

7. INLEIDING
246. OPMERKINGEN VAN DE KOK
247. REGISTER
252. DANKWOORD
255. OVER POPPY

- 15. **Aardappelpuree**

- 37. **Geroosterde aardappels**

- 59. **Frites, wedges + koekjes**

- 97. **15 uurs-aardappels**

- 117. **Wereldklassiekers**

- 161. **Gepofte aardappels
+ gevulde schillen**

- 189. **Aardappelsalades**

- 205. **Eenvoudige ovenschotels**

- 221. **Krokante gerechten**





Dit is het

Het boek van mijn dromen. Voor alle koolhydraatliefhebbers, aardappelfanaten en pieperkenners. In dit kookboek staan alleen maar aardappelrecepten.

Je leest het goed: elk recept draait om aardappels. Pagina na pagina puur en alleen piepers. Is dit de reden waarom ik hier op aarde ben? Om je dit boek vol aardappelvreugde te brengen? Zo ja, dan heb ik een waardevol leven geleid.

Ik heb jaren van dit boek gedroomd. Aardappels met aardappels op een bedje van aardappels met een bijgerecht van aardappels. Elke pagina die je omslaat, onthult gewoon weer een heerlijk aardappelgerecht om van te smullen. Kook lekker veel uit dit boek, geniet van elk moment en waardeer die eenvoudige aardappel meer dan ooit.

De vraag die mij het vaakst gesteld wordt, is: 'Wanneer ga je een aardappelboek maken?', en nou ja, het antwoord is: nu. Het duurde iets langer omdat ik er iets bijzonders van wilde maken. Ik wist dat ik je als *Potato Queen* niet mocht teleurstellen, dus deze pagina's hebben bloed, zweet en boter gekost.

Maar als je mij nog niet kent, vraag je je misschien af waar mijn liefde voor aardappels is begonnen.

Voor 2 personen

VEGAN AARDAPPELPUREE MET KNOFLOOK + TIJM

600 g iets kruimige
aardappels
neutrale olie, om in
te wrijven
130 ml plantaardige
room
2 teentjes knoflook,
gekneusd
4 takjes tijm
40 g plantaardige
boter, in blokjes
zout en witte peper

Om te beginnen is dit een heerlijke aardappelpuree. Maar hij is ook nog eens plantaardig. Ik hoor je denken: een PLANTAARDIGE aardappelpuree?! De dagen dat een salade of een gevulde paprika de enige plantaardige optie was, zijn voorbij. We zetten bourgondische, vegan bijgerechten op tafel zonder dat er een blaadje sla aan te pas komt. Ik heb er alleen wel wat tijm overheen gestrooid, goed voor de gezondheid. Uiteraard kun je de plantaardige boter en plantaardige room door gewone boter en room vervangen als je geen vegan aardappelpuree wilt maken.

1. Verwarm de oven voor tot 220°C en wrijf de aardappels in met olie en zout. Pof de aardappels 50 tot 60 minuten in de oven, tot ze helemaal gaar zijn. We garen de aardappels op deze manier zodat we geen extra vocht aan de puree toevoegen; de puree moet droger zijn dan een niet-veganistische puree.
2. Verwarm de room met de knoflook 8 minuten in een kleine pan op laag vuur, tot de room is ingedikt. Voeg twee takjes tijm toe en laat 5 minuten staan. Breng flink op smaak met zout en peper en houd tot gebruik warm.
3. Snijd de gepofte aardappels doormidden en schep het kruim uit de schillen (je kunt de schillen gebruiken voor een van de recepten op pagina's 176-185). Gebruik een pureeknijper of wrijf het aardappelkruim met een spatel door een fijne zeef boven een kom en voeg gaandeweg de plantaardige boter toe, tot er een heel fijne, fluweelzachte puree ontstaat.
4. Haal de tijm en knoflook uit de warme slagroom en meng de room met een rubberen spatel door de puree. Breng royaal op smaak met zout en peper. Ris de rest van de takjes tijm en roer de blaadjes erdoor.





