


# PERFECTE PATATJES

Recepten voor  
de kleine (en grotere) chefs.

LEKKER  
VAN BIJ  
ONS







Eet jij graag puree, aardappelen in de schil, patatjes in de oven of verse frietjes met mayonaise? Ga dan samen met je mama, papa, tante, nonkel, juf of babysit aan de slag! Met pot en pan in de aanslag maak jij de perfecte patatjes en tover je binnen de kortste keren geweldige aardappelgerechtjes op tafel.

In dit boekje vind je lekkere receptjes voor echte keukenprinsen en -prinsessen.

**Meer recepten vind je op**  
**[lekkervanbijons.be/aardappel](https://lekkervanbijons.be/aardappel)**



voor  
4 personen

Hmmm, da's gewoon superlekker! 🥰



# **PUREE** met gehaktballetjes en krieken

## Ingrediënten

### Voor de kervelpuree:

800 g bloemige aardappelen × 1 bussel kervel × Scheut melk × Nootmuskaat ×  
Peper en zout

### Voor de gehaktballetjes:

700 g gemengd gehakt × 1 ei × 60 g paneermeel × 1 el olie

### Voor de krieken:

500 g verse krieken op sap (ontpit) × 45 g witte suiker × 1 à 2 el maïzena

## Bereiding

- × Schil de aardappelen en kook ze gaar in licht gezouten water.
- × Meng intussen het gehakt met het losgeklopt ei, paneermeel, peper en zout. Rol er balletjes van en bak ze in een pan met wat olie tot ze mooi goudbruin zijn.
- × Doe een beetje van het kriekensap in een kommetje en meng er de maïzena onder. Klop goed los. Doe de rest van de krieken met het sap en de suiker in een steelpannetje. Voeg er de maïzena bij en roer voorzichtig tijdens het opwarmen zodat het sap mooi kan indikken.
- × Hak de helft van de kervel fijn. Pureer de aardappelen en meng er de kervel onder. Doe er wat melk bij en kruid met peper, zout en nootmuskaat. Pureer tot een mooi geheel.
- × Schep de kervelpuree op de borden. Schik er de gehaktballetjes bij en lepel er warme krieken op. Werk af met wat verse kervel.



voor  
4 personen



Ideaal voor een feestje!



# HASSELBACK POTATOES

met kip, appelmoes en pastinaak

## Ingrediënten

600 g aardappelen × 4 kipfilets × 200 g stoofappels, type Boskoop × 600 g pastinaak × 60 g veldsla of kropsla × Kaneelpoeder × 1 tl honing × ½ el paprikapoeder × 2 el verse tijmblaadjes × 1 el verse rozemarijn × Olijfolie × Peper en zout

## Bereiding

- × Verwarm de oven voor op 200°C.
- × Was de aardappelen en snijd ze in dunne schijfjes, maar niet helemaal door, zodat je hasselback aardappelen krijgt.
- × Leg de aardappelen in een ovenschaal en druppel er wat olijfolie over. Bestrooi met de tijmblaadjes en gehakte rozemarijn. Kruid met peper en zout. Plaats 40 minuten in de oven. Laat ze nog wat langer in de oven als de aardappelen nog niet gaar zijn.
- × Schil de appels en verwijder het klokhuis. Snijd ze in blokjes. Schil de pastinaak en snijd in blokjes. Stoof de appel samen met de pastinaak in een bodempje water gaar.
- × Kruid de kipfilets met het paprikapoeder en peper en zout en bestrijk met olijfolie. Gril ze goudbruin en gaar in een grillpan. Snijd ze vervolgens in plakjes.
- × Stamp de gare pastinaak en appelblokjes tot een grove puree. Breng op smaak met de honing en het kaneelpoeder.
- × Serveer de plakjes kip met de appel- en pastinaakmoes, de sla en de hasselback aardappelen.





