

Opperdoezer Ronde met geitenkaas en zalm

Voor 4 personen

Ingredienten:

- frisée, kropsla
- 3 el balsamico azijn
- 6 el olijfolie
- krokantjes van filodeeg

Voor de terrine:

- 300 gram verse zalm zonder vel
- 300 gram Opperdoezer Ronde
- pancetta (Italiaanse varkensspek)
- 200 gram zachte geitenkaas
- 6 eieren
- 2 dl room
- avocadocrème

Bereiding:

Snijd de Opperdoezers met de schil in dunne schijven en kook ze beetgaar. Bekleed een terrinevorm met de pancetta, zorg dat de plakjes overhangen en leg hier de plakjes aardappel tegenaan. Snijd de geitenkaas in dunne plakken en leg tegen de aardappelen. Snijd de zalm in grove stukken en vul daar de terrine verder mee. Meng de room met de 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 balsamico en olijfolie, breng op smaak met peper en zout en maak hier de salade 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 rozemarijn en druppel er nog wat van de dressing langs.

Gratin van Ratte d'Ardeche aardappeltjes met Jamon Serrano

Voor 4 pers.

Ingredienten:

- 1kg Ratte d'Ardeche aardappelen
- 250 gram jamon serrano
- 1dl extra vierge olijfolie
- 2 fijngesneden teentjes knoflook
- 20 blaadjes salie
- 2 dl verse room
- zeezout
- peper uit de molen

Vorbereiding:

Laat de ham in sneetjes van 1,5 tot 2 mm dik snijden en verdeel ze zelf in kleinere lapjes van 4 bij 8 cm. Was en borstel de aardappelen, maar schil ze niet. Snijd ze overlangs in twee en schik ze naast elkaar in een vuurvaste schaal. Leg de lapjes ham erbovenop.

Bereidingswijze:

Doe 3 eetlepels olijfolie in een pan en fruit het knoflook en de salie gedurende 1 min. Overgiet daarmee de aardappelen en de ham. Voeg de room, gemengd met de olijfolie en peper bij. Lichtjes zouten, want de ham is al zout. Bedekken met aluminiumfolie en 35 tot 40 min. in een voorverwarde oven (190° C) zetten. Halverwege de baktijd de aluminiumfolie wegnemen, zodat de ham kan drogen en knapperig wordt en de aardappelen kunnen gratineren.

Aardappelhof

Exclusieve aardappelen voor fijnproevers



Zes Kerstrecepten met verschillende exclusieve aardappelen uit ons assortiment

www.aardappelhof.nl

Exclusieve aardappelen voor fijnproevers

Aardappelhof
Staatje 4
Medemblik

Tellfoon: 0227-547020
E-mail: info@aardappelhof.nl





Kerstrecepten

Zuurkool uit de oven met Woudster

Voor 4 personen.

Ingredienten:

- 600 gram Woudster aardappelen
- 100 gram blanke rozijnen
- 1 el zonnebloemolie
- 200 gram spekreepjes
- 500 gram zuurkool
- 1 appel
- 1 tl kaneelpoeder
- 1 banaan
- 8 plakken achterham
- 4 plakken ananas
- 100 gram geraspte kaas jong belegen

Bereiding:

Schil de aardappelen en breng ze in een pan met weinig water aan de kook. Kook totdat ze gaar zijn (ca. 20 min.). Wel de rozijnen in warm water. Verhit de olie en bak hierin de spekreepjes. Voeg de zuurkool toe en stooft zachtjes 10 minuten. Schil de appel en snijd deze in kleine blokjes. Schep de rozijnen, appelblokjes en kaneelpoeder door de zuurkool en schep het mengsel in een ovenschaal. Verdeel de banaan in plakjes en vervolgens de achterham en ananasplakken over de schotel. Stamp de aardappelen tot puree en dek de schotel hiermee af. Strooi de geraspte kaas erover en schuif het gerecht onder een hete ovengrill totdat de kaas gesmolten is.

Bourgonische stoofpot met Koopmans Blauwe

Voor 4 personen.

Ingredienten:

- 1kg Koopmans Blauwe aardappelen
- 500 gram riblappen
- 50 gram boter
- 50 gram spekblokjes of bacon
- 2 sjalotten
- 20 zilveruitjes
- zout en peper
- 2 dl rode wijn
- 1 dl bouillon
- tijm en 2 blaadjes laurier
- 100 gram champignons
- 50 gram boter
- 35 gram bloem
- peterselie

Bereiding:

Vlees snijden in dobbelstenen. (kun je ook door de slager laten doen). Smelt boter, fruit de spekblokjes en gesnipperde sjalotten ongeveer 10 min. Neem dit uit de pan en bak in het achtergebleven vet de riblappen gaar. Voeg de zilveruitjes toe en breng op smaak met wat zout en peper. Voeg de gefruite sjalotten, spekJes, laurier en tijm toe. Verwarm de wijn en bouillon en giet dit bij het stoofpotje. Laat het geheel ongeveer 1.5 uur sudderen. Voeg evt. een klein beetje water toe.

Na 1.5 uur: champignons fruiten, wat bloem toevoegen en goed blijven roeren. Dit doe je tot de saus gebonden is naar eigen inzicht.

Bij opdienen garneren met peterselie.

Lekker met kruimige aardappelen, zoals Koopmans Blauwe en met sla of rode kool met appeltjes .

Franse aardappelsalade met Roseval

Voor 4 personen

Ingredienten:

- 4 Roseval aardappelen
- 100 gram uitgebakken spekblokjes
- 2 el grove mosterd
- 1 el azijn
- 3 el olie
- 1 el fijngehakte peterselie
- zout en peper

Bereiding:

Kook de aardappelen met schil(!) beetgaar. Laat ze iets afkoelen en snijd ze in grove blokjes. Bak de spekblokjes en voeg deze, nog warm, toe aan de aardappelen. Vermeng het geheel met de mosterd, azijn, olijfolie, peper, zout en peterselie. Heerlijk bijgerecht!

Roergebakken prei met Vitelotte Noir

Voor 4 personen.

Ingredienten:

- 600 gram prei
- 400 gram Vitelotte noir aardappelen
- 1 grote rode ui
- 200 gram champignons
- 150 gram gerookte spekJes (of gemarineerde tofu-reepjes)
- evt. zoete chillisaus

Bereiding:

Boen de Vitelotte Noir schoon of schrap het velletje eraf. Boen de champignons en snijd ze in plakjes. Zet de aardappeltjes op met water met wat zout en kook ze ongeveer 8 minuten. Maak tijdens het koken de prei schoon en snijd ze in ringetjes. Pel de ui en snipper deze. Snijd de gekookte Vitelotte Noir (eventueel gepeld) in plakjes. Roerbak de Vitelottes, prei, uisnippers, champignons en spek (of tofu) in olie in een wok of koekepan. Breng op smaak met zoete chillisaus en warm nog even door.