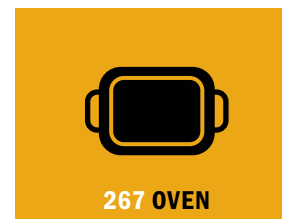
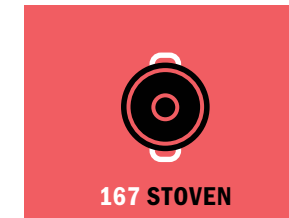
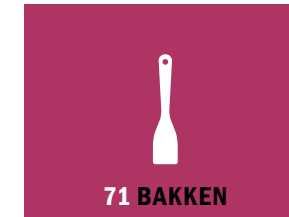




7 VOORWOORD  
10 INLEIDING  
12 DE BOTANISCHE AARDAPPEL  
15 AARDAPPELCONSUMPTIE  
EN -PRODUCTIE  
16 DE GEZONDE KNOL

19 AARDAPPELRASSEN EN  
-SOORTEN  
24 TELEN, KOPEN EN  
BEWAREN  
27 AARDAPPELS SCHILLEN  
28 KEUKENGEREI

107 REPORTAGE NEDERLAND  
161 REPORTAGE IERLAND  
263 REPORTAGE FRANKRIJK  
349 REPORTAGE PERU



473 DANKWOORD  
475 RECEPTENINDEX  
481 REGISTER



## VOORWOORD

---

Ik ben de zoon van een aardappelboer. Mijn vader kwam in 1942 vanuit Brabant naar de net drooggelegde Noordoostpolder om daar een toekomst voor zichzelf en zijn toekomstige gezin op te bouwen. Een paar jaar lang verbleef hij met een paar duizend andere landarbeiders in barakken op de blauwgrijze klei die aan de voormalige Zuiderzee was ontworsteld. Hij heeft hard gewerkt en had geluk dat hij een van de eerste boerderijen in de Noordoostpolder kreeg. Het begin van een boerenbestaan in een gebied met kaarsrechte wegen, nauwelijks bomen en vooral veel wind. Maar met misschien wel de beste landbouwgrond van Nederland. Mooie zavelige klei. Perfect voor een gewas dat in het hart van mijn vader zat. Tuurlijk, tarwe leverde jaarlijks een mooi centje op, suikerbieten idem dito, maar de aardappel was de ruggengraat van ons bedrijf.

Fastforward naar een paar jaar geleden: ik trad een paar avonden achter elkaar op in het theaterfestival Noorderzon in Groningen. Namens mijn krant, *Dagblad van het Noorden*, gaf ik een voorstelling over de aardappel. Een uur lang dompelde ik het publiek onder in wedstrijdjes aardappelschillen, aardappelwodka drinken en pieperwerpen en vertelde ik vrolijk over de geschiedenis van de aardappel. Het leverde een boze ingezonden brief op van een lezeres die het aanmatigend vond dat zo'n stadse, arrogante restaurantrecensent theater maakte over het boerenbestaan.

Natuurlijk wist ze niets van mijn achtergrond. Maar het zette me aan het denken. Ik had sinds mijn studie geschiedenis langzaam een stads bestaan in de journalistiek opgebouwd, waar mijn handen over het toetsenbord ratelden in plaats van in de grond wroetten. De opmerking van de vrouw bracht me terug naar de oorsprong. Letterlijk, want ik bezocht de akkers op vierduizend meter hoogte om met de nazaten van de Inca's aardappels te poten. Ik bezocht het hongersnoodmuseum in Ierland, een herinnering aan de mislukte aardappeloogsten die in het midden van de achttiende eeuw de bevolking halveerde door dood en emigratie. Ik bezocht Nederlandse, Franse en andere buitenlandse chefs om hun aardappelrecepten door te spitten. En ik bezocht mijn jeugd: met in mijn handen de dagboeken van mijn moeder en in mijn hoofd de herinnering aan de aardappelboer van wie ik de zoon was geworden.

De meeste aardappels kopen we in de supermarkt in plastic zakken waarop we vooral lezen welk type aardappel het betreft – in kleine lettertjes achterop kun je misschien nog de soort lezen. En dat zullen voor de meeste mensen tamelijk onbekende rassen zijn. Bij een recente greep bij de twee grootste supermarkten kwamen we namen tegen als artemis, twister, challenger, sevilla en jacky. Maar graag wil ik nog een paar klassieke aardappelrassen noemen waar we mee groot zijn geworden. En nog wat buitenlandse, vooral Franse aardappelsoorten.

**Agria**, geel vruchtvlees, iets kruimig, groot en daarom perfect voor frieten.

**Bildtstar**, vastkokend, blijft na het koken aan de buitenkant iets kruimig. Het is een middelvroege aardappel (juni/juli) met rode gladde schil. Multitasker voor koken, bakken, ovenwerk of frituren.

**Bintje (1905)**, vastkokend tot iets kruimig, vroeger de bekendste frietaardappel, nu gebruikt voor zowel bakken, koken, roosteren als frituren. De schil is lichtgeel en glad.

**Doré**, kruimig, bruingele schil, ovaalronde vorm en lichtgelig vlees. Vroeg aardappelras (juni/augustus), geschikt om te koken, pureren, en te verwerken in verschillende stampotten.