voor  
4 personen

Cool potatoes! 😎

# FISH & CHIPS



## Ingrediënten

200 g bloemige aardappelen × 200 g zoete aardappel × 4 filets van witte vis, vb. koolvis × 400 g erwtjes × 1 broccoli × 2 el fijngehakte × peterselie × 1 ei × 50 g bloem × 70 g hazelnoten × 1 el witte wijnazijn × 2 el yoghurt × Olijfolie × Peper en zout

## Bereiding

- × Verwarm de oven voor op 180°C.
- × Boen de bloemige en zoete aardappelen schoon, schillen hoeft niet. Snijd ze in halve maantjes (wedges). Hussel ze met een scheutje olijfolie en kruid met peper en zout. Leg ze verspreid op een met bakpapier beklede bakplaat en plaats 40 minuten in de oven.
- × Snijd de broccoli in roosjes. Kook de erwtjes en broccoli gaar in licht gezouten water. Giet af en plet ze fijn met een vork. Roer er de yoghurt, witte wijnazijn en peterselie onder.
- × Kluts het ei los in een diep bord. Doe wat bloem in een tweede diep bord en de fijngehakte hazelnoten in een derde bord. Kruid de visfilets met peper en zout en haal ze eerst door de bloem, vervolgens door het ei en tot slot door de nootjes.
- × Bak de vis goudbruin en gaar in hete olijfolie. Laat uitlekken op keukenpapier.
- × Serveer de krokante vis met de aardappelwedges en de puree van erwten en broccoli.

Een Belgische pizza: wij zeggen ja!



voor 1 pizza

# **PIZZA BIANCA** met aardappelen, aubergine en worst

## Ingrediënten

400 g vastkokende aardappelen × 400 g varkensworst × 2 kleine aubergines ×  
2 rollen pizzadeeg × 150 g ricotta × 150 g geraspte jonge kaas × 3 teentjes knoflook ×  
1 chilipeper × 2 el oreganoblaadjes × Handvol rode zuring × Olijfolie × Peper en zout

## Bereiding

- × Verwarm de oven voor op 200°C.
- × Schil de aardappelen en snijd ze in dunne plakjes, eventueel met behulp van een mandoline. Snijd de chilipeper fijn en pers de knoflook.
- × Bak de aardappelplakjes samen met de chili, look en oregano 5 minuten in hete olie. Kruid met peper en zout.
- × Snijd de aubergines in dunne plakken. Bestrijk de plakken met olijfolie en kruid met peper en zout. Gril ze langs beide kanten in een grillpan of onder de ovengrill op een met bakpapier beklede bakplaat.
- × Rol het pizzadeeg uit. Bestrijk het met de ricotta en kruid met peper en zout. Verdeel er de aardappelplakjes en aubergine over. Snijd de worsten in stukken van 1 cm en verdeel ze over de pizza. Bestrooi met de gemalen kaas.
- × Leg de pizza's op een met bakpapier beklede bakplaat en plaats 15 minuten in de oven. Werk de pizza's af met de zuring en druppel er nog wat extra olijfolie over. Serveer meteen.



voor  
4 personen



Scoor punten met een  
overheerlijk ovengerecht.

# OVENSCHOTEL

met aardappelpuree en vis



## Ingrediënten

600 g bloemige aardappelen × 600 g witte vis, vb. schelvis of zeebaars × 1 broccoli × 600 g verse spinazie × 1 ui × 200 g ricotta × 120 ml melk × 50 g geraspte jonge kaas × Olijfolie × Nootmuskaat × Peper en zout

## Bereiding

- × Schil de aardappelen en kook ze gaar. Snijd de broccoli in kleine roosjes en gaar ze in licht gezouten water.
- × Snipper de ui en bak glazig in olijfolie. Voeg de spinazie in delen toe en laat slinken. Kruid met wat nootmuskaat en peper en zout. Schep alles in een zeef en duw er zoveel mogelijk vocht uit. Roer de ricotta onder de spinazie.
- × Verwarm de oven voor op 200°C.
- × Giet de aardappelen af en pureer ze met de melk. Kruid bij met peper en zout en nootmuskaat.
- × Schep het spinaziemengsel op de bodem van een ovenschaal. Verdeel er de vis en de broccoliroosjes over. Eindig met een laag puree. Bestrooi met de gemalen kaas en zet 25 minuten in de oven.



voor  
4 personen

O-ri-gi-neel!



