

Gebakken aardappelen



Bijgerecht

Aardappel

4 personen

Land: Holland

Vorbereidingstijd: 30 minuten **Bereidingstijd:** 15 minuten

Seizoen: het hele jaar door



Ingrediënten

- 1 kilo vastkokende aardappelen (Nicola)
- 4 el geklaarde boter
- 1 klont roomboter
- fleur de sel (zout)

Bereidingswijze

1. Schil en kook de aardappelen in zijn geheel in 15 tot 20 minuten gaar. Giet af en laat uitstomen in een vergiet. Als de aardappelen iets afgekoeld zijn in plakken of stukjes snijden en verder in de koelkast af laten koelen.
2. Doe in een hete koekenpan de geklaarde boter en als die ook heet is doe de aardappelen erbij, en schudt om en bak tot ze iets bruin zijn geworden. Doe er dan de boter bij en bak vrolijk verder tot ze een mooie bruine kleur hebben gekregen.

3. Doe de aardappelen in een vergiet of zeef om het vet eruit te laten lekken. Doe in een mooie schaal en doe er fleur de sel overheen. Dien op

Tenslotte

De fameuze gebakken aardappels van De Oesterbar te Amsterdam gebakken door Ralph Woerde. Betere zijn er niet. Hartstikke makkelijk, maar er zijn een paar zaken die van belang zijn. Gebruik Nicola aardappelen, geklaarde boter en later in het proces gewone roomboter en als zout "Fleur de sel". Succes verzekerd. Op mijn website www.goedkoken.nl staat een filmpje van het maken van deze gebakken aardappelen. Ook staat er een film waarin je leert geklaarde boter te maken. In Duitsland pakken ze het anders aan daar heten ze natuurlijk **Bratkartoffeln**: 1 kilo vastkokende aardappelen schillen en in 15 minuten gaarkoken en daarna af laten koelen (doe dit 's ochtends, of de avond tevoren). Snijd de koude aardappels afhankelijk van hun grootte in kwarten, zessen of achten, geen plakken, maar eerder blokjes. Verhit een flinke scheut zonnebloemolie in een grote, liefst gietijzeren braadpan op halfhoog vuur, doe 2 ons ontbijtspek in blokjes erbij en bak dit zachtjes krokant. Schep het spek uit de pan en houd het apart. Doe de aardappels in de pan en bak ze onder, af en toe omscheppen een minuut of vijf. Schep er nu 2 fijngesnipperde uien door en misschien wat rozemarijn en laat alles samen verder bakken tot de aardappels van buiten mooi bruin en krokant zijn en van binnen zacht. Doe nu het spek er weer bij en peper en zout. Voor een extra stevige hap moet je 4 eieren loskloppen, over de aardappels gieten en even omscheppen tot het ei gestold is. In plaats van ui is fijngesneden lente-ui, bieslook of peterselie ook lekker: niet meebakken maar op het laatst erdoor scheppen. In Portugal koken ze eerst de aardappelen in de schil en heten ze: **Batatas fritas à portuguesa**: 600 gram vastkokende aardappels goed wassen en ongeschild in grote pan met water en wat zout in ca. 15 minuten net gaar koken. Intussen 3 takjes koriander en 3 takjes munt fijnhakken. Aardappels afgieten en laten afkoelen. Bereiden: Aardappels in plakjes snijden. In ruime koekenpan 2 el boter en 2 el olijfolie verhitten en aardappelplakjes in ca. 10 minuten goudbruin en knapperig bakken, halverwege keren. Aardappels uit pan nemen en bestrooien met grof zeezout, koriander en munt. En dan nu heerlijke Hollandse **Kaasaardappels**. Schil 1 kilo iets kruimige aardappels (Bildstar of Bintje), snijd ze in dikke schijven en kook ze 15 minuten. Snipper 1 grote ui fijn. Fruit de uiensnippers goudbruin in een koekenpan met 1 klont roomboter. Schep ze uit de pan. Bak ook de aardappelschijfjes met roomboter goudbruin. Schep de uiensnippers weer bij de aardappelschijfjes in de koekenpan en voeg peper en zout naar smaak toe. Snijd 200 gram Meshanger kaas (ook wel Messeklever genoemd) in blokjes en voeg deze aan de inhoud van de koekenpan toe. Plaats een deksel op de koekenpan en warm alles door tot de kaas begint te smelten. Serveer de kaasaardappels met verse peterselie. En als je niet zo veel tijd hebt kun je het volgende recept proberen: **Aardappelpartjes kant en klaar**: 3 teentjes knoflook pellen en fijn pletten. Een hand rozemarijn-naaldjes van takjes nemen. In (hapjes)pan 3 el olijfolie verhitten. Knoflook, rozemarijn en 750 gram kant en klare aardappelpartjes uit een supermarktzakje toevoegen. Afdgedekt met de deksel ongeveer 5 minuten bakken en vervolgens onafgedekt in ongeveer 10 minuten gaar bakken.