



10 verrassende

patapas

1000 hapjes met patatjes

aardappel-
gerechten



Inhoudsopgave.

- 1. Aardappelpannenkoekjes met limoenboter**
- 2. Aardappelbrandade met gerookte sprout en knapperige korstjes**
- 3. Yakitori van aardappelen en rundvlees**
- 4. Hoorntjes met aardappelmousse en olijven**
- 5. Aardappelcouscous met groenten en kalkoen**
- 6. Prikkers van krieltjes en gerookt spek met pruimencoulis**
- 7. Wok met rundvlees en groene curry**
- 8. Aardappel- en kippenballetjes met maïs en geroosterde paprikasaus**
- 9. Salade van aardappelen in de schil met witloof, savooi, appel en gerookte kip**
- 10. Ovenschotel met aardappel, aardpeer, olijven en salie**



patapas

Bereidingstijd: 15 min.
Kooktijd: 25 min.

Bereiding

Gaar de geschilde aardappelen in licht gezouten water. Breng de room samen met de gezouten boter aan de kook.

Snijd de sprotjes in stukken en mix tot een gladde massa met de olijfolie en knoflook. Meng samen met het roommengsel onder de aardappelpuree. Breng op smaak met peper, zout en limoensap.

Snijd soldaatjes van het toastbrood en toast krokant net voor het serveren. Verdeel de brandade over kleine glaasjes en werk af met gehakte peterselie.

AARDAPPELBRANDADE MET GEROOKTE SPROT EN KNAPPERIGE KORSTJES

Voor 4 personen

- 300 g bloemige aardappelen (ongeveer 3 grote aardappelen) • 60 g gerookte sprotjes (4 stuks)
- 1 limoen • 8 cl room • 7 cl olijfolie extra vierge
- 30 g gezouten boter • 1 teentje knoflook • enkele takjes peterselie • 4 sneden toastbrood • peper en zout

AARDAPPELPANNENKOEKJES MET LIMOENBOTER

Voor 4 personen

Voor de aardappelpannenkoeken: • 250 g bloemige aardappelen (ongeveer 2 grote aardappelen) • 200 g verse spinazie of 125 g diepvriesspinazie • 2 lente-uien • 3 eieren • 1,5 dl melk • 50 g boter (op kamertemperatuur) • 50 g bloem • 1 chilipeper • 1 tl komijnpoeder • peper en zout

Voor de limoenboter: • 2 limoenen • 70 g boter (op kamertemperatuur) • 1 teentje knoflook • peper en zout

Bereiding

Limoenboter: Roer de boter zacht met een houten lepel. Rasp de limoenen en meng de schil onder de boter. Pers de limoenen en voeg het sap toe aan de boter. Snipper de knoflook fijn en roer eveneens door de boter. Breng op smaak met peper en zout. Stort de boter op plasticfolie en rol op. Laat opstijven in de koelkast.

Aardappelpannenkoekjes: Was de spinazie, of ontdooi de diepvriesspinazie, en laat hem slinken in een warme pan zonder vetstof. Giet de spinazie af en knijp uit. Hak de spinazie fijn. Gaar de geschilde aardappelen in licht gezouten water. Giet af en pureer.

Smelt de boter en roer deze met de spinazie door de puree. Voeg hierbij de melk en eieren. Roer tot een gladde massa en meng de bloem hieronder. Snipper de chilipeper en lente-uien fijn en meng onder het beslag. Breng op smaak met peper, zout en komijn.

Bak pannenkoekjes van het deeg en serveer met de limoenboter.

patapas

Bereidingstijd: 30 min.
Kooktijd: 20 min.





patapas

Bereidingstijd: 30 min.
Kooktijd: 20 min.

Bereiding

Leg de gehalveerde olijven op bakpapier en droog ze in een oven van 120°C. Laat afkoelen en maal in de blender.

Bestrijk de vellen filodeeg met olijfolie en rol ze kegelvormig op. Schuif ze over de steel van een houten lepel of inox garde met de open kant. Bak de hoortjes krokant in een voorverwarnde oven van 170°C gedurende 7 minuten. Laat volledig afkoelen.

