

Aardappel Anders



Bijgerecht

Aardappel

4 personen

Land: Holland

Bereidingstijd: 30 minuten

Seizoen: het hele jaar door



Ingrediënten

- 1 kilo aardappelen
- zout & versgemalen peper
- 1 grote ui
- 2 eieren
- 2 el bloem
- zonnebloemolie
- zure room, 1 potje zwarte of rode kaviaar, gerookte zalm voor de garnering

Bereidingswijze

1. Snipper de ui heel fijn. Schil de aardappels, was ze en rasp ze op een grove rasp. Knijp er het vocht wat uit en meng het raspel met de ui, de eieren, flink wat zout en vers

gemalen peper. Laat in een grote, zware koekenpan een laagje zonnebloemolie verhitten en leg er vier bergjes van het aardappelmengsel in.

2. Druk ze een beetje plat en bak ze op halfhoog vuur aan beide kanten goudbruin en gaar. Dien direct op en garneer met de room en kaviaar op elk pannenkoekje.

Tenslotte

Bovenstaand Aardappelpannekoekjes zijn bijzonder lekker, maar probeer ook eens een **Aardappelpaté uit de Creuse** voor **2** personen. Schil 750 gr aardappelen en snijd ze in zeer dunne plakjes, 1,5 millimeter liefst. Dat gaat het makkelijkst met een apparaat, uiteraard. Verwarm de oven voor op 180 graden. Leg een passend stuk bakpapier op de bodem van een beboterde springvorm van 13 cm. Leg 2 plakjes bladerdeeg licht overlappend tegen elkaar en rol ze uit tot een lap waarmee je de vorm bekleedt, met nog een rand over. Leg een dunne laag aardappel in de vorm. Doe er wat crème fraîche (je hebt totaal 250 ml nodig) en sjalotten (je hebt totaal 2 ragfijn gesnipperde sjalotten nodig) over, plus zout. Herhaal dat drie of vier keer, tot alles op is eindig met crème fraîche. Rol nog 2 plakjes bladerdeeg uit voor een deksel en leg dat erop. Knijp de randen goed dicht en snijd overtollig deeg weg. Maak in het midden een schoorsteen - een gat met een opgerold stukje papier - om de damp te laten ontsnappen. Bak de paté ongeveer 1 uur. Eet warm of lauw. Als het aan mij lag aten we nooit meer iets anders dan de volgende **Aardappelschotel met Mozzarella**. Als bijgerecht bij vlees of vis of als hoofdgerecht met een salade erbij. Wel gaan we voor dit gerecht altijd op zoek naar de lekkerste biologische aardappelen. Snijd 1 sjalot in ringen en leg die een halfuur in een bakje koud water. Laat de uienringen daarna uitlekken in een vergiet. Verwarm de oven voor op 210 graden. Schil 1 kilo vastkokende aardappelen en snijd ze in dunne plakjes. Hak 2 teentjes knoflook fijn en smoor ze in wat boter. Vet een ovenschaal in en bedek de bodem met plakjes aardappel. Leg daarop wat uienringen, 20 gr mozzarella in plakjes en strooi er 40 gr parmezaanse kaas over. Giet er een beetje van 80 gr gesmolten boter overheen en strooi er zout en veel versgemalen zwarte peper over. Herhaal deze volgorde laag om laag en eindig met een laagje aardappel. Giet hier het laatste restje boter en ½ dl melk overheen. Zet de schaal een uur in het midden van de oven. Let tegen het einde op dat de aardappels bovenop niet aanbranden. Leg er desnoods wat aluminiumfolie over. Tot slot **Aardappelschotel met cantharellen**. Aardappelen (750 gr) schillen en wassen. In pan met weinig water en zout, aardappelen in 15 minuten gaar koken. Afgieten en koud laten worden. Aardappelen in plakjes snijden. Van 3 lenteuitjes worteltjes en lelijk blad verwijderen. In dunne ringen snijden. Met keukenpapier of kwastje 100 gr cantharellen schoonvegen. Grote halveren. In koekenpan 3 el boter verhitten. 50 gr magere spekblokjes in ongeveer 4 min op matig vuur uitbakken. Intussen schaal voorverwarmen. In pan 1 dl droge witte wijn doen. Aardappelen en lenteuitjes toevoegen. Wat peterselie erboven fijnknippen. Met deksel op pan, aardappelen in ongeveer 4 min zachtjes verwarmen. Af en toe omscheppen. Aan spekblokjes cantharellen en peper toevoegen. Ongeveer 3 min. zachtjes meebakken. Aardappelmengsel overdoen in warme schaal. Spekblokjes en cantharellen erboven strooien.