

Tips van Sergio

Voor mij zijn Opperdoezers de beste Nederlandse aardappelen. Ze hebben een grillige vorm, zijn supervast en hebben een mooie diepe smaak. Ze zijn uitstekend om te konfijten, te prakken met een vork of in schijfjes te snijden en ze met hun schil te bakken. Ik gebruik ook graag Belle de Fontenay. Ik kook ze halfgaar in de schil en bak ze verder met zeezout, knoflook, tijm en rozemarijn. Dat geeft de aardappelen een lekkere smaak. Ratte-aardappelen blancheer ik halfgaar in de schil en ik stop ze dan in de oven samen met vis of vlees en groenten om ze als stoofgerecht op te dienen. Rattes zijn vaste aardappelen en behouden zelfs in de oven nog mooi hun vorm. Met een lekkere jus erbij is dat een bijzonder gerecht.

Aankopen

Let er bij de aankoop op dat de aardappelen stevig zijn en een mooie gave schil hebben, zonder ogen of scheuten, blutsen of verkleuringen.

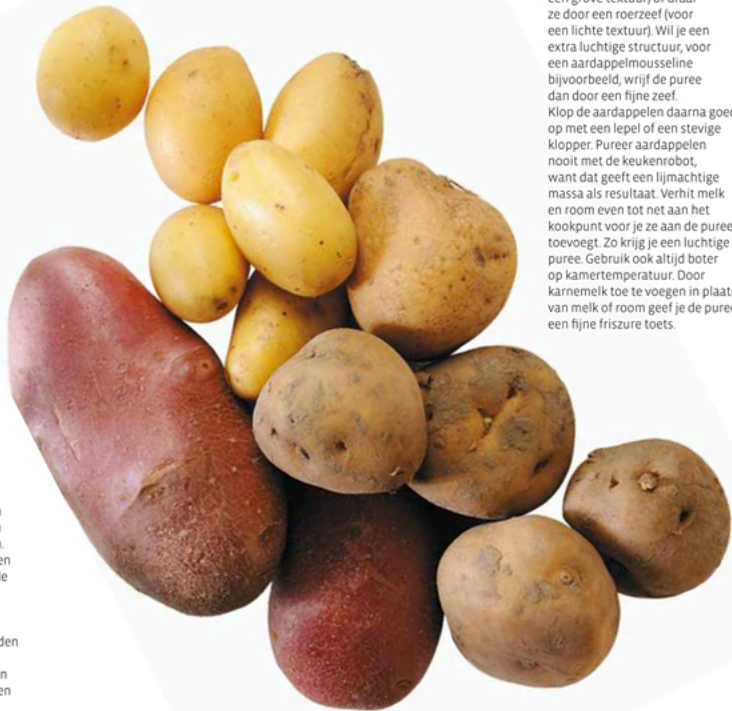
AARDAPPEL

Primeurpatatjes

Primeuraardappelen zijn meestal vastkokend. Ze komen net op het moment dat de kwaliteit van de bewaaraardappelen van het vorige seizoen sterk vermindert. De eerste primeuraardappelen zijn beschikbaar vanaf april, zoals de Nicola's uit Marokko, Malta's uit Malta, Jersey Royals uit Jersey en de primeurs met een Appellation Contrôlée van Ile de Ré. De tere schil van primeuraardappelen moet je niet verwijderen. Boen ze voorzichtig schoon. Breng water tot aan het kookpunt en leg de aardappelen pas dan in het water om ze verder te garen. Dezelfde methode geldt ook voor geschilde aardappelen. Op deze manier gaan ze weinig mogelijk voedingsstoffen verloren.

Bewaren

Bewaar aardappelen altijd in het donker en op een koele plek. Onder invloed van licht en warmte verkleuren de aardappelen groen en ontwikkelen ze scheuten. Bewaar ze niet in de koelkast. Het zetmeel in de aardappel wordt dan omgezet in suiker waardoor ze een onaangename zoete smaak krijgen. Bewaar bereide aardappelgerichten zoals pommes dauphinois niet in de diepvriezer. Aardappelen bestaan immers voor 80% uit water. Als je de aardappelen ontdooit en weer opwarmt wordt het water gescheiden van het zetmeel en zo wordt de bereiding waterachtig. Bij gebakken aardappelproducten zoals frieten en kroketten is dat niet het geval.



Puree

Gebruik voor puree bloemige aardappelen, die geven de mooiste textuur. Stamp aardappelen met de hand (voor een grove textuur) of draai ze door een roerzeef (voor een lichte textuur). Wil je een extra luchtige structuur, voor een aardappelmouseline bijvoorbeeld, wrijf de puree dan door een fijne zeef. Klop de aardappelen daarna goed op met een lepel of een stevige klopper. Pureer aardappelen nooit met de keukenrobot, want dat geeft een lijmachtige massa als resultaat. Verhit melk en room even tot net aan het kookpunt voor je ze aan de puree toevoegt. Zo krijg je een luchtige puree. Gebruik ook altijd boter op kamertemperatuur. Door karnemelk toe te voegen in plaats van melk of room geef je de puree een fijne friszure toets.