Voor 4 personen

GEROOSTERDE AARDAPPELS MET CITROEN

800 g iets kruimige
aardappels,
geschild en in
schijfjes van
1,5 cm dik

1 kippen- of
groentebouillon-
blokje, plus 50 ml
bouillon om te
bestrijken

100 ml neutrale olie

2 citroenen,
1 uitgeperst en
1 in schijfjes

2 tl gedroogde
oregano

1 teentje knoflook,
fijngehakt

2 tl semola

zout en zwarte peper
een handvol gehakte
bladpeterselie,
ter garnering
(optioneel)

Ik kan het hele jaar genieten van gebraden vlees met aardappels en groente uit de oven. Ook tijdens een hittegolf gaat bij mij die kip gewoon de oven in. Om het iets meer aan het seizoen aan te passen, gooi ik er DOLGRAAG wat citroen tegenaan en bij deze geroosterde aardappels werkt dat perfect. Eet deze op een lente- of zomeravond in de tuin met een flinke kan sangria van witte wijn. Ik weet zeker dat je inmiddels overtuigd bent. Misschien moet ik voor dit boek wel een opsomming van aardappel-wijncombinaties maken...

1. Voeg de aardappels toe aan een pan koud water. Verkruiemel het bouillonblokje boven de pan, voeg een snufje zout toe en breng op hoog vuur aan de kook. Zet het vuur lager en laat de aardappels 10 minuten zachtjes koken, tot ze makkelijk van de punt van een mes glijden. Giet af in een vergiet.
2. Stoom de aardappels 10 tot 15 minuten droog (zie pag. 16).
3. Verwarm intussen de oven voor tot 200°C, schenk de olie op een bakplaat en schuif de bakplaat in de oven om de olie te verwarmen.
4. Schud de aardappels na het droogstomen flink door elkaar in het vergiet om ze aan de buitenkant ruwer te maken en verdeel ze voorzichtig over de bakplaat met de hete olie. Rooster de aardappels 30 minuten in de oven.
5. Meng intussen de 50 ml bouillon met het citroensap, de oregano, knoflook en de semola in een kom en breng op smaak met zout en peper.
6. Haal de aardappels na 30 minuten uit de oven en verhoog de oventemperatuur naar 220°C.
7. Schenk het citroenmengsel over de aardappels en leg de citroenschijfjes onder de aardappels, zodat de citroen niet verbrandt. Rooster de aardappels nog 30 minuten in de oven, tot ze goudbruin en krokant zijn. Breng op smaak met zout en peper en garneer eventueel met wat peterselie.

Voor 2 personen

SOUTHERN-FRIED FRITES

600 g lange, dikke
roodschillige
aardappels,
geschild

neutrale olie, om in
te frituren

300 ml karnemelk,
plus extra om te
besprenkelen

3 tl zout

2 tl gerookt-
paprikapoeder

1 tl gemalen zwarte
peper

1 tl cayennepeper

2 tl gedroogde
oregano

2 tl knoflookpoeder

2 tl uienpoeder

200 g bloem

zeezoutvlokken, ter
garnering

VOOR DE DIP

1 el zure room

½ el mayonaise

1 el karnemelk

1 teentje knoflook,
fijngenhakt

zout en zwarte peper

Dit recept is voor ieders favoriete oom uit Kentucky. Met kip weet hij wel raad, maar waarom bakt hij zijn frietjes niet op dezelfde manier (geweekt in karnemelk en gepaneerd met bloem en een berg kruiden zoals ze in de zuidelijke staten van Noord-Amerika doen)? Serveer deze ridders met een flinke portie gefrituurde kip, zelfgemaakte koolsla en een lekkere maïskolf.

