

Gepofte Aardappel



Bijgerecht

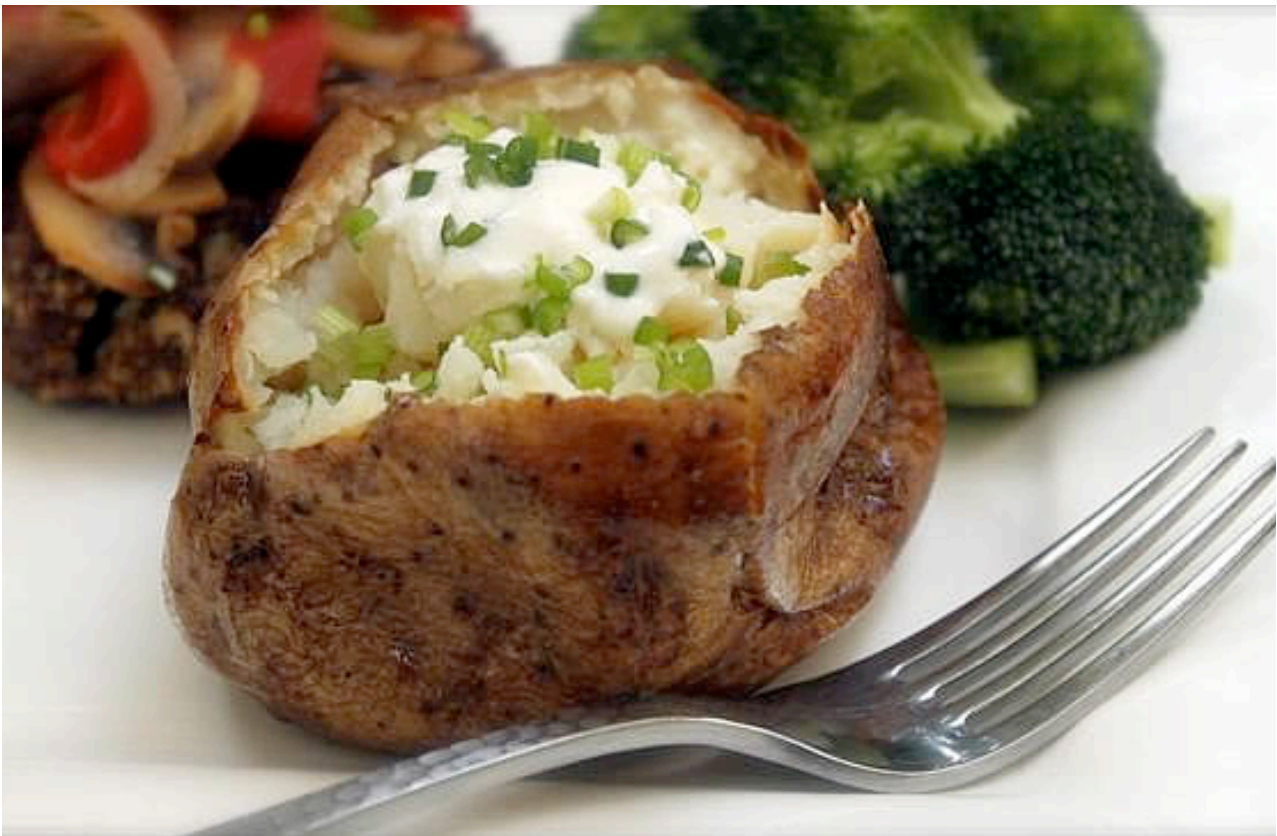
Aardappel

4 personen

Land: Engeland

Bereidingstijd: 120 minuten

Seizoen: hele jaar door



Ingrediënten

- 4 grote kruimige aardappelen (bv. Frieslander)
- olijfolie
- zeezout
- 4 klontjes roomboter
- 200 ml zure room
- 3 el fijngesneden bieslook
- versgemalen peper

Bereidingswijze

1. Aardappelen onder koud stromend water schoon borstelen. Met keukenpapier droogdeppen. Aardappelen inwrijven met olijfolie en daarna met zeezout.

