat de aardappelen afkoelen en snijdt ze parten. Bak de aardappelen al omscheppend in olie in een koekenpan met antiaanbaklaag rondom bruin. Bak een klein gesneden ui en de rozemarijn mee. Kcal. 265 - vet 5 gr. - eiwit 5 gr. - Kh. 49 gr.

Aardappelen gebakken met rozemarijn ui en spek

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

Voor 2 personen: ca. 500 gr. aardappelen - 1 grote ui - 2 el.

olijfolie - 100 gr. mager gerookt spek in blokjes - 1 teentje knoflook

- ½ el. rozemarijn - zout en versgemalen peper.

Bereiding

Kook de geschilde aardappelen in circa 9 minuten bijna gaar. Giet ze af en laat ze iets afkoelen. Snijd de aardappelen in niet te kleine blokjes van 2 x 2 cm. Snipper de ui grof. Verhit de olie in een grote koekenpan een dikke bodem. Laat het spek al regelmatig omscheppend op middelhoog vuur uitbakken tot het begint te kleuren. Doe de aardappelblokjes in de pan en laat ze al omscheppend rondom goudbruin bakken. Laat de ui nog circa 5 minuten mee bakken. Pers er de knoflook bij, bestrooi met rozemarijn en wat zout en peper en laat al omscheppend nog circa 1 minuut bakken. Lekker met sla en biefstuk of een tartaartje. Bereidingstijd: circa 40 minuten. Vet 21 gr. - eiwit 16 gr. - Kh. 41 gr. - Kcal. 417

Aardappelen gepoft

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

-

Bereiding

Maak de aardappelen goed schoon onder koud stromend water en verwijder de pitjes. Verpak ze stuk voor stuk in licht ingevet aluminiumfolie en leg ze ca 45 minuten tot een uur in een voorverwarmde oven van 225 C. Lekker met kruidensaus met mon chou.

Aardappelen gestoofd

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

(2 personen) 500 gr aardappelen - 2 kleingesneden uien - olie - 1 in stukken gesneden paprika - 1 blikje tomatenpuree - mespunt basilicum - paprikapoeder - 2 dl bouillon - 1 el bloem - peterselie.

Bereiding

Schil de aardappelen, was ze en snijd ze enkele malen door. Fruit de uien in olie. Bak de aardappelen en de paprika mee. Voeg de tomatenpuree, basilicum, paprikapoeder en bouillon toe en stoof de aardappelen gaar. Bind het vocht met de aangemengde bloem en strooi er wat peterselie over. Lekker met (verse) bladgroente.

Aardappelen in knoflook en olie uit Portugal

Menugang Aardappelgerechten

Soort -

Snel Nee

Keuken -

Type Aardappel

Slank Nee

Bron Frans Huits

Sterren 3

Ingrediënten

Schil vastkokende aardappelen, snijd ze in stukken en leg die in een ovenschaal. Leg er naar smaak hele, ongepelde tenen knoflook op. Ris de blaadjes van een takje rozemarijn en strooi die erover. Overgiet de schotel rijkelijk met een goede olijfolie (eerste persing) en zet het gerecht ca. 45 minuten in een matig warme oven (175°C); schep af en toe om. De knoflook wordt zo boterzacht (zuig de teentjes uit) en ook de olie heeft een heerlijke knoflooksmaak gekregen. Variatie: Meng stukken kip door het gerecht.

Bereiding

Aardappelen in melk gekookt

Aardappelen in melk gekookt

Menugang Aardappelgerechten

Soort -

Snel Nee

Keuken -

Type Aardappel

Slank Nee

Bron Frans Huits

Sterren 3

Ingrediënten

500 gr oude aardappelen in dikke plakken of kleine nieuwe
aardappelen, maar laat die dan heel - 6 dl melk - zout - geraspte
nootmuskaat - gedroogde tijm of basilicum

Bereiding

Giet de melk in een pan over de aardappelen, doe er een snufje zout bij en laat ze sudderen tot de aardappelen zacht zijn, maar niet uit elkaar vallen (als u het te hard laat koken, kookt de melk over en plakken de aardappelen aan de bodem). Giet de melk af en breng de aardappelen over in een ondiepe, vuurvaste schotel. Strooi er wat geraspte nootmuskaat en wat gedroogde tijm of basilicum over, doe er 3-4 eetlepels melk bij en zet de schotel onafgedekt 15 minuten in een op 150-180°C voorverwarmde oven.

Aardappelen in roomsaus - België -

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

1 kg geschrapte krielaardappeltjes - 25 g boter of margarine - 25 g bloem - 3 dl kruidenbouillon - 1 dl room culinair - citroensap - 1 el droge witte wijn - vers gemalen peper - 3 volle el geknipte dille.

Bereiding

De aardappeltjes in weinig water met wat zout beetgaar koken, afgieten en warm houden. Voor de saus de boter smelten, de bloem ineens toevoegen en tot een slap deegballetje roeren, dat van de wanden en de bodem van de pan loslaat. De helft van de warme bouillon erbij schenken en de massa gladroeren, de rest van de bouillon erbij kloppen zodat een gladde saus ontstaat. De room losroeren met een lepel hete saus, dit papje straalsgewijs door de saus kloppen en deze op smaak afmaken met citroensap, de wijn en peper. De dille door de saus roeren en de aardappeltjes erin mee warmen. Lekker met gegrilde zalm en peultjes.

Aardappelen met champignons in de oven

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

800 g vastkokende aardappelen - 500 g champignons (bruine of mengsel van verse bospaddestoelen) - 1 citroen - 1 bosje platte peterselie - 4 teentjes knoflook (facultatief) - 50 g geraspte Pecorino of parmezaan (verse) - 50 g paneermeel of fijn oud brood - 8 el olijfolie - peper uit de molen en zout.

Bereiding

Aardappelen schillen en in plakjes snijden van ½ cm dik. Champignons afborstelen en steeltjes bijsnijden (niet wassen, als het toch moet, even afspoelen en afdrogen met keukenpapier). Champignons in schijfjes snijden van ½ cm en besprenkelen met het sap van de citroen. Peterselieblaadjes (zonder de stengel) in reepjes snijden. Mengen met de geraspte kaas, paneermeel en de fijn geplette knoflookteentjes. Oven verwarm tot 175 graden. Vuurvaste schaal insmeren met olijfolie. Afwisselend een laag aardappelen en een laag champignons leggen. Telkens besprenkelen met olijfolie en het peterselie kaasmengsel. Kruiden met peper en zout. Schotel 1 uur in de oven zetten. De bovenkant mag mooi krokant zijn (geregeld nakijken). Deze aardappel-schotel is lekker met stoofvlees met een zacht smakend sausje.

Aardappelen met kaas peper walnootsaus - Amerika -

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

750 gr schoongeborstelde aardappelen - 5 el olijf of zonnebloemolie - 1 schoongemaakte en kleingesneden ui - 2 uitgeperste teentjes knoflook - 1 schoongemaakte, van de zaadjes ontdane en in stukken gesneden rode peper - 100 gr in blokjes gesneden witte meikaas - 100 gr gemalen walnoten - 2 dl melk - 3 gepelde en overlangs gehalveerde hardgekookte eieren - enkele zwarte olijven.

Bereiding

Kook de aardappelen in de schil in een pan water in ca 20 minuten gaar. Giet ze af, pel ze en snijd ze in flinke blokken. Leg de blokken aardappel op een schaal en houd ze warm. Verhit 2 el van de olie in een pan en fruit hierin de kleingesneden ui en de uitgeperste teentjes knoflook 3 minuten. Pureer het gefruite uimengsel met de stukken rode peper, de blokjes kaas, de gemalen walnoten, de melk en de rest van de olie in een foodprocessor of andere keukenmachine. Schenk de saus over de warm gehouden blokken aardappel en garneer het gerecht met de gehalveerde eieren en wat zwarte olijven.

Aardappelen met kaas pepersaus - Amerika -

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

750 gr schoongewassen aardappelen - 250 gr in blokken
gesneden witte meikaas - 2 dl slagroom - 1 schoongemaakte, van
de zaadjes ontdane en in stukken gesneden groene peper - 1 tl
kurkuma - zout - 3 el olijf of zonnebloemolie - 1 schoongemaakte
en in ringen gesneden ui - enkele zwarte olijven.

Bereiding

Kook de aardappelen in de schil in een pan water in ca 20 minuten gaar. Giet ze af, pel ze en snijd ze in plakken. Leg de plakken aardappel op een schaal en houd ze warm. Pureer de kaas met de slagroom, de stukken groene peper, de kurkuma en wat zout in een foodprocessor of andere keukenmachine. Verhit de olie in een pan. Voeg de kaaspuree toe en roer van het geheel bij matige hitte een gladde, romige saus. Schenk de warme saus over de warm gehouden plakken aardappel en garneer het gerecht met de ringen ui en de olijven.

Aardappelen met knoflook uit de oven

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

(1 persoon) 2 middelgrote aardappelen - 2 tenen knoflook - 1
eetlepel olijfolie - 1 mespunt karwijzaadjes - ¼ theelepel rozemarijn

Bereiding

Was en schil de aardappelen en halveer ze overlangs. Pel de knoflooktenen en maak ze in een kom fijn. Roer er de olijfolie door en breng dit mengsel op smaak met karwij en rozemarijn. Bestrijk de snijvlakken van de aardappelen met het knoflookmengsel en strooi er wat zout over. Leg de aardappelen in een ovenschaal en bak ze in 30-40 minuten in een op 200°C voorverwarmde oven gaar.

Aardappelen met prei en spek gebakken

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

750 gr. geschilde aardappelen - 150 gr. ontbijtspek - 500 gr. prei in ringen - gehakte peterselie - 1 el. boter - zout en peper

Bereiding

Snijd de aardappelen in plakjes, spoel ze af en droog ze in een schone theedoek. Smelt de spekreepjes in een droge koekenpan en bak ze krokant uit. Neem de spekjes uit de pan en houd ze apart. Verhit de boter in het spekvet doe de aardappelplakjes erin en bak ze op middelhoog vuur gaar en bruin, neem ze uit de pan. Doe de preiringen erin en bak ze op hoog vuur al omscheppend tot ze zacht zijn maar nog wel beet hebben. Doe de aardappelen en spekjes terug in de pan en breng ze op smaak met zout en peper. Schep er voor het opdienen de peterselie door. Serveer de gebakken aardappelen met tartaar of biefstuk. (rauwe aardappelen bakken krokanter dan gekookte en hebben meer smaak.)

Aardappelen met rozemarijn en knoflook, gebakken

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

Bijgerecht 4 personen: 750 gr. aardappelen (of zak aardappelpartjes) - 3 teentjes knoflook - ½ zakje verse rozemarijn (zakje van 15 gr.) - 3 el. olijfolie.

Bereiding

Bereiden: knoflook pellen en fijn pletten. Rozemarijnnaaldjes van takjes nemen. In (hapjes)pan olie verhitten. Knoflook, rozemarijn en gekookte en in partjes gesneden aardappelen toevoegen. Afgedekt 2 minuten bakken en onafgedekt in ca. 6 minuten gaar bakken. Kcal. 225 - vet 8 gr. - eiwit 4 gr. - Kh. 36 gr.

Aardappelen met tuinkerskwark

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

1200 gr aardappelen - zout - 400 gr paprika's (rood, groen en geel) - 500 gr magere kwark - 1/8 liter slagroom - 200 gr zure room - 2 bakjes tuinkers - peper, paprikapoeder

Bereiding

Was de aardappelen goed, kook ze 10 minuten in gezouten water en wikkel iedere aardappel afzonderlijk in aluminiumfolie. Verwarm de oven voor op 200°C en laat de aardappelen daarin in 30-35 minuten gaar worden. Halveer de paprika's, verwijder de zaadlijsten, was ze en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes. Roer de kwark los met de slagroom en de zure room en roer de paprika door dit mengsel. Knip de blaadjes tuinkers van de steeltjes en roer die eveneens door de saus. Houd enkele blaadjes apart voor de garnering. Breng de kwarksaus op smaak met zout, peper en paprikapoeder. Neem de aardappelen uit de oven, snijd ze kruisgewijs in en druk ze enigszins open. Bestrooi de kwarksaus met de achtergehouden tuinkers en serveer de saus bij de aardappelen.

Aardappelen met zalmroomsaus gefrituurd

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

4 grote ongeschilde nieuwe aardappelen - 2½ dl zure room - 100 gr gerookte zalm of zalmsnippers in dunne reepjes - 1 el fijngesneden dille - 4 fijngesneden lente-uitjes - 1 el kappertjes, uitgelekt - zout, peper.

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200°C. Boen de aardappelen schoon en wikkel ze in aluminiumfolie. Pof ze in de oven in ca.1 uur gaar. Roer de zure room los en meng de zalm erdoor. Roer de dille, lente-ui, kappertjes, zout en peper door het roommengsel. Halveer de gepofte aardappelen in de lengte en serveer de helften met een flinke schep roomsaus. Geef de rest van de saus er apart bij.

Aardappelen met zure room en spek

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

4 grote aardappelen - 2 dikke plakjes gerookt spek - 2 plakjes mager gezouten spek - boter - 100 g zure room - 1 el gehakt bieslook - peper en zout.

Bereiding

Was de aardappelen en kook ze gaar in gezouten water. Giet ze af en verfris onder koud water. Ontzwoerd het spek en snijd het in reepjes van ca. 1 cm. Bak deze krokant in een klontje boter. Laat de gebakken spekreepjes uitlekken op keukenpapier. Vermeng het spek met de zure room, het bieslook, peper en zout. Snijd de aardappelen in de lengte doormidden. Hol ze lichtjes uit en vul ze met de spekvulling. Plaats de aardappelen ca. 8 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C. Dien onmiddellijk op.

Aardappelen uit de oven

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

1 kg kleine aardappelen - 1 dl olijfolie - 1 el rozemarijnnaaldjes - zout, gemalen zwarte peper - 1 glas droge witte wijn.

Bereiding

De aardappelen met water afborstelen, drogen en in vieren snijden. De aardappelstukken op een bakplaat uitspreiden, de olijfolie erover schenken en samen met de rozemarijnnaaldjes omscheppen, er royaal peper boven malen en met zout bestrooien. In een hete oven (220°C) in 30 minuten goudbruin en gaar laten worden. De oven uitzetten en de witte wijn over de aardappelen schenken. Af en toe omscheppen, zodat al het vocht verdampt.

Aardappelflensjes 1

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

-

Bereiding

(8 personen) 500 gr aardappelen schillen en in water met zout in 20 minuten gaar koken. Aardappelen fijnstampen, ½ ltr melk erdoor roeren en mengsel 1 uur laten afkoelen. 4 El bloem, zout, 1 el tijmblaadjes, 4 eieren, 4 eiwitten en 2 el crème fraîche door aardappelmengsel roeren tot stevig beslag. Klontje boter in grote koekenpan smelten, hierin kleine hoopjes beslag van 6 cm doorsnee scheppen. Flensjes in 6-10 minuten gaar en lichtbruin bakken, flensjes halverwege keren. Flensjes warm houden in voorverwarmde oven van 175°C.

Aardappelflensjes 2

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

voor 8 personen - 250 gr aardappelen, geschild - ¼ ltr melk - 2 el
bloem - zout - 2 eieren - 2 eiwitten - 1 el crème fraîche - boter - 50
gr rauwe ham, in reepjes.

Bereiding

Aardappelen in weinig water met zout in 20minuten gaar koken. Fijnstampen, melk erdoor mengen. 1 uur laten afkoelen. bloem, zout, eieren, eiwitten en crème fraîche erdoor roeren tot stevig flensjesbeslag. In koekenpan in boter kleine flensjes (doorsnede 6 cm) bakken. In ½ el boter rauwe ham knapperig bakken. Over flensjes strooien.

Aardappelgerecht - Finland

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

-

Bereiding

Leg een geschilde aardappel op een lepel en snijd er dunne plakjes van, maar zo dat de onderkant aan elkaar blijft zitten. Leg enkele op deze manier ingesneden aardappelen in een ingevette ovenschaal, schenk er room (crème fraîche of zure room) over en bestrooi met geraspte kaas. Verwarm de oven voor op 200°C en laat de aardappelen daarin gaar worden. Schuif de schaal de laatste paar minuten onder de grill. Als het goed is, zijn de aardappelen mooi uitgewaaierd.

Aardappelgnocchi

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

(6-8 personen) 625 gr kruimige aardappelen - 1 losgeklopt ei -
zout, peper, nootmuskaat - ca. 200 gr bloem - pesto

Bereiding

Kook de aardappelen in de schil gaar, schil ze heet en pureer ze. Roer er het ei, een mespuntje nootmuskaat, zout, peper en de helft van de bloem door en voeg zoveel bloem toe tot een zachte, gladde en iets kleverige massa ontstaat. Vorm hiervan rollen met een doorsnee van 2 cm dik en laat die afgedekt in de koelkast ca. 1 uur opstijven. Snijd de rollen dan in stukjes van 2 cm. Duw elk stukje met uw duim zachtjes over de tanden van een vork, zodat de gnocchi aan de kant van de duim hol wordt en aan de kant van de vork bol en geribbeld. Laat steeds een aantal gnocchi in ruim kokend water met zout glijden en pocheer ze tot ze boven komen drijven. Leg de gnocchi op een warme schaal en dien ze op met pesto.

Aardappelgratin - Provence -

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

-

Bereiding

2 uien in ringen in 3 el olie 5 minuten bakken. 400 gr Tomaatblokjes (blik), 2 el tomatenpuree, 1 tl basilicum, zout, peper en 2 geperste knoflooktenen 5 minuten meebakken. 1 kg Aardappels in dunne plakjes in ingevette ovenschaal leggen. Tomaatmengsel erover schenken. 2 El fijngesneden peterselie, 100 gr geraspte belegen kaas en 25 gr boter erover verdelen. Afgedekt met aluminiumfolie 30 minuten in oven van 200°C bakken. Folie verwijderen en nog 30 minuten bakken.

Aardappelkaaskoekjes - Amerika -

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

750 gr geschilde aardappelen - zout, peper - 50 gr boter - 2
schoongemaakte en kleingesneden uien - 250 gr grof geraspte
belegen kaas - 1 dl olijf of zonnebloemolie.

Bereiding

Kook de aardappelen in een pan water met wat zout in ca 20 minuten gaar. Giet ze af en pureer ze in een foodprocessor of stamp ze fijn met een pureestamper. Verhit de olie in een pan en fruit hierin de kleingesneden uien ca 5 minuten tot ze zacht, maar niet bruin zijn. Voeg de gefruite uien en de geraspte kaas aan de aardappelpuree toe en roer alles goed dooreen. Vorm van het pureemengsel 12 platte koekjes. Verhit de olie in een grote koekenpan en bak hierin de aardappelkaaskoekjes aan weerskanten mooi bruin. Serveer de aardappelkaaskoekjes warm.

Aardappelknoflooksaus

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

(5-6 personen) 500 gr aardappelen - 4-5 uitgeperste teentjes
knoflook - 4-5 eetlepels olijfolie - 2-3 eetlepels azijn - een snufje
zout

Bereiding

Schil de aardappelen, zet ze in een pan water op en doe er wat zout bij. Laat ze, als ze goed gaar zijn, uitlekken en prak ze daarna helemaal fijn. Voeg dan de uitgeperste knoflook, de olie en de azijn toe en meng het geheel goed. Breng met zout op smaak. Dien deze saus koud op. De saus is lekker bij gebakken vis (bijvoorbeeld kabeljauw), gebakken courgetteplakjes en aubergine.

Aardappelkoek met haring

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

(2 personen) 2 haringen - 1 ui - 1 bosje dille - ½ bosje kervel -
peper - 1/8 liter zure room - ½ kleine komkommer - 300 gr
diepvries rösti - boter. voor de garnering: forelkuit - imitatiekaviaar

Bereiding

Snijd de haringfilets van de graat en snijd ze in reepjes. Hak de ui, dille en kervel. Meng alles goed met de zure room en breng op smaak met versgemalen peper. Was de augurk, halveer hem in de lengte, verwijder met een lepel de zaadlijsten, snijd hem in plakjes en schep die door het haringmengsel. Bak van de rösti volgens de aanwijzingen op de verpakking 2-4 koeken, schep op iedere aardappelkoek enkele lepels haringsalade en garneer met forelkuit en imitatiekaviaar.

Aardappelkoekjes

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

250 g aardappelen - ½ groene paprika - 10 groene olijven zonder pit - 1 uitje - 225 g bloem - 3 dl melk - 1 ei - zout, versgemalen peper - 1 tl oregano - 1 tl paprikapoeder - zonnebloemolie.

Bereiding

De aardappelen in weinig water met wat zout gaar koken, afgieten en fijnstampen. De paprika en de olijven klein snijden, het uitje raspen. Dit alles vermengen. De bloem met de melk en het ei tot een glad beslag roeren en het aardappelmengsel erdoor roeren, zout en peper naar smaak toevoegen en de kruiden erbij doen. In een ruime pan een bodempje olie verhitten en steeds 3 juslepels beslag, met tussenruimte, in de pan scheppen. Als de onderkant bruin is, de koekjes keren en de andere kant ook bruin bakken. Laten uitlekken op keukenpapier. Lekker met kipfilet, kerriesaus en sperziebonen.

Aardappelkoekjes 1 - Zweden (Smalandska raggmunkar)

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

1250 gr geschilde en in blokjes gesneden aardappelen - 1 ½

theelepel zout - water - ½ kop olie

Bereiding

Laat een mixer op de hoogste snelheid draaien en doe er elke keer een paar aardappelblokjes in tot ze alle zijn fijngehakt. Voeg zout en eventueel enkele druppels water toe. Verhit in een grote koekenpan een dun laagje olie, doe voor elk koekje 2-3 eetlepels van het aardappelmengsel in de hete pan, laat het beslag rond uitlopen en bak de koekjes op matig vuur aan iedere kant goudbruin en knapperig. Laat ze op keukenpapier uitlekken en dien ze direct op.