Gaar de geschilde aardappelen in licht gezouten water en pureer. Meng de boter onder de puree en breng op smaak met oregano, peper en zout. Doe het aardappelmengsel in een spuitzak en vul hiermee vlak voor het serveren de hoortjes. Het aardappelmengsel mag niet volledig koud zijn. Dip de hoortjes met het aardappelmengsel in de crunch van gedroogde olijven.

HOORNTJES MET AARDAPPELMOUSSE EN OLIJVEN

Voor 4 personen

- 250 g bloemige aardappelen (ongeveer 2 grote aardappelen)
- 100 g zwarte olijven zonder pit
- enkele el olijfolie
- 70 g boter
- 1 kl gedroogde oregano
- 20 vellen filodeeg van 8 bij 8 cm
- peper en zout

YAKITORI VAN AARDAPPELEN EN RUNDVLEES

Voor 4 personen

- 300 g vastkokende aardappelen (ongeveer 3 grote aardappelen)
- 300 g rundvlees (steak)
- 1 dl droge sherry
- 1 dl sake
- 1 dl sojasaus
- 150 g suiker
- zout
- houten prikkers

Bereiding

Kook de sojasaus, sherry, sake en suiker lichtjes in. Week de prikkers 30 minuten in lauw water.

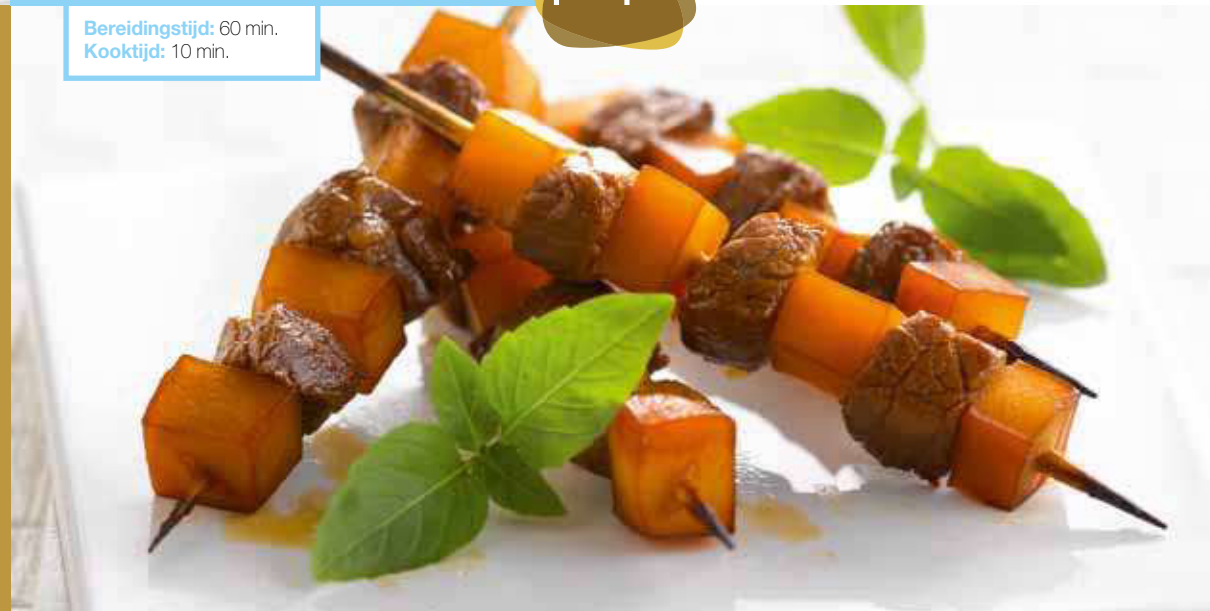
Snijdt de geschilde aardappelen in blokjes van 1,5 cm. Gaar de aardappelblokjes gedurende 3 minuten in licht gezouten water. Giet af en laat goed uitlekken op keukenpapier.

Snijdt ook het rundvlees in blokjes van 1,5 cm. Steek de aardappelblokjes en het vlees afwisselend op de prikkers. Overgiet met de marinade en laat een uurtje marineren.

