



Jonah

Samuel

Yolanda

# ODE AAN DE aardappel

Een bittere-chocoladetaart, terrine of brood, de lekkerste friet... in het boek Power to the Pieper laten Youth Food Movement-oprichter Samuel Levie en kookboekschrijvers Jonah Freud en Yolanda van der Jagt zien hoe veelzijdig en lekker een doodgewone pieper kan zijn.

RECEPTEN EN BEREIDING JONAH FREUD, YOLANDA VAN DER JAGT, SAMUEL LEVIE FOTOGRAFIE SASKIA VAN OSNABRUGGE  
STYLING DE STIJLBROUWERIJ EN MARLY KRAMER BEWERKING DOSIA BREWER, ROSA LEE SZARZYNSKI

Bestrooi  
de aardappel-  
wafels royaal  
met kervel



Aardappelwafels met kervel

lekker boek.

Deze terrine  
bestaat uit laagjes  
aardappel,  
kabeljauw en room,  
omwikkeld met  
katenspek!

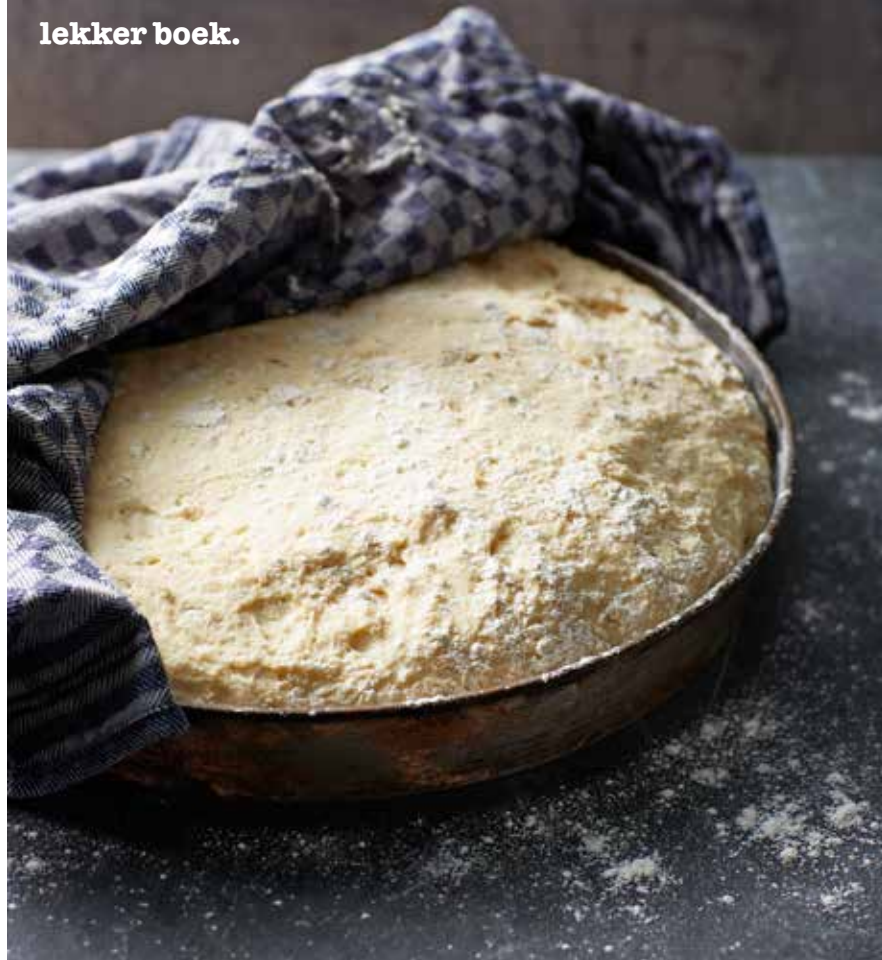
Aardappelterrine



Mini-frietjes  
met zeezout

Met een flinke  
dot zelfgemaakte  
mayo worden  
deze knapperige  
frietjes nog  
lekkerder!

lekker boek.