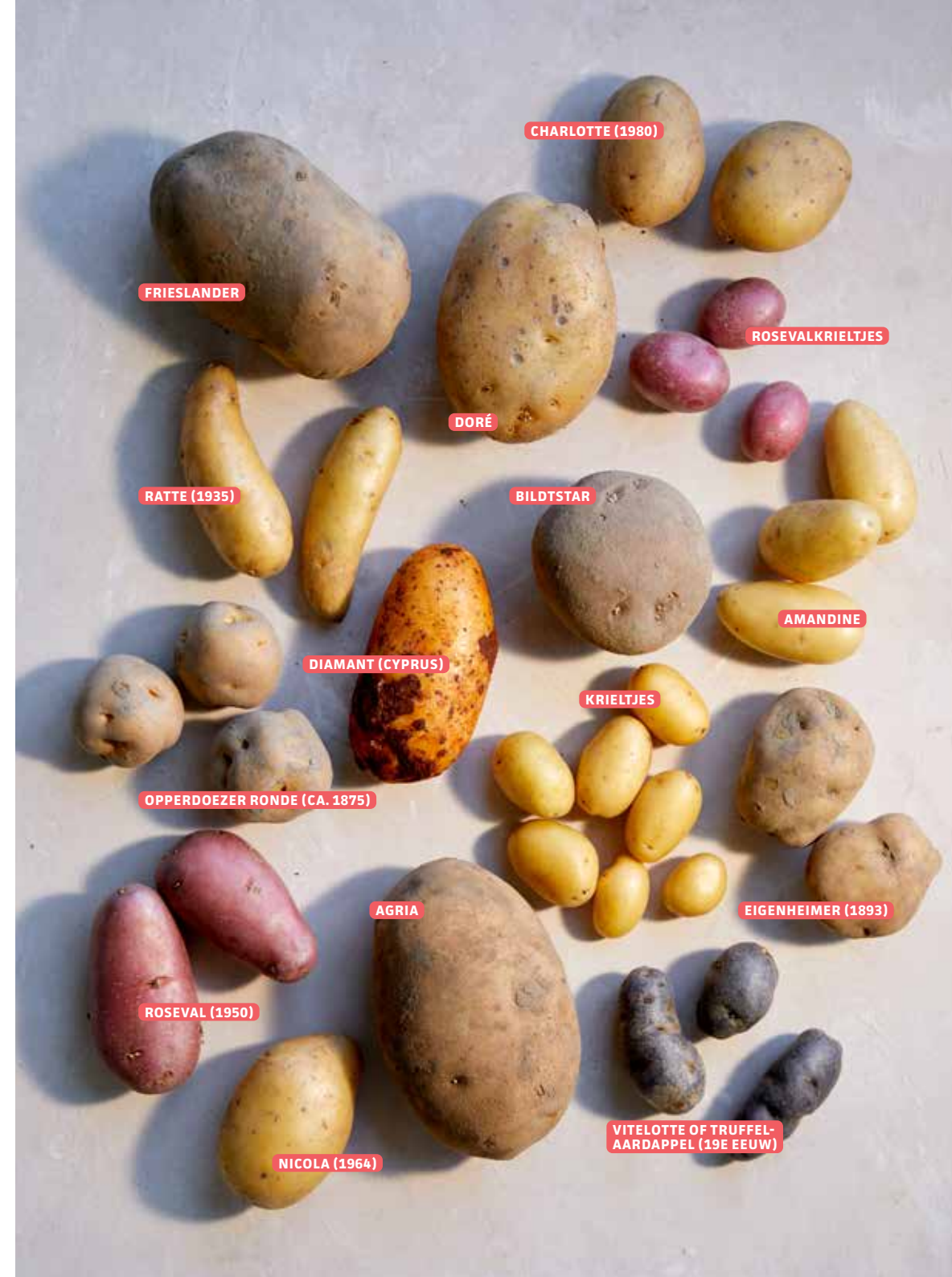
**Eigenheimer (1893)**, zeer kruimig. Onregelmatige vorm met diepliggende ogen en een lichtgele schil. Laat ras (oogst vanaf eind augustus), geschikt om te pureren, voor stampotten en ovenschotel.

**Frieslander**, vrij kruimig. Ovale vorm en een lichtgele kleur. Een kleiaardappel van het vroege soort, volle smaak. Prima te pureren en ook mooi voor frieten.

**Gourmandine**, vastkokend, klein van vorm, perfect voor salades.

**Irene**, kruimig met een fijne smaak van de rijke kleigronden. Rode schil, ronde vorm, ondiep liggende ogen en lichtgeel vlees. Laat ras, geschikt om te koken, pureren en voor stampotten.

**Nicola (1964)**, een vastkokende vroege aardappel met een iets zoete smaak. Langwerpig en ovaal, de schil is geel en glad. Prima om te bakken en te koken en voor een salade. Van oorsprong Duits.





## AARDAPPELS SCHILLEN

---

Duizenden kilo's aardappels heb ik geschild. Van jongs af aan was ik in de keuken het jongmaatje van mijn moeder, die voor een gezin van zeven kinderen vrijwel dagelijks een avg-tje maakte. Schillen was gewoonte, behalve bij nieuwe kleine aardappeltjes, waarvan de velletjes zo flinterdun waren dat je ze mee kon koken. Die waren natuurlijk ook het lekkerste. Maar de grotere en oudere aardappels werden geschild voordat ze werden gekookt, omdat de schillen dikker zijn.

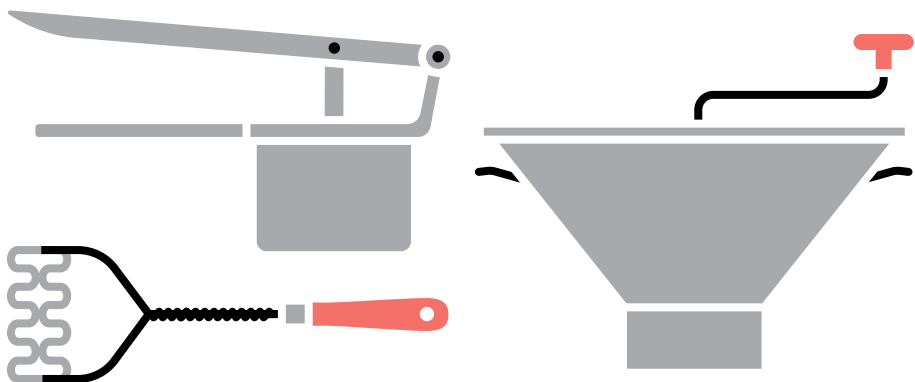
Maar is dat eigenlijk wel nodig, dat schillen? Niet echt, tenzij je verschrikkelijk puisterige aardappels hebt of er allemaal plekje's op de schil zitten. En als je puree wilt maken is het ook handig zonder schil te koken – hoewel je prima het velletje uit een pureeknijper kunt peuteren.

