

# Aardappelkrieltjes in de schil (Papas Arrugadas)



## Bijgerecht

aardappel

**4 personen**

**Land:** Spanje (Canarische eilanden)

**Bereidingstijd:** 20 minuten

**Seizoen:** Het hele jaar door



## Ingrediënten

- 500 gram krielaardappeltjes
- 1 eetlepel grof zeezout + fijn zout naar smaak

## Bereidingswijze

1. Was de aardappelen en doe ze in een pan. Giet er zoveel water op dat de aardappeltjes net onder staan, voeg het grove zeezout toe en kook de aardappeltjes in ongeveer 15 minuten gaar.
2. Giet ze af en voeg het fijne zout toe en zet ze terug in de pan op het fornuis (laag vuurtje) tot er op de schil een laagje zout is ontstaan en ze een beetje gerimpeld zijn; schud de aardappelen een paar keer om. Het overvloedige zout verwijderen.
3. Serveer ze meteen met Mojo picón en Mojo de cilantro.

## Tenslotte

Door de geografische en klimatologische omstandigheden op de Canarische Eilanden kunnen de boeren, die voor een deel uitsluitend aardappelen verbouwen, drie keer per jaar oogsten. Op de meestal kleine bedrijven worden soorten geteeld die aangepast zijn aan de plaatselijk sterk verschillende bodemgesteldheid. De bekendste zijn Bonita, Jaerla, Margara, Ortodate, Cara en Negra (Chiquita Arrugada). Aan het eind van de winter, wanneer men in Midden-Europa nog de aardappelen van het jaar daarvoor eet, leveren de Canarische boeren de eerste vroege aardappelen aan de groothandel. De afgelopen jaren is hun exportaandeel gezakt, omdat ze zware concurrentie ondervinden van grote landbouwbedrijven in andere landen van de EU, die gemakkelijker kunnen produceren omdat ze over meer land beschikken, dat bovendien ruimschoots van water wordt voorzien. De aardappel is een erfenis van de inca's. Rond 1550 brachten de veroveraars hem vanuit de Andes mee naar Europa, waar de plant als curiosum in botanische ruinen werd gekweekt. Later pas zag men in dat de knollen voedingswaarde hadden. Op de Canarische Eilanden begon de aardappelteelt in de 17e eeuw. Net als in Latijns-Amerika heten aardappelen hier papas, terwijl ze op het Spaanse vasteland patatas genoemd worden. Een specialiteit van de eilanden is papas arrugadas in de schil gekookte aardappelen met een zoutkorstje die men bij vlees en vis serveert. Het meest geschikt hiervoor zijn zeer kleine soorten, zoals de papa negra van Tenerife, de bonita van Gran Canaria en de roze aardappeltjes die ojitos heten. Het gerecht zou uit nood geboren zijn - bij gebrek aan zoet water kookten de Canarios hun aardappelen in zeewater. Ze zijn op hun lekkerst wanneer je ze met de vingers verkruint en met de schil in pikante saus (mojo) doopt. Mojos zijn koude sausen op basis van olie en azijn. Rode en groene mojos zijn op alle eilanden bekend. De sausen worden in aparte schaaltes bij aardappelen, vis en vlees gegeven. Mojo colorado, op basis van de milde Canarische paprika, wordt door toevoeging van Spaanse pepertjes de pikante mojo picón. Ook groene mojos zijn er in twee varianten: als mojo verde met peterselie en als mojo de cilantro met verse koriander. Salsa almogrote met gerijpte geitenkaas, ook wel mojo de queso genoemd, smaakt heerlijk op brood of bij papas arrugadas. Voor **Mojo Picón**: Week 4 gedroogde Canarische rode paprika's 15 minuten in warm water. Giet ze af en laat ze goed uitlekken of gebruik 4 geroosterde paprika's op water uit een pot. Doe ze met ¼ tl komijnpoeder, 3 gehalveerde tenen knoflook, 1 gedroogde Spaanse peper en ½ tl zeezout in de keukenmachine en maak een fijne puree; giet ondertussen 2 ½ dl olijfolie er in een dun straaltje bij. Geef de saus de gewenste dikte door er water of juist broodkruim (van een oud sneetje brood) bij te doen. Breng de saus op smaak met 1 el witte wijnazijn. Schep de saus in glazen potjes, schenk er olijfolie op en sluit de potjes luchtdicht af. Voor **Mojo de Cilantro**: Stamp ½ el komijnpoeder met 3 tenen knoflook en 1 tl zeezout fijn in de vijzel of keukenmachine. Was flinke bos verse koriander, schud het uit en trek de blaadjes van de steeltjes. Doe de blaadjes erbij en giet 2 dl olijfolie er in een dun straaltje bij. Wrijf het geheel tot een papje en verdun het eventueel met water. Breng de saus op smaak met peper en 1 el witte wijnazijn. Op de Canarische eilanden wordt naast de papas arrugadas en mojos altijd de gerookte geitenkaas afkomstig van de plaatselijke boeren geserveerd.