# CROQUE GEHAKT

met wortelpuree

## Ingrediënten

500 g bloemige aardappelen × 800 g gehakt × 350 g wortelen × 2 sjalotten ×  
16 sneden brood × 250 ml pickles × 1 handje bieslook × 1 handje peterselie ×  
Nootmuskaat × Scheutje melk × Vetstof × Peper en zout

## Bereiding

- × Schil de aardappelen. Snijd in kleine blokjes en kook ze gaar in gezouten water. Doe hetzelfde met de wortelen.
- × Bak ondertussen het gehakt rul in een bakpan met weinig vetstof. Kruid met peper.
- × Snipper de bieslook, peterselie en sjalotten fijn. Besmeer 8 sneden brood met de pickles en doe hierop het gebakken varkensgehakt. Beleg met de gesnipperde sjalot, bieslook en peterselie. Leg er vervolgens telkens een sneetje brood bovenop.
- × Bak de croques krokant in een croque monsieur toestel of in de pan.
- × Giet de aardappelen en de wortelen af en doe samen in een hoge kookpot. Pureer alles fijn. Voeg een scheutje melk toe en breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout.
- × Serveer de croques met de wortelstoemp.



voor  
4 personen

Aardappel in een jasje 😄

# GEVULDE AARDAPPEL

met ei, kaas en spekjes



## **Ingrediënten**

4 vastkokende aardappelen × 4 sneetjes ontbijtspek × 4 el geraspte oude kaas × 4 eieren × 1 el boter × 2 el gehakte peterselie × Peper en zout

## **Bereiding**

- × Kook de aardappelen in de schil gaar in gezouten water.
- × Hol de aardappelen een beetje uit.
- × Verwarm de oven voor op 180°C.
- × Snijd het ontbijtspek in stukjes en bak krokant in een pan. Vetstof hoeft niet.
- × Breek elk ei voorzichtig boven een uitgeholde aardappel. Strooi er de gebakken spekreepjes, de geraspte oude kaas en de peterselie over.
- × Bak de aardappelen nog 20 à 25 minuten in de oven.
- × Serveer met salade.



voor  
4 personen

Om duimen en vingers of te likken!



# AARDAPPELSALADE

met groene kruiden en radijs

## Ingrediënten

500 g vastkokende aardappelen × 1 bussel radijsjes × 2 lente-uitjes × 3 el zure room × 3 el mayonaise × 5 g platte peterselie × 5 g dragon × 10 g dille × Peper en zout

*Optioneel: dikke bruine boterhammen*

## Bereiding

- × Schil de aardappelen en kook ze gaar in kokend licht gezouten water. Giet af en laat afkoelen.
- × Meng de zure room en de mayonaise en breng op smaak met peper en zout.
- × Snijd de radijsje in flinterdunne plakjes. Snijd de lente-ui in ringetjes en de aardappelen in blokjes.
- × Hak de verse peterselie, dragon en dille fijn en hussel samen met de lente-uitjes onder de aardappelblokjes. Lepel er voorzichtig de plakjes radijs en het zure room-mayonaise mengsel onder. Breng op smaak met peper en zout.
- × Besmeer enkele dikke bruine boterhammen met de aardappelsalade of serveer de aardappelsalade bij een groene salade.



**MEER RECEPTEN OP**  
[www.lekkervanbijons.be/aardappelen](http://www.lekkervanbijons.be/aardappelen)