Aardappelbrood



6 delicious.

## 5 AARDAPPEL-WEETJES

- > Wereldwijd zijn er meer dan 5.000 aardappelrassen.
- > De aardappel komt van een plant uit de nachtschadefamilie hoog in de bergen van Zuid-Amerika. De oeraardappel was een gekleurd knolletje met een bittere smaak.
- > De Vlaamse botanist Carolus Clusius bracht de aardappel naar Nederland toen hij rond 1600 hoogleraar in Leiden was. De aardappel werd toen nog gebruikt als sierplant en medicijn, nog niet om te eten. Het verhaal gaat dat de Franse officier en apotheker Antoine-Augustin Parmentier tijdens de zevenjarige oorlog (1756-1763) in Hamburg gevangen werd gezet. Wekenlang kregen hij en zijn mannen niets anders dan aardappels te eten. Ze hadden geen tekenen van ondervoeding, waardoor Antoine-Augustin na zijn vrijlating besloot om aardappels te gaan promoten. Hij liet de aardappelvelden buiten Parijs bewaken door manschappen van de koning. Bewakers moesten vooral niet te waakzaam te zijn, zodat de bevolking de kans kreeg om aardappels te stelen, wat ze massaal deden.
- > Aardappels verliezen vitamines als je ze in water bewaart of in water kookt. Stomen is een goed, gezond en lekker alternatief.
- > Een koele en donkere kelder is de beste bewaarplek voor aardappels.



Bittere chocoladetaart met aardappel

Proef de bijzondere combi van kruimige aardappel met bittere chocolade. Extra lekker met vanille- of kaneelijfs.

delicious. 7

## lekker boek.

### aardappelwafels met kervel

bijgerecht (4 personen) v

1 bosje kervel

1 ei, losgeklopt

4 grote vastkokende aardappels

40 g boter

2 el plantaardige olie

ook nodig: slacentrifuge, grove rasp

Verwarm de oven voor op 200°C.

Was de kervel, droog de takjes in een slacentrifuge en snijd ze fijn. Meng de helft van de kervel met het losgeklopte ei. Schil de aardappels en rasp ze op een grove rasp. Meng de aardappels met het ei-kervelmengsel en breng op smaak met zout en peper. Knijp wat vocht er uit. Smelt de boter en olie in een grote koekenpan. Vorm van het aardappelraspmengsel 4 koeken van gelijke grootte en bak deze aan beide kanten in ± 10 min. bruin.

Leg de koeken in een ovenschaal en laat ze in de hete oven nog in 5-10 min. gaar worden. Haal ze uit de oven en strooi de rest van de kervel erover. Eet ze warm. Bereiden ± 30 min. / oven 5-10 min.

*tip*  
Was aardappels voor de wafels na het schillen niet, want dan spoel je het zetmeel eraf en dat heb je nodig om het aardappelsap te binden

### aardappel-visterrine

voorgerecht (6 personen) of hoofdgerecht (4 personen)

500 g vastkokende aardappels

200 g katenspek

500 g kabeljauwfilet

400 ml slagroom

4 eieren

2 el fijngeknipte bieslook

3 laurierblaadjes

ook nodig: terrinevorm of cakevorm van 1l

Kook de aardappels tot ze net gaar zijn. Laat ze een beetje afkoelen, maar pel ze als ze nog warm zijn. Snijd de aardappels in de lengte in plakken van ± 5 mm dik. Bekleed de terrinevorm met het katenspek. Leg de plakjes er zo in dat de bodem en de randen bedekt zijn en dat de plakjes over de rand hangen. Leg een laag van de grootste aardappelplakken op de bodem van de terrine. Bewaar genoeg aardappels om te eindigen met een laag boven op de vulling. Stamp met een pureestamper de rest van de aardappels tot puree.