Aardappelkoekjes 2 - Zweedse (Raggmunkar)

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

1 ei - 1 kop bloem - 2 koppen melk - 1 ½ theelepel zout - 6 grote geschilde en grof geraspte aardappelen - ¼ kop slaolie

Bereiding

Klop met een mixer het ei, de bloem, de melk en het zout ½ minuut in een kom en voeg daarna steeds wat geraspte aardappel toe tot alles tot een beslag is verwerkt. Verhit in een koekenpan een dun laagje olie. Gebruik 1 eetlepel beslag voor kleine koekjes en 3 eetlepels voor grote. Laat het beslag dun uitlopen en bak de koekjes aan beide kanten bruin en knapperig. Dien ze op met jam, keukenstroop of als hoofdgerecht met groenten en vlees.

Aardappelkoekjes uit de oven en biefstuk met pizzakruiden

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

500 gr spinazie - 500 gr bloemige aardappelen - 2 eieren - 50 gr cottage cheese - zout, peper, nootmuskaat - 225 gr bloem - 100 gr geraspte kaas - 200 gr verse geitenkaas of feta - 4 el pestosaus - 8 dunne entrecotes van 60-75 gr per stuk - 2-3 teentjes knoflook - 1 blik tomaatstukjes - peterselie.

Bereiding

Laat de gare spinazie uitlekken, druk ze uit en hak ze fijn. Kook de aardappelen gaar, stamp ze tot een puree en wrijf die door een zeef. Meng er de spinazie, de helft van de bloem, de eieren, de cottage cheese en wat zout, peper en nootmuskaat door. Meng er in delen de rest van de bloem door tot een kneedbaar geheel. Vorm dit tot een rol, snijd die in 1 cm dikke plakken en kook die per 5 tegelijk 3 minuten in gezouten water. Schik ze dakpansgewijs in rijen in een ovenschaal. Vermeng de verse kaas met de pestosaus en de helft van de geraspte kaas, lepel dit mengsel over de gnocchi, verdeel er de rest van de kaas over en bak ze bij 175°C 45 minuten. Bak de entrecotes in olijfolie aan beide kanten 1 minuut. Knijp er de knoflook boven uit en strooi er zout en peper over. Voeg de uitgelekte tomaatstukjes toe en laat nog 3 minuten stoven. Serveer de peterselie erbij.

Aardappelkroketjes

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

750 gr aardappelen - 2 eidooiers - paneermeel - zout,
nootmuskaat - bloem - 2 eiwitten - frituurvet

Bereiding

Boen de aardappelen schoon, kook ze gaar, pel ze en pureer ze (bijvoorbeeld met behulp van een pureeknijper). Meng de nog hete puree met de eidooiers, 2 eetlepels paneermeel, zout en (versgeraspte) nootmuskaat. Maak van de puree ca. 2 cm dikke rollen en snijd daar stukken van 4 cm af. Wentel de kroketjes achtereenvolgens door de bloem, het losgeroerde eiwit en het paneermeel en laat ze in heet frituurvet goudbruin worden.

Aardappelkruiden soufflé

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

1 kg geschilde aardappelen (afkokers) - zout - 3 el boter - 2 dl melk - nootmuskaat - 3 eieren, gesplitst. - 3 bosjes kruiden zoals kervel, peterselie, bieslook (zonder steeltjes) - 1 el bloem - extra nodig: soufflévorm (inhoud 1½ ltr).

Bereiding

aardappelen in water met snufje zout in 20 minuten gaar koken. Laten uitdampen. Melk aan de kook brengen. Aardappels pureren. 2 el boter, hete melk en nootmuskaat toevoegen. Iets laten afkoelen. Eidooiers erdoor roeren. Ruim water met kruiden aan de kook brengen. Kruiden laten uitlekken, droogdeppen en fijn hakken. Door puree spatelen. Oven voorverwarmen op 200°C. Eiwitten stijfkloppen en door puree spatelen. Soufflévorm met rest van boter invetten en met bloem bestuiven. In oven soufflé in 35 minuten laten rijzen en goudbruin bakken. Garneren met peterselie en direct opdienen.

Aardappelmandjes

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

4 grote aardappelen

Bereiding

Schil de aardappelen, rasp ze grof en zet de aardappelrasp tenminste 30 minuten in ijskoud water. Droog de aardappelrasp daarna tussen 2 doeken. Verhit het frituurvet en houd de zeef er even in. Bedek dan het kommetje van het grootste zeefje met aardappelrasp, druk daar de kleine zeef in en bak het zo in het frituurvet goudbruin. Maak de zeefjes dan boven keukenpapier los en haal het aardappelmandje voorzichtig van de zeef los. Herhaal dit nog drie maal. Houd de aardappelmandjes tot het gebruik warm.

Aardappelomelet met uien en pijnboompitjes

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

¾ kg aardappelen - 1 dl olijfolie - zout, peper - 6 eieren - 3 grote uien - 2 teentjes knoflook - 2 dl zure room - ½ theelepel cayennepeper - 2 eetlepels pijnboompitjes

Bereiding

Snijd de aardappelen in plakjes. Halveer de uien en snijd ze in heel smalle partjes. Verhit in een grote koekenpan, hapjespan of hittebestendige keramiek ovenschaal ¾ dl olijfolie, doe de aardappelen, de uien en de knoflook uit de pers hierin en dek de schaal af. Laat het gerecht in ca. 20 minuten heel zachtjes bijna gaar worden; schep af en toe om. Klop de zure room in een ruime kom met 1 ei los en voeg dan de rest van de eieren, zout en peper naar smaak en de cayennepeper toe. Schep het aardappelmengsel hierin om. Veeg de koekenpan met een stukje keukenpapier schoon en verwarm er de rest van de olie in. Schep de eiermassa erin en bak de omelet op laag vuur droog. Maak hem af en toe van de bodem los en laat hem steeds weer met ongestold ei opvullen. Keer de omelet met behulp van het pannendecksel of een groot bord, strooi de pijnboompitjes erop en bak de onderkant goudbruin. Serveer met een frisse groene salade. Vervang voor de variaties de ingrediënten na *. Met vis en groenten: snijd de aardappelen in blokjes. Bak 2 preien in ringen bij de aardappelen gaar en voeg op het laatst ½ middelgrote courgette in plakjes, 100 gr (gebakken) champignonplakjes, ½ bakje gehalveerde kerstomaatjes en 150 gr gerookte forelfilet in reepjes toe. Vervang de zure room door slankroom en de cayennepeper door 1 theelepel tijm. Met spekjes en spruitjes: snijd de aardappelen in partjes en bak ze met ½ gesnipperde rode paprika gaar. voeg 300 gr 5 minuten gekookte kleine spruitjes, 100 gr uitgebakken magere rookspekreepjes en 2 theelepels tacokruiden toe. Voeg zure room volgens het recept toe. Strooi bovenop (in spekvet gefruite) uiringen van 1 grote ui. volg verder het recept.

Aardappelovenshotel 1

Menugang Aardappelgerechten
Keuken -
Bron Frans Huits

Soort -
Type Aardappel

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 3

Ingrediënten

¾ kg aardappelen - 2 ½ eetlepel bloem - 1 ui - 2 dl Brand Up 52 - 3
eetlepels boter - geraspte kaas

Bereiding

Kook de aardappelen, maar laat ze iets hard. Smelt de boter in een pan en bak de fijngehakte ui lichtbruin. Voeg de bloem toe, roer het geheel goed door en laat het nog even door bakken. Voeg van het vuur af het bier toe en roer de saus door. Zet de pan terug op het vuur en laat de saus al roerend doorkoken. Snijd de aardappelen in schijven, leg ze in een beboterde vuurvaste schaal, overgiet ze met de saus en strooi er geraspte kaas op. Zet de schaal in een op 200°C voorverwarmde oven en laat het gerecht lichtbruin bakken.

Aardappelovenshotel 2

Menugang Aardappelgerechten
Keuken -
Bron Frans Huits

Soort -
Type Aardappel

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 3

Ingrediënten

Basisrecept: Aardappelschotel met kruiden: 1 kg aardappelen - 3 eieren - 1/8 liter slagroom - 1/8 liter melk - 50 gr verse kruidenroomkaas - 2 eetlepels fijngeknipte bieslook - zout - 2 eetlepels fijngehakte peterselie

Bereiding

Schil de aardappelen, snijd ze in plakjes, kook die 5 minuten in water met wat zout en leg ze in een ingevette ovenschaal. Klop de eieren met de slagroom, de melk, de kaas en de kruiden los en schenk dit mengsel over de aardappelplakjes. Laat de schotel in een voorverwarmde oven (200°C) in ca. 45 minuten goudbruin worden.

Aardappelpan - Mexico -

Menugang	Aardappelgerechten	Soort -	Snel	Nee
Keuken	-	Type Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

400 gr bieflappen - 1 zakje Mexicaanse of tacokruiden - 1 teentje knoflook - 2 maïskolven - 500 gr kleine aardappeltjes - 1 flinke ui - 1 kleine courgette - 1 rode paprika - 3 el (olijf)olie - 2 laurierblaadjes - 1 bouillontablet - 1 el gedroogde peterselie - zout, peper.

Bereiding

Snijd de bieflappen in repen en schep ze om met 2 el tacokruiden en de gesnipperde knoflook. Snijd de maïskolven in stukken, schil de aardappeltjes en snijd de ui in ringen, de courgette in (halve) plakken en de paprika in ringen. Verhit de olie en bak de bieflapjes hierin bruin. Voeg de groenten toe (ook de maïs), leg de laurierblaadjes ertussen en stoof het gerecht onder omscheppen 10 minuten. Voeg dan ¼ ltr water en het halve bouillontablet toe en laat het geheel nog 15 minuten met het deksel op de pan garen. Breng op smaak met zout en peper.

Aardappelpartjes met olijven en basilicum

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

(2 personen) 1 sjalotje - 40 gr zwarte olijven zonder pit - ½ el
kappertjes - 2 ansjovisfilets - 3 el olijfolie extra vergine - 450 gr
voorgekookte aardappelpartjes - 2 el fijngeknipte verse basilicum -
zout, versgemalen zwarte peper.

Bereiding

Snipper het sjalotje, snijd de olijven in plakjes en hak de kappertjes en ansjovisfilets fijn. Verhit de olie in een hapjespan en schep er de sjalot, aardappelpartjes, olijven, kappertjes en ansjovis erdoor. Smoor de aardappelpartjes met het deksel op de pan in 10-15 minuten zachtjes gaar en schep er de basilicum door.

Aardappelpizza

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

1 zakje geribbelde aardappelplakjes (koelvitrine) - zonnebloem of olijfolie - 4 plakken ham - 3 tomaten - ¼ paprika - ½ zakje geraspte mozzarella - 1 tl pizzakruiden - peper - met piment gevulde olijven.

Bereiding

De aardappelen uitspreiden op een met olie ingevette bakplaat, de aardappelplakjes zelf ook met olie bestrijken en ze onder een hete grill aan beide kanten in 20 minuten goudbruin laten worden.

Ondertussen de ham in reepjes, de tomaten in plakken en de paprika in blokjes snijden. Dit alles over de aardappelbodem verdelen, met de kaas, de kruiden, peper en de in plakjes gesneden olijven bestrooien en nog 5 minuten onder de grill zetten, zodat de kaas smelt en lichtbruin kleurt. Lekker als warme lunch.

Aardappelpuree

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

-

Bereiding

1 kg aardappelen met zout gaarkoken, fijnstampen en 50 gr boter, 2 dl slagroom, zout en peper erdoor roeren. 4 El fijngesneden kruiden (peterselie, bieslook, marjolein) door de puree roeren.

Aardappelpuree basisrecept

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

4 personen: 1 kg. aardappelen (afkokers) - 2 dl. melk - 50 gr. boter
- zout en peper - versgeraspte nootmuskaat.

Bereiding

Kook de aardappelen in een laagje water met wat zout in ca. 20 minuten gaar. Giet de aardappelen af en laat ze droog stomen. Pureer ze met de stamper. Verhit de melk met de boter in een steelpannetje tot de boter is gesmolten en roer er wat zout, peper en nootmuskaat door. Roer het mengsel door de aardappelpuree. Verdun de puree zonodig met een extra scheutje melk of room en proef of er nog zout en/of peper bij moet. Bereidingstijd 30 minuten Kcal. 251 - vet 11 gr. - eiwit 6 gr. - Kh. 32 gr. Variaties: 1) Roer 250 gr. gekookte doperwtjes en 2 el. slagroom of crème fraîche door de puree. 2) Roer circa 50 gr. in blokjes gesneden kaas naar keuze door de puree. 3) Roer 4 el. fijn gehakte groene kruiden (vers of diepvries) door de puree (bieslook, peterselie, dille) 4) Roer een paar lepels gefruite uitjes door de puree. 5) Roer een 1 el. mosterd door de puree. 6) Vervang nootmuskaat door kerrie.

Aardappelpuree met bosui

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

(2 personen) 500 gr aardappelen - zout - 3 bosuitjes - 1 teentje
knoflook - 3 eetlepels olijfolie - versgemalen zwarte peper - ½ dl
koffieroom

Bereiding

Schil de aardappelen, snijd ze in kleine blokjes en kook die met zout in ca. 15 minuten zachtjes gaar. Snijd intussen de bosuitjes in dunne ringetjes. Pel de knoflook en snijd het teentje in dunne plakjes. Verhit de olie in een steelpan en fruit de plakjes knoflook zachtjes goudbruin. Neem ze uit de pan en fruit de uiringetjes ca. 1 minuut. Giet de aardappelen af, stamp ze fijn en roer de koffieroom erdoor tot een smeūige puree ontstaat. Schep er dan de uitjes en de plakjes knoflook door en breng op smaak met zout en peper.

Aardappelpuree met dille

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

(4-6 personen) 1 ½ eetlepel gele mosterdzaadjes - 1 bosje dille -
150 gr augurken in plakjes - 750 gr vastkokende aardappelen - ¼
liter melk - 40 gr boter - 2 eetlepels milde mosterd - zout

Bereiding

Rooster de mosterdzaadjes in een droge antiaanbakpan; houd de pan in beweging tot de zaadjes gaan springen. Laat ze afkoelen. Hak de dille fijn, bewaar 2 takjes voor de garnering. Snijd de plakjes augurk in kleine stukjes, bewaar 2 plakjes voor de garnering. Kook de geschilde en in vieren gesneden aardappelen met weinig zout gaar, giet ze af en stamp ze fijn. Verhit de melk en de boter in een pan en meng dit met een garde door de puree. Schep de mosterdzaadjes, de mosterd en de gehakte dille door de puree en breng op smaak met zout. Verdeel de puree op voorverwarmde borden en garneer met de takjes dille en de schijfjes augurk. Lekker met gebakken kabeljauwfilet.

Aardappelpuree met gehakt “Filosoof” - België -

Menugang	Aardappelpuree	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

4 personen: aardappelpuree van ca. 1 kg aardappelen (zie basis recept) - 2 flinke uien - olie of boter - 500 gr. gehakt - 1 bouillontablet - 1/8 ltr water - 5 el. piccalilly - allesbinder - zout en peper - paneermeel en boter.

Bereiding

Maak een niet te dikke aardappelpuree volgens het basisrecept en laat afkoelen. Snipper de uien. Verhit de olie of boter in een hapjespan en laat de ui al omscheppend in een paar minuten glazig fruiten. Doe het gehakt in de pan en roer tot het rul is geworden en begint te verkleuren. Roer er het verkrumelde bouillontablet en het water door en laat met deksel op de pan en paar minuten stoven. Roer er de piccalilly door. Bind bij me allesbinder en breng op smaak met zout en peper. Schep het mengsel in een ovenschaal en dek af met een laag aardappelpuree. Verwarm de oven voor op 200°C. Bestrooi de aardappelpuree met paneermeel en beleg met vlokjes boter. Zet 30 tot 40 minuten in de voorverwarmde oven tot het gerecht goed heet en het korstje goudbruin is. Sla of appelmoes is er erg lekker bij en zet nog wat extra piccalilly bij. Bereidingstijd ca. 40 minuten plus 40 minuten oventijd. Kcal.744 - vet 44 gr. - eiwit 35 gr. - Kh. 52 gr.

Aardappelpuree met knoflook en salie

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

(2 personen) 400 gr aardappelen - 3 teentjes knoflook - 3 eetlepels olijfolie - ½ theelepel zeer fijngehakte salie - ½ dl zure room - 1 theelepel mosterd - 1 eetlepel fijngehakte peterselie - zout

Bereiding

Schil de aardappelen en kook ze in ca. 20 minuten gaar. Giet het vocht af. Pel intussen de teentjes knoflook en snijd ze in zeer dunne plakjes. Verhit de olie en bak de plakjes knoflook hierin goudbruin. Voeg de salie toe en zet het vuur uit. Stamp de warme aardappelen fijn en roer er de zure room, de mosterd, de peterselie en de olie met de gebakken knoflook en de salie door. Breng de aardappelpuree met een snufje zout op smaak.

Aardappelpuree met paprika

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

(4-6 personen) 150 gr middelgrote uien - 1 rode paprika van ca.
200 gr in stukjes - 750 gr vastkokende aardappelen - zout - ¼ liter
melk - 50 gr boter - 2 eetlepels tomatenpuree - 1 eetlepels zoete
paprikapoeder - 1 theelepel hete paprikapoeder

Bereiding

Snijd de helft van de uien in ringen en de andere helft heel fijn. Kook de geschilde en in vieren gesneden aardappelen met weinig zout gaar. Giet ze af en stamp ze fijn. Verhit de melk. Smelt de helft van de boter in een pan, fruit de fijngesneden ui ca. 2 minuten en voeg de tomatenpuree en het paprikapoeder toe. Roer de gekookte melk door de puree tot het een romig geheel is en voeg de paprika, de ui en het tomatenmengsel toe. Fruit de uiringen in de rest van de boter goudgeel. Schep de puree op voorverwarmde borden en verdeel er het ui -paprikamengsel over.

Aardappelpuree met rode peper

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

(2 personen) 400 gr aardappelen - 1 kleine rode peper - 25 gr
boter - 3 teentjes knoflook - 1 dl melk - 1 eetlepel fijngehakte
peterselie - zout

Bereiding

Schil de aardappelen, kook ze in ca. 20 minuten gaar en giet het vocht af. Hak de rode peper fijn. Smelt de boter en bak de rode peper met de uitgeperste teentjes knoflook op laag vuur 3 minuten. Breng de melk aan de kook. Stamp de warme aardappelen fijn en roer er de melk en de boter met de knoflook en de peper door. Breng de aardappelpuree op smaak met een snufje zout.

Aardappelpuree met savooienkool en spek - België -

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

1 kg geschilde aardappelen - 1 kg savooien - 150 gr spek - boter -
¼ ltr melk - peper, zout en muskaatnoot - broodkruim.

Bereiding

Kook de aardappelen gaar, giet ze af en laat ze op het fornuis goed drogen. Verwarm de melk met de boter, meng dit door de aardappelen en maak er een smeuïge puree van. Snijd de kolen in reepjes en kook ze in licht gezouten water gaar. Spoel ze in een vergiet goed met koud water af. Snijd het spek in dunne en fijne reepjes en stoof die in hete boter aan. Doe er dan de kolen bij en kruid met peper, zout en muskaatnoot. Meng de gestoofde kolen door de puree en roer eens krachtig door het mengsel. Beboter een ovenschotel en vul die op met de stampot. Bestrooi het gerecht met broodkruim en klontjes boter en laat het in een oven van 180°C korsten.

Aardappelpuree met sesamzaad

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

(4-6 personen) 80 gr sesamzaadjes - 3 eetlepels olijfolie - 50 gr
fijngehakte uien - 2 uitgeperste tenen knoflook - 2 eetlepels milde
kerriepoeder - 1 theelepel hete kerriepoeder - 3 eetlepels
sesamolie - 1 theelepel bruine suiker - ¼ liter melk - 750 gr
vastkokende aardappelen - zout

Bereiding

Rooster de sesamzaadjes in een anti-aanbakpan goudbruin en laat ze afkoelen. Verhit de olijfolie, fruit de uitjes en de knoflook en voeg de sesamolie en de kerrie toe. Neem de pan van het vuur en roer de suiker door het mengsel. Kook de geschilde en in vieren gesneden aardappelen met wat zout gaar. Kook intussen de melk. Giet de gekookte aardappelen af, stamp ze fijn en roer met een garde de melk, het ui kerriemengsel en (op 1 eetlepel na) het sesamzaad door de aardappelpuree. Strooi de laatste lepel sesamzaad over de puree. Lekker met gebraden kipfilet.

Aardappelpuree met slagroom

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

(4-6 personen) 40 gr pijnboompitten - 2 bosjes basilicum - ¼ liter slagroom - zout - 20 gr boter - versgemalen witte peper

Bereiding

Rooster de pijnboompitten in een droge anti-aanbakpan goudgeel. Pluk 12-14 basilicumblaadjes van de bosjes en hak de rest fijn. Kook de geschild en in vieren gesneden aardappelen met weinig zout gaar. Giet ze af en stamp ze fijn. Verwarm de slagroom. Roer de boter en de helft van de slagroom door de puree. Meng de gehakte basilicum door de rest van de slagroom en maak het met de mixer fijn. Roer het basilicum slagroommengsel met een garde door de puree en breng hem met zout en peper op smaak. Doe de puree op een voorverwarmde schaal en strooi er de geroosterde pijnboompitten en de basilicumblaadjes over.

Aardappelpuree met spekjes prei en kaas

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

4 personen: 1 portie aardappelpuree (volgens basisrecept) - ½ tl.
kerrie - 100 gr. ontbijtspek, iets dikker gesneden - 1 klontje boter -
½ prei - 150 gr. kruidenkaas.

