


PERFECTE PATATJES

Recepten voor
de kleine (en grotere) chefs.

**LEKKER
VAN BIJ
ONS**





Eet jij graag puree, aardappelen in de schil, patatjes in de oven of verse frietjes met mayonaise? Ga dan samen met je mama, papa, tante, nonkel, juf of babysit aan de slag! Met pot en pan in de aanslag maak jij de perfecte patatjes en tover je binnen de kortste keren geweldige aardappelgerechtjes op tafel.

In dit boekje vind je lekkere receptjes voor echte keukenprinsen en -prinsessen.

Meer recepten vind je op
lekkervanbijons.be/aardappel

Ideaal voor een feestje



4 personen
45 min.



AARDAPPELPANNENKOEKEN

met spinazie en limoenboter

Ingrediënten

250 g bloemige aardappelen × 200 g spinazie × 2 lente-uien × 3 eieren × 150 ml melk × 50 g boter × 50 g bloem × 1 rode chilipeper × 1 tl komijnpoeder × peper & zout

Voor de limoenboter:

2 limoenen × 70 g boter (kamertemperatuur) × 1 teentje knoflook

Bereiding

- × **Limoenboter:** roer de boter zacht met een houten lepel. Rasp de limoenen en meng de schil onder de boter. Pers de limoenen en voeg het sap toe aan de boter.
- × Snipper de knoflook fijn en roer eveneens door de boter. Breng op smaak met peper en zout. Schep de boter op plasticfolie en rol stevig op. Laat opstijven in de koelkast.
- × Maak de aardappelpannenkoekjes: was de spinazie en laat hem slinken in een warme pan zonder vetstof. Giet de spinazie af en knijp uit. Hak de spinazie fijn.
- × Gaar de geschilde aardappelen in licht gezouten water. Giet af en pureer.
- × Smelt de boter en roer deze met de spinazie door de puree. Voeg de melk en eieren toe en roer tot een gladde massa.
- × Meng er de bloem onder.
- × Snipper de chilipeper en lente-uitjes fijn en meng onder het beslag. Breng op smaak met peper, zout en komijn.
- × Bak pannenkoeken van het deeg en serveer met de limoenboter.



4 personen
50 min.

Om duimen en vingers af te likken!



AARDAPPELGRATIN

met broccoli en gedroogde ham

Ingrediënten

400 g vastkokende aardappelen × 300 g broccoli × 80 g gedroogde ham × 1 rode ui × 2 teentjes knoflook × 2 el fijngehakte peterselie × 300 ml slagroom × 120 g geraspte oude kaas × boter × peper & zout

Bereiding

- × Schil de aardappelen en snijd ze in plakjes van 0,5 cm dik. Kook ze in ongeveer 8 minuten beetgaar in gezouten water.
- × Snijd de broccoli in roosjes. Kook 5 minuten in gezouten water.
- × Snijd de gedroogde ham in reepjes.
- × Verdeel de broccoliroosjes over een beboterde ovenschaal. Verdeel er de ham over en leg daar de aardappelschijfjes dakpansgewijs op. Kruid met peper en zout.
- × Pel en snijd de rode ui in ringen en verdeel over de aardappelen.
- × Verwarm de oven voor op 200°C.
- × Verwarm de room met de geperste look en de peterselie en kruid met peper en zout. Giet dit over de groenten. Strooi er de geraspte kaas over en zet de schaal 30 minuten in de oven.

Lekker warm! 😊



4 personen
45 min.