Aardappels kun je zonder problemen met schil koken of bakken. Sterker nog: het is soms beter ze niet te schillen. Zo blijven er namelijk tijdens het koken meer vitaminen in de aardappel zitten. Bovendien is de schil van de aardappel gewoon eetbaar. Daar zitten veel voedingsvezels in, en dat is weer mooi meegenomen. Voorwaarde is wel dat je de aardappels goed schoonmaakt, bijvoorbeeld met een borstel onder stromend water.

Je kunt ook de aardappels in de schil koken om alle vitaminen te behouden, en ze pas van de schil ontdoen als ze gekookt zijn. Laat de aardappels dan uitstomen en een beetje afkoelen en pel ze met een keukenhandschoen of met een vork, waarmee je de schil van de aardappel trekt. Doe dat wel snel, want als je de schil te lang laat afkoelen, plakt de schil aan het vruchtvlees; het zetmeel wordt een soort lijm.

Als je de aardappel toch wilt schillen, probeer dat dan zo dun mogelijk te doen, omdat de meeste vitaminen en mineralen net onder de schil zitten. In dit boek schil ik soms wel en soms niet de aardappels, al naar gelang mijn luim.

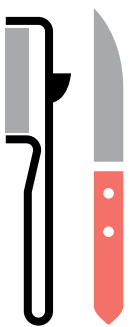
## KEUKENGEREI



### Pureeknijper, -stamper of groentezeef

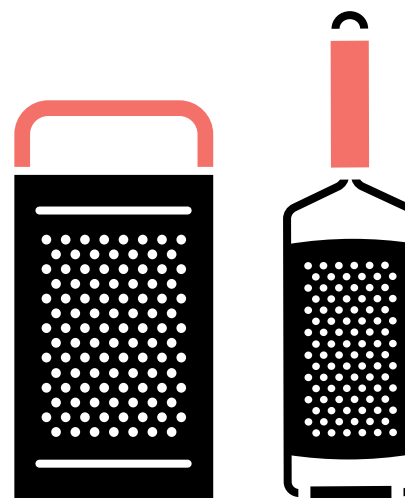
Onmisbaar voor stampotten en puree, dus aanwezig in vrijwel elk Nederlands huishouden. De stamper komt in allerlei vormen, waarvan die met slingerdraad de meest voorkomende is. Je kunt er grof of fijn mee stampen. Voor de echte fluweelzachte puree gebruik je een pureeknijper, een buitenmodel knoflookpers met fijne gaatjes.

Je kunt ook pureren met een groentezeef, een zogenoemde passe-vite, waarmee je met behulp van een draaiende schijf de aardappel door een zeef drukt. Dat doe je met de hand. Vermijd in elk geval de staafmixer of keukenmachine, want die vermalen de aardappels tot een soort lijm.



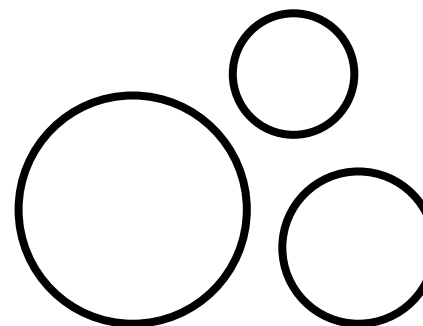
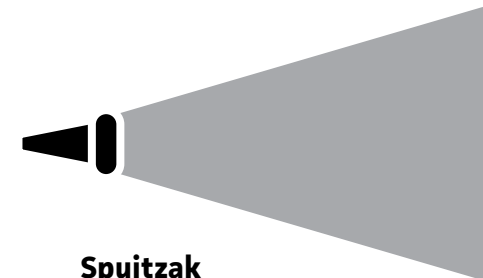
### Schillers

Zelf gebruik ik een scherp aardappelmesje met zeer dun blad en houten heft: het beroemde molenmes van Herder. Hiermee kun je ook prachtige schillierten maken, mocht je die willen frituren. Een dunschiller kan ook, dat is wat meer lange halen snel thuis. Meestal zit op zo'n dunschiller ook een punt om de 'pitten' uit de aardappel te wippen.



### Rasp

Ik gebruik verschillende raspers in de keuken. De blokrasp voor het grove raspen van aardappels voor bijvoorbeeld rösti en een fijne rasp of microplane voor bijvoorbeeld nootmuskaat of het raspen van citrusschillen. Voor de laatste heb ik overigens ook een zesteur. Voor het snelle werk gebruik ik de rasp op mijn keukenmachine.



### Steekvormen/ringen

Soms is het mooi een puree een beetje feestelijk te presenteren, of wil je een mooi rondje uit een aardappel drukken. Steekvormen en ringen zijn te vinden in verschillende doorsnedes en hoogtes. Voor bijvoorbeeld een causa limeña (zie pag. 159) zou ik een hoge steekvorm nemen.

### Spuitzak

Voor de pommes duchesse – en romige versierselen bij andere gerechten – heb je een spuitzak nodig. Het vergt een beetje handigheid, maar moeilijk is het niet. De spuitzak vul je hooguit tot twee derde, anders kun je niet goed met voldoende kracht knijpen. Probeer eerst wat proeftoefjes voordat je echt aan het werk gaat. Op de spuitzak passen verschillende spuitmondjes, voor de pommes duchesse moet het spuitmondje niet te klein zijn. De spuitzak is eenvoudig met water te reinigen, maar doe dat wel meteen, want aardappelpuree wordt bij het afkoelen steeds plakkeriger.