Bereiding

Maak de puree volgens het basisrecept en vervang de nootmuskaat door een mespuntje kerrie. Voorzichtig met zout want spek en kaas zijn zout. Bak de plakjes spek uit in het klontje boter tot ze knapperig zijn, laat ze iets afkoelen en verkruimel ze. Snijd het lichtgekleurde deel van de prei in de lengte in repen en de repen in stukjes. Snijd de kaas in kleine blokjes. Roer het spek, prei en de kaas door de aardappelpuree en laat kort door warmen. Bestrooi de puree desgewenst met geraspte kaas en paneermeel, beleg met vlokjes boter en laat er in de oven een mooi korstje op komen. Lekker met gekookte eieren en komkommer. Bereidingstijd ca.40 minuten Kcal 527 - vet 35 gr. - eiwit 20 gr. - Kh 33 gr.

Aardappelpuree met wortel santen en koriander

Menugang	Aardappelgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

4 personen: 700 gr. aardappelen (afkokers) - 300 gr. winterwortel
- 1 ui - 50 gr. santen in 1½ dl. water - 1 el. tomatenpuree - 1 tl.
korianderpoeder (ketoembar) - zout en peper - scheutje
citroensap of azijn - desgewenst vers korianderblad om te
garneren.

Bereiding

Schil en halveer de aardappelen. Rasp de wortel en snijd deze in stukken. Snijd de ui in kwarten. Zet dit alles op in een laagje water met zout en kook dit gaar in ca. 20 minuten Giet af en laat droog stomen. Pureer het mengsel met de stamper. Roer er de santen oplossing, de tomatenpuree en korianderpoeder door. Breng de puree op smaak met zout en peper, citroensap of azijn. Deze puree past goed bij vis. Garneer desgewenst met verse korianderblaadjes. Bereidingstijd ca. 40 minuten Kcal. 289 - vet 17 gr. - eiwit 6 gr. - Kh. 28 gr. OOK lekker met frisse tomatensalade en gekookte eieren (8 minuten)

Aardappelpureetorentjes

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

1 kg aardappelen - 25 g boter - 1 eidooier - 2½ dl melk - peper - zout - nootmuskaat - 3 el sesamzaad.

Bereiding

Aardappelen schillen en wassen. In 20 min. gaarkoken. Afgieten en fijnstampen. Boter en eidooier toevoegen. Al roerend zoveel melk toevoegen dat een luchtige puree ontstaat. Op smaak brengen met peper, zout en nootmuskaat. Laten afkoelen. Bakplaat invetten. Aardappelpuree in spuitzak met grove kartel spuitmond scheppen. Op bakplaat torentjes spuiten. Bestrooien met sesamzaad. Oven voorverwarmen op 250°C. In midden van oven pureetorentjes in 8 min. goudbruin en heet laten worden. Torentjes met pannenkoekmes van bakplaat halen.

Aardappelragout met tuinkerssaus

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

700 gr aardappelen - 500 gr koolraap - 2 uien - 50 gr boter - ¼ liter
bouillon (tablet) - 8 eieren - 2 bakjes tuinkers - 200 gr crème
fraîche - zout, peper, nootmuskaat - 2 eetlepels sausbinder

Bereiding

Schil de aardappelen, was ze en snijd ze in grote dobbelstenen. Maak de koolraap schoon, was hem en snijd hem eveneens in grote dobbelstenen. Snipper de ui en laat hem in de hete boter glazig worden. Voeg de aardappel en de koolraap toe, lus af met de bouillon en laat alles afgedekt in ca. 15 minuten gaar worden. Kook de eieren 8-9 minuten in kokend water en laat ze onder de koude kraan schrikken. Knip de tuinkersblaadjes los; houd voor de garnering enkele blaadjes apart. Pureer de rest van de tuinkers met 1 eetlepel aardappelkookvocht en 100 gr crème fraîche in een keukenmachine of met een staafmixer. Roer de rest van de crème fraîche met de tuinkerspuree door de aardappels, breng het geheel aan de kook en bind met de sausbinder. Pel de eieren, halveer ze en geef ze bij de aardappelragout. Garneer met de achtergehouden tuinkers.

Aardappelrozetten

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

600 gr aardappelen - 60 gr boter - 3 eidooiers - 1 theelepel
kruidenzout - nootmuskaat - 1 eetlepel melk

Bereiding

Schil de aardappelen, kook ze gaar, pureer ze (bijvoorbeeld met behulp van een pureeknijper) en meng de puree met de boter, 2 eidooiers, het kruidenzout en rijkelijk (versgeraspte) nootmuskaat. Doe de massa over in een spuitzak en spuit er op een ingevet bakblik rozetten van. Roer de rest van de eidooier met de melk los en bestrijk de aardappelrozetten hiermee. Verwarm de oven voor op 200°C en laat de rozetten daarin in 15 minuten goudbruin worden.

Aardappelsalade - Amerika - 1

Menugang	Aardappelgerechten	Soort -	Snel	Nee
Keuken	-	Type Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(4-6 personen) Voor de salade: 1 kg geschilde aardappelen in blokjes - 1 ltr kruidenbouillon (tablet) - 3 geschilde appels in stukjes - 1 blikje maïskorrels (250 gr), uitgelekt - 1 kleine komkommer in blokjes - 1 groene paprika in blokjes - 1 rode paprika in blokjes - 5 augurkjes in blokjes - 2 tomaten in blokjes - 1 gesnipperde ui - 4 el kleine zilver-uitjes. Voor de dressing: 1 el olie - 2 el azijn - 2 el yoghurt - 2 el mayonaise - 4 el tacosaus - het sap van 1 limoen - 1 tl kappertjes - 2 fijngesneden jalapeñopepers, zonder zaadjes - zout, peper - 1 tl gedroogde basilicum - 2 uitgeperste teentjes knoflook. Voor de garnering: 2 el fijngesneden peterselie.

Bereiding

Kook de aardappels in de bouillon in ca 20 minuten gaar en laat ze uitlekken. Vermeng de blokjes aardappel, appel, maïs, komkommer, groene en rode paprika, augurkjes, tomaten, ui en zilveruitjes. Vermeng voor de dressing de olie, azijn, yoghurt, mayonaise, tacosaus, het limoensap, de kappertjes, jalapeñopepers, zout, peper, basilicum en de knoflook en roer dit door de salade. Laat de salade ca 30 minuten staan om de smaken te laten intrekken. Garneer met peterselie.

Aardappelsalade - Amerika - 2

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

300 gr belegen Goudse kaas - 1 rode paprika - 2 grote uien - 4 flinke augurken - 500 gr gekookte aardappelen - ½ literblik maïskorrels - 2 ½ dl Bulgaarse yoghurt - zout, peper, paprikapoeder, peterselie

Bereiding

Snijd de kaas in kleine dobbelsteentjes en de paprika in reepjes. Hak de uien en de augurken fijn en snijd de aardappelen in stukjes. Laat de maïskorrels uitlekken. Maak een sausje van de yoghurt, zout peper en paprikapoeder en meng er de overige ingrediënten luchtig door. Bestrooi de salade met fijngesneden peterselie.

Aardappelsalade - Beieren

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

(4-6 personen) 900 gr nieuwe aardappeltjes - 4 eetlepels olijfolie -
4 fijngehakte lente-uitjes - 1 geperste teentje knoflook - 2 eetlepels
fijngesneden verse dille of 1 eetlepels gedroogde dille - 2 eetlepels
wijnazijn - ½ theelepel suiker - zout, peper - 2 eetlepels
fijngesneden verse peterselie

Bereiding

Was de aardappeltjes goed (niet schillen), doe ze in een pan en kook ze in water net gaar. Verhit intussen de olijfolie in een braadpan en bak de lente-uitjes en de knoflook hierin zachtjes 2-3 minuten. Voeg de dille toe en bak die 1 minuut zacht mee. Voeg de wijnazijn en de suiker toe en laat de suiker al roerend smelten. Neem de pan van het vuur en breng het mengsel op smaak met zout en peper. Giet de aardappelen af en schenk er, terwijl ze nog heet zijn, de dressing over. Laat de aardappelen afkoelen en bestrooi met de gehakte peterselie.

Aardappelsalade - Berlijn

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

1 kg aardappelen (Bintjes) - 1 gesnipperde ui - 1 ½ theelepel zout
- ½ theelepel witte peper - 1 theelepel suiker - 3 eetlepels azijn -
¼ liter vleesbouillon - 1 eetlepel boter - 50 gr gerookte spekblokjes
- 2 eetlepels fijngehakte peterselie

Bereiding

Eigenlijk moet u voor deze salade speciale Duitse 'Salatkartoffel' hebben, maar onze vastkokende doen het ook. Kook de aardappelen in de schil, giet ze af, laat ze onder de koude kraan schrikken en pel ze. Snijd de ui fijn en doe hem met de kruiden en de azijn in de saladeschaal. Giet de warme bouillon op het ui mengsel en snipper de warme aardappelen in de schaal. Schep voorzichtig om, zodat de aardappelen niet verder stuk gaan. Smelt de boter en bak de fijngesneden spekjes daarin. Schenk het boter spekmengsel over de salade, schep om en laat het even door trekken. Strooi vlak voor het serveren de peterselie over. Deze salade wordt lauwwarm of koud gegeten bij gerechten van de grill of van de barbecue en in plaats van aardappelen bij de maaltijd.

Aardappelsalade - bonte

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

1 kg gekookte aardappelen - 3 hardgekookte eieren in partjes -
500 gr tomaten - 3 zure augurken - 1 bekertje yoghurt - ¼ liter
zure room - 1 theelepel mosterd - wijnazijn - zout, peper

Bereiding

Schep de in plakjes gesneden aardappelen, de eieren, de augurken en de van de schil en pitjes ontdane en in partjes gesneden tomaten voorzichtig door elkaar en voeg de yoghurt, zure room en mosterd toe. Breng de salade op smaak met azijn, zout en peper en laat alles een half uurtje intrekken. Voeg eventueel nog wat augurkenazijn toe als de salade wat droog mocht zijn.

Aardappelsalade - Californië

Menugang Aardappelgerechten

Soort -

Snel Nee

Keuken -

Type Aardappel

Slank Nee

Bron Frans Huits

Sterren 3

Ingrediënten

6 in kleine blokjes gesneden gekookte aardappelen - 3 fijngehakte
hardgekookte eieren - 2 stengels bleekselderij, draden verwijderd
- ½ fijngehakte rode ui - 3 eetlepels mayonaise - 3 eetlepels
saladedressing naar keuze - 5 in plakjes gesneden ontpitte
gemarineerde olijven - 3 eetlepels fijngehakt selderijgroen - 3
eetlepels fijngehakte peterselie - 3 plakken salami in dunne reepjes

Bereiding

Giet wat kokend water over de ui en de selderij, dat geeft een knapperige, maar geen rauwe smaak.
Meng de overige ingrediënten luchtig door elkaar en proef of er nog wat zout en versgemalen peper bij
moet. Breng het geheel over in een grote schaal, strijk de bovenkant met een lepel glad en garneer met
schijfjes augurk, wat peterselie, plakjes tomaat, wat eigeel en schijfjes radijs.

Aardappelsalade - frisse

Menugang	Aardappelgerechten	Soort -	Snel	Nee
Keuken	-	Type Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

750 gr vastkokende aardappelen - zout - 2 eieren - 1 ui - 1 zure
appel - citroensap - 200 gr salami - 2 augurken - 1 eetlepel
zilveruitjes - 1 bosje radijs - 2 eetlepels gehakte peterselie - 2
eetlepels geknipte bieslook - 3 eetlepels mayonaise - 3 eetlepels
yoghurt - peper - 2 eetlepels azijn - 1 theelepel mosterd

Bereiding

Schil en was de aardappelen en kook ze in weinig water met zout gaar. Kook in die tijd de eieren hard, laat ze onder de koude kraan schrikken en pel ze. Giet de aardappelen af en laat ze afkoelen. Schil en snipper de ui. Doe hetzelfde met de appel en besprenkel deze met citroensap. Snijd de worst en de augurken in stukjes. Snijd de aardappelen in blokjes en vermeng ze met de ui, de worst, de augurken en de zilveruitjes. Maak de radijsjes schoon, was ze en snijd ze in plakjes. Meng de kruiden door de mayonaise en de yoghurt en voeg het zout, de peper, de azijn en de mosterd toe. Meng de radijsjes met de dressing door de aardappelen. Prak de eieren met een vork en bestrooi de salade hiermee.

Aardappelsalade - lauwwarm

Menugang Aardappelgerechten

Soort -

Snel Nee

Keuken -

Type Aardappel

Slank Nee

Bron Frans Huits

Sterren 3

Ingrediënten

(2 personen) 400 gr geschrapte krielaardappeltjes - 1 sinaasappel
- 1 eetlepel witte wijnazijn - 1 eetlepel grove mosterd - 2 eetlepels
olie - 1 eetlepel verse tijmblaadjes - zout, versgemalen peper - 3
bosuitjes - 2 plakjes Ardenner boterhamworst

Bereiding

Kook de aardappeltjes in ca. 10 minuten gaar. Pers de sinaasappel uit en roer de azijn, de mosterd, de olie en de tijm door het sap. Voeg naar smaak zout en peper toe. Snijd de bosuitjes in ringetjes en de boterhamworst in reepjes. Giet de aardappeltjes af en schep ze met de ui en de boterhamworst door het sausje. Laat de salade nog ca. 15 minuten staan. Breng op smaak met zout en peper.

Aardappelsalade - lentefrisse

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

12 nieuwe aardappeltjes - 1 liter kant-en-klare kippenbouillon - 2
sjalotjes - 8 plakjes bacon - 3 dl olijfolie - 1 dl champagneazijn -
versgemalen peper - 4 handen lollo biondo

Bereiding

Was de aardappelen, doe ze met de kippenbouillon in een pan en kook ze bijna gaar. Zet het vuur uit en laat de aardappelen in de bouillon afkoelen. Snijd de sjalotjes en de bacon fijn en bak de bacon in 1 eetlepel olie knapperig. Giet de rest van de olie en de azijn in een kom, meng goed en kruid met peper. Maak de sla schoon. Giet de aardappelen af, laat ze in de schil en snijd ze in plakjes. Meng de sla met de sjalotjes, de bacon en de dressing door de aardappelen en verdeel alles over 4 borden. Garneer eventueel met wat peterselie.

Aardappelsalade - Nepal

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

(6 personen) 500 gr kleine aardappelen - 4 jalapeñopepers, zaad verwijderd en in lange reepjes gesneden - het sap van 1 limoen - zout - 1/4 kop geroosterde sesamzaden - 1 theelepel kurkumapoeder - 1 theelepel komijnzaadjes - 2 hele gedroogde chilipepers - 3 theelepels graanolie of mosterdolie - 1/8 liter water - 1/2 kop versgehakte koriander

Bereiding

Kook de aardappelen in de schil, haal de schil eraf en snijd ze in kleine stukjes. Vermeng de aardappelen goed met de kurkuma, het zout, de sesamzaden, het limoensap, de helft van de koriander en het water. Verhit de mosterdolie in een klein pannetje, voeg de komijnzaadjes en de rode chili toe, bak ze goudbruin. Voeg dan de jalapeñopepers toe en laat nog een minuutje bakken. Giet dit mengsel over de aardappelen en meng grondig. Garneer met de rest van de verse koriander.

Aardappelsalade - Noord Duitsland -

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

1 kg. Gekookte aardappelen - 4 eieren half hard gekookt - 6 el. olie
- 1 el. witte wijnazijn - 1 à 2 teentjes knoflook - 1-2 sjalotjes - 1 el.
kappertjes - bosje peterselie en bieslook - zout en peper - 1 Unox
Bockworst.

Bereiding

Snijd de gekookte aardappelen en de eieren in plakjes. Meng deze met de olie en wijnazijn. Pers er de knoflook bovenuit en vermeng goed. Roer er voorzichtig de fijngehakte sjalotjes door heen. Op smaak brengen met de kappertjes, peterselie, bieslook peper en zout. Laat alles ca. 1 uur afgedekt in de koelkast rusten. Voeg, vlak voor het serveren, de in stukken gesneden warme bockworst toe.

Aardappelsalade - Provence -

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

(2 personen): 400 gr stevige aardappelen (zoals Nicola of Gloria)
- ½ dl olijfolie - 1 teentje knoflook - 1 tl. Provençaalse kruiden -
zout, peper - 100 gr biefstuk, in reepjes - ½ rode ui, gepeld en
gesnipperd - 4 artisjokharten (blik), in vieren - 50 gr
pimentboomlijven, in plakjes - 2 el. fijngehakte peterselie - 1 el.
(wijn)azijn

Bereiding

Kook de aardappelen en snijd ze in blokjes. Maak een sausje van de olie, de uitgeperste knoflook, de kruiden, zout en peper. Schep de biefstuk erdoor en laat die ca. 10 minuten marineren. Spoel de artisjokharten af en laat ze uitlekken. Vermeng de aardappelen, uien, artisjokharten, olijven en peterselie. Laat de biefstuk uitlekken en dep hem droog. Verhit in een koekenpan 1 el. van de marinade en bak de biefstuk daarin ca. 2 minuten. Schep de rest van de marinade, de azijn en de biefstuk door de salade. Serveer de salade lauwwarm. Ook lekker met ravigottedressing: Meng 2 el. rode wijnazijn met zout. Schenk er al roerend 1 ¼ dl olie in gedeelten bij. Voeg 3 tl. kappertjes, ½ fijngesnipperd sjalotje, 1 el. fijngehakte peterselie en ½ el. fijngehakte bieslook toe.

Aardappelsalade - Rusland -

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

100 gr witte bonen - 3/8 ltr water - 1½ groentebouillontablet - 1 laurierblaadje - 1 takje lavas - 400 gr aardappelen - 300 gr sperziebonen - 300 gr worteltjes - 3 eieren - 200 gr augurken - 1 appel - 2 uien - 20 gr kappertjes - voor de dressing: 1½ dl hete bouillon - 1 tl. mosterd - het sap van 1½ citroen - 2 eidooiers - 0.7 dl olie - zout, peper - verder: 1 rode paprika - bieslook - dille - tuinkers

Bereiding

Laat de witte bonen een avond van te voren in water weken en kook ze de volgende dag met het weekwater, het bouillonblokje, het laurierblaadje en de lavas gaar. Schil de aardappelen en kook ze gaar. Houd 1 aardappel apart voor de dressing. Maak de sperziebonen en de worteltjes schoon en kook ze afzonderlijk gaar. Kook de eieren hard. Snijd de augurken, uien, sperziebonen, worteltjes en appel klein en voeg de kappertjes, de in plakjes gesneden aardappelen en de uitgelekte witte bonen toe. Meng de ingrediënten voor de saus en bind de saus met de fijngeprakte aardappel. Schep de saus door de salade en garneer met in partjes gesneden ei, paprikareepjes en de kruiden.

Aardappelsalade - Saksen

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

1 kg aardappelen (Bintjes) - 3 eetlepels azijn - 3 eetlepels
ganzenvet - 3 eetlepels suiker - 1 theelepel zout - 1 mespunt
peper - 500 gr zure appelen - 1 gesnipperde ui - 2 zoetzure
augurken - 1 bosje bieslook

Bereiding

Kook de aardappelen in de schil, giet ze af, laat ze onder de koude kraan schrikken en pel ze. Snijd ze in kleine plakjes en houd ze warm. Verwarm de azijn, smelt het ganzenvet (of eventueel reuzel) hierin en breng met zout, peper en suiker op smaak (laat het Niet koken). Snijd de appels in kleine stukjes. Hak de ui fijn. Snijd de augurken fijn. Meng de appels, ui en augurk door de aardappelen, giet er de warme azijn over en schep goed om. Snijd de gewassen bieslook fijn en strooi die over de salade. Serveer de salade terwijl hij nog warm is. Geef er een pot pittige mosterd bij.

Aardappelsalade - Schwaben

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

1 kg aardappelen (bintjes) - 1 teen knoflook - 4 eetlepels azijn - ¼ liter vleesbouillon - 1 ½ theelepel zout - ½ theelepel witte peper - 1 gesnipperde ui - 4 eetlepels olie

Bereiding

Kook de aardappelen in de schil, giet ze af, laat ze onder de koude kraan schrikken en pel ze. Snijd de gekookte aardappelen in kleine plakjes. Smeer de schaal voor de salade met de gehalveerde knoflookteen in en doe er vervolgens de aardappelplakjes in. Meng de azijn met de (warme) vleesbouillon en giet dit over de aardappelplakjes. Kruid met het zout, de peper en de ui en breng het lekker pikant op smaak. Doe er nu de olie over en schep die er voorzichtig door. Laat de salade op een koele plaats minstens een uur staan. Lekker bij grill - en barbecuegerechten en in plaats van aardappelen bij de maaltijd.

Aardappelsalade - warm

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

500 gr aardappelen - zout, versgemalen zwarte peper - 4 plakjes
doorregen spek zonder zwoerd, fijngehakt - 1 gehakt uitje - 1 el.
bloem - 1 el. suiker - ca. 1 dl water - 1 dl appelazijn

Bereiding

Kook de goed afgeborstelde aardappelen in de schil in 20- 25 minuten met zout gaar, laat ze uitlekken en enigszins afkoelen. Pel de afgekoelde aardappelen en snijd ze in kleine blokjes. Bak het spek in eigen vet knapperig uit, schep het uit de pan en laat het uitlekken. Fruit de ui in 5 minuten in het spekvet goudbruin. Voeg de bloem, de suiker, zout en gemalen peper naar smaak toe, giet er langzaam het water en de azijn bij en breng alles roerend aan de kook. Kook het mengsel 2 minuten tot het dik wordt - blijf roeren. Voeg de aardappelblokjes en het spek toe, schep alles voorzichtig door elkaar en verwarm het 10 minuten. Roer af en toe. Garneer met peterselie.