1. Snijd de aardappels voorzichtig in frites (zie pag. 60) en voeg toe aan een pan flink gezouten koud water. Breng het water op hoog vuur aan de kook, zet het vuur lager en kook de frietjes 4 tot 5 minuten, tot ze van de punt van een mes glijden. Schep de frites voorzichtig met een schuimspaan uit het water zodat ze niet breken.
2. Verdeel de frites in een enkele laag over een rooster boven een bakplaat (wees voorzichtig zodat ze niet breken). Dek af met een theedoek en laat 10 minuten droogstomen (zie pag. 16).
3. Schenk intussen de olie in een frituurpan of een pan met dikke bodem (vul de pan voor niet meer dan de helft). Verhit de olie op hoog vuur tot 160 °C (gebruik hiervoor een frituurthermometer of de thermometer van de frituurpan).
4. Maak de dip terwijl de olie warm wordt. Meng hiervoor alle ingrediënten voor de dipsaus in een kom, breng op smaak met zout en peper en zet apart.
5. Bak de frites 4 tot 6 minuten in porties, tot ze aan de buitenkant stevig maar nog niet verkleurd zijn. Schep elke portie voorzichtig uit de pan en laat op het rooster uitlekken. Laat de laatste portie frites uitlekken terwijl je de olie tot 180 °C verhit.
6. Meng de karnemelk met de helft van het zout en de helft van alle kruiden en specerijen. Voeg de frites toe aan het karnemelkmengsel en laat weken terwijl je de bloem voorbereidt.
7. Meng de rest van de specerijen en kruiden met de bloem en sprenkel er met je vingers een beetje karnemelk over. Roer door zodat er wat klontjes bloem ontstaan die superkrokant worden. Schep de frites voorzichtig uit het karnemelkmengsel en wentel door het bloemmengsel, zodat ze een ongelijkmatig, bobbelig jasje krijgen.
8. Bak 2 tot 4 minuten in porties in de hete olie, tot ze goudbruin en krokant zijn. Laat elke portie uitlekken op keukenpapier terwijl je de rest van de frites bakt. Bestrooi de gebakken frites met nog wat zeezoutvlokken en serveer met de dipsaus.



Voor 6 personen

DE 15 UURS-AARDAPPEL MET WORTELGROENTE

200 g ganzenvet
(o.a. poelier) of
geklaarde boter
(zie pag. 146)

1 el zeezoutvlokken,
plus extra ter
garnering

4 teentjes knoflook,
fijnggehakt

2 takjes tijm

1 kg iets kruimige
aardappels,
geschild

½ koolraap, geschild

¼ knolselderij,
geschild

½ flespompoe
(het rechte stuk
zonder zaadlijsten),
geschild

neutrale olie, om in
te voegen

zout en zwarte peper

Sommige mensen zeggen dat mijn recepten niet gezond genoeg zijn. Dus weet je wat? Ik gooi er wat groenten tegenaan. Met deze rakker krijg ik een groot deel van mijn dagelijkse portie groenten wel binnen, toch? Koolraap, knolselderij en pompoe blijven niet langer op de bodem van een stoofpot wegwijnen. Ze zijn nu het gesprek van de dag in deze goudgele, boterige, knapperige lekkernij.

1. Smelt het ganzenvet of de geklaarde boter in een grote pan en voeg de zeezoutvlokken, knoflook en tijm toe, zodat de smaken in het vet kunnen trekken terwijl je de aardappels in schijfjes snijdt.
2. Snijd de aardappels in flinterdunne schijfjes; met een mandoline gaat dat snel en eenvoudig en worden alle schijfjes even dik, maar gebruik wel een voedselhouder of vingerbeschermer om ongelukken te voorkomen. Leg de aardappelschijfjes in een grote kom. Herhaal met de koolraap, knolselderij en flespompoe; leg alle schijfjes in aparte kommen zodat je afzonderlijke laagjes kunt maken.
3. Verwarm de oven voor tot 140°C.
4. Haal de knoflook en tijm uit het vet en schenk de helft van het vet over de aardappelschijfjes. Verdeel de andere helft gelijkmatig over de groenteschijfjes. Breng royaal op smaak met zout en peper.
5. Bekleed een cakevorm (circa 23 x 13 cm) met bakpapier en begin de aardappelschijfjes een voor een netjes en dakpansgewijs in laagjes in de vorm te leggen. Leg na 4 laagjes aardappel een laagje pompoe, een laagje knolselderij en een laagje koolraap erop. Leg hierop weer 4 laagjes aardappel en herhaal deze laagjes, tot alles op is.
6. Dek af met bakpapier en verzwaar met een laag keramische blindbakbonen. Bak de aardappel-groentelaagjes 3 uur in de oven, haal uit de oven en zet met bakbonen en al een nacht in de koelkast.
7. Verwijder de blindbakbonen en het bakpapier en haal de plak aardappel-groentelaagjes uit de vorm. Snijd de uiteinden eraf om de laagjes recht te maken en snijd dan in plakken van 2,5 cm (je krijgt in totaal 7 tot 8 plakken).
8. Schenk de olie in een frituurpan of een pan met dikke bodem (vul de pan voor niet meer dan de helft). Verhit de olie op hoog vuur tot 190°C (gebruik hiervoor een frituurthermometer of de thermometer van de frituurpan). Bak de aardappelplakken 1 tot 3 minuten in porties, tot ze goudbruin en krokant zijn. Laat elke portie uitlekken op keukenpapier terwijl je de rest bakt. Bestrooi met zeezoutvlokken en serveer.