## KRIELTJES MET ZALM, ASPERGES EN BEURRE BLANC

**Ik rooi mijn eigen aardappels, vang af en toe zelf een zalm en asperges kan ik ook steken (heb ik geleerd in Groningen, daar hebben ze ook asperges). Goed, boter maak ik niet zelf, maar daarentegen is mijn 'witte boter', beurre blanc, onovertroffen. Dus gaat dat allemaal samen in dit gerecht.**

**1** Maak eerst de beurre blanc volgens het recept op pagina 459.

**2** Borstel de krieltjes onder stromend water schoon. Kook ze vervolgens in de schil in ca. 15 minuten gaar.

**3** Schil de asperges met een dunschiller en verwijder de houtachtige einden aan de onderkant. Kook ze in 10 minuten met wat zout in een aspergepan, waarbij de kopjes het liefst net boven water staan – die stomen vanzelf gaar.

**4** Spoel de zalm af met water en dep droog met keukenpapier. Bestrooi aan beide zijden met wat zout en peper.

**5** Verhit wat boter op middelhoog vuur in een koekenpan met dikke bodem.

**6** Bak de zalm ongeveer 3 minuten op de 'mooie' kant, waar geen huid heeft gezeten (die kant heeft vaak nog wat grijs van het vet). Draai als de zalm goudbruin is voorzichtig om met een bakspatel, zet het vuur laag en laat nog een kleine 4 minuten garen. Draai de zalm niet nogmaals om, anders kan hij uit elkaar vallen. De binnenkant moet nog een beetje glazig zijn.

**7** Schik de asperges op de borden en rasp er wat nootmuskaat over. Leg de zalm en de aardappeltjes ernaast en druppel de beurre blanc erover.

### HOOFDGERECHT

VOOR 4 PERSONEN

BEREIDING: 35 MINUTEN

### INGREDIËNTEN

- 250 ml beurre blanc (zie pag. 459)
- 800 g krieltjes
- 1 kg asperges
- 4 stukken zalm van ca. 150 g
- roomboter om in te bakken
- nootmuskaat
- zout en peper

### BENODIGDHEDEN

- dunschiller
- aspergepan of grote pan

# PATATAS BRAVAS

'Moedige aardappels', een van de bekendste tapas uit de Spaanse keuken. Naar het schijnt ontstaan in Madrid halverwege de vorige eeuw. In de saus, de salsa brava, zaten oorspronkelijk geen tomaten, maar vrijwel overal krijg je tegenwoordig de aardappels in een pittige oranje tomatensaus. De samenstelling daarvan varieert per streek. Deze versie at ik ooit in San Sebastián in La Mejillonera, waar deze pintxo – de Baskische variant van tapas – onder de vaste gasten een moetje is. Met een glas bier, want de bar heeft ook een eigen brouwerij. Je kunt ernaast ook nog wat aioli (zie pag. 448) over de saus druppelen. De saus vergt de langste bereidingstijd, begin dus daarmee.

**1** Rooster de rode peper 2 minuten aan elke kant onder de ovengrill, laat afkoelen en verwijder het steeltje.

**2** Verhit in een koekenpan de olie en voeg de ui, wortel, prei, knoflook en de hele rode peper toe. Laat alles 30 minuten smoren tot de groenten gaar zijn. Af en toe even roeren om aanbakken te voorkomen.

**3** Ontvel de tomaten door het vel in te kruisen en ze 30 seconden in kokend water te leggen. Laat ze dan onder koud water schrikken en je kunt het vel er zo aftrekken.

*Zie de volgende pagina voor het vervolg van dit recept.*

## TAPAS

VOOR 4 PERSONEN

BEREIDING: 1 UUR  
EN 30 MINUTEN

## INGREDIËNTEN

VOOR DE SALSA BRAVA:

- 1 rode chilipeper
- 2 el olijfolie
- ½ grote ui, gesnipperd
- 1 wortel, fijngesneden
- ¼ prei, fijngesneden
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- 500 g tomaten
- gedroogde chilivlokken (optioneel)
- 1-2 el tomatenpuree
- suiker (optioneel)
- zout

VOOR DE PATATAS:

- 600 g licht kruimige aardappels
- 500 ml olie, om in te frituren
- zeezout

## BENODIGDHEDEN

- keukenmachine of staafmixer
- schuimschaal





## REPORTAGE NEDERLAND

### Rijkdom en armoede op de polderklei

*Emmeloord is de zelfbenoemde aardappelhoofdstad van Nederland. 'World Potato City' staat er onder de plaatsnaamborden. Het is het mekka van de pootaardappel, waar op de zavelige klei pioniers hun bestaan opbouwden.*

2,5 hectare bintjes, 0,5 hectare eigenheimer, 3 hectare voran. Gepoot met de Jidey-pootmachine. 'De stand van de bintjes was schitterend en het was het vroegst ontwikkelde veld aardappels van de gehele Noordoostpolder.' Het is een verslag uit 1948 van de dienst Domeinen over de eerste oogst van J.C.A. Hermus op perceel Q91 in de Noordoostpolder. Het was sowieso het eerste oogstjaar ooit in die polder. En dat op een boerderij die pas dat jaar een houten Oostenrijkse noodwoning zou krijgen en een oude houten militaire loods uit België die als schuur moest dienen.

Jac Hermus kwam in 1942 vanuit Brabant naar de Noordoostpolder om de net drooggelegde polder te ontginnen. Af en toe kon hij terug naar zijn geboortegrond in Brabant waar de boerenfamilie Hermus al sinds 1425 in de kerkboeken stond. Zeven uur sporen

van Breda tot Kampen, een pontje over het randmeer naar Ramspol en vervolgens met een bus naar de barakken, het onderkomen van de pioniers die de polderklei bouwrijp moesten maken voor wat de glorieuze toekomst van de Nederlandse landbouw zou moeten worden. Al die arbeiders afkomstig uit alle delen van Nederland hoopten in de toekomst een boerderij te kunnen krijgen in dat landbouwkundig walhalla, maar dat was slechts voor een aantal uitverkorenen daadwerkelijk het geval. Er vond een strenge selectie plaats. Je moest van onbesproken gedrag zijn, economisch inzicht en voldoende kennisontwikkeling hebben, en bereid zijn keihard te werken. De Dienst Domeinen, het overheidsorgaan dat de grond uitgaf, had verschillende selectietechnieken voor de boerenfamilies in spe. Zo kwamen inspecteurs van de domeinen bij mijn moeder Adrie, toen nog de verloofde van mijn vader, op bezoek in Brabant om te kijken of zij geschikt boerinnenmateriaal was. Ze keken zelfs in de linnenkast om te zien of daar alles keurig opgevouwen lag.