Zet de oven op de grillstand. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Haal de prikkers uit de marinade en leg ze op de bakplaat. Plaats de prikkers onder de grill en gaar de yakitori's gedurende 7 minuten. Draai regelmatig om en besmeer ondertussen met de marinade.

patapas

Bereidingstijd: 60 min.
Kooktijd: 10 min.





patapas

Bereidingstijd: 60 min.
Kooktijd: 15 min.

Bereiding

Was de krielaardappelen en gaar ze in licht gezouten water. Giet af en laat afkoelen.

Week de gehakte pruimen gedurende 1 uur in de balsamicoazijn.

Fruit de gesnipperde rode ui in een beetje olijfolie. Voeg hierbij de pruimen en de balsamicoazijn en stoof even. Bevochtig met de bouillon. Kook enkele minuten door onder gesloten deksel. Pureer en steek door een zeef.

Week de prikkers in water om verbranden te voorkomen. Steek afwisselend de aardappelen en het spek op de prikkers. Bak de aardappelen en het spek gedurende 10 minuten in een voorverwarme oven van 180°C. Serveer met de pruimencoulis.

PRIKKERS VAN KRIELTJES EN GEROOKT SPEK MET PRUIMENCOULIS

Voor 4 personen

- 16 krielaardappelen • 16 dunne plakjes gerookt spek • 150 g gedroogde pruimen • 1 rode ui
- 1 dl groentebouillon • 2 el olijfolie • 1 dl balsamicoazijn • zout • houten prikkers

AARDAPPELCOUSCOUS MET GROENTEN EN KALKOEN

Voor 4 personen

- 250 g vastkokende aardappelen (ongeveer 2 grote aardappelen) • 200 g kalkoenfilet • 1 wortel
- 1 courgette • 1 rode paprika • 1 ui
- 4 dl kippenbouillon • enkele el olijfolie
- 1 el kurkuma • 1 teentje knoflook • enkele takjes koriander • een handvol platte peterselie • 1 citroen
- peper en zout

Bereiding

Schil de aardappelen en maak de groenten schoon. Snijd alles in kleine blokjes van 0,5 cm.

Snipper de knoflook en snijd de kalkoenfilet in dobbelsteentjes van 1 cm.

Fruit de knoflook in enkele eetlepels olijfolie en voeg hierbij de kalkoenfilet. Bak even op en voeg hierbij de aardappel- en groenteblokjes. Bestrooi met de kurkuma en kruid met peper en zout. Roer om en bevochtig met de bouillon. Gaar tot de bouillon bijna volledig is opgenomen. Hak de peterselie en koriander en werk de couscous hiermee af. Rasp hierover de schil van de citroen.

patapas

Bereidingstijd: 20 min.
Kooktijd: 15 min.





patapas

Bereidingstijd: 20 min.
Kooktijd: 30 min.

Bereiding

Aardappelballetjes: Gaar de geschilde aardappelen in licht gezouten water. Giet af en pureer. Meng met de (ontdooide of uitgelekte) maïs en het gehakt. Voeg hierbij het ei.

Snipper de lente-uien, peterselie en koriander fijn en voeg toe aan het mengsel. Kruid met peper, zout en komijnpoeder. Rol balletjes en bak deze krokant in een beetje olijsolie.

Paprikasaus: Snijd de paprika's in twee en verwijder de zaadlijsten. Leg de paprika's in een bakblik met de velkant naar boven. Rooster 30 minuten in een voorverwarnde oven van 200°C. Doe de paprika's in een kom en dek af met plasticfolie. Pel ze als ze koud zijn.

Mix de paprika's met de overige ingrediënten in een blender tot een gladde saus. Serveer samen met de balletjes.

AARDAPPEL- EN KIPPENBALLETTJES MET MAÏS EN GEROOSTERDE PAPRIKASAU

Voor 4 personen

Voor de aardappelballetjes: • 300 g bloemige aardappelen (ongeveer 3 grote aardappelen)
• 300 g kippengehakt • 2 lente-uien • 100 g maïs (diepvries of blik) • 1 ei • enkele el olijsolie • 2 tl komijnpoeder • 1 handvol peterselie • 1 handvol koriander • peper en zout

Voor de paprikasaus: • 3 rode paprika's
• 1 chilipeper • 1 teentje knoflook • 2 el ketchup
• 2 el rode wijnazijn • 2 el sinaasappelconfituur