Verwarm de oven voor op 160°C. Maal de kabeljauwfilet in de keukenmachine. Roer de slagroom en de eieren door de vis en voeg daarna de aardappelpuree toe. Breng op smaak met zout, peper en bieslook. Verdeel deze vulling over de laag aardappelplakken in de terrine. Leg de rest van de plakken aardappel erop. Vouw het overhangende spek over de terrine en leg bovenop de rest van het katenspek, zodat de terrine helemaal afgesloten is. Leg de laurierblaadjes op de terrine. Dek de terrine af met een deksel of met aluminiumfolie. Bak de terrine 1½ uur au bain-marie in de oven. Vul hiervoor een bak met kokend water, zet deze in de oven en plaats de terrinevorm in het midden van deze bak. Het water moet tot driekwart van de terrinevorm komen. Verwijder de laatste 10 min. het deksel of het folie van terrine. Haal de terrine uit de oven en laat afkoelen. De terrine wordt steviger als deze onder een beetje druk afkoelt. Leg aluminiumfolie op de terrine en leg daar bijvoorbeeld een steen op of een plank waar weer iets zwaars op ligt. Snijd na het afkoelen de terrine in plakken. Serveer de terrine bijvoorbeeld met een koude tomatensaus.

Bereiden ± 50 min. / oven 1 uur en 30 min.

### mini-friet met citroenzout

bijgerecht (3-4 personen) v

Zelf mini-frietjes maken is leuk. Knapperig gebakken, zó uit het vet, zijn ze onweerstaanbaar als snack bij de borrel of bij een stuk gestoomde of gebakken vis.

1 (bio)citroen, schoongeboend

50 g zeezout

750 g vastkokende aardappels,

schoongeboend

ook nodig: blokrap, mandoline,

frituurpan met plantaardige olie,

keukenpapier

Rasp de schil van de citroen op de grove kant van de blokrap. Hak de citroenrasp met een mes nog iets fijner en roer het zeezout erdoor. Laat het mengsel onafgedekt staan zodat de citroen kan indrogen.

Verhit de olie in de frituurpan tot 180°C. Snijd de aardappels in luciferdikke reepjes op de mandoline. Of snijd de aardappels in dunne plakjes van 2 mm dik en vervolgens in reepjes van 2 mm dik. Spoel onder koud stromend water in een zeef het zetmeel eraf. Laat de stro-aardappeltjes goed uitlekken en dep ze droog met een schone keukendoek. Frituur de luciferchips in kleine porties. Schud de frituurolie er goed af en laat ze uitlekken in een kom bekleed met keukenpapier. Schud ze om met het citroenzout en serveer met zelfgemaakte mayonaise. **TIP** Bewaar de rest van het citroenzout onafgedekt en breng er vis, vlees of groente mee op smaak. Ook lekker over een salade. Bereiden ± 35 min.

### aardappelbrood

bijgerecht (10-12 personen) v

250 g kruimige aardappels

200 ml lauwe melk

2 zakjes gedroogde gist à 7 g

of 30 g verse gist

750 g bloem

5 g zout\*

flinke scheut olijfolie

evt. handvol verse kruiden of 100 g spekjes,

licht uitgebakken

Kook de aardappels in 20-25 min. gaar. Prik met een mes in de aardappels om te controleren of ze gaar zijn: de aardappel is gaar als hij blijft liggen als je het mes omhoog trekt. Giet af, schil de aardappels, voeg de melk toe en pureer met een pureestamper of -knijper tot een romige, haast vloeibare puree.

Meng in een kom de gist met 200 ml lauwater en laat ± 10 min. staan op een warme plek tot het gaat schuimen. Zeef de bloem boven een grote kom, meng 5 g zout erdoor. Meng de warme aardappelpuree en daarna het gistmengsel erdoor. Kneed in ± 10 min. tot een soepel, zacht deeg. Dek het deeg af met een schone keukendoek en laat op een warme plek 90 min. rijzen.

Aan het deeg kan van alles worden toegevoegd zoals kruiden, of uitgebakken en heel kleingesneden spekjes. Als je iets toe wilt voegen, doe het dan nu. Kneed het deeg nogmaals 5 min. door en vorm er een bal van. Leg de bal op de bakplaat en druk enigszins plat. Dek af met een schone keukendoek en laat het brood nogmaals 40 min. rijzen.