Voor 12 stuks

POMMES DAUPHINE

300 g iets kruimige
aardappels,
geschild en in
schijfjes van
2 cm dik

50 ml volle melk

45 g boter

60 g bloem

2 eieren

neutrale olie, om in
te frituren

zout en zwarte peper

VOOR DE VULLING

80 g crème fraîche

een handvol gehakte
dille, plus extra ter
garnering

sap van ½ limoen

een snufje
gemberpoeder

Deze krokante, knapperige aardappelsoesjes vormen een perfecte combinatie van soezendeeg en aardappelpuree. Het mooie van deze soesjes is dat je ze kunt vullen met wat je maar wilt. Ik heb gekozen voor crème fraîche, dille en gember, maar je kunt ook kiezen voor kaassaus, zure room en iets anders sauzigs en lekkers. Aan jou de keuze.

1. Voeg de aardappelschijfjes toe aan een pan flink gezouten koud water. Breng het water aan de kook, zet het vuur lager en laat de aardappels 20 minuten zachtjes koken, tot ze van de punt van een mes glijden. Giet af in een vergiet. Stoom de aardappels 5 tot 10 minuten droog (zie pag. 16).
2. Wrijf de drooggestoomde aardappels in porties door een zeef boven een kom; je kunt ze ook door een pureeknijper halen of met een pureestamper stampen. Als het goed is, heb je ongeveer 300 gram aardappelpuree. Houd warm.
3. Schenk de melk en 50 ml water in een pan. Voeg de boter toe en zet de pan circa 4 minuten op hoog vuur, tot de boter volledig is gesmolten en het melkmengsel pruttelt. Zet het vuur lager en voeg de bloem al roerend toe, tot er een deeg ontstaat dat gaar is en niet aan de pan plakt. Haal de pan van het vuur en klop een voor een de eieren erdoor. Blijf kloppen tot het deeg is afgekoeld en glad is. Voeg de 300 gram aardappelpuree toe en klop goed door elkaar.
4. Schenk de olie in een frituurpan of een pan met dikke bodem (vul de pan voor niet meer dan de helft). Verhit de olie op hoog vuur tot 180°C (gebruik hiervoor een frituurthermometer of de thermometer van de frituurpan). Rol het aardappeldeeg in porties tussen je handen tot balletjes ter grootte van een pingpongbal. Voeg de balletjes toe aan de hete olie (ongeveer 3 tot 4 balletjes tegelijk, afhankelijk van de grootte van de pan). Bak in circa 2 minuten goudbruin en krokant. Laat elke portie uitlekken op keukenpapier terwijl je de rest bakt. Bestrooi met zout en laat iets afkoelen.
5. Meng alle ingrediënten voor de vulling in een kom en breng op smaak met zout en peper. Schep de vulling in een kleine knijpfles of een spuitzak voorzien van een glad spuitmondje.
6. Maak zodra de aardappelsoesjes iets zijn afgekoeld met de knijpfles of het spuitmondje een gaatje in de onderkant van elk soesje en knijp of spuit er wat vulling in. Spuit een perfect toefje vulling op de soesjes, garneer met wat dille en serveer. Heel chic en perfect als amuse.