Aardappelsalade 1

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

(4- 6 personen): - 1 kg aardappelen - zout - 250 gr prei - 400 gr
bleekselderij - 2 dl bouillon - $\frac{3}{4}$ dl witte wijnazijn - peper,
nootmuskaat - 3 el. olie

Bereiding

Was de aardappelen en kook ze in gezouten water in 20 minuten gaar. Pel ze, laat ze afkoelen en snijd ze in plakjes. Maak de prei schoon, was ze, snijd ze schuin in ringen, blancheer die 2 minuten in kokend gezouten water en laat ze in een zeef uitlekken. Maak de bleekselderij schoon, was ze en snijd ze in plakjes. Breng de bouillon met de azijn aan de kook, breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat en roer de olie door de bouillon. Voeg de aardappel, prei en selderij bij de hete bouillon en schep alles voorzichtig om. Laat het minstens 1 uur intrekken. Breng de salade voor het serveren eventueel verder op smaak met zout, peper en nootmuskaat en bestrooi met selderijgroen.

Aardappelsalade 2

Menugang Aardappelgerechten
Keuken -
Bron Frans Huits

Soort -
Type Aardappel

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 3

Ingrediënten

8 middelgrote kookvaste aardappelen - 1 takje verse tijm - 1 teentje
knoflook - 6 el. olijfolie - 2 el. gehakte peterselie - 2 takjes verse
salie - boter - peper, zout

Bereiding

Was de aardappelen en kook ze in gezouten water beetgaar. Maak intussen de kruidenolie: Spoel de tijm schoon en pluk de blaadjes van de stengel. Pers de knoflook in de olijfolie, roer er de tijm en de gehakte peterselie door en breng op smaak met peper en zout. Pel de aardappelen en laat ze afkoelen. Pluk de blaadjes van de salietakjes, was ze en dep ze droog. Snijd de aardappelen in schijfjes, leg die dakpansgewijs in een schaal en verdeel er de kruidenolie over. Smelt een klontje boter en bak daarin de salieblaadjes krokant. Laat ze op een stukje keukenpapier even uitlekken en schik ze op de aardappelen. Tip: Voor een iets frissere smaak kunt u de aardappelsalade met enkele druppels citroensap besprenkelen.

Aardappelsalade 3

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

4 - 6 personen - 1 kg vast kokende aardappelen - 1½ dl.
groentebouillon van een tablet - 3 el. azijn - 1 el. mosterd - zout en
peper - 3 el. zonnebloemolie - 3 el. Umer of yoghurt - 3 bosuitjes -
6 augurken

Bereiding

Kook de schoon geborstelde aardappelen in de schil gaar, laat ze iets afkoelen en pel ze. Maak, terwijl de aardappelen koken, de dressing in een grote kom door de warme bouillon, azijn, mosterd en wat zout en peper door elkaar te roeren. Klop er dan de olie en de Umer door. Snijd de nog warme aardappelen in niet te kleine blokjes en schep ze door de dressing. Snijd de bosuitjes in ringetjes en schep ze door de aardappelsalade. Laat de aardappelsalade bij voorkeur een nacht op een koele plaats staan om de smaken goed te laten intrekken. Schep kort voor het serveren nogmaals om en proef of er nog wat zout, peper en/of azijn bij moet. Garneer met waaiertjes augurk. Eiwit 5 gr. - vet 10 gr. - Kh. 35 gr. - Kcal. 200

Aardappelsalade 4

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

Voor 1-2 personen: 2 ½ kg droogkokende aardappelen - 1
kruidenbouillontablet - 2 bosjes radijs - 2 bosjes bosui - 1/8 ltr
yoghurt - 1/8 ltr mayonaise - 2 el. azijn - 1 tl. suiker - 2 el.
fijngehakte peterselie - zout en peper.

Bereiding

Kook de geschilde aardappelen op de gebruikelijke manier in een laagje water waarin het bouillontablet is opgelost. Snijd intussen de schoongemaakte radijsjes in plakjes (houd er een paar achter voor de garnering). Snijd de schoongemaakte bosuitjes met het groen in ringetjes. Giet de aardappelen af en vang het kookvocht op. Snijd de aardappelen, als ze iets zijn afgekoeld, in niet te kleine blokjes. Giet ca. ¼ ltr van het kookvocht van de aardappelen in een grote schaal, roer er de yoghurt, mayonaise, azijn, suiker, peterselie en wat zout en peper door. Schep eerst de aardappelen en daarna de radijs en bosuitjes door de saus. Laat de aardappelsalade afgedekt op kamertemperatuur komen. Schep de aardappelsalade voor het serveren nog een keer om, proef of er nog zout en/of peper bij moet, veeg de rand van de schaal schoon met keukenpapier. Garneer met de overige radijsjes. Bereidingstijd ca. 40 min zonder afkoeltijd. Kcal. 253 - vet 9 gr. - eiwit 5 gr. - Kh.38 gr.

Aardappelsalade 5

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

1 eierdooier - peper - zout - 1½ el. azijn - 3 el. olie - 1 zure appel -
4 augurken - 3 el. geknipte bieslook - 750 gr. (gekookte)
aardappelschijfjes. (vegetarisch)

Bereiding

In kom de eierdooier schenken en met zout en peper goed loskloppen. In een dun straaltje eerst onder voortdurend roeren de azijn en daarna de olie erbij schenken. Blijven kloppen. Appel schillen en grof raspen. Augurken fijnhakken. Appel met augurk en bieslook door de saus roeren. Aardappel in water met wat zout koken. Dan in schijfjes snijden en in de schaal doen en het sausje door de nog warme aardappelen mengen. Alles goed door elkaar mengen en laten afkoelen.

Aardappelsalade 6

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

750 gr vastkokende aardappelen - zout - 2 eieren - 1 ui - 1 zure appel - citroensap - 200 gr salami - 2 augurken - 1 el. zilveruitjes - 1 bosje radijs - 2 el. gehakte peterselie - 2 el. geknipte bieslook - 3 el. mayonaise - 3 el. yoghurt - peper - 2 el. azijn - 1 tl. mosterd

Bereiding

Schil en was de aardappelen en kook ze in weinig water met zout gaar. Kook in die tijd de eieren hard, laat ze schrikken onder de koude kraan en pel ze. Giet de aardappelen af en laat ze afkoelen. Schil en snipper de ui. Doe hetzelfde met de appel en besprenkel deze met citroensap. Snijd de worst en de augurken in stukjes. Snijd de aardappelen in blokjes en vermeng ze met de ui, de worst, de augurken en de zilveruitjes. Maak de radijsjes schoon, was ze en snijd ze in plakjes. Meng de kruiden door de mayonaise en de yoghurt en voeg het zout, de peper, de azijn en de mosterd toe. Meng de radijsjes met de dressing door de aardappelen. Prak de eieren met de vork en bestrooi de salade hiermee.

Aardappelsalade 7

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

2 ronde pitabroodjes - 150 gr kant en klare aardappelsalade - 50
gr geraspte wortel - 1 gele paprika - 8 plakken rauwe ham - 25 gr
alfalfa

Bereiding

Verwarm de pitabroodjes in de broodrooster of de oven en snijd ze overlangs doormidden. Leg ze op bordjes met de geroosterde kant naar onderen en verdeel er $\frac{3}{4}$ van de aardappelsalade over. Schep de geraspte wortel erop. Snijd het vruchtvlees van de paprika in lange repen en verdeel die over de wortel. Schep de rest van de aardappelsalade erop en plooi er 2 plakken ham op. Garneer met een toefje alfalfa.

Aardappelsalade lauwwarm

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

(2 personen): 400 gr geschrapte krielaardappeltjes - 1
sinaasappel - 1 el. witte wijnazijn - 1 el. grove mosterd - 2 el. olie -
1 el. verse tijmblaadjes - zout, versgemalen peper - 3 bosuitjes - 2
plakjes Ardennen boterhamworst

Bereiding

Kook de aardappeltjes in ca. 10 minuten gaar. Pers de sinaasappel uit en roer de azijn, de mosterd, de olie en de tijm door het sap. Voeg naar smaak zout en peper toe. Snijd de bosuitjes in ringetjes en de boterhamworst in reepjes. Giet de aardappeltjes af en schep ze met de ui en de boterhamworst door het sausje. Laat de salade nog ca. 15 minuten staan. Breng op smaak met zout en peper.

Aardappelsalade met biermarinade - België -

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

750 gr aardappelen - 1 el. wijnazijn - 2 el. olijfolie - zout, peper -
75 gr fijngehakte ui - 75 gr fijngehakte bleekselderij - ¼ ltr melk - 1
el. boter - 3 el. maïzena - 3 el. water - 2 tl. mosterdpoeder - 1 tl.
zout - 1/8 ltr bier - slabladeren

Bereiding

Kook de aardappelen in de schil op uw favoriete manier. Pel ze en snijd ze, zodra ze genoeg zijn afgekoeld om te hanteren, in blokjes. Maak een dressing van de azijn, olie, zout en peper, meng deze met de ui en de bleekselderij voorzichtig door de aardappelblokjes en laat dit mengsel afkoelen. Breng de melk met de boter tegen de kook aan. Roer de maïzena met het water tot een papje. Voeg dit met de smaakmakers aan de marinade toe en roer tot de marinade glad en licht gebonden is. Roer er geleidelijk het bier door en blijf roeren tot de marinade glad is. Verdeel de aardappelsalade over met een mooi slablad beklede slaschaaltjes en giet de marinade erover.

Aardappelsalade met haring

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

2 personen: 400 gr. aardappelen - zout - 1 rode paprika - 3
stengels bleekselderij - 2 zoute haringen - 1 bekertje zure room - 1
el. melk - peper - enkele druppels tabasco - 1 bakje tuinkers.

Bereiding

Aardappelen in weinig water gaar koken. Intussen de paprika schoonmaken en in blokjes snijden. Bleekselderij wassen en in smalle reepjes snijden. Aardappels afgieten en in een vergiet iets laten afkoelen. Daarna in blokjes van 2 x 2 cm snijden. In een slaschaal sausje roeren van de zure room, melk, zout, peper en tabasco. Aardappelen door het sausje mengen en stukjes paprika, bleekselderij en haring er voorzichtig doorheen scheppen Tuinkers boven kommetje van het bedje knippen. De helft door de salade mengen. Salade garneren met de rest van de tuinkers. Lekker met stokbrood.

Aardappelsalade met kip en mango

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

750 gr. vast kokende aardappelen - 300 gr. kipfilet - peper - zout - kerriepoeder - 30 gr. boter - 1 mango of klein blik mangopartjes op siroop - 4 schijven ananas. Voor de dressing: 3 el. yoghurt - 3 el. crème fraîche - 1 el. sinaasappelsap - peper - zout - 1 el. fijngesneden (bak)gember - 1 el. gembersiroop - 3 tl. kerriepoeder - 1 tl. honing.

Bereiding

Kook aardappelen in schil gaar. Pel ze en in plakjes snijden. Kipfilet in reepjes snijden en met zout, peper en kerriepoeder bestrooien. Bak dit alles in hete boter goudbruin en gaar. Schil de mango en in blokjes snijden. (Laat mango op siroop uitlekken en halveer de parten.) Snijd de ananas in stukjes. Meng de aardappelen, kip, mango en ananas. Meng alle ingrediënten van de dressing door elkaar en schep deze door de salade. 1 uur in laten trekken. Garneren met fijn geknipte bieslook. Lekker met witlof.

Aardappelsalade met maïs

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

4 velletjes filodeeg (diepvries) - 500 gr geschilde aardappelen - 2
½ dl kruidenbouillon (van tablet) - 250 gr prei - 1 blikje maïs
(inhoud 300 gr) - 1 blikje pikante knakworstjes (bijvoorbeeld van
Unox) - 50 gr boter - 3 el. Halvanaise - 1 dl Griekse yoghurt - 1½
el. kerriepoeder - peper, zout - 2 el. fijngeknipte bieslook

Bereiding

Laat het filodeeg volgens de aanwijzingen op de verpakking ontdooien. Kook de aardappelen in ca. 20 minuten in de kruidenbouillon gaar en giet ze daarna af. Snijd de prei in dunne ringen, overgiet die met kokend water en laat ze goed uitdruipen. Laat ook de maïs en de worstjes uitlekken. Snijd de worstjes in dunne plakjes en de aardappelen in kleine dobbelsteentjes. Verwarm de oven voor op 200°C. Bestrijk de ontdooide vellen filodeeg met gesmolten boter. Leg 4 metalen vormpjes (ca. 15 cm doorsnee) omgekeerd op een bakplaat en leg op elk vormpje een velletje filodeeg. Druk de velletjes zo om de vormpjes, dat er schaaltes ontstaan. Bak deze in de voorverwarmde oven in ca. 10 minuten goudbruin. Laat de schaaltes afkoelen. Klop een sausje van de Halvanaise, de yoghurt, het kerriepoeder en wat peper en zout. Schep alle ingrediënten en het sausje door elkaar en vul daarmee de filo schaaltes. Garneer met de bieslook. Eet de salade met dunne sneetjes bruin stokbrood.

Aardappelsalade met mortadella

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

400 g krielaardappeltjes - dikke plak mortadella à 150 g - 2
stengels bleekselderij - 8 kerstomaatjes 50 g zwarte olijven
zonder pit - 2 el pijnboompitten - 1½ el witte wijnazijn - 5 el olijf of
zonnebloemolie - 1 teentje knoflook - 2 el geknipte
basilicumblaadjes - versgemalen peper, zout.

Bereiding

De aardappelen in weinig water met zout nŠt gaar koken, afgieten en laten afkoelen. De mortadella in blokjes snijden, de bleekselderij in dunne boogjes snijden. De kerstomaatjes vierendelen. Dit alles samen met de olijven door elkaar scheppen. De pijnboompitten in een droge koekenpan lichtbruin roosteren. De azijn samen met de olie, de basilicumblaadjes, peper en zout in een potje met deksel doen en schudden tot een glad, lobbijg sausje. Het sausje met de salade omscheppen en tot slot met de pijnpitten bestrooien. Lekker met warm (kruiden)ciabatta-brood.

Aardappelsalade met pruimen en oude kaas

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

400 gr panklare krielaardappeltjes - zout - 100 gr oude kaas in plakken - 1 dl volle yoghurt - 2 el. olie - ½ el. tandooripasta - 5 rode pruimen - 200 gr gemengde groene sla - 75 gr cashewnoten

Bereiding

Kook de krielaardappeltjes in water met wat zout gaar en laat ze goed afkoelen. Snijd intussen de korstjes van de kaas en breek de kaasplakjes in stukjes. Klop een dressing van de yoghurt, de olie en de tandooripasta. Was de pruimen en droog ze met keukenpapier - verwijder de pitten en snijd het vruchtvlees in partjes. Verdeel de sla, de aardappeltjes, de pruimen en $\frac{3}{4}$ deel van de cashewnoten over 4 bordjes, schenk de dressing erover en bestrooi de salade met de kaas en de rest van de cashewnoten. Lekker met olijvenbrood.

Aardappelsalade met tomaten

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

1 kg gekookte aardappelen - 3 hardgekookte eieren in partjes -
500 gr tomaten - 3 zure augurken - 1 bekertje yoghurt - ¼ ltr zure
room - 1 tl. mosterd - wijnazijn - zout, peper

Bereiding

Schep de in plakjes gesneden aardappelen, de eieren, de augurken en de van de schil en pitjes ontdane en in partjes gesneden tomaten voorzichtig door elkaar en voeg de yoghurt, zure room en mosterd toe. Breng de salade op smaak met azijn, zout en peper en laat alles een half uurtje intrekken. Voeg eventueel nog wat augurkenazijn toe als de salade wat droog mocht zijn.

Aardappelsalade met warme slasaus

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

1 tl. bouillonpoeder - 1 kleine fijngehakte ui - 1 el. azijn -
versgemalen peper - 1 el. olie - 3 aardappelen - 1 tomaat - ½
bosje radijs - 1 dikke plak corned beef

Bereiding

Verwarm voor de saus 6 el. water, voeg hier het bouillonpoeder aan toe en roer tot het is opgelost. Voeg dan de ui toe met de azijn, peper en de olie. Gebruik deze saus warm, zodat de smaak er goed kan intrekken. Schil de aardappelen, kook ze net niet helemaal gaar en snijd ze zo warm mogelijk in plakjes. Voeg er de in partjes gesneden tomaat, de in plakjes gesneden radijsjes en de in stukjes gesneden cornedbeef aan toe. Meng dit voorzichtig door elkaar, schenk er de warme saus over en laat de salade dan afkoelen.

Aardappelsalade met zongedroogde tomaat

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

400 gr panklare krielaardappeltjes - 1 pastabouillontablet - 1 zakje
gemengde sla (200 gr) - 1 rode ui - 1 groene paprika - 75 gr
zongedroogde tomaten op olie - 200 gr feta - 3 el. pijnboompitten -
1 el. Dyon mosterd - 1 el. kruidenazijn - 1 el. balsamicoazijn - 5 el.
olijfolie - peper, zout

Bereiding

Kook de aardappeltjes in water met het pastabouillontablet en wat zout gaar - giet ze af en laat ze helemaal afkoelen. Was de sla en laat die uitlekken. Pel en snipper de ui. Maak de paprika schoon en snijd hem in kleine blokjes. Hak de tomaten grof. Verkruiemel de feta. Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan goud-bruin. Klop een dressing van de mosterd, de azijnsoorten, de olie en wat peper en zout. Schep de gemengde sla, de aardappeltjes, de ui, de paprika, de tomaten en de dressing door elkaar en verdeel er de feta en de pijnboompitten over. Lekker met stokbrood.

Aardappelsalade, Pittige

Menugang	Aardappelgerechten	Soort -	Snel	Nee
Keuken	-	Type Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

400 gr krielaardappeltjes - 1 dikke plak mortadella ca. 150 gr - 2 stengels bleekselderij - 8 kerstomaatjes - 50 gr zwarte olijven zonder pit - 2 eetlepels pijnboompitten - 1 ½ eetlepel witte wijnazijn - 5 eetlepels olijf - of zonnebloemolie - 1 teentje knoflook - 2 eetlepels geknipte basilicumblaadjes - versgemalen peper, zout

Bereiding

Kook de aardappelen in weinig water met zout net gaar, giet ze af en laat ze afkoelen. Snijd de mortadella in blokjes, de bleekselderij in dunne boogjes en de kerstomaatjes in vieren. Schep dit alles met de olijven door elkaar. Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan lichtbruin. Doe de azijn samen met de olie, de basilicumblaadjes, peper en zout in een potje met deksel en schud tot een glad, lobbige sausje. Schep het sausje met de salade om en bestrooi met de pijnboompitten. Lekker met warm (kruiden)ciabattabrood.

Aardappelschijfjes uit de oven

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

750 gr aardappelen - 2 kleine eieren - 3 dl melk - zout, peper - 75 gr geraspte kaas

Bereiding

Schil de aardappelen, snijd ze in plakjes van 3 cm en leg die dakpansgewijs in een ingevette ovenschaal. Klop de eieren met de melk, wat zout en peper, schenk dit bij de aardappelen en strooi de kaas erover. Schuif de schotel 40 minuten in een hete oven (200°C). Dek de schotel af als het gerecht bovenop te bruin wordt. Variaties: Klop met de eieren en de melk 2 teentjes knoflook uit de pers mee. Vervang de melk door koffieroom. Snijd een ui in ringen en leg die tussen de aardappelen.

Aardappelschotel

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

1 kg aardappelen - ¼ l slagroom - ¼ l melk - 1 teentje knoflook - 25 gr boter - zout - peper.

Bereiding

Schil en was de aardappelen en snijd ze in heel dunne plakjes. Doe de slagroom en melk in een kom. Pel de knoflook en pers die erboven uit. Verdeel de boter in kleine stukjes. Vet een lage wijde ovenschotel (1½ ltr) dik in. Rangschik hierin een laagje aardappelschijfjes en bestrooi die met zout en peper. Ga zo door tot alle aardappelschijfjes in de ovenschotel liggen. Schenk het slagroommengsel erover en verdeel er de boterstukjes over. Verwarm de oven voorverwarmen op 150°. Laat in het midden van de oven de aardappelschijfjes in 50 minuten gaar en goudbruin kleuren.

Aardappelschotel - Denemarken -

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

Vast kokende aardappelen - 2 grote uien - 1-2 teentjes knoflook -
15 gr. boter - 1 blik gepelde tomaten (450 gr.) - 75 gr. zwarte
olijven - eventueel 1 blik ansjovis - 2-3 tl. tijm of 6 takjes verse tijm
- invetboter - 400 gr. diepvries kabeljauw - 2 dl. visbouillon - peper.

Bereiding

Schil aardappelen, wassen en in dunne plakjes schaven. Uien en knoflook pellen en fijn snijden. Olijven fijn snijden. 6-8 stuks achterhouden voor garnering. Boter verhitten en hierin ui en knoflook glazig fruiten. Toevoegen: gepelde tomaten, olijven, ansjovis en tijm. Saus aan de kook brengen en 15 minuten laten pruttelen. Diepvriesvis laten ontdooien, droog deppen met keukenpapier en in blokjes snijden. Ovenschaal invetten en hierin een laagje saus schenken. Hierop de helft van de aardappel en de helft van de vis. Vervolgens weer een laagje saus, aardappel, vis en wederom een laagje saus. Visbouillon aan de kook brengen en in de schaal schenken. Naar smaak peper toevoegen. Oven voorverwarmen op 200°C of gasovenstand 4. Plaats de schotel gedurende 35 - 40 minuten in de oven. Dek het gerecht voor de helft van de oventijd af met aluminiumfolie om uitdrogen te voorkomen. Garneren met peterselie en olijven. Lekker met kropsla, tomaten en uienringen.

