

patapas

1000 hapjes met patatjes



10
verrassende
patapas-
recepten

Geplette aardappel gepaneerd in groene kruiden

Voor 4 personen

- 5 kleine, bloemige aardappelen
- 250 g filet van gerookte forel
- 1/2 ui
- 50 g kruidenkaas
- 40 g boter
- 2 el groene kruiden zoals bieslook, kervel en peterselie
- peper en zout



Bereiding

Kook de geschilde aardappelen gaar in licht gezouten water. Giet ze af. Snijd de ui flinterdun en stooft deze kort in de helft van de boter. Prak vervolgens de aardappelen fijn met de gestoofte ui en de rest van de boter. Breng op smaak met peper en zout. Druk het pureemengsel door een ring en dep de bekomen rondjes in de groene kruiden. Schik ten slotte op een bord en garneer met een stukje gerookte forel en een lepeltje kruidenkaas.

Aardappelblini met gerookte zalm, salade van knolselder en appel

Voor 4 personen

- 250 g bloemige aardappelen
 - 4 sneetjes gerookte zalm
- 40 g knolselder • 40 g appel
 - 1 eierdooier • 10 g room
 - 10 g boter • 10 g bloem
 - peper en zout • 20 g of 1 el (verse) mayonaise



Bereiding

Kook de geschilde aardappelen gaar in licht gezouten water. Giet ze af. Plet de gekookte aardappelen en maak aan met de eierdooier, boter, room en bloem. Breng op smaak met peper en zout. Snijd de knolselder en appel in flinterdunne reepjes en meng met de mayonaise. Verwarm een beetje boter in een pan en doe er enkele lepels puree in. Zorg dat de lepels puree ver genoeg uit elkaar liggen. Bak ze goudbruin tot pannenkoekjes (of blini's) en haal ze voorzichtig uit de pan. Schik de blini's op borden, en werk af met gerookte zalm en de knolselder-/appelsalade.



Gratin van aardappel met geraspte kaas

Voor 4 personen

- 10 kleine, vastkokende aardappelen
 - 40 g gekookte ham
- 1/2 ui • 30 g geraspte kaas
 - 40 g boter • 1/2 teentje knoflook • 1 el bieslook
 - peper en zout



Bereiding

Borstel de ongeschilde aardappelen schoon en kook ze gaar in licht gezouten water. Hak de ui, knoflook en ham fijn. Stoof de ui in de boter met de knoflook en meng met de gesneden bieslook en ham. Giet de gare aardappelen af. Haal er 8 leeg en prak de inhoud samen met de 2 overgebleven aardappelen fijn. Meng dit met het ham-/uimengsel en breng op smaak met peper en zout. Vul de uitgehaalde aardappelen opnieuw met de puree en strooi er de geraspte kaas over. Laat kort gratineren onder een hete grill op 220°C gedurende 7 à 10 minuten.



Aardappel- chips en américain

Voor 4 personen

- 2 grote, bloemige aardappelen
- 150 g rundvlees
- 1 kleine ui
- 3 kleine augurken
- 1 el kappertjes
- 1 el olijfolie
- 10 basilicumblaadjes
- peper en zout
- grof zout
- 2 el (verse) mayonaise

Mayonaise

- 1 eierdooier
- 200 ml arachideolie
- zout
- 1 tl pikante mosterd
- 1/2 tl citroensap



Bereiding

Spoel de ongeschilde aardappelen goed af en snijd in flinterdunne plakjes. Hak het vlees, de ui, de augurken en de kappertjes fijn. Versnipper ook de basilicumblaadjes. Meng de ingrediënten nu nog niet. Bak de aardappelplakjes krokant in zuivere frituurolie en laat uitlekken op keukenpapier. Strooi hier wat grof zout over. Meng het rundvlees, de kappertjes, ui, augurk, basilicum, olijfolie, peper en zout, en schik op kleine borden. Serveer de américain met de chips en mayonaise.

Bereiding mayonaise

Doe de dooier in een ruime kom en voeg de mosterd, het citroensap en het zout toe. Roer het mengsel voorzichtig om en giet er vervolgens beetje bij beetje de olie door.



Puree van aardappel en kervel, grijze garnalen en pittige garnalensaus

Voor 4 personen

- 5 kleine, bloemige aardappelen • 160 g grijze garnalen • 1/2 ui
- 4 el garnalensaus of 'bisque' (kant-en-klaar verkrijgbaar)
- 40 g boter • 2 el gehakte peterselie • peper en zout
- enkele druppels citroensap
- een mespunt currypasta



Bereiding

Kook de geschilde aardappelen gaar in licht gezouten water. Giet ze af. Snijd de ui flinterdun en stooft hem kort in de helft van de boter. Prak de aardappel met de ui en de rest van de boter fijn. Breng op smaak met peper, zout en citroensap. Verwarm onder-tussen de garnalensaus en breng op smaak met de currypasta. Schik de puree in glaasjes en strooi er de garnalen over. Werk af met de garnalensaus en gehakte peterselie.

