

Opperdoezer ronde



Bijgerecht

Aardappel

4 personen

Land: Holland

Bereidingstijd: 30 minuten

Seizoen: Eind juni t/m september



Ingrediënten

- 1 kilo Opperdoezer ronde
- pakje roomboter
- zout

Bereidingswijze

1. Was de Opperdoezen. Nu kun je twee dingen doen allebei is goed.
2. De eerste methode is niet schillen en in zoveel water opzetten, dat ze onderstaan. Kook ze in 20 minuten gaar. Laat ze iets afkoelen en pel het dunne schilletje er af. Bestrooien met zout en serveren met gesmolten roomboter. Doop de aardappels in de boter en geniet.

3. De tweede methode is de Opperdoezer schrappen en dit keer met zout opzetten. Kook ze in 20 minuten gaar en serveer op bovenstaande wijze.

Tenslotte

Het dorp Opperdoes in de gemeente Medemblik geniet bekendheid door de lokaal geteelde aardappel, de Opperdoezer Ronde. Deze ambachtelijke aardappel met een bijzondere smaak wordt geteeld op de zavelgronden in en rond het dorp Opperdoes. Door de aardappelkenners en vooraanstaande culinaire specialisten wordt deze Noord-Hollandse aardappel beschouwd als een echte delicatessen. De aardappel wordt, door de kwetsbare schil, voornamelijk met de hand gerooid. Sinds 1996 is de naam "Opperdoezer Ronde" een Europees Beschermd oorsprongsbenaming (BOB). Opperdoezers zijn nauwelijks te schillen omdat ze diepliggende ogen hebben. Dus schillen we ze niet. Voor **Opperdoezen met slaharten en Parmaham** kook je 1 kilo Opperdoezen gaar in 20 minuten. Zouten doen we later, zout in het kookwater dringt toch niet door de schil heen. Giet ze af en laat even uitdampen. Zet vuur uit en doe de deksel weer op de pan. Pel ondertussen 2 kroppen sla van de buitenste bladeren - bewaar die voor morgen en overmorgen en de dag erna, sla zat - tot je mooie lichtgroene hartjes hebt. Snijd ze in de lengte in tweeën. Snijd de Opperdoezen doormidden en leg ze op borden, slaharten ernaast, 8 plakken Parma- of Serranoham erbij. Schenk er gul zeer goede olijfolie over. Zet zout op tafel, grof zout, fleur de sel, wat je wilt. Een halve citroen is lekker bij de sla, of een paar druppels chique azijn, van sherry of zo. Voor **Opperdoezer met spek** kook je 1 kilo Opperdoezer ronde in ongeveer 15 minuten zodat ze niet te zacht worden. Snij ze in vier partjes. Rol de partjes in plakjes ontbijtspek. Bak de pakketjes in hete olie in de koekenpan. Dip de pakketjes in een saus van kwark met zeer fijngesneden verse kruiden (bijvoorbeeld tijm en basilicum). Voor **Gegrilde Opperdoezen** Boen 600 gr Opperdoezer ronde schoon en snijd ze in grove stukken. Schep ze in een rechthoekig bakblik of lage ovenschaal en schep 1 rode ui in partjes gesneden, 1 grote teen knoflook in plakjes gesneden, 10 zwarte olijven zonder pit en gehalveerd, 3 takje tijm in stukjes en 2-3 el olijfolie erdoor. Maal er zout en peper boven. Schuif de opperdoezers 10-15 cm onder de hete grill en rooster ze in 15 - 20 minuten bruin. Strooi 100 gr verkruimelde zachte geitenkaas erover en laat de kaas onder de grill nog even kleuren. Lekker met een tomatensalade of een wortelsalade. Tenslotte **Opperdoezer Terrine**. Snijd 300 gr Opperdoezers met de schil in dunne schijven en kook ze beetgaar. Bekleed een terrinevorm met 100 gr pancetta, zorg dat de plakjes overhangen en leg hier de plakjes aardappel tegenaan. Snijd 200 gr geitenkaas in dunne plakken en leg tegen de aardappelen. Snijd 300 gr verse zalm in grove stukken en vul daar de terrine verder mee. Meng 2 dl room met 6 eieren en voeg peper en zout toe. Giet deze apparaat over de terrine. Sluit af met de overhangende pancetta. Zet de vorm onder druk en gaar in de oven van 90°C gedurende 30 minuten. Laat de terrine afkoelen en snijd er dunne plakken van. Maak een dressing van 3 el balsamico en 6 el olijfolie, breng op smaak met peper en zout en maak hier een salade van sla en frisée mee aan. Serveer een plak van de terrine op het bord en plaats daar de salade naast, met een cirkeltje met de avocadocrème. Garneer met krokantjes van fillodeeg en rozemarijn en druppel er nog wat van de dressing langs.