

www.aardappelhof.nl

Exclusieve aardappelen voor fijnproevers

Nieuwsbrief

Aardappelhof biedt u een exclusief assortiment tafelaardappelen van eigen teelt voor lekkere aardappelgerechten en recepten. Snel en eenvoudig te bestellen via onze webwinkel.

Groei van het seizoen



Dit is onze eerste nieuwsbrief. Het is de bedoeling elk kwartaal een nieuwsbrief uit te brengen.

Wij zijn alweer bijna een half jaar actief om de aardap-

pels te telen in dit bijzondere jaar. Waar we normaal eind maart beginnen met aardappels poten, werd het nu half april. De grond was eerder nog te hard vanwege de vorst. Hierdoor was er al

direct een achterstand in de groei en het voorjaar bleef koud, waardoor de groei ook achterbleef. Kijk maar naar de bloemen in de tuinen. Deze bloeiden ook later dan dat we de laatste jaren gewend zijn. In juli begon de temperatuur lekker te steigen en viel er weinig tot geen regen. Dit was wel nodig om de aardappels van water te voorzien, dus moest er besproeid worden. En nu is het dan eindelijk zover dat we een aantal rassen kunnen gaan rooien. De webwinkel is weer open en in de komende weken komen er nog een aantal rassen bij.

Open dag 21 september 2013

Dit jaar houden we weer een open dag. Dat doen we, net als vorig jaar, in samenwerking met Albert Heijn. Op zaterdag 21 september gaan de deuren bij ons open. Van 10 tot 18 uur bent u van harte welkom om een kijkje te nemen op ons bedrijf en te zien wat er allemaal voor nodig is om aardappels te

telen. Er worden rondleidingen gegeven. Daarnaast is het mogelijk om een aantal rassen te proeven en natuurlijk kunt u de aardappels ook direct kopen en meenemen. Tot ziens op 21 september!



Nieuwsbrief Augustus 2013

Jaargang 1, nr.1

Agenda

- 25 augustus: PureMarkt in Amsterdam, Park Frankendaal
- 8 september: PureMarkt Anstel Park, Amsterdam
- 21 september: Open dag Aardappelhof, Medemblik
- 29 september: PureMarkt in Amsterdam, Park Frankendaal en Streekparade, Almere Centrum
- 13 oktober: Markt van 1001 Smaken, Amsterdam Foodcenter
- 20 oktober: PureMarkt in Den Haag, Piet Heinstraat

Highlights

Recept topper:
[Belle de Fontenay](#)

Nieuw ras: [Mayan Twilight](#)

Nieuw ras: [Mayan Gold](#)

Nieuw ras: [Exquisa](#)

Nieuw ras: [Emsstar](#)

Nieuw ras: [Yetholm Gypsy](#)

Nieuwe rassen

Dit jaar hebben we zeven nieuwe rassen: Emsstar, Exquisa, Mayan Gold, Mayan Twilight, Paru, Red Emmelie en Yetholm Gipsy. We lichten er 2 uit:

Mayan Gold

Een aardappel, die geen aardappel is! Alle aardappelen, die we tot nog toe kennen, zijn *Solanum tuberosum*, maar deze is een *Solanum phureja*. In de hogere delen van de Andes, in Bolivia, groeit de *Solanum phureja* in een verscheidenheid van cultuurrassen, die al eeuwen daar geteeld worden. Een Schots bedrijf is er in geslaagd om voor ons klimaat geschikte rassen te

ontwikkelen. Deze langwerpige gele aardappel is stevig van structuur en heeft een unieke notige smaak met een droge textuur. Minder geschikt om te koken, omdat hij snel uit elkaar valt. Zeer geschikt voor stomen, bakken, friet en chips. De aardappelen koken in tweederde van de normale kooktijd, zo'n 10 min.

Mayan Twilight

Als Mayan Gold maar de Mayan Twilight is prachtig geel/rood gevlekt. Geschikt voor stomen en salade. Let op: De aardappelen koken in tweederde van de normale tijd, zo'n 10 min.



Recept Salade met Belle de Fontenay Aardappels

Salade van Belle de Fontenay aardappels, avocado en tuinkers

700 gr schoongeboende Belle de Fontenay aardappeltjes
1 grote rijpe avocado
3 bakjes tuinkers, gewassen
Olijfolie
Sap van 1-2 citroenen
Zout en zwarte peper uit de molen
Kook de aardappeltjes gaar in kokend

water en giet ze af. Schil de avocado en snijd hem in de lengte in dikke plakken of brokken en leg ze in een kom. Snijd de wat grotere aardappels in tweeën. Zo komt het vruchtvlees in aanraking met de olijfolie en het citroensap.

Doe ze erbij in de kom. Voeg bijna alle tuinkers toe en naar smaak olijfolie en citroensap. Breng de salade op smaak,

schep hem om en serveer hem op een groot bord met de rest van de tuinkers erover gestrooid.

Receptaardappel: Belle de Fontenay

Dit ras uit 1885 is een vroeg ras en van oorsprong afkomstig uit Frankrijk. Het heeft niervormige lichtgele knollen. Het vruchtvlees is mooi geel en wasachtig van structuur. Het heeft een heerlijke romige smaak. Een echte salade aardappel. Zowel warm als koud overheerlijk.



Aardappelhof
Staartje 4
Medemblik



Telefoon: 227547020
E-mail: info@aardappelhof.nl

Wilt een keer met een groep een rondleiding?
Heeft u suggestie of ook een lekker recept dat u met ons wilt delen stuur dan een e-mail aan info@aardappelhof.nl

Voortaan een nieuwsbrief per email ontvangen?
De nieuwsbrief niet meer ontvangen? Stuur dan een e-mail aan info@aardappelhof.nl