Mijn ouders kregen een van de eerste boerderijen in de Noordoostpolder. De zware zavelige klei van vijf meter onder de zeespiegel bleek perfect voor de knol uit de vierduizend meter



## ANDIJVIESTAMPPOT

Het was bepaald niet mijn favoriete groente, toen ik kind was. Andijvie vond ik in zijn gekookte versie vooral een wat slijmerig goedje, zeker met het bijbehorende aanmaakpapje van maïzena. Gelukkig ontwikkelde mijn moeder zich steeds meer richting rauw. Dus werd het stamppot rauwe andijvie, waarbij ze – het moet ook weer niet te gek worden – de harde stronk wel even apart kookte. Geserveerd met een bal gehakt is het niet uit mijn geheugen weg te branden.

- 1 Halveer de aardappels, of snijd grote aardappels in vieren, en kook de aardappels in 20 minuten zonder zout gaar en giet af.
- 2 Snijd intussen de andijvie fijn, het onderste gedeelte bij de stronk apart houden.
- 3 Was de gesneden andijvie en laat uitlekken. Dep de andijvie droog met een theedoek.
- 4 Fruit de ui op laag vuur in de 25 gram boter tot hij glazig is en begint te bruinen. Fruit de stronk van de rauwe andijvie, in stukjes gesneden, mee met de uien.
- 5 Bak de spekjes in de olie.
- 6 Stamp het ui-andijviemengsel door de aardappels en voeg de gebakken spekblokjes toe.
- 7 Voeg het fijngesneden bovenste gedeelte van de andijvie toe en meng alles goed door elkaar.
- 8 Breng de stamppot op smaak met zout, mosterd, zwarte peper en 50 gram boter.

### HOOFDGERECHT

VOOR 4 PERSONEN

BEREIDING: 35 MINUTEN

### INGREDIËNTEN

- 800 g kruimige aardappels (eigenheimers), geschild
- 1 kg andijvie, aan de stronk
- 1 ui, gesnipperd
- 25 g roomboter + 50 g extra
- 300 g gerookte spekblokjes
- 50 ml plantaardige olie, om in te bakken
- 2 el gladde mosterd
- zout en peper

### BENODIGDHEDEN

- pureestamper



## DE AARDAPPELPUREE VAN JOËL ROBUCHON

---

Joël Robuchon is een van de beroemdste Franse chefs uit de geschiedenis. Hij werd in 1989 door de restaurantgids Gault Millau uitgeroepen tot Chef van de eeuw en had met al zijn restaurants 32 Michelinsterren. Dat zo'n culinaire god de aardappel eerde met deze puree zegt genoeg. Voor zijn puree gebruikte hij de ratte, een Franse aardappel bomvol notige smaak. Maar elke andere vastkokende aardappel kan. Normaal gebruiken we kruimiger aardappels voor de puree, maar deze vastkokers gaan in de schil in het kookwater.

- 1 Kies even grote aardappels, boen ze schoon en kook ze in hun geheel met schil gedurende 25 minuten in licht gezouten water.
- 2 Controleer of ze gaar zijn: steek een mes in de aardappel en als hij ervan af valt is hij gaar. Giet de aardappels af en laat ze even droogstomen.
- 3 Laat ze iets afkoelen en pel ze: prik een vork in de aardappel en trek met een scherp mesje de vellen eraf.
- 4 Pureer de aardappel met een pureeknijper of -stamper. In het laatste geval druk je de aardappels door een passe-vite of groentemolen.
- 5 Doe de puree terug in de pan. Verwarm intussen in een steelpan langzaam de melk.
- 6 Voeg beetje bij beetje de blokjes boter aan de puree toe. Blijf continu roeren in de pan met een houten lepel. Mag best stevig, zodat er een luchtige puree ontstaat.
- 7 Giet beetje bij beetje de warme melk bij de puree en roer voorzichtig door. Dat mag ook met een garde.
- 8 Breng op smaak met zout en peper.

### BIJGERECHT

VOOR 4 PERSONEN

BEREIDING: 40 MINUTEN

### INGREDIËNTEN

- 1 kg aardappels
- 250 ml melk
- 250 g koude roomboter, in blokjes
- zout en peper

### BENODIGDHEDEN

- pureeknijper of -stamper





## ALOO GOSHT

Een gerecht dat het midden houdt tussen een stoofschotel, curry en soep, maar dat de troostrijke kracht van alle drie biedt. Aloo gosht (letterlijk 'aardappel met vlees') is een gerecht uit Pakistan, Bangladesh en Noord-India. Meestal gekookt met lamsvlees, soms met rundvlees – uiteraard niet in het hindoeïstische deel van India waar de koe heilig is. De curry wordt meestal gegeten met witte rijst, maar ook naanbrood en roti worden er wel bij geserveerd.

- 1 Snijd de aardappels in stukken en leg ze een poosje in een kom met water. Door ze te weken, verwijder je wat zetmeel uit de aardappels en voorkom je dat de stoofschotel de volgende dag klef wordt.
- 2 Verhit olie in een pan met dikke bodem. Voeg de ui, knoflook en gember toe en bak op middelhoog vuur, af en toe roerend tot ze goudbruin zijn. Dit duurt ongeveer 15 minuten.
- 3 Voeg de tomaten, een kopje water en alle kruiden toe. Breng aan de kook, doe het deksel erop en laat ongeveer 30 minuten op laag vuur koken, tot het water aanzienlijk is gereduceerd. Haal het deksel eraf en roer het mengsel een of twee keer flink door, waarbij je de tomaten en uien een beetje fijnprakt.