Aardappelschotel - Italië

Menugang	Aardappelgerechten	Soort -	Snel	Nee
Keuken	-	Type Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

750 gr goed geboende aardappelen - 3 eieren - 1 dl melk - 70 gr
boter - zout - 70 gr kleingesneden salami - 150 gr kleingesneden
gerookte kaas - 1 gekookt ei (gepeld) - aroma - peper - 4 eetlepels
fijngehakte peterselie - 2-3 eetlepels geraspte kaas - 2-3 eetlepels
paneermeel

Bereiding

Kook de aardappelen gaar in zoveel water dat ze half onder staan. Giet ze af, pel ze en maak ze fijn. Splits de eieren en klop de eierdooiers met de melk los. Beboter een ovenschaal, klop de dooiers met melk en de helft van de resterende boter door de puree. Klop de eiwitten met wat zout zeer stijf. Roer een flinke lepel eiwit door de puree en spatel de puree met de salami en de kaas door het eiwit. Voeg aan de puree naar smaak aroma, peper en zout toe en roer de peterselie door de puree. Schuif het rooster even boven het midden in de oven en verwarm die voor op 240°C. Schep de helft van de puree in de schaal, leg de plakjes ei op de puree en schep de rest van de puree in de schaal. Roer de kaas en het paneermeel door elkaar, strooi dit mengsel op de puree en verdeel daar de rest van de boter in stukjes op. Zet de schaal in de oven tot de puree door en door warm en mooi van kleur is.

Aardappelschotel - Napels

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

(2 personen) 1 pakje aardappelpuree met kaas (Maggi) - 2 dl melk
- 1 ei - 150 gr mortadella (Italiaanse vleeswaar), in plakken 1 blik
polpabella (400 gr, stukjes tomaat, Grand'Italia) - zout,
versgemalen peper - 3 takjes basilicum - 1 Mozzarellakaasje in
plakjes

Bereiding

Verwarm de oven voor op 225°C. Maak de puree met water en 2 dl melk volgens de gebruiksaanwijzing en meng het ei erdoor. Vet een ovenschaal (24 cm doorsnee) in. Schep de puree erin en strijk die glad. Leg de mortadella erop. Schep de stukjes tomaat uit het blik, verdeel ze over de mortadella en bestrooi met zout en peper. Knip de basilicum erboven fijn, verdeel de plakjes Mozzarella erover en schenk het tomatensap erover. Bak de 'pizza' in het midden van de oven in ca. 15 minuten goudbruin en laat de kaas smelten. Garneer met een toefje basilicum. Lekker met friséesalade. u kunt ook 2 eenpersoons 'pizza's' maken in kleine ovenschaaltjes (18 cm doorsnee).

Aardappelschotel - Romige

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

1 kg aardappelen - ¼ liter slagroom - ¼ liter melk - 1 teentje
knoflook - 25 gr boter - zout, peper

Bereiding

Schil en was de aardappelen en snijd ze in heel dunne plakjes. Doe de slagroom en de melk in een kom. Pel de knoflook en pers die erboven uit. Verdeel de boter in kleine stukjes. Vet een lage wijde ovenschotel (1 ½ liter) dik in, leg hierin een laagje aardappelschijfjes, bestrooi die met zout en peper en ga zo door tot alle aardappelschijfjes in de ovenschotel liggen. Schenk het slagroommengsel erover en verdeel er de boterstukjes over. Verwarm de oven voor op 150°C en laat de aardappelschijfjes in het midden van de oven in 50 minuten gaar worden en goudbruin kleuren.

Aardappelschotel - Spanje -

Menugang	Aardappelgerechten	Soort -	Snel	Nee
Keuken	-	Type Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

1 kg. vast kokende aardappelen - 3 grote uien - 40 gr. boter - 300 gr. gaar vlees (bijvoorbeeld restje rund of varkensvlees) of gekookte ham - 500 gr. goudrenetten - 25 gr. boter - 4 eieren.

Bereiding

Aardappelen schillen, wassen en in blokjes snijden. Koken in weinig water met wat zout in 10 minuten Afgieten en laten afkoelen. Uien pellen en fijn snipperen. Vlees in blokjes snijden. Boter verhitten en ui hierin goudgeel fruiten. Aardappels meebakken met de ui. Wanneer aardappelen goudbruin zijn, het vlees toevoegen en meebakken. Appels schillen en klokhuizen verwijderen en eveneens in blokjes snijden. Appels apart in andere koekenpan in hete boter 5 minuten bakken. Appelblokjes door aardappelmengsel scheppen. Spiegeleieren bakken en op massa leggen en meteen opdienen.

Aardappelschotel - Zweden

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

750 gr aardappelen - 2 uien - 1 preitje - 4 eetlepels olie - 200 gr
gekookte ham - 200 gr kalfsschnitzel in dunne reepjes - zout,
peper - 4 eidooiers - 1 ½ bosje peterselie

Bereiding

Boen de aardappelen schoon, kook ze gaar, pel ze en snijd ze afgekoeld in blokjes. Snipper de ui, snijd de prei in dunne ringen en laat ze samen in de hete olie glazig worden. Snijd de ham in blokjes en laat die samen met het kalfsvlees korte tijd mee bakken. Voeg de aardappelblokjes toe en laat het geheel, af en toe omscheppend, in 10 minuten gaar worden. Breng de aardappelschotel op smaak met zout en peper en verdeel het gerecht over 4 voorverwarmde borden. Leg op ieder bord een eidooier en bestrooi met bieslook.

Aardappelschotel 1

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

750 gr aardappelen - 50 gr kaas - 1 bekertje crème fraîche - 4 el melk - zout - peper

Bereiding

Schil en was de aardappelen. Rasp boven een kom de kaas fijn. Voeg de crème fraîche, melk, zout en peper toe en meng alles door elkaar. Vet en een platte ovenschaal ruim in. Verwarm de oven voor op 175°. Snijd de aardappelen in heel dunne plakjes en leg die in de ovenschaal. Klop het crème fraîche mengsel op en schenk het over de aardappelen. Dek de schotel af met aluminiumfolie. Verhit de schotel in het midden van de oven 45 minuten. Verwijder het folie en laat de aardappelen in 15 minuten gaar en goud bruin kleuren.

Aardappelschotel 2

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

1 ui - 1 kg aardappelen - 1 kippenbouillontablet - ½ el boter - peper
- nootmuskaat - 1 teentje knoflook - 75 gr geraspte oude kaas.

Bereiding

Pel de ui pellen en snipper hem fijn. Schil en was de aardappelen. Los de bouillontablet in 3 dl heet water op. Vet een wijde ovenschotel in. Verwarm de oven op 200° voor. Snijd de aardappelen in plakjes van ½ cm. Doe de helft in de ovenschotel en verdeel er de ui over. Bestrooi met peper, nootmuskaat en uitgeperste knoflook. Leg de rest van de aardappelplakjes erop. Schenk de bouillon erover en bedek de schotel met folie. Verhit de schotel in het midden van de oven 45 minuten. Verwijder het folie en strooi de kaas over de aardappelen. Bak nu de schotel in 10 minuten gaar en goudbruin.

Aardappelschotel met andijvie, Romige

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

(2 personen) ½ krop andijvie (ca. 300 gr) - ½ eetlepel boter - 1 pak aardappelschijfjes in roomsaus (450 gr, Aviko) - 1 dl droge witte wijn - 100 gr achterham in plakjes - 1 bekertje crème fraîche (125 ml) - 50 gr geraspte oude kaas - zout, peper

Bereiding

Maak de andijvie schoon, was hem en snijd hem in dunne reepjes. Doe de andijvie in een vergiet en laat hem goed uitlekken. Verhit de boter in een pan en laat de andijvie hierin onder af en toe omscheppen in ca. 5 minuten slinken. Verhit de wijn intussen in een braadpan en laat de aardappelschijfjes hierin op middelhoog vuur ontdooien. Schep af en toe voorzichtig om. Snijd de ham in stukjes. Schep de ham, de crème fraîche en de helft van de kaas door de andijvie en breng op smaak met peper en zout. Schep de andijvie voorzichtig door de warme aardappelschijfjes, strooi er de rest van de kaas over en laat die even smelten.

Aardappelschotel met ei

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

500 gr aardappelen - 1 eetlepel boter - 6 eieren - 2 theelepels
fijngehakte bieslook - 2 theelepels fijngehakte peterselie - 1
theelepel mosterd - 2 plakken gekookte ham - 1 bekertje zure room
- 2 eetlepels geraspte kaas - peper, zout

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200°C. Schil de aardappelen en kook ze in weinig water met een beetje zout bijna gaar. Laat ze afkoelen en snijd ze dan in niet te dunne plakken. Kook de eieren in 10 minuten hard, spoel ze onder de koude kraan af, pel ze en hak ze fijn. Verhit de boter in een koekenpan en bak hierin de plakken aardappel aan beide kanten goudbruin. Vet een vuurvaste schaal in en leg de plakken aardappel erin. Snijd de ham in reepjes. Meng de fijngehakte eieren, bieslook, peterselie, mosterd en ham door de zure room, roer er een beetje peper en zout door en verdeel het mengsel dan gelijkmatig over de aardappelen. Strooi er de geraspte kaas over en zet de schaal zonder deksel ca. 20 minuten in de oven (1 richel boven het midden) tot de bovenkant mooi bruin is. Serveer er een komkommersalade bij.

Aardappelsoep

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

1 ½ kg aardappelen - 1 ½ liter bouillon ((tablet) - 350 gr
boerensoepgroenten (winterwortel, prei, selderij, bloemkool,
peterselie) - 1 flinke rookworst - enkele plakjes bakbacon of spek

Bereiding

Schil de aardappelen, kook ze, afhankelijk van de soort, 15-20 minuten in de bouillon en stamp ze in de pan fijn. Roer goed door. Voeg de soepgroenten toe, leg er de rookworst op en laat de soep met het deksel op de pan in ca. 15 minuten door en door heet worden. Snijd intussen de bacon in reepjes en bak die in een droge koekenpan uit. Snijd de worst in plakjes en schep die door de soep. Strooi er de bacon over of geef die apart bij de soep.

Aardappelsoep - Duitsland

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

(6 personen) 700 gr aardappelen - ½ selderijknol - 2 grote winterwortelen - 2 tomaten - 3 uien - boter - 1 ½ liter vleesbouillon
- nootmuskaat, peper, zout

Bereiding

Schil de aardappelen en maak de knolselderij en de wortelen schoon. Houd het groen van de selderij en een halve wortel apart en snijd de rest van de groenten in stukjes. Pel de tomaten, ontpit ze en snijd ze in vieren. Pel 2 uien, hak ze fijn en stoof ze in een klontje boter. Voeg de gesneden groenten en de stukjes tomaat toe, schenk er de bouillon over en laat alles 30 minuten zachtjes koken. Roer de soep goed door en breng haar op smaak met nootmuskaat, peper en zout. Pel de overgebleven ui, snijd hem in tweeën en snijd de helften in halve ringen. Snijd de halve wortel in julienne, stoof die in een klontje boter beetgaar en voeg ze daarna aan de soep toe. Was een beetje groen van de selderij, scheur de blaadjes in stukjes en garneer de soep hiermee.

Aardappelsoep - Frankrijk

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

4 grote, bloemige aardappelen - 2 preien - ½ winterwortel - 1 ui -
1 teentje knoflook - 200 gr ham met zwoerd aan een stukje - 1 ½
liter kruidenbouillon - versgemalen peper, zout - 1 courgette -
enkele takjes selderij

Bereiding

Snijd de aardappelen, de preien en de geschilde winterwortel in stukjes en kook ze samen met de gesnipperde ui, het teentje knoflook uit de pers en de ham in 20 minuten in de bouillon gaar. Neem de ham uit de pan en snijd hem in reepjes. Zeef de bouillon, pureer de aardappelen en de groenten en doe de aardappel groenten puree weer bij de bouillon. Breng de soep op smaak met peper en voeg eventueel wat zout toe. Snijd de ongeschilde courgette in luciferdunne reepjes en warm die samen met de hamreepjes 3 minuten in de soep mee. Knip de selderij fijn en bestrooi de soep ermee. Lekker met boerenbrood, besmeerd met boter.

Aardappelsoep - Hongarije

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

1 kg aardappelen - zout water - 150 gr half-om-half gehakt - 1 eidooier - zout, peper - ½ theelepel paprikapoeder - 3 eetlepels boter - 1 liter bouillon - 2 paprika's - 4 harde paprikaworstjes - cayennepeper - 1 bosje peterselie

Bereiding

Kook de aardappelen in gezouten water gaar. Meng het gehakt met de eidooier, zout, peper en paprikapoeder, vorm er balletjes van en schroei die in de boter rondom dicht. Pureer de aardappelen, roer de hete bouillon door de puree en breng de soep aan de kook. Snijd de paprika in stukjes en de worst in plakjes. Voeg de paprika, worst en gehaktballetjes aan de soep toe en laat de soep nog 5 minuten doorkoken. Breng de soep op smaak met cayennepeper en bestrooi haar met gehakte peterselie.

Aardappelsoufflé met kaas

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

300 gr aardappelen - 1 ui - 50 gr geraspte Gruyère - zout, zwarte peper - ¼ bosje peterselie - 4 gesplitste eieren - ½ dl melk - 30 gr boter.

Bereiding

Kook de aardappelen gaar, stamp ze fijn of druk ze door een pureeknijper. Verwarm de melk tot het kookpunt, klop die door de puree en voeg een voor een de eidooiers toe. Verhit de boter en fruit hierin de ui tot hij glazig is. Meng de ui door de aardappelpuree samen met de kaas, zout, zwarte peper en de peterselie. Sla de eiwitten stijf, spatel de helft door de aardappelpuree en meng dit door de rest van de eiwitten. Verdeel het mengsel over 4 beboterde soufflépotjes en bak de soufflés 30-40 minuten op 200°C.

Aardappelspiesjes

Menugang Aardappelgerechten
Keuken -
Bron Frans Huits

Soort -
Type Aardappel

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 3

Ingrediënten

500 g ongeschilde krielaardappeltjes - 150 g gekookte mosselen
zonder schelp - 150 g Noorse garnalen - bakje kerstomaatjes - 1
dl mayonaise - 1 el tomatenketchup - een paar druppels tabasco.

Bereiding

De krielaardappeltjes in weinig water met zout beetgaar koken en afgieten. Aan satéprikkers afwisselend rijgen: krielaardappeltje, mossel, kerstomaatje, krielaardappeltje, garnaal, enzovoort, totdat alle ingrediënten zijn verwerkt. De mayonaise omroeren met de ketchup en pittig op smaak maken met de tabasco. De spiesjes eventueel in een lauwe oven warm houden en samen met de saus als borrel of buffethapje serveren.

Aardappelstoofpot - België -

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

750 gr vastkokende aardappelen - 3 el zonnebloemolie - 20 gr boter - 1 ui - 4 tomaten - 200 gr verse spinazie - 150 gr feta - 2 el geknipte basilicumblaadjes - ½ tl oregano - 1 teentje knoflook - zout, versgemalen peper.

Bereiding

Kook de aardappelen in weinig water met wat zout 15 minuten, giet ze af en laat ze afkoelen. Snijd de aardappelen in niet te dunne plakken. Verhit twee van de lepels olie samen met de boter in een hapjespan en bak de aardappelplakjes hierin rondom bruin. Snipper intussen de ui en fruit die in de resterende olie goudgeel. Snijd de tomaten in partjes en roerbak die 3 minuten. Zoek de spinazie uit, Snijd de feta in blokjes en voeg beide toe. Schep om, doe de kruiden en het teentje knoflook uit de pers erbij en laat nog 3 minuten zachtjes bakken. Schep het mengsel bij de gebakken aardappelplakjes en warm dit samen nog even goed door. Serveer het gerecht direct. Lekker met een karbonade (van de barbecue).

Aardappelstoofpotje, zomers

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

750 gr vastkokende aardappelen - 3 eetlepels zonnebloemolie - 20 gr boter - 1 ui - 4 tomaten - 200 gr verse spinazie - 150 gr feta - 2 eetlepels geknipte basilicumblaadjes - ½ theelepel oregano - 1 teentje knoflook - zout, versgemalen peper

Bereiding

Kook de aardappelen 15 minuten in weinig water met wat zout, giet ze af, laat ze afkoelen en snijd ze in niet te dunne plakken. Verhit 2 eetlepels olie samen met de boter in een hapjespan en bak de aardappelplakjes hierin rondom bruin. Snipper intussen de ui en fruit die in de rest van de olie goudgeel. Snijd de tomaten in partjes en roerbak die 3 minuten. Zoek de spinazie uit, snijd de feta in blokjes en voeg beide toe. Schep om, doe de kruiden en het teentje knoflook uit de pers erbij en laat nog 3 minuten zachtjes bakken. Schep het mengsel bij de gebakken aardappelplakjes en warm alles samen nog even goed door. Serveer direct. Lekker met een karbonade (van de barbecue).

Aardappeltaart - Denemarken

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

(2 personen) 100 gr ontbijtspek in reepjes - 60 gr boter - 400 gr
diepvries aardappelrösti - zout, versgemalen peper, versgeraspte
nootmuskaat - 120 gr geraspte oude kaas

Bereiding

Verhit 40 gr boter, bak het spek zachtjes uit, voeg de rösti toe en laat die al roerend ontdooien. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Druk de rösti goed aan en bak hem ca. 2 minuten tot de onderkant goudbruin is. Keer de koek op een bord om. Verhit de rest van de boter en laat de rösti op de andere kant in de pan glijden. Strooi de kaas erover, dek af met aluminiumfolie en bak de koek op laag vuur in ca. 15 minuten gaar. Snijd hem voor het serveren in punten. Lekker met ijsbergsla of groene salade met een pikante dressing.

Aardappeltaart - Ierland -

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

voor 8-10 personen - 1 pak bladerdeeg (Danerolles, koeling) - 600 gr aardappels, in schil gekookt - zout, peper - 400 gr rijpe peren, geschild, in dunne plakken - 300 gr cheddarkaas, in plakken - 1 ¼ dl zure room - 3 eidooiers - 4 el geraspte oude kaas - nootmuskaat - 1 tl gedroogde majoraan - extra nodig: springvorm (doorsnede 20 cm), bakpapier, - steunvulling.

Bereiding

Oven voorverwarmen op 200°C. Vorm met deeg bekleden, overhangend deeg afsnijden. Bakpapier en steunvulling op deeg leggen. In midden van oven 15 minuten bakken. Aardappels schillen en in hele dunne plakken snijden. Op deegbodem (papier en vulling verwijderd) scheppen: laagje aardappel, zout, peper, laagje peer, laagje cheddar, dit nog 1x herhalen. Afdekken met aardappel, dakpansgewijs geschikt. Zure room, eidooiers, oude kaas, zout, peper, nootmuskaat en majoraan mengen en over taart gieten. In oven in nog 30-40 minuten gaar bakken.

Aardappeltaart - Zwitserland

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

(6 personen) 1 kg aardappelen - 30 gr gedroogde paddestoelen -
2 ½ dl bouillon - 40 gr boter - 1 teentje knoflook - nootmuskaat - 1
theelepel tijm - 1 eetlepel gehakte peterselie - 2 dl room - 60 gr
geraspte Parmezaan

Bereiding

Laat de paddestoelen in de warme bouillon zacht worden. Was de geschilde aardappelen en snijd ze in dunne plakjes. Vet een vuurvaste schaal met boter in en vul hem voor de helft met aardappelen. Breng op smaak met peper en zout, strooi er wat tijm en geraspte nootmuskaat op en druppel er wat knoflooksap over. Leg de paddestoelen erop en bestrooi met gehakte peterselie. Dek af met de rest van de aardappelen en kruid nog een keer. Giet er bouillon over, dek af met folie en laat de taart in 50 minuten in een oven van 200°C gaar stoven. Haal het folie eraf, overdek het gerecht met room, strooi er de kaas en klontjes boter over en laat het nog 15 minuten gratineren.

Aardappeltaartjes

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

-

Bereiding

10 plakjes bladerdeeg uitrollen tot 50 x 25 cm. Uit deeg 4 cirkels van 10 en 4 cirkels van 12 cm doorsnede steken. 100 gr Ontbijtspek in reepjes in 20 g boter 5 minuten bakken. 2 Gesnipperde sjalotten en 300 gr aardappelen, in dunne plakken 15 minuten meebakken. 4 El fijngesneden bieslook, zout, peper en 1 dl crème fraîche toevoegen. Mengsel over kleine deegcirkels verdelen en afdekken met grote deegcirkels. Randen met vork aandrukken. Taartjes met deegresten garneren, met losgeklopt ei bestrijken en 35-45 minuten in oven op 200°C bakken. Met gebakken paddenstoelen serveren.

Aardappelterriner

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

500 gr kruimige aardappelen, geschild - 100 gr roomkaas - zout, versgemalen peper - 3 el bieslook - 1 stijfgeklopt eiwit - 1 ¼ dl stijfgeklopte slagroom - 4 blaadjes witte gelatine - 1 ¼ dl crème fraîche - 100 gr zalmeitjes - Extra nodig: terrine of cakevorm met een inhoud van 1½ ltr en plastic - Folie.

Bereiding

De aardappelen in minuten gaar koken en pureren. De puree mengen met de roomkaas, zout, peper en bieslook. Het eiwit en de slagroom door de puree spatelen. De gelatine in ruim koud water 5 minuten laten weken. De gelatine met aanhangend water op zacht vuur laten smelten en door de puree roeren. De vorm met plastic folie bekleden, de puree erin storten en glad strijken. Afgedekt in de koelkast in 4 uur laten opstijven. In plakken gesneden serveren met crème fraîche en zalmeitjes.

Aardappelterrinen met zalm

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

(12 personen) 500 gr vastkokende aardappelen - 4 sjalotjes - 2 el olie - 4 el wijnazijn - 8 blaadjes witte gelatine - 1½ dl witte wijn - 250 gr kwark - 2 el mierikswortelpuree - 1 el mosterd - 8 el dille - 400 gr gemarineerde zalmfilet ('gravad lax') - 100 gr gerookte zalm - 1 krop mooie andijvie - 1 el notenolie - 1 el citroensap - 5 radijsjes.