Wedges en dip

Voor 4 personen

Wedges

- 10 bloemige aardappelen
 - 1 dl arachideolie
- cayennepeper • grof zout

Dipsaus

- 1 el zure room
- 1 kl fijngesneden koriander
- 1 kl fijngesneden bieslook
 - peper en zout
- 1 mespunt knoflookpasta
 - 1 el yoghurt
- 2 el (verse) mayonaise



Bereiding wedges

Spoel de ongeschilde aardappelen en snijd ze in dikke frieten. Doe olie in een grote pan en bak de frieten, op matig warm vuur, krokant en gaar. Bak dus niet te snel. Laat ze uitlekken op keukenpapier, strooi er grof zout en cayennepeper over en serveer met de dipsaus.

Bereiding dipsaus

Roer de zure room, yoghurt en kruiden (koriander, bieslook en knoflookpasta) los. Voeg mayonaise toe en breng op smaak met peper en zout.

Aardappel- gnocchi met tomaten en rucola

Voor 4 personen

- 950 g bloemige aardappelen
 - 2 dl tomatensaus
 - 2 bosjes notensla (rucola)
 - 60 g geraspte kaas
- 2 eierdooiers • 200 g harde bloem (pastabloem type 00, te koop in de supermarkt)
- 30 g boter • peper en zout
 - 1 tl citroensap



Bereiding

Plet de gekookte aardappelen en meng met de eierdooiers, peper, zout en bloem. Kneed het mengsel kort. Bestuif een werkvlak met bloem en rol het deeg erop uit tot 2 cm dik. Snijd in blokjes van ongeveer anderhalve centimeter en druk er met een vork een motief in. Dit motief zorgt ervoor dat de saus beter rond de pasta blijft hangen. Spoel de rucola en stook kort in hete boter, breng op smaak met zout en een theelepel citroensap. Zet ondertussen de tomatensaus op een zacht vuurtje. Breng een ruime pot water aan de kook met een snufje zout en kook de gnocchi 1 à 2 minuten. Wanneer ze komen bovendrijven, zijn ze klaar. Meng de gnocchi onder de warme tomatensaus met de rucola. Serveer in diepe borden en strooi er de geraspte kaas over.



Aardappel in kroket met ham en peterselie

Voor 4 personen

- 600 g bloemige aardappelen
 - 80 g gekookte ham
 - 30 g champignons
 - 2 eierdooiers • 2 eieren
 - 2 el bloem • broodkruim
 - 40 g boter • 20 g sjalot
- 20 g peterselie • 20 g grove mosterd • peper en zout



Bereiding

Plet de gekookte aardappelen. Smelt één eetlepel boter in een pan en stoof er de sjalot en de gehakte champignons in. Smelt de rest van de boter en meng het samen met de gekookte ham (in blokjes gesneden), eierdooiers, mosterd, gehakte peterselie en het sjalot-/champignonmengsel onder de aardappelpuree. Breng op smaak met peper en zout. Vorm met de hand een 25-tal kleine kroketten. Haal de kroketten door de bloem, de losgeklopte eieren en het broodkruim. Laat vervolgens enkele uren rusten. Frituur de kroketten krokant op 180°C.



Aardappel- quiche met kaas en ham

Voor 4 personen

- 5 bloemige aardappelen
- 5 plakjes gekookte ham
- 5 plakjes Belgische abdijskaas
(bij voorkeur geen light)
 - 1 pakje kant-en-klaar bladerdeeg
 - 4 eidooiers
 - 2 dl room
 - 2 dl melk
 - peper en zout



Bereiding

Kook de geschilde aardappelen gedurende 15 à 20 min in gezouten water. Giet ze af en snijd ze in plakjes van een halve centimeter. Klop de room, de eidooiers en de melk los en breng op smaak met peper en zout. Schik het bladerdeeg in een ingevette quichevorm en prik er gaatjes in met een vork. Stapel de kaas, ham en aardappel in de vorm en overgiet met het roommengsel. Bak zo'n 30 minuten in een voorverwarmde oven op 200°C.



Soep van aardappelen en comté met notenolie

Voor 4 personen

- 250 g bloemige aardappelen
- 1 ui • wit van 1 prei • wit van 1 selder
- 80 g comtékaas
- 6 dl vleesbouillon
- 1,5 dl room
- 20 g boter
- 4 el walnootolie
- peper en zout



Bereiding

Schil de aardappelen. Snijd de ui en prei in ringen en hak de selder fijn. Stof alles glazig in wat boter. Overgiet met de bouillon en breng aan de kook. Voeg de geschilde aardappelen toe en laat 40 minuten koken. Klop ondertussen de room stijf. Doe de kaas bij de soep, maar bewaar nog wat voor garnituur. Mix de soep, haal door een zeef en breng op smaak met peper en zout. Werk de soep af met de opgeklopte room en schenk ze in diepe borden. Lepel er als afwerking nog wat walnootolie door en garneer met de rest van de kaas.



Patapas: snel klaar, veel smaak

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

Patapas zijn bovendien makkelijk zelf te maken en iedere keer weer verrassend. Wat dacht je bijvoorbeeld van smeuiige aardappelblini's, chips met américain of knapperige potato wedges? In dit boekje vind je alle recepten. Eenvoudig, smaakvol en snel klaar!

Veel lees- en kookplezier.

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

www.aardappel.be



Campagne gefinancierd met
de steun van de Europese Unie