### BIJGERECHT

VOOR 4 PERSONEN

BEREIDING: 2 UUR

### INGREDIËNTEN

- 300 g aardappels, geschild en in stukjes
- 125 ml olie
- 1 grote ui, gesnipperd
- 5 tenen knoflook, fijngehakt
- 2,5 cm gemberwortel, geschild en fijngehakt
- 2 kleine tomaten, grof gehakt
- 2 tl korianderpoeder
- 2 tl komijnpoeder
- 1 tl rode chilipoeder
- ½ tl kurkuma
- ½ tl zout
- ½ kg lamsvlees
- 15 g koriander, fijngehakt

### BENODIGDHEDEN

- grote pan met dikke bodem
- stamper

*Zie de volgende pagina voor het vervolg van dit recept.*

# FRIET

---

Friet is gemakkelijk te maken. Aardappels in staafjes snijden, in de hete olie gooien, eruit halen, zouten en snel serveren. Maar de keuze van die paar ingrediënten zijn van het grootste belang. Voor de aardappel zou ik kiezen tussen de agria, de frieslander en de good old bintje. Over de juiste frituurolie of het juiste frituurvet bestaan controverses. Sommigen willen uitsluitend plantaardige olie, anderen rundvet. Bij de eerste categorie kun je kiezen voor plantaardig vet als zonnebloemolie of arachideolie (géén olijfolie). Uit de tweede categorie noemen we ossenwit, dat de laatste tijd van de frietologen herwaardering krijgt. Tikje duurder, maar mooi smaakgevend. En als je helemaal klassiek gaat: paardenslager Geert Vermeire in Brussel gebruikt paardenvet. 'Dat vet, dat meer een olieachtige substantie is, kun je goed gebruiken om te frituren. De beste frieten komen uit de frituur met paardenvet. Die gaat hoger in temperatuur en geeft een mooiere krokante buitenkant.' Hij zegt het.

**1** Neem grote aardappels, schil ze en was ze. Dep droog met een doek.

**2** Snijd de aardappel in staafjes van dezelfde dikte – het is raadzaam de punt eraf te snijden, want die gaart te snel – met de hand of een frietsnijder. Het is niet nodig de aardappelstaafjes voor het frituren te wassen, noch om ze te weken in koud water. Ze worden er niet krokanter van.

*Zie de volgende pagina voor het vervolg van dit recept.*

## BIJGERECHT

VOOR 4 PERSONEN

VOORBEREIDING:  
10 MINUTEN

BEREIDING: 15 MINUTEN

## INGREDIËNTEN

- 1 kg vrij kruimige aardappels
- zonnebloemolie, om in te frituren
- zout

## BENODIGDHEDEN

- frietsnijder
- frituurpan





## GRATIN MET LAMSVLEES EN COURGETTE

Lamsvlees is stukken lekkerder dan schaapsvlees – dat kan wat ranzig worden – maar in landen waar ze schaaap eten, wordt de sterke smaak vaak verdoezeld. Bijvoorbeeld met flink wat knoflook, peper of citroen. Maar dat mag ook bij het lammetje.

- 1 Verwarm de oven voor tot 180 °C.
- 2 Snijd de aardappels en courgettes in dunne plakjes, dat kan met de mandoline.
- 3 Blancheer beide na elkaar in kokend water met zout. Afhankelijk van de dikte van de aardappel 1 minuut, de courgette 30 seconden. Spoel af onder koud stromend water, laat uitlekken en afkoelen.
- 4 Verhit in een stoofpan de olijfolie, fruit de ui en knoflook 2 minuten.
- 5 Voeg het lamsvlees toe, strooi er zout, cayennepeper en Provençaalse kruiden over en bak op hoog vuur 3 minuten. Blus vervolgens af met een scheutje witte wijn en laat het vlees nog 5 minuten sudderen.
- 6 Schep het lamsvlees in een ovenschaal. Leg de aardappelplakjes erop, bestrooi met een beetje zout en peper.
- 7 Verdeel de courgetteplakjes over de aardappelschijfjes en bestrooi andermaal met peper en een beetje zout.
- 8 Klop de eieren en crème fraîche door elkaar, spatel de geitenkaas erdoor. Schenk uit over de courgettes. Zet de schaal 30 minuten in de oven tot het gerecht gaar is en de bovenkant goudbruin.

**HOOFDGERECHT**  
**VOOR 4 PERSONEN**  
**BEREIDING: 45 MINUTEN**

### INGREDIËNTEN

- 300 g vastkokende aardappels, geschild
- 400 g courgettes
- 2 el olijfolie
- 1 ui, gesnipperd
- 2 tenen knoflook, geplet en fijngehakt
- 500 g lamsbout (zonder bot), in reepjes van 1 cm
- 1 tl cayennepeper
- 1 el Provençaalse kruiden;
- scheutje droge witte wijn
- 2 eieren
- 250 ml crème fraîche
- 100 g jonge geitenkaas, geraspt
- zout en peper

### BENODIGDHEDEN

- mandoline
- stoofpan
- ovenschaal van 20 x 30 cm

# CLAM CHOWDER

Aan de oostkust van de Verenigde Staten maken ze een heerlijke soep met aardappels, spek en schelpdieren. New England is de bakermat van deze *clam chowder*, en we hebben hem ter plekke diverse keren gegeten. Iedereen geeft er een eigen twist aan – soms gaan er ook schaaldieren als kreeft of garnalen in – maar dit recept is de basis. Met dank aan de enorme overvloed aan schelpdieren die er in het koude water langs de kusten leven.

**1** Bak in een grote pan met dikke bodem op middelhoog vuur de bacon, zonder toevoeging van vetstof, roer af en toe. Het duurt ongeveer 5 minuten tot de stukjes goudbruin en knapperig zijn. Haal uit de pan en leg op keukenpapier om uit te lekken.

**2** Doe de ui in de pan bij het restje bakvet van de bacon en bak tot de ui glazig en zacht is, roer af en toe met een houten lepel, ongeveer 5 minuten.

**3** Roer de bloem erdoor en voeg de aardappels en visbouillon toe. Kook 15 minuten, af en toe roerend, tot de aardappels zacht zijn.