Bereiding

Een terrine van 16 bij 12 bij 8 cm van te voren in de koelkast zetten. De aardappelen schoonboenen en in de schil gaarkoken in 30 minuten. Intussen de sjalotjes snipperen en in de olijfolie zachtjes fruiten. De aardappelen wat laten afkoelen, pellen en in blokjes van ½ cm snijden en direct omscheppen met de uitjes en de wijnazijn en zo laten afkoelen. Vier gelatineblaadjes 10 minuten weken, uitknijpen en oplossen in ½ dl verwarmde wijn. De kwark gladroeren met mierikswortelpuree, mosterd en dille en de helft van het gelatinemengsel er snel doormengen. De aardappelblokjes erdoor scheppen. De gemarineerde zalm in 1 cm dikke lange repen snijden. Een derde van het aardappelmengsel in de terrine scheppen en wat aandrukken, daarop de helft van de gemarineerde zalm leggen, daarop een derde van de aardappeltjes, weer zalmrepen en tot slot weer aardappeltjes. De rest van de gelatine weken en oplossen in de rest van de verwarmde wijn. De terrine afdekken met gerookte zalm en bestrooien met dille en over lepelen met de lobbige wijn. Voor De terrine minstens 4 uur, maar langer kan ook, afgedekt in de koelkast zetten. De andijvie in dunne repen snijden, de radijsjes in 2 mm dikke plakjes snijden, deze in reepjes snijden en in koelkastdozen tot gebruik bewaren. Serveren: de terrine op kamertemperatuur laten komen. De andijvie omschudden met notenolie, citroensap en wat peper en deze over borden verdelen. De terrine in mooie plakken snijden en op de sla schikken. Garneren met de radijsreepjes. Lekker met: een glas gekoelde witte Sauvignon Blanc en boerenstokbrood.

Aardappeltjes en broccoli met pijnboompitten en pesto

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

250 gr aardappelen met rode schil - 300 gr broccoli - 5 gedroogde tomaatjes in olie - 3 el pijnboompitten - 2 takjes basilicum - 1½ el olijfolie - 2 el pesto - peper, zout.

Bereiding

Boen de aardappelen goed schoon of schil ze en snijd ze in dunne partjes. Verdeel de broccoli in kleine roosjes. Snijd de gedroogde tomaten in reepjes. Rooster de pijnboompitten in een droge wok of koekenpan al omscheppend goudbruin en neem ze uit de pan. Scheur de basilicumblaadjes in stukjes. Verhit de olie in een wok of ruime braadpan en bak de aardappelpartjes omscheppend in 15 minuten goudbruin. Voeg de broccoli en de tomaatreepjes toe en bak ze omscheppend 5 minuten mee. Schep de pesto erdoor en breng op smaak met peper en zout. Garneer met de pijnboompitten en de basilicum. Lekker met een pasta en een stukje vlees.

Aardappeltjes in de schil met zure room en bieslook

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

6 vastkokende aardappelen - water - peper en zout - 100 gr zure room - 2el fijn gesneden bieslook.

Bereiding

Was de aardappelen en kook ze ongeschild gaar in lichtgezouten water (ongeveer 20 à 25 minuten). Giet ze af. Verwarm de zure room in een steelpannetje en kruid met peper en zout. Voeg de bieslook toe. Halveer de aardappelen en snijd onderaan een plakje af, zodat ze blijven staan. Haal er bovenaan met een parisienne of meloenmesje enkele bolletjes uit en vul de aardappelen met de room. Geef hierbij b.v. gebakken varkenskotetjes en savooikook.

Aardappeltjes met maanzaad uit India

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

(4-6 personen) 5 eetlepels olie - ½ theelepel ui zaadjes - 1 theelepel komijnzaadjes - 4-6 gepelde en geperste tenen knoflook, - 1 theelepel versgemalen zwarte peper - ½ theelepel gemalen kurkuma - 700 gr geschilde aardappelen in blokjes - 1 fijngesneden verse groene chilipoeder - 6 eetlepels wit maanzaad - 1 theelepel zout

Bereiding

Verhit de olie in een gietijzeren pan (of een pan met antiaanbaklaag) tot er een lichte walm afkomt. Neem de pan van het vuur en voeg de ui - en komijnzaadjes toe. Voeg, zodra de zaden beginnen te knappen, de knoflook toe en zet de pan weer op half vuur. Doe de zwarte peper en de kurkuma erbij, roer flink en voeg de aardappelblokjes en de groene chilipeper toe. Bak de aardappelen 2-3 minuten onder voortdurend omscheppen. Zet het vuur op laag, leg het deksel op de pan en laat de aardappelen in 12-15 minuten gaar worden. Schep af en toe om. Maal het maanzaad in een koffiemolen vrij grof en voeg het aan de aardappelen toe. Zet het vuur op half en bak het mengsel van aardappel en maanzaad nog 5-6 minuten. Schep vaak om. Voeg het zout toe, schep om en neem de pan van het vuur.

Aardappeltjes Romanov

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

1 kg aardappelen - 2 potjes Hüttenkäse - 1 potje zure room - 1 tl chilipoeder - 1 paprika - 2 uien - 500 gr gehakt - 2 el boter - zout, peper - nootmuskaat - 150 gr geraspte kaas.

Bereiding

Kook de aardappelen bijna gaar en snijd ze in plakjes. Roer de Hüttenkäse, zure room en chilipoeder met de gesnipperde paprika en uien glad. Bak het gehakt in de boter rul met zout, peper en nootmuskaat. Leg in een ingevette ovenschaal om beurten steeds een laagje aardappelschijfjes, een laagje roommengsel en een laagje gehakt. Dek de laatste laag gehakt af met de kaas en schuif de schaal 20 minuten in een hete oven (200°C).

Aardappeltjes romig

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

-

Bereiding

Twee ovenschalen dakpansgewijs vullen met 450 gr voor gekookte aardappelplakjes (koelvitrine, Aviko). En schaal overgieten met een geklopt mengsel van 2 dl koffieroom, 2 eierdooiers en 75 gr geraspte oude kaas, de tweede schaal met hetzelfde mengsel, aangevuld met 3 el gemengde kruiden en 1 teen knoflook. Bij 190°C, eerst afgedekt, laatste kwartier zonder deksel, 45 minuten bakken. Uit beide vierkantjes snijden.

Aardappeltorentjes - pommes Duchesse -

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

300 gr aardappelen (afkokers) - 40 gr boter - 1 eidooier -
nootmuskaat - 2 el bloem - 2 eieren - 1 el olie - 150 gr grof gehakte
amandelen - frituurolie - sprietjes bieslook - extra nodig: met
bakpapier beklede bakplaat.

Bereiding

aardappels in schil in 20 minuten gaar koken. Schil verwijderen en pureren. Laat puree iets uitdampen.
Boter, eidooier en nootmuskaat erdoor roeren. Eieren loskloppen met olie en 1 el water. Van puree kleine
torentjes vormen en die achtereenvolgens door bloem, ei en amandelen wentelen. frituurolie tot 180°C
verhitten. Torentjes met een paar tegelijk in 4 minuten goudgeel frituren. Bovenin sprietjes bieslook
steken. Idee: de torentjes kunnen 15-30 minuten in oven warm gehouden worden.

Gebakken aardappelen met knoflook en bacon

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

10 teentjes knoflook - 600 gr Rozeval aardappelen - 3 eetlepels
olijfolie - 50 gr bacon - 2 theelepels rozemarijnblaadjes - peper,
zout

Bereiding

Pel de knoflook. Boen de aardappelen schoon, kook ze in 15 minuten gaar en giet ze af. Kook de laatste 5 minuten de knoflook mee. Snijd de aardappelen elk in 4 parten. Verhit de olie, bak de bacon knapperig en laat de plakjes op keukenpapier uitlekken. Voeg de aardappelparten, de knoflook en de rozemarijn toe en bak de aardappelen in ca. 7 minuten goudbruin en knapperig. Breng op smaak met peper en zout en garneer met de bacon. Lekker met een gegrilde biefstuk en een frisse gemengde salade.

Gefrituurde aardappel kaasballetjes

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

8 aardappelen (300 gr) - zout, peper - ½ theelepel tijm - ½ eetlepel
boter - ½ dl melk - 1 ei - peterselie - paneermeel - 100 gr Goudse
kaas (in 12 blokjes) - 5 eetlepels yoghurt - 2 eetlepels mayonaise -
2 ½ eetlepel tomatenketchup - ½ theelepel basilicum

Bereiding

Kook de aardappelen met zout en tijm gaar en bereid er met boter en melk een stevige puree van. Splits het ei en meng de dooier met fijngeknipte peterselie door de puree. Breng met peper en zout op smaak. Roer het eiwit met 1 eetlepel water los. Plak aardappelpuree rondom de kaasblokjes en vorm ze tot balletjes. Wentel deze eerst door het eiwit en dan door het paneermeel. Maak een sausje van de yoghurt, mayonaise, tomatenketchup, basilicum, zout en peper. Verhit het frituurvet tot 175°C en frituur de kaasballetjes in 4 minuten goudbruin. Laat ze op keukenpapier uitlekken en leg ze op een warme schaal. Serveer het sausje apart.

Gefrituurde kruidige aardappelballetjes

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

1 kg aardappelen - 1 bosje peterselie - bieslook - 1 theelepel tijm -
1 witte ui - 1 teentje knoflook - zout, peper, nootmuskaat -
paneermeel - 1 ei

Bereiding

Maak van de gare aardappelen een stevige puree en vermeng die met veel gesnipperde peterselie, bieslook, de tijm, de gesnipperde ui, het uitgeperste teentje knoflook, zout, peper en nootmuskaat. Draai balletjes van de puree en rol deze door het losgeklopte ei en door het paneermeel. Frituur de balletjes ca. 5 minuten in heet frituurvet of hete olie (190°C) tot ze mooi bruin zijn. Dien ze warm op.

Gegratineerde aardappelen 1

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

750 gr aardappelen - 150 gr Parmezaanse kaas aan een stuk -
500 gr crème fraîche - 3 eieren - zout, versgemalen peper - 20 gr
boter

Bereiding

Schil de aardappelen, was ze en snijd ze in niet te dikke plakken. Smeer een platte oenvaste schaal met de boter in en schik de aardappelschijfjes hier dakpansgewijs in. Rasp de Parmezaanse kaas. Vermeng 100 gr kaas met de eieren en de crème fraîche , breng op smaak met zout en flink wat peper en giet het mengsel over de aardappelen. Strooi de rest van de kaas over de aardappelen en laat de aardappelschotel in een op 200°C voorverwarmde oven in 40 minuten gaar worden.

Gegratineerde aardappelen 2

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

-

Bereiding

Schil 600 gr aardappelen en kook ze gaar. Laat ze eventueel afkoelen en snijd ze in blokjes. Doe de aardappelen in een ovenschaal. Meng 1 dl melk met een stukje in zeer fijne ringetjes gesneden prei, een teentje knoflook, peper en nootmuskaat. Strooi er 50 gr 30+ kaas over en zet de schaal 15 minuten in een voorverwarmde hete oven (225°C).

Gegratineerde aardappelen 3

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

1 kg geschilde gekookte aardappelen in plakken - 1 teentje
knoflook - boter - kruidenzout, peper, nootmuskaat - 200 gr
geraspte kaas - 2 bekertjes Bulgaarse yoghurt - 1 theelepel
mosterd

Bereiding

Wrijf een ovenschaal in met het doorgesneden teentje knoflook en vet de schaal vervolgens in. Leg een laagje aardappelplakjes op de bodem, bestrooi ze met kruidenzout, peper, nootmuskaat en een gedeelte van de geraspte kaas. Leg er vervolgens een laagje aardappelplakjes op en bestrooi dit weer met kruidenrijen en kaas. Ga zo door tot alles is gebruikt. Roer de yoghurt met zout, peper en de mosterd los en verdeel dit mengsel over de aardappels. Leg hier en daar een klontje boter. Zet de schaal in het midden van een op 220°C voorverwarmde oven en laat het gerecht ca. 20 minuten bakken.

Gegratineerde aardappelpuree met geitenkaas

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

(2 personen) 500 gr aardappelen - zout - 20 sprietjes bieslook -
100 gr zachte geitenkaas zonder korst - ½ dl melk - 1 ei - 1
theelepel milde paprikapoeder - versgemalen peper

Bereiding

Schil de aardappelen, was ze en kook ze in weinig water met zout in ca. 20 minuten gaar. Verwarm intussen de grill voor. Knip het bieslook fijn en verkruimel de geitenkaas. Giet de aardappelen af en stamp ze fijn. Klop met een mixer de melk en het ei door de puree. Schep er de geitenkaas, het paprikapoeder en het bieslook door en breng de puree op smaak met peper. Schep de puree in een schaal en laat hem vlak onder de grill in ca. 2 minuten goudbruin kleuren.

Gegratineerde aardappelschotel 1

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

750 gr aardappelen - 50 gr kaas - 1 bekertje crème fraîche - 4 eetlepels melk - zout, peper

Bereiding

Schil en was de aardappelen. Rasp de kaas boven een kom fijn. Voeg de crème fraîche , de melk, zout en peper toe en meng alles door elkaar. Vet een platte ovenschaal ruim in. Verwarm de oven voor op 175°C. Snijd de aardappelen in heel dunne plakjes en leg die in de ovenschaal. Klop het crème fraîche mengsel op en schenk het over de aardappelen. Dek de schotel met aluminiumfolie af en bak het gerecht 45 minuten in het midden van de oven. Verwijder het folie en laat de aardappelen in 15 minuten verder gaar worden en goudbruin kleuren.

Gegratineerde aardappelschotel 2

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

1 ui - 1 kg aardappelen - 1 kippenbouillontablet - ½ eetlepel boter -
peper, nootmuskaat - 1 teentje knoflook - 75 gr geraspte oude
kaas

Bereiding

Pel de ui en snipper hem fijn. Schil en was de aardappelen. Los het bouillontablet in 3 dl heet water op. Vet een wijde ovenschotel in. Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd de aardappelen in plakjes van ½ cm. Doe de helft in de ovenschotel en verdeel er de ui over. Bestrooi met peper, nootmuskaat en uitgeperste knoflook. Leg de rest van de aardappelplakjes erop, schenk de bouillon erover en bedek de schotel met folie. Zet de schotel 45 minuten in het midden van de oven. Verwijder het folie, strooi de kaas over de aardappelen en bak ze in 10 minuten gaar en goudbruin.

Gegratineerde spinazie aardappelschotel

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

750 gr aardappelen - zout - 1 ½ kg spinazie - 350 gr tomaten - 2 zakjes Mozzarella ca. 150 gr - boter om de schaal mee in te vetten
- ¼ liter slagroom - 3 eieren - peper - 1 bosje bieslook

Bereiding

Schil de aardappelen, was ze, snijd ze in plakken en blancheer die 5 minuten in een grote pan met kokend gezouten water. Was de spinazie zorgvuldig in ruim koud water. Neem de aardappelen met een schuimspaan uit de pan, doe de spinazie in de pan met het kookvocht en laat hem in 5 minuten slinken. Was de tomaten en snijd ze in plakjes. Dep de Mozzarella met keukenpapier droog en snijd die eveneens in plakjes. Giet de spinazie af in een vergiet en druk hem goed uit. Vet een ovenvaste schaal in en vul hem achtereenvolgens met lagen aardappel, spinazie, tomaat en Mozzarella. Roer de eieren met de room los, breng op smaak met zout en peper en schenk dit mengsel over de schotel. Zet de schotel in de op 200°C voorverwarmde oven en laat het geheel in 35-40 minuten gaar worden. Serveer het gerecht, bestrooid met bieslook.

Gepofte aardappel garni

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

4 heel grote aardappelen (Superbinten) - 4 grote uien - 2 teentjes
knoflook - 200 gr champignons - 200 gr prei in dunne ringetjes -
200 gr Roquefort - olie - zout, peper, maggi

Bereiding

Boen de ongeschilde aardappelen schoon, prik er met een vork rondom gaatjes in en pof ze in de magnetron gaar (vol vermogen, 10-12 minuten); of wikkel ze in aluminiumfolie en pof ze gaar in de oven (200°C, 1 ½ uur). Pel de uien en snijd ze in dunne ringen. Veeg de champignons schoon en halveer ze. Verhit de olie en knijp de knoflook erboven uit. Voeg de uien en de prei toe en smoor het geheel zachtjes gaar. Voeg de laatste 5 minuten de champignons toe. Breng op smaak met peper en zout en/of een scheutje maggi. Snijd de inmiddels gare aardappelen overlangs in, klap ze open en leg ze in een ovenvaste schaal. Giet eventueel het overtollige vocht van het ui - prei - champignonmengsel, verdeel het over de aardappelen en verkruimel er de Roquefort over. Zet de schaal ca. 5 minuten onder de grill, tot de kaas is gesmolten en de aardappelen door en door heet zijn.

Gepofte aardappelen

Menugang Aardappelgerechten
Keuken -
Bron Frans Huits

Soort -
Type Aardappel

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 3

Ingrediënten

-

Bereiding

Maak de aardappelen onder koud stromend water goed schoon en verwijder de pitjes. Verpak ze stuk voor stuk in licht ingevet aluminiumfolie en leg ze 45-60 minuten in een op 225°C voorverwarmde oven. Lekker met kruidensaus met Mon Chou.

Gepofte aardappelen met geitenkaas en maïs

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

4 grote Red Star aardappels ca. 200 gr - 80 gr geitenkaas - 1 blikje maïs 200 gr - 5 zwarte olijven zonder pit - 4 eetlepels pikante salsa - ½ eetlepel olijfolie

Bereiding

Boen de aardappelen onder stromend water schoon, droog ze, verpak ze per stuk in aluminiumfolie en laat ze in de hete oven (200°C) in ca. 1 uur gaar worden. Snijd intussen de geitenkaas in stukjes en de olijven in reepjes, laat de maïs uitlekken en schep de salsa erdoor. Vouw de pakketjes open en snijd de aardappelen in of snijd er een flinke kap af. Verdeel het kaasmengsel over de aardappelen en druppel er wat olie over. Bestrooi met peper en laat ze in de hete oven in ca. 10 minuten door en door warm worden en de kaas smelten. Serveer direct. Lekker met een lamskoteletje en broccoli. Red Star aardappelen zijn familie van de Bildtstar en ook nog niet zo heel lang te koop. Het zijn ronde, zacht rode aardappelen, die na het koken kruimig zijn. Red Star aardappelen hebben een gladde schil zonder pitten. Variatietip: Kook 500 gr schoongeboende krielaardappeltjes in de schil in ca. 15 minuten beetgaar. Snijd er de kapjes af, verdeel het kaasmengsel erover en laat de krieltjes onder de hete grill in ca. 5 minuten gratineren. Serveer ze als borrelhapje.

Gepofte aardappelen met zalmroomsaus

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

4 grote ongeschilde nieuwe aardappelen - 2 ½ dl zure room - 100
gr gerookte zalm in dunne reepjes of zalmsnippers - 1 eetlepel
fijngesneden dille - 4 fijngesneden lente-uitjes - 1 eetlepel
kappertjes, uitgelekt - zout, peper

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200°C. Boen de aardappelen schoon en wikkel ze in aluminiumfolie. Pof ze in de oven in ca. 1 uur gaar. Roer de zure room los en meng de zalm erdoor. Roer de dille, lente-ui, kappertjes, zout en peper door het roommengsel. Halveer de gepofte aardappelen in de lengte en serveer de helften met een flinke schep roomsaus. Geef de rest van de saus er apart bij.

Geroosterde aardappelen met laurier

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

8 middelgrote aardappelen (Bintje) - 12 mooie laurierbladeren - 12 eetlepels kippenbouillon - 8 eetlepels olijfolie - zout

Bereiding

Schil de aardappelen met een dunschiller, was ze en dep ze droog. Maak om de cm een insnijding in de aardappel, zonder hem door te snijden. Verdeel de laurierblaadjes in reepjes van 1 cm breed. Verwarm de oven voor op 210°C. Bestrijk de bodem van een braadschotel met olie en schik er de aardappelen dicht tegen elkaar in. Stop in elke insnijding een reepje laurierblad en bestrooi met zout, maar houd rekening met de zoute smaak van de kippenbouillon. Giet de bouillon over de aardappelen en begiet met de olijfolie. Zet de schotel in de oven en laat ca. 40 minuten bakken tot de aardappelen zacht en mooi goudgeel zijn; er blijft nauwelijks kookvocht over. Dien het gerecht in de schotel op.

Gesauteerde aardappelen - India

Menugang Aardappelgerechten

Soort -

Snel Nee

Keuken -

Type Aardappel

Slank Nee

Bron Frans Huits

Sterren 3

Ingrediënten

1 kg aardappelen - boter - 1 theelepel kurkuma (koenjit) - ½
theelepel laurierpoeder - ½ theelepel uienpoeder - ½ theelepel
chilipoeder of cayennepeper - 1 theelepel garam masala - ½
theelepel gemalen zwarte peper

Bereiding

Kook de aardappelen kort en pel ze daarna, als ze ongeschild worden gekookt. Snijd de aardappelen in stukjes of plakjes. Verhit wat boter in de pan en voeg de aardappelen toe, samen met de kurkuma en de laurier. Bak ze 5 minuten, voeg dan zout, uienpoeder en chilipoeder toe en bak nog ca. 5 minuten. Voeg dan de garam masala en nog wat boter toe. Meng de aardappelen er goed door, leg een deksel op de pan en houd alles nog enkele minuten op een laag vuur. Voeg voor het opdienen wat zwarte peper toe.