AARDAPPELSOEP

met spekblokjes

Ingrediënten

600 g bloemige aardappelen × 4 plakjes spek × 2 el boter × 25 g bloem × 1 ui × 2 teentjes knoflook × 600 ml gevogeltebouillon × 300 ml melk × 100 ml room × 100 g zure room + wat extra × cheddarkaas × enkele takjes bieslook

Bereiding

- × Snijd het spek in kleine stukken, doe ze in een grote kom op middelhoog vuur en bak ze aan tot ze knapperig en bruin zijn. Verwijder het spek en leg ze apart. Laat het vet in de pot staan.
- × Snijd de geschilde aardappelen in gelijke stukken.
- × Voeg de boter en gesnipperde ui aan de kom toe. Stoof de uien op middelhoog vuur voor 3 à 5 minuten. Voeg knoflook toe en stoof mee aan gedurende ± 30 seconden.
- × Strooi de bloem over de ingrediënten in de pot en roer tot een gladde massa.
- × Voeg de aardappelen toe aan de kom samen met kippenbouillon, melk, room, peper en zout. Roer goed door elkaar.
- × Breng aan de kook tot de aardappelen gaar zijn (± 15 minuten). Laat de soep nog 10 minuten sudderen op een zacht vuur. Mix de soep goed door elkaar.
- × Voeg de zure room en de helft van het spek toe en roer alles goed door elkaar. Laat de soep 15 minuten sudderen alvorens op te dienen.
- × Werk af met extra zure room, spek, cheddarkaas en bieslook.

O-ri-gi-neel!



4 personen
30 min.
+ 60 min.rijzen

DONUTS VAN AARDAPPEL

met rode vruchten



Ingrediënten

300 g aardappelen × 500 g bloem × 2 eieren × 200 ml warme melk × 1 zakje gist × 1 citroen (zeste) × 1 el kristalsuiker × 1 el poedersuiker × rode vruchten (diepvries) × olie × zout

Bereiding

- × Kook de geschilde aardappelen gaar.
- × Pureer de aardappelen.
- × Los de gist op in een glas warme melk.
- × Giet de bloem in de vorm van een berg op tafel, maak een gat in het midden waar je de eieren, gist in melk, de rest van de melk, een snuifje zout, de poedersuiker, de gepureerde aardappelen en de zeste van een citroen in kunt doen.
- × Meng alle ingrediënten door elkaar en kneed tot een zacht deeg. Plaats het deeg in een kom en dek het af met een propere keukenhanddoek. Laat het ongeveer een uur rijzen.
- × Snijd het deeg in kleine buisjes van ongeveer 10 cm lang, maak ringvormige donuts. Bedek ze nog enkele minuten met de keukenhanddoek.
- × Bak de donuts in hete olie. Wanneer de donuts goudbruin zijn (1 tot 2 minuten aan elke kant zou genoeg moeten zijn), laat de donuts dan snel uitlekken om de overtollige olie te verwijderen.
- × Verwarm ondertussen de rode vruchten in de microgolfoven en voeg wat suiker toe.
- × Rol de warme donuts in de kristalsuiker.
- × Serveer warm met de rode vruchtencompote.

Verrassend krokant!



4 personen
20 min. + 25 min.
in de oven

GEGRUSHTE KRIELTJES

in de oven

Ingrediënten

600 g krieltjes × 2 teentjes knoflook × 4 takjes citroentijm (of gewone tijm en 1 kl citroenzeste)
× 100 g oude kaas × 4 el olijfolie × peper & zout

Bereiding

- × Kook de aardappelen beetgaar in gezouten water. Giet af en laat uitlekken.
- × Verwarm de oven voor op 185°C.
- × Leg de aardappelen op een met bakpapier beklede bakplaat en duw ze met een glas voorzichtig plat.
- × Pel en plet de knoflook. Haal de blaadjes van de citroentijm of tijm.
- × Rasp de oude kaas.
- × Meng de olijfolie met de knoflook, citroentijm, oude kaas en ½ koffielepel zout.
- × Giet dit over de aardappelen en plaats de bakplaat in de oven gedurende 25 minuten of tot alles goudbruin is.

Cool potatoes! 😎



4 personen
55 min.

