

KROKANTE BAKAARDAPPELEN *6 SMAAKVOLLE TWISTS*



Aziatische honing/knoflook aardappelen

Ingredienten

- 500 gr krokante bakaardappelen
- 3 teentjes knoflook, fijn gesneden
- 2 bosuitjes, in ringetjes
- 100 ml water
- 2 el honing
- 1 el srirachasaus
- 2 el sojasaus
- 2 el olie
- 1 el sesamzaadjes



Bereidingswijze

- Bak de krokante bakaardappelen in 20 minuten op 200°C rondom goudbruin en knapperig in de oven of koekenpan.
- Meng het water, de honing, srirachasaus en sojasaus door elkaar.
- Fruit de knoflook 1-2 minuten en voeg de bakaardappelen toe. Schenk de saus erbij en bak 10-12 minuten. Bak tot de saus kleverig is en aan de aardappelen blijft plakken.
- Garneer het gerecht met de bosui en sesamzaad

Variatietip: Wok wat paksoi en paprika op hoog vuur en voeg toe aan het geheel na stap 3.

Deense karamel aardappelen

Ingredienten

- 500 gr krokante bakaardappelen
- 70 gr suiker
- 35 gr ongezouten roomboter
- 1½ el water
- 1½ tl citroensap
- ¼ tl nootmuskaat
- Zout
- 3 el pecannoten
- 1½ tl gedroogde peterselie (of verse, fijngehakt)



Bereidingswijze

- Verwarm in een pan de suiker, boter, water, citroensap, nootmuskaat en een snufje zout. Laat dit op laag vuur langzaam smelten tot een goudbruine karamel ontstaat, roer af en toe door. Dit duurt ongeveer 15 minuten.
- Bak de krokante bakaardappelen in 20 minuten op 200°C rondom goudbruin en knapperig in de oven of koekenpan.
- Hak ondertussen de pecannoten grof en rooster ze in een droge koekenpan op hoog vuur, +/- 3 minuten, tot ze licht beginnen te kleuren.
- Meng de gebakken aardappeltjes door de karamel zodat ze rondom bedekt zijn.
- Schep alles op een bord en maak af met de peterselie en geroosterde pecannoten.

Variatietip: Vervang de nootmuskaat door een paar takjes verse tijm voor een kruidige variant. Laat in dat geval de peterselie achterwegen.

Patatas bravas

Ingredienten

- 500 gr krokante bakaardappelen
- 2 el olijfolie
- 2 sjalotjes, gesnipperd
- 2 teentjes knoflook, fijn gesneden
- 1 tl gerookt paprikapoeder
- 1 tl cayennepeper
- 250 gr gezeefde tomaten
- Peper en zout
- 15 gr platte peterselie, fijn gesneden
- 4 el aioli



Bereidingswijze

- Bak de krokante bakaardappelen in 20 minuten op 200°C rondom goudbruin en knapperig in de oven of koekenpan.
- Verhit de olijfolie in een pan op middelhoog vuur en fruit de ui en de knoflook. Voeg het gerookte paprikapoeder en de cayennepeper toe, bak kort mee en voeg de gezeefde tomaten toe.
- Voeg eventueel extra kruiden en peper en zout naar smaak toe. Laat het geheel 5 minuten doorkoken.
- Serveer de krokante bakaardappelen met de tomatensaus en aioli en top af met de peterselie.

Quiks
QUALITY POTATOES
SINCE 1932

Aardappelen met Parmezaanse kaas en pesto

Ingredienten

- 500 gr krokante bakaardappelen
- 2 el olijfolie
- 4 el pesto
- 50 g Parmezaanse kaas – geraspt
- Grof zout
- Verse basilicum naar smaak



Bereidingswijze

- Verwarm de oven voor op 200°C.
- Meng de aardappelen met de olijfolie, pesto en Parmezaanse kaas.
- Verdeel de aardappelen over een met bakpapier beklede bakplaat. Bak ze in ongeveer 20 minuten goudbruin en knapperig. Schep ze halverwege de baktijd om.
- Hak ondertussen de basilicum grof.
- Strooi na het bakken grof zout over de aardappelen en garneer met verse basilicum.

Quiks
QUALITY POTATOES
SINCE 1932

Gevulde aardappelsalade met dillesaus

Ingredienten

- 500 gr krokante bakaardappelen
- 2,5 eieren
- 1 el olijfolie
- 125 gr groene aspergetips
- ½ komkommer
- 125 gr volle kwark
- 1¼ el mayonaise
- 6 takjes dille
- ½ citroen (sap)
- 1¼ tl zout
- ½ tl zwarte peper
- Croutons naar smaak



Bereidingswijze

- Verwarm de oven voor en bak de krokante bakaardappelen in ongeveer 10 minuten op 200°C rondom goudbruin en knapperig.
- Kook ondertussen de eieren in 6 min. zacht. Laat ze schrikken onder koud water, pel ze en snijd door vieren.
- Verhit de olijfolie in een koekenpan en bak de aspergetips in ongeveer 4 min beetgaar.
- Snijd ondertussen de komkommer in plakjes.
- Meng de kwark, mayonaise, het sap van de citroen, de helft van de dille, een snufje zout en de helft van de peper in een keukenmachine tot een gladde saus.
- Meng in een grote schaal de saus met de aardappelen, eieren, komkommers, aspergetips en croutons.
- Breng op smaak met het resterende zout, peper en dille.

Vegetarische stoof

Ingredienten

- 500 gr krokante bakaardappelen
- 250 gr spruitjes
- 200 gr knolselderij
- 150 gr winterpenen
- 20 gr ongezouten roomboter (op kamertemperatuur)
- 150 gr diepvries tuinbonen (ontdood)
- 1 el tomatenpuree
- 100 ml rode wijn
- ½ groentebouillonblokje
- 600 ml kokend water
- 1 plak ontbijtkoek
- 1 el olijfolie
- 10 gr tuinkers



Bereidingswijze

- Verwarm de oven voor op 200°C. Maak de spruitjes schoon. Schil de knolselderij en snijd in blokjes van ongeveer 2 cm. Snijd de winterpeen in plakjes van ongeveer 1 cm dik.
- Verhit de boter in een pan en bak de spruitjes, knolselderij, winterpeen en tuinbonen ongeveer 5 min.
- Voeg de tomatenpuree toe en roer goed door. Blus het geheel daarna af met de rode wijn.
- Los het bouillonblokje op in kokend water. Verkruimel de ontbijtkoek en voeg deze samen met de bouillon toe aan de pan. Laat het geheel 20 minuten zachtjes koken tot de groenten gaar zijn en de saus iets is ingedikt.
- Bak ondertussen de krokante bakaardappelen in ongeveer 20 minuten op 200°C goudbruin en knapperig in de oven.
- Snijd de tuinkers los.
- Serveer de groentestoof met de krokante bakaardappelen en garneer met de tuinkers.

Variatietip: Voor extra diepgang kunt u tijdens het stoven een laurierblad en een halve theelepel gerookt paprikapoeder toevoegen.

Quik's
QUALITY POTATOES
SINCE 1932