**4** Terwijl de soep kookt bereid je de schelpdieren. Smelt de boter in een grote pan op middelhoog vuur. Voeg de sjalotjes en tijmtakjes toe en blijf zacht roeren totdat je sjalotjes zacht beginnen te worden.

*Zie de volgende pagina voor het vervolg van dit recept.*

## HOOFDGERECHT

VOOR 4 PERSONEN

BEREIDING: 40 MINUTEN

## INGREDIËNTEN

- 4 dikke plakken bacon, in stukken van 2,5 cm
- 1 grote ui, fijngehakt
- 2 el bloem
- 4 middelgrote vastkokende aardappels, in blokjes
- 750 ml visbouillon
- 50 g roomboter
- 4 sjalotjes, fijngehakt
- 3 takjes tijm
- 250 ml witte wijn
- 1,5 kg schelpdieren (naar keuze kokkels, vongole, sint-jakobsmosselen, scheermessen)
- 400 ml room
- 1 el peterselie, fijngesneden
- 1 el bieslook, fijngesneden
- zout en peper





## REPORTAGE PERU

### Een wereldse knol uit de Andes

*In 2023 werd voor het eerst de wereld-aardappeldag gevierd, ter ere van een van de belangrijkste voedselbronnen in vele culturen. De knol kan wat ons betreft niet genoeg gevierd worden. Tijd om op bezoek te gaan naar de oorsprong van de aardappel. Op meer dan vierduizend meter hoogte, in het Andesgebergte.*

De panfluit klinkt, begeleid door een zacht tromgeroffel. De in traditionele, kleurrijke kleding gestoken inwoners van het gehucht Amaru verwelkomen ons met een korte toespraak en een pot gekookte aardappel met rocoto- en uchucuta-saus, gemaakt van inheemse pepers en kruiden. Samen met vier andere nederzettingen – Chawaytire, Pampallacta, Paru Paru en Sacaca – vormen de dorpingen een ayllu, een economisch, sociaal en ecologisch samenlevingsverband dat nog stamt uit de periode van voor de Spaanse verovering van Zuid-Amerika. Een samenleving gebaseerd op onderlinge hulp, ruilhandel en respect voor de omgeving. Een ayllu die zichzelf trots Parque de la Papa noemt, het 'Aardappelpark'. Een eerbetoon aan de knol die het leven hier in het hooggebergte mogelijk en draaglijk maakt, door zijn

enorme voedingskracht en aanpassingsvermogen.

De jonge Delia Ylla Sikos is vandaag de woordvoerder voor het Parque. Ze leidt ons rond door de ayllu die zo'n negenduizend hectare en vierduizend inwoners telt – op zo'n vierduizend meter hoogte. Delia komt uit de gemeenschap van Pampallacta. 'In het Aardappelpark telen we 1.367 soorten inheemse aardappels. In Pampallacta exposeren we onze landbouwkalender, aardappelmuseum en zadenbank.' Ze neemt ons mee naar de 'aardappelkalender', een soort zonnewijzer, en door een soort plastic gaas praten we met een onderzoeker van de lokale zadenbank. 'We proberen zo veel mogelijk de zaden van de oorspronkelijke rassen te beschermen en conserveren,' verklaart die de 'steriele' omgeving van de kas. Ze werken in het park samen met het Centro Internacional de la Papa (cip), een officieel aardappelinstituut, waar ze zo'n vierduizend soorten inheemse aardappels hebben gecatalogiseerd. Die komen in elke vorm en kleur, inclusief blauwe, gele, rode, roze en zelfs felpaarse, sommige langwerpige, andere als grote puistenkoppen, weer andere als knikkertjes. Op de markt van San Pedro in Cuzco, de

# IMO MOCHI

*Imo mochi* is een populaire snack van het eiland Hokkaido, Japan. Een aardappelburger met een knapperige korst, bestreken met een zoet en hartig glazuur. Een gewone Japanse mochi is een dessert gemaakt van rijst, maar op het koude Hokkaido bestond niet echt een rijstcultuur. De komst van de aardappel – die immers in zo ongeveer alle klimaten groeit – bracht uitkomst, en sinds het einde van de negentiende eeuw is het in de lokale keuken een hit. Gebruik kruimige aardappels: het zetmeel absorbeert bij het prakken water en wordt lekker elastisch.

**1** Schil de aardappels. Snijd ze in blokjes en kook ze 20 minuten in kokend water tot ze zacht zijn. Giet ze af en voeg het aardappelzetmeel en zout toe.

**2** Prak of stamp de aardappels fijn en meng goed tot er geen klontjes meer zijn. Als het mengsel droog aanvoelt, voeg dan een eetlepel water toe. Meng tot de textuur glad wordt en zijn vorm kan behouden.

**3** Verdeel het mengsel in gelijke stukken en vorm er dikke (2 cm) pannenkoeken van.

**4** Bak de pannenkoeken in een koekenpan met dikke bodem in ongeveer 1,5 cm olie gedurende 4 tot 5 minuten op middelhoog vuur. Bak ze tot ze aan de onderzijde goudbruin en krokant zijn. Draai ze voorzichtig om en bak de andere kant tot ze goudbruin zijn.

*Zie de volgende pagina voor het vervolg van dit recept.*

## SNACK OF VOORGERECHT

VOOR 4 PERSONEN

BEREIDING: 40 MINUTEN

## INGREDIËNTEN

- 2 middelgrote kruimige aardappels
- 4 el aardappelzetmeel
- 1 tl zout
- plantaardige olie, om in te bakken
- 4 reepjes nori

## VOOR HET GLAZUUR:

- 1 el bruine suiker
- 1 el lichte sojasaus
- 1 el mirin (zoete rijstwijn)

## BENODIGDHEDEN

- pureestamper







## SALADE NIÇOISE

Een gerecht van de Côte d'Azur, waar elk dorpje zijn eigen invulling aan geeft, hoewel er overal vis, ei en groenten in zitten. Er bestaan heftige disputen of er al dan niet aardappels in moeten zitten, maar de meerderheid gebruikt ze wel. Anders zou het gerecht ook niet in dit boek staan; we maken de salade erg vaak.