2. Aardappelen op het rooster van de oven leggen en in 1 1/2 à 2 uur (afhankelijk van de grootte) op 190 graden poffen.
3. Aardappel kruisvormig opensnijden en vullen met boter, zure room, peper en garneren met bieslook. Meteen opdienen.

Tenslotte

Voor een goede gepofte aardappel heb je absoluut een beetje kruimige aardappel nodig, alleen dan krijg je die zachte en luchtige textuur die je er, met saus of met een lekkere klont boter, zo met een lepel uit kunt scheppen. Er zijn zo idioot veel aardappelrassen op de markt dat het moeilijk wordt te adviseren welke aardappel te gebruiken. Deze keer heb ik de Frieslander gebruikt, net genoeg kruim, nog een beetje bite en lekker van smaak maar er zijn ongetwijfeld andere aardappelrassen ideaal om te poffen. Vraag de groenteman om advies! In tegenstelling tot wat veel koks en kookbladen adviseren, de aardappelen **NIET** in aluminiumfolie te wikkelen! Je bent dan wel sneller klaar, maar je krijgt dan geen gepofte aardappel maar een gestoomde aardappel! Op mijn website: www.goedkoken.nl staat een filmpje, waarom je de aardappels op bovenstaande wijze moet bereiden. Als je sneller klaar wil zijn kun je de aardappel in magnetronfolie wikkelen en 10 minuten op 750 watt in de magnetron te leggen en daarna 20 minuten in de oven op 200 graden. Voor een succesvolle versie van de klassieke gepofte aardappel op de **BBQ**, is het nodig om een ruime hoeveelheid, niet te warme, gloeiende kooltjes en as te hebben. Het beste is om het vuur ten minste anderhalf uur voor de aardappelen er in gelegd worden aan te steken. Het is zelfs mogelijk om de hete kooltjes en as van een uitgebrand vuur te gebruiken. Deze versie is de meest eenvoudige, je hoeft alleen de aardappelen in een laag van kooltjes en as te leggen. Maar je moet er wel bij blijven en zo af en toe met de punt van een mes in de aardappel prikken, want het koken gaat soms sneller dan je verwacht. Nu nog wat andere sausjes: **Blauwe-kaassaus**, roer 200 ml crème fraîche, 100 gr blauwe kaas, bijv. Roquefort of Danish Blue, 1 el mayonaise door elkaar. Geeft niet als de kaas brokkelt hij smelt nog op de hete aardappel. **Hollandse garnalensaus**, roer 4 el mayonaise, 1 el tomatenketchup, versgemalen peper, paar druppels citroensap, 3 el fijngehakte peterselie en 100 gram Hollandse garnalen door elkaar. **Bieslook-roomsaus** 1 sjalotje pellen en heel fijnsnipperen. 10 sprietjes bieslook fijnknippen. Roer sjalotje, bieslook, 2 bekertjes zure room, 1/2 dl yoghurt, 1/2 el tomatenketchup, zout en peper tot sausje roeren. Tot slot **Kumpir!** Deze Turkse gepofte aardappel leerde ik kennen in de Shopperade in Amsterdam-Osdorp bij het mini restaurantje "King Kumpir" Uitermate lekker en geheel vegetarisch. Pof de aardappel zoals boven omschreven. Dan is het een kwestie om heel voorzichtig de aardappel open te maken. Doe in iedere aardappel 1 el boter, wat zout. In de aardappel mengen en proberen hier een smeugig prakje van te maken. Strooi eerst 1 el Turkse kasar kaas (of gewoon ander geraspte kaas) er in en meng dit er goed doorheen. Alle groente even kort koken (bv. worteljulienne, doperwtjes, kidneybonen, paprika, rode kool, witte kool). De groente bovenop naar wens toevoegen, aangevuld met fijngesneden augurk, Turkse peper, komkommer, zwarte olijven, tomaat. Maak een sausje van gesmolten boter, tomatenpuree, zout en beetje water. Dit kun je er over heen doen of anders gewoon ketchup of mayonaise.