LOADED FRIES

van aardappel

Ingrediënten

Voor de frietjes:

350 g bloemige aardappelen × 350 g zoete aardappelen × 200 g knolselder ×
½ kl gedroogde tijm

Voor de paprikasaus:

1 sjalot × 1 teentje knoflook × 1 rode paprika × ½ kl gerookt paprikapoeder ×
½ kl cayennepeper × 2 el suiker × 2 el rode wijnazijn × olijfolie × peper & zout

Voor de afwerking:

1 rode paprika × 1 rode ui × handvol peterselie × 350 g kippengehakt × ½ kl komijnpoeder ×
50 g geraspte kaas × 100 ml zure room

Bereiding

- × **Paprikasaus:** snijd de paprika, sjalot en knoflook fijn. Verhit een scheutje olijfolie en stooft de paprika, sjalot en knoflook. Blus met de rode wijnazijn. Voeg de cayennepeper en het gerookt paprikapoeder toe en laat onder deksel garen. Voeg de suiker toe en laat karamelliseren, mix de saus en breng op smaak met peper en zout.
- × **Frietjes:** schil de aardappelen, zoete aardappelen en knolselder. Snijd in gelijke frietjes.
- × Verwarm de oven voor op 180°C.
- × Leg alle gesneden frietjes op een met bakpapier beklede ovenplaat, kruid met peper, zout en een beetje tijm. Plaats in de oven en bak de frietjes gedurende 25-35 minuten of tot ze mooi goudbruin gebakken zijn.
- × Snijd de rode ui en paprika in blokjes en snipper de peterselie fijn.
- × Bak het kippengehakt in wat olijfolie. Kruid met peper, zout en komijnpoeder. Strooi het gehakt over de frietjes, de paprika en ui. Werk af met de peterselie, geraspte kaas, zure room en de paprikasaus.

Hmmm, da's gewoon superlekker!



4 personen
30 min. + 30 min.
in de oven

PARMENTIER

met vis en erwtjes

Ingrediënten

800 g bloemige aardappelen × 800 g erwttjes (diepvries) × 100 ml melk × ½ tl nootmuskaat × 500 g witte vis (schelvis, zeeduivel, heek,...) × 1 grote ui × 120 ml room × 2 el mosterd × 1 tl gedroogde oregano × 40 g geraspte jonge kaas × 1 el fijngehakte peterselie × olijfolie × peper en zout

Bereiding

- × Schil de aardappelen, halveer ze en kook ze gaar in water.
- × Laat de erwttjes ontdooien en mix de helft kort door in een blender. Houd de andere erwttjes opzij.
- × Giet de aardappelen af en laat ze goed uitstomen. Stamp samen met de melk tot een puree en breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout. Schep er de gemixte erwttjes onder.
- × Snijd de vis in blokjes of reepjes. Pel de ui en snipper fijn. Bak in olijfolie glazig. Voeg de visblokjes, de andere helft van de erwttjes, de room en de mosterd toe en laat 2 minuten sudderen op een laag vuur. Breng op smaak met de oregano, peper en zout.
- × Verwarm de oven voor op 180°C.
- × Schep de vis met de erwttjes en de saus in een ovenschaal. Schep er de erwtenpuree op. Strijk de puree glad.
- × Bestrooi met de kaas en zet ongeveer 30 minuten in de oven.
- × Werk voor het serveren af met de peterselie. Serveer er eventueel nog een fris slaatje bij.

Een pizza: we zeggen ja!



4 personen
30 min. + 10 min.
in de oven

WITTE PIZZA

met aardappelplakjes en mozzarella

Ingrediënten

300 g vastkokende aardappelen × 4 kant-en-klare pizzabodems × 2 el fijngesneden salie × 16-20 blaadjes salie × 4 bollen mozzarella × 1 teentje knoflook × 3 el extra vergine olijfolie

Bereiding

- × Verwarm de oven op 250°C.
- × Snijd de ongeschilde aardappels in flinterdunne plakjes.
- × Scheur de mozzarella en laat uitlekken op keukenpapier. Verdeel eerst de fijngesneden salie over de pizzabodem, voeg de mozzarellastukjes toe en tot slot de aardappelplakjes.
- × Pers de knoflook fijn en meng onder de olijfolie. Voeg hierbij de blaadjes salie toe en verdeel dit over de pizza's.
- × Bak de pizza's in de voorverwarmde oven in 10-12 minuten goudbruin.



MEER RECEPTEN OP
www.lekkervanbijons.be/aardappelen