- 1 Kook de aardappels 20 minuten gaar in de schil, laat een beetje afkoelen en pel ze. Snijd ze in schijfjes.
- 2 Kook de haricots verts beetgaar, laat afkoelen en snijd doormidden.
- 3 Snijd de tomaten kruislings in, dompel ze onder in kokend water en ontvel ze. Snijd in kwarten en verwijder de zaadlijsten.
- 4 Meng alle ingrediënten voor de vinaigrette.
- 5 Schik de sla, aardappels en boontjes in een grote kom. Leg hierop de stukken tonijn, tomaten, gehalveerde eitjes, uienringen, olijven, kappertjes en ansjovis en druppel de dressing erover.

**LUNCHGERECHT**  
**VOOR 4 PERSONEN**  
**BEREIDING: 30 MINUTEN**

### INGREDIËNTEN

- 300 g vastkokende aardappels
- 200 g haricots verts
- 4 tomaten
- 1 krop sla, gewassen en in grote bladeren verdeeld
- 200 g tonijn uit blik, uitgelekt
- 4 eieren, gekookt en in de lengte gehalveerd
- 1 ui, in ringetjes gesneden
- 50 g zwarte olijven, ontpit
- 2 el kappertjes
- 20 ansjovisfilets

### VOOR DE VINAIGRETTE:

- 2 el dragon, fijngehakt
- 2 el kervel, fijngehakt
- 2 el azijn
- 1 el mosterd
- 2 el water
- 6 el olijfolie



## BERCHES

**Berches is het gevlochten ceremoniële brood van Duitse Joden, een zogenaamd waterbrood dat wordt gemaakt zonder ei in het deeg. Het wordt vaak gemaakt met aardappelpuree. Het resulteert in een brood met een witte binnenkant, een lichte zuurdesemsmaak, een luchtige textuur en een glanzende, goudbruine, met maanzaad bezaaide korst. Dit recept is aangepast van een recept van Herta Bloch, een van de eigenaren van de bekende Duits-Joodse speciaalzaak voor vleeswaren Bloch & Falk, die van de jaren dertig tot de jaren negentig van de vorige eeuw verschillende vestigingen in New York City had.**

**1** Kook de aardappel 20 minuten in een kopje water tot deze zacht is. Bewaar het kookwater en laat het afkoelen tot lauwwarm. Prak de aardappel in het kookwater.

**2** Doe de bloem in een grote mengkom en maak een kuiltje in het midden. Giet 60 ml warm water in het kuiltje. Voeg de gist en suiker toe en roer voorzichtig tot het is opgelost. Laat het 5 tot 10 minuten staan tot het begint te bubbelen.

**3** Voeg de olie, aardappelpuree en het zout toe. Meng met een houten lepel (of beter nog, met je handen) de bloem door het gistmengsel in het kuiltje. Voeg geleidelijk het resterende warme water toe, terwijl je blijft mengen. Misschien hoef je niet al het water te gebruiken: het deeg moet stevig blijven.

*Zie de volgende pagina voor het vervolg van dit recept.*

**VOOR 2 MIDDELGROTE  
BRODEN OF 1 EXTRA GROOT  
BROOD**

**BEREIDING: 45 MINUTEN  
+ 4 UUR RIJZEN**

### INGREDIËNTEN

- 1 grote aardappel
- 900 g bloem + extra om te bestuiven
- 7 g gedroogde gist (zakje)
- ½ tl suiker
- 60 ml plantaardige olie + extra om in te vetten
- 1½ el zout
- 1 eiwit, licht geklopt
- 1-2 el maanzaad

### BENODIGDHEDEN

- keukentouw



## SKORDALIA

**Skordalia is een rijke en stevige Griekse aardappel-dip, die zijn naam ontleent aan het tweede basis-ingredient: skordo oftewel knoflook. Skordalia kan als dip bij de mezze worden geserveerd, maar het is ook een gerecht dat vaak op tafel verschijnt bij de viering van de Griekse Onafhankelijkheidsdag (25 maart) als bijgerecht van in een beslag gebakken gezouten kabeljauw. Voor de traditionele skordalia wordt een vijzel gebruikt om de knoflook met zout te vermalen en vervolgens de rest van de ingrediënten toe te voegen, tot het glad is. Maar je mag voor de tijdwinst ook een keukenmachine gebruiken. Gebruik vooral ook een goede olijfolie. Serveer de skordalia als een heerlijke dip of bijgerecht met wat geroosterd brood of pitabroodjes.**

**VOOR 4 PERSONEN**  
**BEREIDING: 30 MINUTEN**

### INGREDIËNTEN

- 6 middelgrote aardappels, geschild
- 6 tenen knoflook
- 2 el rodewijnazijn
- 1 el zout
- 100-150 ml extra vergine olijfolie

### BENODIGDHEDEN

- keukenmachine

- 1** Kook de aardappels in 20 minuten gaar, ze moeten heel zacht zijn.
- 2** Giet de aardappels af en vang 100 ml van het kookvocht op.
- 3** Doe het kookvocht, de knoflook, rodewijnazijn en het zout in een keukenmachine. Meng tot de knoflook glad is gepureerd.
- 4** Snijd de nog warme aardappels in stukken, doe ze in de keukenmachine en draai tot alles gemengd is. Giet de olijfolie beetje bij beetje erbij.
- 5** Meng tot de olie is opgenomen en het mengsel glad en romig is en laat afkoelen.

**Tip:** als je wilt dat je skordalia een milde knoflooksmak heeft, is een kleine truc om de gepelde knoflooktenen ongeveer 5 minuten in wat melk te koken. Je kunt ook een knoflookbol poffen in de oven. Snijd dan de bovenkant van de bol zodat alle tenen zichtbaar zijn, besprenkel met wat olijfolie en verpak de bol in aluminiumfolie. Laat een half uurtje in de oven garen.