Verwarm de oven voor op 220°C. Bestrijk de bovenkant van het brood met de olie. Bak het brood 40 min. in de voorverwarmde oven. \* Tip uit de delicious.testkeuken: ook al wordt nu aanbevolen om voor brood per kilo bloem maar 0,5% zout toe te voegen, wij vinden het brood lekkerder met de ouderwetse 1% en bakken het met 10 g zout. Bereiden ± 45 min. + rijzen 1 uur en 30 min. / oven ± 40 min.

### bittere-chocoladetaart met aardappel

nagerecht (8-10 personen)

250 g kruimige aardappels,

geschild en in vieren

125 g bittere chocolade (minstens

71% cacao gehalte), fijngehakt

125 g boter, in blokjes

3 eieren

150 g dadelstroop\*

2 el cacao poeder + extra om te bestrooien

50 g amandelmeel

1 el bakpoeder

mespunt gemalen chilivlokken

1 (bio)sinaasappel

200 g frambozen

1 bak vanille- of kaneelijs

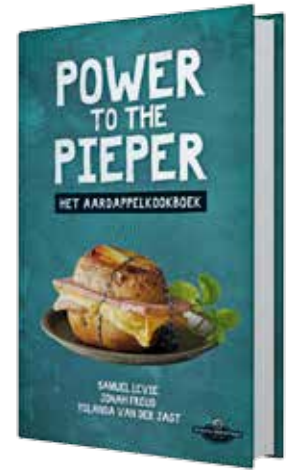
ook nodig: springvorm 24 cm Ø, bekleed

met bakpapier

Verwarm de oven voor op 175°C. Kook de aardappels in ruim water met een snufje zout in ± 15 min. gaar. Giet af en stamp heel fijn met een pureeknijper of -stamper.

Smelt de chocolade en boter au bain-marie: zet een vuurvaste kom op een passende pan met een bodempje zachtjes kokend water. Het water mag de kom niet raken. Klop in een andere kom de eieren los, voeg dadelstroop, cacao poeder, amandelmeel, bakpoeder, een snufje zout en wat chilivlokken toe en roer goed door elkaar. Voeg de gestampte aardappels toe en vervolgens het boterchocolademengsel. Spatel alles door elkaar. Verdeel de massa gelijkmatig over de springvorm. Plaats de springvorm in het midden van de oven en bak in ± 25 min. gaar.

Haal de taart uit de oven en laat afkoelen op een rooster. Snijd met een scherp mesje de randen los en verwijder de taartring. Bestrooi de taart met een beetje cacao poeder. Snijd de taart in punten, trek eventueel met een zesteur schilletjes van de sinaasappel boven de taart. Leg de frambozen erop en serveer met een bol vanille- of kaneelijs. \* **Dadelstroop** koop je bij ruimgesorteerde supermarkten of de natuurwinkel. Bereiden ± 35 min. / oven 25-30 min. **d.**



## Ode aan de aardappel

Aardappels zijn gezond, het hele jaar door te koop en erg lekker. **Power to the Pieper** is een ode aan de aardappel. Samuel Levie laat zien dat de aardappel al eeuwen een belangrijk onderdeel van onze culinaire traditie is. Jonah Freud en Yolanda van der Jagt schreven voor dit boek 70 geweldige recepten met de pieper in de hoofdrol. Ook staat het boek vol leuke weetjes: van aardappelras tot -tool tot -teler.

**Power to the Pieper**  
Samuel Levie, Jonah Freud  
en Yolanda van der Jagt  
Uitgeverij Nijgh & van Ditmar  
€ 19,99  
ISBN 978 90 388 0270 1

MEER LEZEN OVER SOORTEN & SMAKEN AARDAPPEL?

delicious.friend Eke Mariën weet raad! Zie [deliciousmagazine.nl/aardappels](https://deliciousmagazine.nl/aardappels)