Gestoofde aardappelen

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

(2 personen) 500 gr aardappelen - 2 kleingesneden uien - olie - 1 in stukken gesneden paprika - 1 blikje tomatenpuree - 1 mespunt basilicum - paprikapoeder - 2 dl bouillon - 1 eetlepel bloem - peterselie

Bereiding

Schil de aardappelen, was ze en snijd ze enkele malen door. Fruit de uien in olie en bak de aardappelen en de paprika mee. Voeg de tomatenpuree, de basilicum, paprikapoeder en de bouillon toe en stoof de aardappelen gaar. Bind het vocht met de aangemengde bloem en strooi er wat peterselie over. Lekker met (verse) bladgroente.

Gestoofde zoete aardappelen - Virginia -

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

750 gr zoete aardappelen - 6 lente-uitjes - 1 teentje knoflook - 1 stengel bleekselderij met blad - 50 gr boter - 1 el paprikapoeder - 1 tl zout - 1 tl zwarte peper - 1 tl mosterdpoeder - 1 tl gedroogde basilicum - 5 dl kippenbouillon.

Bereiding

Schil de aardappelen, was ze, dip ze droog en snijd ze in plakjes. Snijd de uitjes in stukjes en snipper de knoflook fijn. Verwijder de draden van de selderij, was de stengel en snijd hem in boogjes. Verhit de boter in een braadpan en schep er de aardappelen met de uitjes, de knoflook, de selderij en de kruiden door. Laat dit zonder deksel op middelhoog vuur 10 minuten bakken (maak telkens het aanbaksel van de bodem los). Schenk de bouillon erop en verwarm het gerecht, als het aanbaksel van de bodem zijn losgemaakt, met het deksel op de pan op laag vuur ca 50 minuten tot de aardappelen gaar zijn. Schep af en toe om.

Gevulde aardappelen

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

(magnetron) 4 flinke aardappelen - 1 stengel bleekselderij - 1 plakje ham - 1 tomaat - 50 gr Boursin - 1 scheutje melk

Bereiding

Boen de aardappelen goed schoon, dep ze met keukenpapier droog en prik ze met een houten prikker enige keren in. Verwarm de aardappelen op een dubbele laag keukenpapier 14-16 minuten op 600 W; draai ze halverwege de bereidingstijd een keer om. Maak intussen de bleekselderij schoon en snijd hem ragfijn. Snijd de ham klein. Ontvel de tomaat, verwijder Het zaad en het vocht en snijd het vruchtvlees zeer klein. Snijd de gare aardappelen in de lengte door en hol ze met een theelepel voorzichtig tot ½ cm van de rand uit. Vermeng het kruim met de bleekselderij, de ham, de tomaat, de Boursin en een scheutje melk, breng het op smaak met zout en peper en vul de aardappelhelften ermee. Verwarm de aardappelen (onafgedekt) 3-4 minuten op 600 W.

Gratin Dauphinois - Frankrijk -

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

1 kg aardappelen (vastkokers) - 1 knoflookteentje - 30-40 gr boter
- ¼ ltr melk - ¼ ltr slagroom - zout, peper - 50 gr geraspte Gruyère
(eventueel).

Bereiding

Schil de aardappelen en snijd ze in dunne plakjes. Wrijf de binnenkant van een ovenschaal in met het doormidden gesneden knoflookteentje en bestrijk de bodem daarna met boter. Meng de melk met de slagroom en voeg wat zout en peper toe. Doe de aardappelplakjes in de schaal en giet het melkroommengsel erover. Dek de schaal af met aluminiumfolie en zet hem 40 minuten in de op 200°C voorverwarmde oven. Verwijder daarna het folie, strooi de geraspte kaas over de aardappelen en zet de schaal 1015 minuten in de oven terug, tot de kaas is gesmolten en lichtbruin begint te kleuren.

Hete bliksem

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

400 gr plakken vers doorregen spek - 1 ½ kg aardappelen - 750
gr zoete appels - 500 gr zure appels - 3 eetlepels keukenstroop
- zout, peper, nootmuskaat - kaneel

Bereiding

Bak het spek aan, stoof het in wat water en laat het uitlekken. Snijd de aardappelen in blokken en leg die in het vocht van het spek. Schil de appels, houd er 2 apart, snijd de rest in stukken en voeg die bij de aardappelen. Voeg zout toe, breng het geheel aan de kook en laat 20 minuten koken. Snijd het spek in blokjes en rasp de 2 achtergehouden appels. Giet het vocht uit de pan en stamp de inhoud. Voeg de geraspte appel toe, kruid zo nodig bij en voeg de stroop toe. Verwarm de stampapot, leg het spek erop en serveer.

Hoppel poppel

Menugang Aardappelgerechten
Keuken -
Bron Frans Huits

Soort -
Type Aardappel

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 3

Ingrediënten

400 gr gaar rundvlees - boter - 750 gr plakken gare aardappel -
350 gr ringen ui - 3 eieren - 3 dl melk - peper, zout -
worcestershiresaus

Bereiding

Snijd het vlees in blokjes en leg die afwisselend met de aardappelstukjes en de ringen ui in een beboterde ovenschaal. Klop de eieren in een kom met de melk en peper en zout los en schenk dit over de inhoud van de schaal. Giet daarop wat gesmolten boter en laat het gerecht in het midden van een op 175°C voorverwarmde oven warm van kleur worden. serveer het in de ovenschaal. Geef er mosterd bij en (restjes) gare groenten.

Jacked potato met ham

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

(2 personen) 4 aardappelen ca. ca. 100 gr - zout - een stukje prei
van ca. 2 ½ cm - 75 gr ham - 2 eetlepels geraspte belegen kaas -
2 eetlepels zure room - versgemalen peper - 1 eetlepel olie

Bereiding

Boen de aardappelen onder stromend water schoon en kook ze in weinig water met zout in ca. 20 minuten gaar. Verwarm de grill voor. Maak de prei schoon en snijd het stukje heel fijn. Snijd de ham fijn. Roer de prei, de ham en de kaas door de zure room. Giet de aardappelen af. Snijd van elke aardappel over een lange kant een kapje af en hol de aardappelen wat uit. Prak het uitholsel fijn en schep het door het hammengsel. Breng dit op smaak met zout en peper. Vul de aardappelen met het mengsel en bestrijk de schil met olie. Zet de aardappelen op het rooster en grill ze in ca. 5 minuten bruin en gaar.

Kartoffelpuffer (Reibkuchen, aardappelpoffers)

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

1 ½ kg aardappelen - 3 eieren - 50 gr uien - 30 gr bloem - 1 eetlepel zout - peper, nootmuskaat - vet of (olijf)olie

Bereiding

Schil de aardappelen, was ze en maak ze goed droog. Rasp ze grof , knijp ze in een doek zo goed mogelijk uit en vermeng de rasp direct met de eieren, de fijngehakte ui, de bloem en de kruiden. Vorm van het deeg 16 afgeplatte ovalen ('bezeten eieren') en bak die in heet vet of hete (olijf)olie in ca. 4 minuten aan beide kanten goudbruin en gaar. Eet de koeken zo of met een groene salade, appelmoes of compote van veenbessen. Variatie: Kruid de rasp met 1 theelepel gedroogde marjolein en een geperst teentje knoflook. Tips: In plaats van bloem kunt u ook havermout gebruiken. Knijp de aardappelen na het raspen niet uit, maar leg ze direct met een grote lepel in de hete (zonnebloem)olie. Als u de aardappelen uitknijpt, krijgt u 'koekjes' en geen Kartoffelpuffer. Bestrooi de Kartoffelpuffer met suiker en serveer ze met appelmoes. Zo worden Kartoffelpuffer in Noord-Duitsland gegeten.

Kerrieaardappelen

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

600 gr aardappelen - 1 kleingesneden ui - 1 el kerrie - 20 gr boter -
zout - 2 el zure room - peterselie.

Bereiding

Schil de aardappelen en snijd ze in grove stukken. Fruit de ui met de kerrie in de boter. Bak de aardappelen even mee. Voeg wat water en zout toe en stoof de aardappelen met de deksel op de pan in 25 minuten gaar. Roer de zure room door de aardappelen en strooi er wat fijngehakte peterselie over.

Kipratatouille met een aardappeldeksel

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

400 g kipfilet - 1 tl gyroskruiden - 1 el zonnebloemolie - 1 rode ui -
1 sinaasappel - 1 blikje ratatouille - 1 blikje haricots verts - 1 zakje
aardappelpuree met tuinkruiden (135 g) - 4 dl water - 3 dl melk -
mespunt zout - een klontje boter of margarine.

Bereiding

De kipfilet in reepjes snijden en met de gyroskruiden en de olie omscheppen, 5 minuten laten intrekken. Het vlees zonder verdere toevoeging van vet rondom bruin bakken, uit de pan scheppen. De ui snipperen en in het bakvet fruiten, de sinaasappel in stukjes snijden en samen met de inhoud van de blikjes ratatouille en haricots verts toevoegen en omscheppen. Van het zakje aardappelpureepoeder met het water, de melk, een snufje zout en wat boter een stevige puree bereiden volgens de aanwijzingen op de verpakking. Het vlees groentemengsel in een ingevette ovenschaal scheppen, de aardappelpuree erover uitstrijken en er met een vork een ruitpatroon in trekken. Onder een hete grill in ca 10 minuten een goudbruin korstje laten krijgen.

Knoflookaardappeltjes

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

8 middelgrote aardappelen - 3 teentjes knoflook - 3 eetlepels
olijfolie - 3 eetlepels citroensap - versgemalen peper, zout

Bereiding

schil de aardappelen en snijd ze in 4-8 partjes. Pel en snipper de knoflook. Verhit de olie in een ruime braadpan en voeg de aardappelpartjes en de knoflook toe. Bak ze al omscheppend tot de aardappeltjes goudbruin van kleur zijn. Besprenkel ze met het citroensap, breng ze op smaak met peper en zout en laat ze op laag vuur gaar worden. Serveer ze warm of koud.

Knolselderij aardappelkoekjes

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

5 aardappelen - zout - ¼ selderijknol (100 gr) - 50 gr salami - 2 eieren - 2 eetlepels bieslook (diepvries) - peper, nootmuskaat - 5 eetlepels bloem

Bereiding

Schil de aardappelen, was ze, kook ze in een pan met weinig water en zout in ca. 20 minuten gaar, giet ze af en stamp ze met een pureestamper fijn. Schil de selderijknol dik, was hem en rasp hem boven een kom. Snijd de salami in kleine stukjes. Roer de eieren één voor één door het aardappelkruim, voeg de knolselderij, de salami, de bieslook, zout, peper en nootmuskaat toe en roer alles goed door elkaar. Zeef de bloem erboven en kneed die erdoor. Vet een bakblik in, schep hierop steeds 2 eetlepels van het aardappelmengsel en vorm het met een lepel tot een plat koekje. Zet het bakblik tot het gebruik afgedekt weg. Verwarm de oven voor op 200°C en bak de knolselderij aardappelkoekjes in het midden van de oven in ca. 25 minuten gaar en lichtbruin. Lekker bij gehakt.

Komijnaardappelen

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

-

Bereiding

Boen jonge aardappelen schoon, dep ze droog en halveer ze in de lengte. Strooi komijn op een bord uit en druk de aardappelhelften daar met het snijvlak in. Leg ze op een ingevet bakblik en bak ze in een op 200°C voorverwarmde oven in 40 minuten gaar. Bestrijk de aardappelen na 10 minuten even met olie, bestrooi ze naar smaak met zout en laat ze in de oven verder garen.

Krielaardappelsalade met Maleise honingdressing

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

Voor de salade: 500 gr krielaardappeltjes - 1 kleine bloemkool - 1 kleine winterwortel of 150 gr worteltjes - 250 gr kousenband - 1 rode ui - 2 teentjes knoflook - zout, peper - 300 gr kipfilet - 4 eetlepels fijngeknipte bieslook - emping of kleine kroepoek. Voor de dressing: 1 eetlepel zoute ketjap (ketjap asin) - 1 eetlepel honing - een stukje goela djawa ter grootte van een erwt (of wat bruine basterdsuiker) - 5 eetlepels Maleise roerbakolie - 1 eetlepel geraspte gemberwortel.

Bereiding

Boen de aardappeltjes schoon en kook ze in water met wat zout beetgaar. Verdeel de bloemkool in kleine roosjes. Schrap de worteltjes en snijd ze in de lengte in reepjes. Snijd de kousenband in stukken van ca. 7 cm. Snijd de ui in dunne ringen. Snipper de knoflook. Breng in een ruime pan water met wat zout aan de kook en blancheer de bloemkoolroosjes met de reepjes wortel en de kousenband in ca. 4 minuten beetgaar. Giet de groenten af en spoel ze onder koud stromend water. Klop een sausje van de ketjap, de honing, de verkruimelde goela djawa, de roerbakolie, de knoflook, de gemberwortel en peper naar smaak. Dep de kipfilet droog. Bestrijk hem met 1 ½ eetlepel van het sausje en rooster de kip onder de hete grill in ca. 15 minuten aan beide kanten bruin en gaar. Bestrijk het vlees tussentijds regelmatig met het sausje. Snijd de kipfilet in dunne plakjes. Schep de gekookte groenten met de plakjes kip en de rest van het sausje door elkaar. Garneer de salade met de uiringen, de bieslook en de emping. Vegetarische variatie: Vervang de kipfilet door Quornfingers. Schep er voor het bakken 1 eetlepel van de marinade door.

Krieltjes met spek

Menugang	Aardappelgerechten	Soort -	Snel	Nee
Keuken	-	Type Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

(2 personen) 350 gr krielaardappeltjes - zout - 1 kleine ui - 50 gr katenspek in plakken van ½ cm dik - 20 gr boter - versgemalen peper - 2 takjes peterselie

Bereiding

Kook de krielaardappeltjes 10 minuten in weinig water met zout. Pel en snipper de ui. Snijd het spek in stukjes. Giet de aardappeltjes af. Verhit de boter in een koekenpan en bak de ui en het spek ca. 3 minuten. Voeg de aardappeltjes toe en bak ze, regelmatig omscheppend, in ca. 10 minuten goudbruin. Maal er peper boven en knip de peterselie erboven fijn.

Kruidige aardappelen au gratin

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

40 gr boter - 40 gr bloem - 1/8 liter melk - ¼ liter kippenbouillon van een tablet - ½ dl witte wijn - peterselie, bladselderij - bieslook, dille - 1 teentje knoflook - zout, peper, nootmuskaat - 750 gr aardappelen - 100 gr geraspte kaas.

Bereiding

Smelt de boter in een steelpan, voeg de bloem toe en roer alles glad. Roer er dan deel voor deel de melk en de bouillon bij en Breng op smaak met de wijn, de fijngesneden verse kruiden, de uitgeperste knoflook, zout, versgemalen peper en wat nootmuskaat. Schil de aardappelen, snijd ze in dunne plakjes en kook die 1 minuut in ruim water met zout (= blancheren). Laat ze uitlekken en leg ze in een beboterde ovenschaal. Schenk de saus erover en bestrooi het gerecht met de geraspte kaas. Zet de schotel op een rooster midden in een tot warm voorverwarmde oven (ca. 200°C) en laat het gerecht in ca. 45 minuten gaar worden en lichtbruin kleuren.

Kruidige krieltjes

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

(2 personen) 400 gr geschrapte krieltjes - zout - 25 gr boter - 1 doosje Italiaanse kruiden (diepvries)

Bereiding

Kook de aardappeltjes in weinig water met zout in ca. 20 minuten gaar. Smelt de boter en roer de kruiden erdoor. Giet de aardappeltjes af en schep de kruidenboter er voorzichtig door. Magnetron: Doe de aardappeltjes met ½ dl water in een schaal en laat ze afgedekt in ca. 6 minuten op vol vermogen gaar worden. Laat ze afgedekt ca. 5 minuten nagaren. Laat de boter onafgedekt in ca. 1 minuut smelten en roer de kruiden erdoor.

Kummelaardappeltjes

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

(2 personen) 400 gr krielaardappeltjes - zout - 25 gr boter - 1 eetlepel kummel

Bereiding

Kook de aardappeltjes in weinig water met zout in ca. 10 minuten bijna gaar en giet ze af. Verhit de boter in een koekenpan en bak de aardappeltjes met de kummel in nog eens ca. 5 minuten gaar en lichtbruin. Bestrooi ze met zout.

Laurieraardappelen met groene saus

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

-

Bereiding

8 geschilde aardappelen 4 maal diep insnijden. In elke snede laurierblad steken. Aardappelen in ingevette ovenschaal met 50 gr gesmolten boter bedruppelen. In oven van 225°C 30-45 minuten bakken en met zeezout bestrooien. Saus: 3 sjalotjes, 30 gr peterselie, 2 el kappertjes, ½ el geraspte citroenschil en 1 tl mosterd pureren. ¾ dl Olijfolie in dun straaltje toevoegen tot saus crèmig is. Op smaak brengen met zout, peper en citroensap.

Le paté aux pommes de terre

Menugang	Aardappelgerechten	Soort -	Snel	Nee
Keuken	-	Type Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits		Sterren	3

Ingrediënten

150 gr tarwebloem - 100 gr boter - zout, peper - 2-3 grote
geschilde aardappelen in plakjes - 1 gesnipperde ui - 2 eetlepels
fijngehakke peterselie - 1 losgeklopt ei - een ronde ingevette
bakvorm of ovenschaal, doorsnede 20 cm

Bereiding

Meng de bloem, de boter, $\frac{3}{4}$ -1 dl water en zout goed door elkaar, kneed het tot een bal en laat het deeg op een koele plaats ca. 1 uur rusten. Rol de helft van het deeg uit en bekleed er de bakvorm mee. Verwarm de oven voor op 200°C. Verdeel de plakjes aardappel over de bodem en verdeel er de ui, peterselie, zout en peper over. Rol de tweede helft van het deeg uit en dek de vulling hiermee af. Druk de randen goed aan. Druk met een vork het deegdeksel hier en daar in en bestrijk het deeg met ei. Maak van een stukje aluminiumfolie een kokertje (schoorsteentje). Maak met een appelboor in het midden van het deeg een gaatje en steek het schoorsteentje erin. Bak de aardappelpaté in het midden van de oven in ca. 45 minuten gaar en goudbruin. Snijd de paté in punten of rechthoeken en serveer die met crème fraîche .

Mexicaanse aardappelpan

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

400 gr bieflappen - 1 zakje Mexicaanse of tacokruiden - 1 teentje
knoflook - 2 maïskolven - 500 gr kleine aardappeltjes - 1 flinke ui -
1 kleine courgette - 1 rode paprika - 3 eetlepels (olijf)olie - 2
laurierblaadjes - 1 bouillontablet - 1 eetlepel gedroogde peterselie -
zout, peper

Bereiding

Snijd de bieflappen in repen en schep ze om met 2 eetlepels tacokruiden en de gesnipperde knoflook.
Snijd de maïskolven in stukken, schil de aardappeltjes en snijd de ui in ringen, de courgette in (halve)
plakken en de paprika in ringen. Verhit de olie en bak de bieflapjes hierin bruin. Voeg de groenten toe
(ook de maïs), leg de laurierblaadjes ertussen en stoof het gerecht onder omscheppen 10 minuten.
Voeg dan ¼ liter water en het halve bouillontablet toe en laat het geheel met het deksel op de pan nog
15 minuten garen. Breng op smaak met zout en peper.

Moussaka met aardappelen

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

500 gr gemengd gehakt - 2 eetlepels olie - 2 uien - 2
knoflookteentjes - 2 vleestomaten - 2 eetlepels olie - 1/8 liter rode
wijn - 3 eetlepels geconcentreerde tomatenpuree - versgemalen
peper, zout - 20 gr boter - 20 gr bloem - 1/4 liter melk - 2 theelepels
verbrokkelde bouillonblokjes - 1 1/2 kg vastkokende aardappelen - 5
eetlepels olijfolie - 4 laurierblaadjes

Bereiding

Bak het gehakt in de olie en verkruimel het. Schil de uien en de knoflookteentjes, hak ze fijn en bak ze even mee. Ontvel de tomaten, verwijder pulp en pitjes en hak het vruchtvlees in stukjes. Doe ze samen met de puree in de pan en meng er de wijn door. Kruid met peper en zout en laat alles 5 minuten garen. Verhit voor de saus de boter in een pan en meng er de bloem door. Doe er de melk bij en laat op laag vuur 5 minuten koken. Kruid met de bouillon. Schil de aardappelen, snijd ze in 1/2 cm dikke schijven en bak die in de olie goudbruin. Schik de helft van de aardappelen in een vuurvaste ovenschaal, verdeel er het gehakt en de saus over en eindig met de rest van de aardappelen. Bestrooi met laurierblaadjes. Dek de schaal af en bak het gerecht 40 minuten in een op 200°C voorverwarmde oven. Laat het gerecht dan onafgedekt nog 10 minuten garen.

Ovenschotel met aardappel en gehakt

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

750 gr aardappelen - 1 theelepel komijn - 2 grote uien - 100 gr
doorregen spek - 1 vleestomaat - ½ bosje peterselie - 1 eetlepel
olie - 300 gr rundergehakt - 1 eetlepel tomatenpuree - zout, peper
- 1 eetlepel paneermeel - 50 gr belegen kaas - 30 gr boter - boter
voor het invetten van de vorm

Bereiding

Was de aardappelen en doe ze met ruim water in een pan. Voeg de komijn toe en kook de aardappelen gaar. Maak de uien schoon. Snijd de ene ui met het spek fijn en snijd de andere in ringen. Was de tomaat en snijd hem zonder steelaanzet in dunne plakjes. Was de peterselie en hak hem fijn. Verhit de olie in een koekenpan en bak de spekblokjes en de uisnippers daarin tot de uisnippers glazig zijn. Voeg het gehakt toe en bak het tot het rul is. Voeg de tomatenpuree, de peterselie, zout, peper en het paneermeel toe en roer alles goed door elkaar. Rasp de kaas grof. Schil de aardappelen en snijd ze in ½ cm dikke plakjes. Verwarm de oven voor op 220°C. Vet een vuurvaste schaal in en leg de tomaten, de uiringen en het gehakt er in laagjes in. Eindig met een laagje aardappel. Verdeel er de kaas en vlokjes boter over en bak het gerecht ca. 25 minuten.