WOK MET RUNDVLEES EN GROENE CURRY

Voor 4 personen

• 400 g vastkokende aardappelen (ongeveer 4 grote aardappelen) • 200 g rundvlees (steak)
• ½ broccoli • 200 g gemengde champignons
• 1 handvol sojascheuten • 2 lente-uien • 2 el groene currypasta • 5 dl kokosmelk • 3 el sesamolie
• peper en zout

Bereiding

Snijd de geschilde aardappelen in blokjes van 1,5 cm en het vlees in dunne reepjes. Snijd de champignons in plakken en de broccoli in roosjes.

Bak de aardappelen en het vlees op hoog vuur in een beetje sesamolie. Voeg na enkele minuten de champignons, broccoli en currypasta toe. Bak even op en bevochtig met de kokosmelk. Laat alles garen en breng op smaak met peper en zout. Werk af met de gesnipperde lente-ui en sojascheuten.

patapas

Bereidingstijd: 10 min.
Kooktijd: 10 min.





patapas

Bereidingstijd: 20 min.
Kooktijd: 45 min.

Bereiding

Was de aardappelen en kook ze 10 minuten in licht gezouten water. Giet af en snijd overlangs in twee. Leg ze in een braadslede.

Was de aardpeer en snijd in plakken van 1 cm. Voeg ze bij de aardappelen. Snijd de salie grof en voeg toe. Meng en kruid met peper en zout.

Bak gedurende 25 minuten in een voorverwarmde oven van 200°C.

Snijd de citroen (inclusief de schil) en het spek in plakken en voeg samen met de olijven en het komijnzaad bij de aardappelen. Roer om en bak nog 20 minuten. Bestrooi met gehakte peterselie en serveer.

OVENSCHOTEL MET AARDAPPEL, AARDPEER, OLIJVEN EN SALIE

Voor 4 personen

- 600 g vastkokende aardappelen (ongeveer 6 grote aardappelen) • 300 g gerookt spek • 400 g aardpeer
- ½ citroen • 180 g groene olijven zonder pit
- een handvol salieblaadjes • een handvol platte peterselie • 1 el komijnzaadjes • peper en zout

SALADE VAN AARDAPPELEN IN DE SCHIL MET WITLOOF, SAVOOI, APPEL EN GEROOKTE KIP

Voor 4 personen

- 600 g vastkokende aardappelen (ongeveer 10 kleine aardappelen) • 300 g gerookte kipfilet
- 2 stronken witloof • ½ savooikool • 2 zoete appels (bijvoorbeeld boskoop) • 100 g okkernoten
- 100 g boter • peper en zout

Bereiding

Was de aardappelen en snijd in kleine hapklare stukken. Bak deze in een beetje boter en zet aan de kant.

Snijd de savooikool in reepjes en blancheer in licht gezouten water. Spoel onder koud stromend water en laat goed uitlekken.

Snijd het witloof en de appels in kleine stukken en hak de noten. Snijd de kip in dunne plakjes. Bak de kool met een beetje boter op en voeg hierbij de aardappelblokjes en de rest van de ingrediënten. Kruid met peper en zout en roer om.

patapas

Bereidingstijd: 15 min.
Kooktijd: 10 min.





SNEL KLAAR

patapas

1000 hapjes met patatjes

VEEL SMAAK

Aardappelen zijn zo veel meer dan de bekende puree en frieten. Je kan er ook heerlijke patapas mee maken! Smaakvolle hapjes op basis van aardappelen, met een knipoog naar de zuiderse tapas.

Patapas zijn makkelijk te bereiden en geven iedere keer een verrassend en lekker resultaat. Wat dacht je bijvoorbeeld van aardappelpannenkoekjes met limoenboter of hoorntjes met aardappelmousse en olijven? Ontdek ze snel in dit boekje!

Veel lees- en kookplezier!

Tip: Leg dit receptenboekje niet te ver weg en maak deze avond al een verrassend aardappelhapje.

Wil je elke week een inspirerend aardappelgerecht in je mailbox ontvangen? Schrijf je dan in op het recept van de week op:

www.aardappel.be



Campagne gefinancierd met de steun
van de Europese Unie