Voor 2 personen

GEPOFTE AARDAPPELS MET GARNALEN + KOOLSLA

2 grote, iets kruimige aardappels
neutrale olie, om in te wrijven en in te frituren
100 ml karnemelk
zout, naar smaak
1 tl gerooktpaprikapoeder
1 tl gedroogde Provençaalse kruiden
1 tl knoflookpoeder
1 tl uienpoeder
½ tl gemalen zwarte peper
8-10 rauwe gamba's, schoongemaakt
50 g bloem
een paar klontjes boter

VOOR DE KOOLSLA

⅛ kleine rodekool, fijngesneden
⅛ kleine wittekool, fijngesneden
½ wortel, geschild en in julienne
2 el wittewijnazijn
2 tl olijfolie
een kleine handvol bladpeterselie, blaadjes gehakt
een kleine handvol bieslook, gehakt
zout en zwarte peper

VOOR DE SAUS

2 el mayonaise
1 el ketchup
een kneep citroensap
een scheutje Tabasco
een scheutje worcestersaus

Dit is de combinatie van de eeuw: garnalen en gepofte aardappels. Misschien geef je de voorkeur aan een saaie garnalencocktail op je aardappel, maar ik heb er een schepje bovenop gedaan met de smaken van een *po' boy*, het beroemde broodje uit New Orleans met geroosterd vlees en/of gefrituurde zeevruchten. Dit is de aardappel met garnalen uit je dromen.

1. Verwarm de oven voor tot 220°C.
2. Wrijf de aardappels in met olie en flink wat zout en prik rondom in met een vork. Leg op een rooster in het midden van de oven en pof de aardappels 50 tot 60 minuten, tot ze vanbinnen gaar en vanbuiten knapperig zijn.
3. Maak de koolsla terwijl de aardappels in de oven staan. Meng alle groenten in een kom. Meng in een andere kom de wittewijnazijn met de olijfolie en de kruiden. Schenk de dressing over het koolmengsel en schep om. Bestrooi met zout en peper en zet apart.
4. Meng alle ingrediënten voor de saus in een kom, breng op smaak met zout en peper en proef of er van de andere ingrediënten nog iets bij moet. Zet apart.
5. Meng zodra de aardappels bijna klaar zijn de karnemelk met zout, ½ theelepel gerooktpaprikapoeder, ½ theelepel Provençaalse kruiden, ½ theelepel knoflookpoeder, ½ theelepel uienpoeder en ¼ theelepel gemalen zwarte peper. Voeg de gamba's toe. Meng de bloem met een flinke snuf zout en de rest van de specerijen in een kom.
6. Schenk de olie in een frituurpan of een pan met dikke bodem (vul de pan voor niet meer dan de helft). Verhit de olie op hoog vuur tot 180°C (gebruik hiervoor een frituurthermometer of de thermometer van de frituurpan).
7. Sprenkel 1 eetlepel gekruide karnemelk over het bloemmengsel en roer door, zodat er een paar klontjes ontstaan die superkrokant worden. Schud overtollige karnemelk van de gamba's, wentel ze in porties door de bloem en bak 1 tot 2 minuten, tot ze goudbruin, krokant en gaar zijn. Laat elke portie uitlekken op keukenpapier terwijl je de rest bakt en bestrooi licht met zout.
8. Snijd de gepofte aardappels in de lengte doormidden, vouw ze iets open en roer met een vork de boter door het kruim zodat de boter zal smelten. Schep een flinke lepel koolsla op de aardappels, leg een paar krokante garnalen erop en sprenkel er wat saus over.



