

Aardpeer



Hoofdgerecht

combi

4 personen

Land: België

Bereidingstijd: 30 minuten

Seizoen: december t/m maart



Ingrediënten

- 4 dunne lapjes varkensvlees of neem blinde of rundervinken van de slager
- 250 gr varkensgehakt (hoeft niet als je vinken bij de slager haalt)
- 100 gr postelein of veldsla
- olijfolie - klontje boter voor het "zalfje" en 200 gr boter om de aardperen te bakken
- peper - zout
- 6 aardperen voor het "zalfje" + 6 aardperen om te bakken
- scheutje melk
- 1 blokje kippenbouillon
- scheutje olijfolie
- scheutje room

Bereidingswijze

1. Schil de 6 aardperen voor het zalfje en snij ze in stukken. Kook ze gaar in ongeveer 15 minuten in gezouten water met een scheutje melk en een blokje kippenbouillon erbij. Smelt de boter voor de gebakken aardperen in een steelpannetje en laat goed heet worden. Leg 6 ongeschilde aardperen erin en laat bakken. Wanneer de boter een hazelnootbruine kleur heeft mag het vuur lager gezet worden zodat de aardperen rustig verder kunnen garen. Draai de aardperen af en toe om zodat ze langs alle kanten gebakken worden. Leg ondertussen de lapjes varkensvlees open en draai er kleine hoopjes varkensgehakt in. Rol mooi op tot mini blinde vinken. Bak de mini blinde vinken in een scheutje olijfolie. Breng ze op smaak met peper en zout en voeg een klontje boter toe. Laat ze nog even verder garen onder deksel.
2. Giet de aardperen voor het zalfje af en doe ze in de blender. Voeg enkele lepeltjes van het kookvocht, een scheutje olijfolie, een scheutje room en een klontje boter toe. Mix tot een gladde crème. Maak af met zout. Snij de blinde vinken door midden en leg ze op een bord. Leg de gebakken aardperen erbij en garneer met het zalfje van aardpeer en enkele blaadjes postelein of veldsla.

Tenslotte

Aardpeer wordt ook wel topinamboer of Jeruzalem-artisjok genoemd. Aardperen zijn grillig gevormde knollen, soms lichtbruin of violet, soms roze of wit van kleur. Aardpeer is wat zoet. Sommige mensen vergelijken het met oesters of artisjok met een lichte nootachtige smaak. Aardperen zijn, mits heel vers, rauw te eten en zijn dan lekker krokant. Op de website vindt je bij films nog meer informatie over de aardpeer en wordt het bovenstaande recept **Blinde vink met aardpeer** uitgelegd. Probeer ook eens **Aardpeersoep**. Schil 1 kilo aardpeer, snijd ze in gelijke stukken en schep het sap van een halve citroen erdoor (dan verkleurt de aardpeer niet, en blijft je soep mooi wit). Snijd 2 sjalotten fijn. Verwarm 3 el olijfolie in een pan, stoof de sjalotten tot ze glazig zijn, voeg dan de stukken aardpeer toe en laat 5 minuten mee stoven. Blus af met 200 ml witte wijn. Laat de wijn een beetje inkoken en voeg dan 800 ml bouillon (vers of van een blokje) erbij. Laat 20 minuten koken tot de aardpeer gaar is. Pureer de soep glad en voeg 125 ml room erbij. Proef en kruid bij met peper en zout (en eventueel een beetje curry- en paprikapoeder). Schil 1 kleine pastinaak en snijd hem in dunne schijfjes. Verhit 25 gr boter in de pan en bak ze bruin, kruid met peper en zout. Doe dit zelfde met 150 gr paddestoelen. Schep de soep in warme kommen, verdeel de pastinaak en paddestoelen erover. Tot slot **Ovenschotel met Aardpeer**. Verwarm de oven voor op 225 graden. Meng in een kom 1 kilo geschilde in plakjes gesneden aardperen, sap van 1 citroen, 2 geperste teentjes knoflook, een halve hand (verse) gehakte tijm, 3 dl crème fraîche, 40 gr parmezaanse kaas en peper & zout. Schep het mengsel in een ingevette ovenschaal. Meng 2 handen broodkruim of panko, halve hand tijm en 20 gr parmezaanse kaas met wat peper & zout. Strooi de gekruide broodkruimels over de aardperen en sprenkel er een beetje olijfolie over. Bak de aardperen ongeveer 35 minuten in de voorverwarmde oven. De aardperen moeten zacht zijn en de broodkruimels mooi goudbruin. Lekker bij kip, karbonade of een mooi stuk braadstuk.