Pommes Duchesse

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

-

Bereiding

Kook 500 gr bloemige aardappelen gaar en droog. Knijp ze door een pureeknijper of stamp ze tot een puree (gebruik liever geen mixer) en roer er 2 eidooiers, 25 gr boter en naar smaak zout en peper door. Spuit van dit mengsel torentjes op een met boter ingevette bakplaat, bestrijk ze met een losgeklopt ei en bak ze in de oven bij 220°C lichtbruin. Wilt u ze invriezen, spuit dan torentjes op een plaat, vries die zo in en verpak de torentjes pas in zakjes als ze bevroren zijn.

Pommes frites

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

1 kg grote aardappelen - zout - olie of vet om te frituren

Bereiding

Schil de aardappelen, spoel ze af, snijd ze in rechthoekige repen van gelijke grootte en dep ze met keukenpapier droog. Bak de repen in de tot 180°C verhitte olie bijna gaar en laat ze uitlekken en afkoelen. Bak de repen aardappel kort voor het opdienen nog een keer in de tot 200°C verhitte olie goudbruin en knapperig. Laat ze uitlekken en schud er wat zout door.

Pommes Parisiennes

Menugang Aardappelgerechten
Keuken -
Bron Frans Huits

Soort -
Type Aardappel

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 3

Ingrediënten

1 kg grote aardappelen - 1 theelepel zout - ½ dl olie - fijngehakte peterselie

Bereiding

Schil de aardappelen zo dun mogelijk, snijd de donkere pitten er met de punt van een mesje uit en snijd eventuele blauwe of groene plekken weg. Steek er met een speciale aardappelboor kleine balletjes uit, kook die 8-10 minuten in kokend water met zout en laat ze uitlekken en afkoelen. Verhit de olie in een grote koekenpan en bak de aardappelballetjes hierin rondom goudbruin. Laat ze uitlekken en strooi er de gehakte peterselie over.

Roomaardappeltjes

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

(2 personen) 450 gr voorgekookte aardappelplakjes (koeling) - 1/8

liter slagroom - zout - 4 takjes peterselie

Bereiding

Doe de plakjes aardappel met de slagroom en zout in een pan en kook ze afgedekt in ca. 10 minuten gaar. Knip de peterselie fijn en roer die door de roomaardappeltjes. Magnetron: Doe de plakjes aardappel met de slagroom en zout in een ruime schaal en kook ze afgedekt in ca. 5 minuten op vol vermogen gaar.

Rozemarijnaardappeltjes

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

750 gr vastkokende aardappelen - 100 gr spekjulienne - 20 gr
boter - 3 el olijfolie - 1 uitje - 1 teentje knoflook - 1 el
rozemarijnnaaldjes.

Bereiding

Snijd de aardappelen in dunne plakjes en dep ze goed droog. Bak de spekjulienne uit, neem het uit de pan en houd het apart. Smelt de boter en de olie bij het spekvet, bak de aardappelplakjes hierin, in gedeelten, rondom bruin en laat ze uitlekken. Houd ze warm op een onafgedekt bord boven een pan met heet water. Pers de knoflook boven het bakvet uit en fruit hem samen met de gesnipperde ui goudgeel. Schep dit mengsel uit de pan, zeef het en schud het samen met het uitgebakken spek en de rozemarijnnaaldjes door de aardappelplakjes. Lekker met lamsbout en een gemengde salade.

Rösti 1

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

1 kg bloemige, maar vaste aardappelen - peper, zout - boter

Bereiding

Kook de aardappelen in de schil. Laat ze eventjes afkoelen, pel ze en plet ze met een vork. Kruid met peper en zout. Verdeel de puree in kleine koekjes en bak die in een pan in hete boter aan weerskanten goudbruin. Serveer ze bij vlees en wild.

Rösti 2

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

750 gr aardappelen (geen afkokers) - zout - olie of boter

Bereiding

Boen de aardappelen schoon en kook ze 15 minuten in weinig water. Giet ze af en laat ze een dag staan. Pel ze, rasp ze op een grove rasp en vermeng dit met wat zout. Verhit 4-5 eetlepels olie of 50 gr boter in een ruime koekenpan, schep de aardappelrasp erin en bak dit onder af en toe omscheppen 6 minuten. Druk de massa wat aan, leg het deksel op de pan en laat de rösti op heel laag vuur (zet eventueel een vlamverdelers onder de pan) 20 minuten staan, zodat het een koek wordt. Keer de koek en bak de tweede kant snel goudbruin. Voeg eventueel nog wat olie of boter toe. Variatie: Bak bij de rösti kleine blokjes ham, spek of uisnippers mee.

Rösti 3

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

1 kleingesneden ui - 2 eetlepels olie - 1 in repen gesneden paprika
- 1 uitgeperst teentje knoflook - 50 gr in repen gesneden salami -
500 gr diepvriesrösti - paprikapoeder - peper, zout

Bereiding

Fruit in een grote koekenpan de ui in de olie en bak de paprika en de knoflook mee. Voeg de salami en de rösti toe en bak het geheel onder af en toe omscheppen op hoog vuur 10 minuten. Breng op smaak met paprikapoeder, peper en zout.

Rösti met ham en ei - Indisch -

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

2 el. olie - 1 pak diepvries rösti - ½ blokje nasikruiden - ketjap - 100 gr. hamblokjes - 4 eieren.

Bereiding

In antiaanbak koekenpan olie verhitten en hierin rösti samen met nasikruiden onder regelmatig omscheppen 10 minuten bakken. Naar smaak ketjap door rösti roeren en blokjes ham erdoor scheppen. Eieren op rösti breken, deksel op de pan leggen en eieren in 5 à 7 minuten vast laten worden. Erg lekker met sla.

Rösti met spek

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

750 gr vastkokende aardappelen - 1 ui - 40 gr boter - 100 gr ontbijtspek in plakjes - zout

Bereiding

Schil en was de aardappelen en kook ze ca. 20 minuten in een pan met 1 liter water en zout. Giet ze af en laat ze afkoelen. Rasp de aardappelen boven een kom met een grove rasp. Pel de ui en snipper hem heel fijn. Snijd het ontbijtspek in dunne reepjes. Verhit in een koekenpan 25 gr boter en bak de ui en het spek al omscheppend ca. 4 minuten. Voeg de aardappelrasp toe en bestrooi die met zout. Bak de aardappelrasp al omscheppend ca. 5 minuten op halfhoog vuur. Vorm de aardappelrasp in de koekenpan tot een koek, druk die licht aan en bak hem op laag vuur ca. 10 minuten (schep niet meer om!). Snijd de rest van de boter in kleine stukjes en laat die langs de rand van de aardappelkoek in de pan glijden. Bak de koek nog ca. 5 minuten. Snijd de aardappelkoek (= rösti) in vieren.

Rösti met spek en uien

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

voor 4 personen: 1 kilo aardappelen - 2 uien - 50 gr. magere spekreepjes - 2 el. olie - peper - zout

Bereiding

Aardappelen schoon borstelen onder stromend water. Aardappelen in een pan met weinig water in circa 10 minuten voor koken. Aardappelen pellen en klein snijden. In een koekenpan (antiaanbaklaag) de spekblokjes in circa 5 minuten zachtjes uitbakken. Uisnippers toevoegen en 3 minuten meebakken. Twee el olie toevoegen en aardappelen er door scheppen. Het geheel circa 2 minuten al omscheppend bakken en met een spatel aardappelmassa aandrukken tot een platte koek. Onderkant 5 minuten bakken. Aardappelkoek op de deksel laten glijden. Laatste olie in een pan verhitten en de andere kant van de rösti in circa 3 minuten goudbruin bakken.

Rösti met zalm

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

250 gr nieuwe aardappelen, bijvoorbeeld Malta's - zout - 350 gr

zalmfilet zonder vel in stukjes - 1 eetlepel kappertjes - 1-2

eetlepels vers limoensap - 2 eetlepels fijngehakte koriander - ¼

theelepels cayennepeper - 1-2 eetlepels olie - toefjes koriander

Bereiding

Kook de ongeschilde aardappelen ca. 10 minuten in ruim water met zout. Maal de zalm in een keukenmachine grof en vermeng dit met de kappertjes, het limoensap, de gehakte koriander, het zout en de cayennepeper. Giet de aardappelen af, spoel ze koud en haal de schillen eraf. Rasp de aardappelen grof, vermeng ze luchtig met de zalm en vorm van het mengsel ca. 12 afgeplatte balletjes. Verhit de olie in een koekenpan, bak de zalmkoekjes in 3-4 minuten per kant goudbruin en laat ze op keukenpapier uitlekken. Garneer met toefjes koriander.

Rösti met zuurkool & Emmentaler

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

(uit de Zwitserse Jura) 250 gr goed uitgelekte zuurkool - 300 gr grof geraspte aardappelen (was de aardappelrasp niet; zo blijft het zetmeel behouden, waardoor u een goed samenhangend mengsel krijgt) - 2 bosuitjes in ringetjes - 150 gr geraspte Emmentaler - 2 theelepels kummelzaadjes - 1 ei - peper, zout - 50 -60 gr boter

Bereiding

Schep de zuurkool met de geraspte aardappelen, de bosui, de kaas, de kummel, het losgeklopte ei en wat peper en zout door elkaar, zodat het een stevige massa wordt. Verhit steeds wat boter in een grote koekenpan en schep er 3-4 bergjes zuurkool aardappelmengsel in. Druk de bergjes een beetje plat en bak de koekjes in ca. 5 minuten aan beide kanten goudbruin en gaar. Houd de koekjes warm in een op ca. 150°C voorverwarmde oven. Lekker met een gemengde salade, bijv. van frisée, paprika, tomaat en rode ui.

Rösti van grootmoeder

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

500 gr gekookte aardappelen (vastkokers) - 40 gr boter - zout.

Bereiding

Aardappelen op grove rasp raspen. In anti-aanbakpan boter smelten. Rasp mengen met 2 tl zout. Al omscheppend 5 minuten bakken. Dikke koek vormen en stevig aandrukken. Deksel op pan doen. Op matig vuur in 15 minuten onderkant goudbruin bakken. Koek met behulp van deksel omdraaien. Andere kant in 15 minuten goudbruin bakken. Garneren met partjes tomaat en direct opdienen.

Rösti, Kruidige

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

(2 personen) 4 vastkokende aardappelen - 25 gr boter - 2
eetlepels olie - 3 eetlepels fijngehakte peterselie - zout, peper

Bereiding

Schil de aardappelen, rasp ze grof en maak de geraspte aardappel met keukenpapier droog. Verhit de helft van de boter en de olie in een kleine koekenpan en schep er de geraspte aardappel en 2 eetlepels peterselie door. Strooi er zout en peper over, schep de aardappel nogmaals om en vorm er dan een platte koek van. Druk deze stevig aan en bak de onderkant met een deksel op de pan in ca. 5 minuten goudbruin. Keer de rösti op het deksel. Verhit de rest van de boter en de olie, laat de rösti weer in de pan glijden en bak de andere kant goudbruin. Laat de rösti op een schaal glijden, strooi er zout en peper over en garneer met de rest van de peterselie.

Röstikoek met champignons

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

(2 personen) 1 kleingesneden ui - 2 eetlepels olie - 100 gr in plakken gesneden champignons - 300 gr diepvriesrösti - 2 eieren - 40 gr geraspte kaas - paprikapoeder, peper, zout

Bereiding

Fruit de ui in de olie, bak de champignons mee, voeg de rösti toe en bak dit alles 5 minuten onder af en toe omscheppen. Klop de eieren met de geraspte kaas, paprikapoeder, peper en zout los. Schenk dit mengsel over de aardappelen, druk de massa goed aan en bak de koek aan beide kanten bruin.

Röstikrans met kipragout

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

200 gr kipfilet - ½ liter bouillon van een blokje - 40 gr boter - 40 gr bloem - 1 klein blikje doperwtten - 1 klein blikje maïs - droge sherry - 5 eetlepels koffieroom - 1 pak diepvriesrösti - 2 eieren - 1 ui - peterselie, selderij - boter - peper, zout - 3 eetlepels paneermeel

Bereiding

Ragout : Breng de bouillon met de kipfilet aan de kook en laat het vlees in ca. 10 minuten gaar worden. Neem het uit de pan en snijd het in niet te kleine blokjes. Smelt de boter en roer de bloem erdoor. Schenk de helft van de bouillon erbij en breng het geheel, roerend met een garde, aan de kook. Voeg de rest van de bouillon toe en breng de saus al roerend weer aan de kook. Voeg het vlees en de uitgelekte doperwtten en maïs toe en maak de saus op het laatste moment af met een scheut sherry en de room.

Röstikrans:Roer de eieren los en vermeng er de nog bevroren rösti mee. Snipper de ui en hak de groene kruiden klein. Roer dit door het aardappelmengsel en breng het geheel op smaak met zout en peper. Bestrijk een tulbandvorm dik met boter en bestrooi hem met 2 eetlepels paneermeel. Schud het overtollige paneermeel eruit, doe het aardappelmengsel erin en druk dat met een houten lepel stevig aan. Bestrooi de bovenkant met de rest van het paneermeel en let hier en daar een klontje boter. Zet de krans in het midden van een voorverwarmde hete oven (200°C) en laat hem in ca. 35 minuten gaar en goudbruin worden. Stort de krans voorzichtig op een platte schotel en vul hem met de ragout. Geef de rest van de saus er apart bij.

Röstiomelet - Zwitserland

Menugang Aardappelgerechten

Soort -

Snel Nee

Keuken -

Type Aardappel

Slank Nee

Bron Frans Huits

Sterren 3

Ingrediënten

1 ui - 30 gr boter - 150 gr broccoli - 1 rode paprika - 1 dunne prei -
zout, peper - 350 gr diepvriesrösti, ontdooid - 3 eieren - ca. 100 gr
kaasplakken

Bereiding

Snijd de ui in ringen, duw die los en fruit ze in de boter. Snijd de broccolistronk eraf, snijd hem in plakjes en snijd de roosjes klein. Snipper de paprika en snijd de prei in smalle ringetjes. Schep de groenten bij de ui en bak ze 5 minuten. Strooi er wat zout en peper over en meng er de rösti door. Klop de eieren los en schep ook die erdoor. Leg dan een deksel op de pan en bak het geheel zachtjes tot een koek. Keer deze met behulp van het deksel en bedek de tweede kant met plakjes kaas. Bak nog even met het deksel erop en serveer de koek in punten gesneden, eventueel met een frisse salade.

Röstischotel

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

250 gr gesneden soepgroenten - 25 gr boter - zout - 250 gr

Hüttenkäse - 600 gr diepvriesrösti - peper, nootmuskaat

Bereiding

Was de soepgroenten en laat ze uitlekken. Verwarm de oven voor op 200°C. Fruit de soepgroenten kort in de boter. Vermeng de Hüttenkäse met de rösti en de soepgroenten en breng het mengsel op smaak met peper en zout. Beboter een ovenschotel, schep het mengsel erin, strooi er nootmuskaat over en bak het gerecht in ca. 50 minuten gaar en goudbruin. Lekker met tomatensla.

Sambal goreng kentang kering

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

1 kg aardappelen - 3 uien - 3 teentjes knoflook - 3 rode Spaanse pepers - 2 schijfjes laos - 2 daoen salaam - 2 eetlepels donkerbruine basterdsuiker (of 1 schijfje goela djawa) - asemwater van 10 pitten - zout - gefrituurde uien (kant-en-klaar te koop)

Bereiding

Schil en was de aardappelen, snijd ze in kleine reepjes of rasp ze grof , was ze daarna weer (zetmeel weg) en maak ze met een doek droog. Bak de aardappelen in ruim olie, schep of roer niet te veel om. Snijd de kruiden fijn. Snijd de uien van kop naar staart in dunne plakjes. Bak elk soort apart in ruim olie krokant. Eerst de uien met zout (door het zout worden ze krokant), voeg daarna de Spaanse pepers, de laos en de salamblaadjes toe. Neem een schone wadjan of braadpan met 3 eetlepels olie, laat die goed warm worden en doe er het asemwater, de suiker en zout in. Voeg, als het karamelachtig begint te worden, de aardappelen en kruiden toe, zonder laos en salam (pas op: de karamel wordt gauw hard) en schep voorzichtig om. Voeg op het laatste moment nog wat gefrituurde uien toe.

Sambal kentang

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

3 grote aardappelen - olie - 1 teentje knoflook - 1 ui - een schepje
fijngemaakte goela djawa - een stukje asem - zout - sambal -
peterselie

Bereiding

Schil de aardappelen en rasp ze op een grove rasp. Droog de aardappelrasp in een theedoek en bak hem snel in de frituur. Wrijf de ui en de knoflook fijn en fruit ze in wat olie. Vermeng intussen de goela djawa met het stukje asem, wat zout en sambal naar smaak en roer dit alles met water tot een dikke pasta. Haal het ui - knoflookmengsel uit de koekenpan en bak de dikke pasta op laag vuur tot hij bijna droog is. Voeg het uimengsel en de aardappelen er aan toe en schep om. Strooi er als versiering wat gehakte peterselie op.

Spaanse aardappelomelet

Menugang Aardappelgerechten
Keuken -
Bron Frans Huits

Soort -
Type Aardappel

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 3

Ingrediënten

25 gr boter - 2 teentjes knoflook - 3 gare aardappelen in plakjes - 1 kleine courgette in plakjes - 150 gr kleine tuinbonen - zout, peper - paprikapoeder - 5 losgeklopte eieren

Bereiding

Laat dit alles in een koekenpan zachtjes tot een dikke koek stollen en keer de koek met behulp van het deksel.

Stroaardappelen

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

Schil voor het maken van fritessticks rauwe aardappelen en snijd ze in heel dunne staafjes. Dep deze goed droog en laat ze vervolgens in porties in heet frituurvet goudbruin worden.

Bereiding

Tortilla met spiegelei

Tortilla met spiegelei

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

(2 personen) 2 lente-uitjes - 2 tomaten - ½ blikje cornedbeef (340 gr, Hereford) - 1 eetlepel boter - ½ zak diepvries aardappelschijfjes (750 g) - 1 eetlepel taco seasoning mix (Tex Mex) - 2 grote en 2 kleine eieren

Bereiding

Maak de lente-uitjes schoon en snijd ze in smalle ringetjes. Was de tomaten, halveer ze, verwijder de zaden en snijd het vruchtvlees in reepjes. Snijd de cornedbeef in blokjes. Verhit de boter in een koekenpan, voeg de aardappelschijfjes toe en bak ze 3 minuten. Voeg de lente-uitjes toe en bak nog 2 minuten. Voeg de tomaat, cornedbeef en tacokruiden toe. Klop de grote eieren in een kom los en schenk ze over het mengsel in de koekenpan. Laat de tortilla afgedekt op laag vuur in ca. 15 minuten stollen. Schuif de tortilla op een bord en laat hem vervolgens omgekeerd weer in de koekenpan glijden. Breek de kleine eitjes boven de tortilla en laat ze afgedekt in ca. 5 minuten stollen. Snijd de tortilla in stukken en serveer die zo heet mogelijk met een salade van gemengde sla en tuinkruiden. Variatie: In plaats van lente-uitjes kunt u ook gesnipperde bieslook toevoegen. Die hoeft u niet met de aardappelen mee te bakken, maar klop de snippers door de eieren.

Tortilla met tonijn en courgette

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

(2 personen) 1 kleine courgette - 1 ui - 1 blikje tonijn in olie (ca. 180 gr) - 25 gr boter - 300 gr voorgekookte aardappelplakjes (koeling) - zout, peper - 5 eieren - 1 theelepel oregano

Bereiding

Was de courgette en snijd hem in plakjes. Pel de ui en snijd hem in dunne ringen. Giet de tonijn af en vang de olie op. Verhit de boter en de olie van de tonijn in een grote koekenpan en bak de uiringen ca. 2 minuten. Voeg de aardappelplakjes en de courgette toe en bak nog ca. 5 minuten. Schep het gerecht af en toe om en bestrooi het met zout en peper. Klop de eieren met de oregano, zout en peper los. Verdeel de tonijn over het aardappelmengsel en schenk er de losgeklopte eieren over. Laat de tortilla op laag vuur met een deksel op de pan in ca. 10 minuten stollen. Geef er gemengde sla bij.

Variatie 1: Met courgette en peterselie

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

-

Bereiding

Vervang 250 gr aardappelen door 300 gr schoongemaakte en in plakjes gesneden courgette. Leg om en om een plakje aardappel en courgette in een ingevette ovenschaal. Vervang de roomkaas, de bieslook en de peterselie door de inhoud van 1 zakje Groente Rijk Lente-ui/Peterselie (Knorr). Bestrooi de schotel met 50 gr geraspte belegen kaas.

Variatie 2: Met salami en Gorgonzola

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

-

Bereiding

Vervang de roomkaas, de bieslook en de peterselie door 75 gr verkruimelde Gorgonzola en 50 gr in piepkleine blokjes gesneden salami.

Variatie 3: Met een uiendakje

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

-

Bereiding

Bak 3 in ringen gesneden uien in 1 eetlepel olie goudgeel en glazig. Verdeel ze over de aardappelen en schenk er dan pas het slagroommengsel over.

Variatie 4: Met ananas en rode paprikastukjes

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Frans Huits			Sterren	3

Ingrediënten

-

Bereiding

Vervang 200 gr aardappelen door 1 klein blikje uitgelekte ananasstukjes (185 gr) en 1 in kleine stukjes gesneden rode paprika.



<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun...



...U ook???

Het IBAN-nummer van de Stg. Blind Elephant Experience luidt:
NL63 RBRB 0943 525 756