Voor 2 personen

VIRAL KROKANTE AARDAPPELSALADE

500 g krieltjes
1½ tl gerookt-
paprikapoeder
1 tl uienpoeder
1 tl knoflookpoeder
1 tl gedroogde
peterselie
1 tl gedroogde
rozemarijn
1 tl zout
4 el olijfolie

VOOR DE DRESSING

2 el mayonaise
1 el zure room
1 volle tl
dijonmosterd
1 el ingelegde sjalot,
uitgelekt (zie
pag. 197)
1 lente-ui, in ringetjes
een kleine handvol
bieslook, gehakt
een kleine handvol
bladpeterselie,
blaadjes grofgehakt
zout en zwarte peper

Inderdaad, een aardappelsalade kan krokant zijn en deze rakker heeft volop crunch. Dit recept is viral gegaan, en terecht. Het is tijd om je volgende barbecue naar ongekende hoogten te brengen, want deze salade wordt niet alleen de ster onder de bijgerechten, hij leidt je gasten ook af als je de tweede lading worstjes laat aanbranden.

1. Voeg de krieltjes toe aan een pan flink gezouten koud water, breng het water op hoog vuur aan de kook. Zet het vuur lager en laat de krieltjes 15 tot 20 minuten koken, tot ze van de punt van een mes glijden. Giet af in een vergiet en laat een beetje afkoelen.
2. Verwarm intussen de oven voor tot 200°C. Meng het gerooktpaprikapoeder met het uienpoeder, knoflookpoeder, de peterselie, rozemarijn, het zout en voldoende zwarte peper. Roer de olijfolie erdoor en zet apart.
3. Verdeel de krieltjes over een grote bakplaat en plet de krieltjes zachtjes met de onderkant van een pot of blik. Bestrijk de krieltjes met een bakkwast of de achterkant van een lepel aan alle kanten met de kruidenolie.
4. Rooster de krieltjes 45 tot 50 minuten in de oven, halverwege kerend, tot ze aan alle kanten goudbruin en krokant zijn.
5. Meng alle ingrediënten voor de dressing in een grote kom en breng op smaak met zout en peper.
6. Hussel vlak voor het serveren (de timing is belangrijk: als je dit eerder doet, worden de knapperige stukjes zacht) de krokante krieltjes door de dressing en serveer direct.



Voor 4 personen

GEPLETTE AARDAPPELS

500 g krieltjes
2 tl paprikapoeder
2 tl komijnpoeder
1 tl korianderpoeder
een snufje kaneel
1 tl chilivlokken
3 el olijfolie
sap van ½ citroen
zout

Moet je even wat agressie kwijt? Leef je dan uit op deze aardappels en mep erop los. Dit is mijn therapie. Na de zoveelste opmerking dat ik die aardappels eens moet laten staan en beter een salade kan eten of dat ik maar weer eens wat pannen moet afwassen, word ik weer kalm door een potje aardappels te pletten. Probeer het eens en geef ruimte aan die woede.

1. Voeg de krieltjes toe aan een pan flink gezouten koud water en breng het water op hoog vuur aan de kook. Zet het vuur lager en laat 15 tot 20 minuten zachtjes koken, tot de krieltjes van de punt van een mes glijden. Giet af in een vergiet. Stoom de krieltjes 10 minuten droog (zie pag. 16).
2. Verwarm intussen de oven voor tot 230°C.
3. Rooster het paprikapoeder met het komijnpoeder, korianderpoeder, de kaneel en chilivlokken circa 40 seconden in een kleine, droge koekenpan op matig vuur, tot de aroma's vrijkomen. Ze mogen niet verbranden, dus houd ze in de gaten. Haal de pan van het vuur, voeg de olijfolie en het citroensap toe aan de pan en breng op smaak met zout.
4. Voeg het specerijenmengsel toe aan het vergiet met de drooggestoomde krieltjes en hussel door elkaar, tot de krieltjes met al die heerlijke smaken zijn bedekt. Verdeel de krieltjes over een bakplaat en plet ze licht met de onderkant van een pot of blik, of mep erop met je hand als je gestrest bent (gooi het er maar uit), zodat de krieltjes straks lekker veel krokante randjes krijgen. Rooster de geplette krieltjes 40 tot 45 minuten in de oven, halverwege kerend, tot ze geschroeid en knapperig zijn.
5. Schep de geplette krieltjes in een geschikte kom of schaal en bestrooi met nog wat zout.

