

The Potato Club

*De aardappel,
een klassieker in de keuken
en toch verrassend anders.*

Aardappelen zijn een evidentie in onze keuken en nog steeds populair als klassiek bijgerecht zoals kroketten of frietjes. De culinaire mogelijkheden van aardappelen reiken echter nog veel verder! Met een ruime keuze aan variëteiten, elk met hun eigen smaak en culinaire mogelijkheden, heeft de aardappel alles in zich voor het creëren van heerlijke, verrassende gerechten.

TEKST Frank Fol, The Vegetables Chef®

FOTO'S Wim Demessemackers

PARTNERSHIP VLAM vzw – Promotie akkerbouw
www.thepotatoclub.be



THE POTATO CLUB®

België is een aardappelland, waar we terecht fier zijn op onze aardappelen. De aardappel zit verweven in onze cultuur, in onze eetgewoontes en in onze identiteit. Vaak spreken we over dé aardappel, maar wist je dat er tal van verschillende variëteiten bestaan, elk met hun eigen specifieke troeven? Een aardappelvariëteit onderscheidt zich door zijn eigen, typerende smaak, interessante structuur, specifieke kleur, unieke vorm en culinaire mogelijkheden.

Door het gevarieerde aanbod van aardappelen kan je heel wat verrassende gerechten creëren. Al krijgen aardappelen op vandaag nog steeds een eerder traditionele invulling op het bord. Om de hedendaagse chef en inventieve hobbykok te inspireren vaker aardappelen met een verrassende twist klaar te maken én het ruime aanbod aan aardappelvariëteiten te ontdekken, ontwikkelde het Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing (onder de koepel Lekker van bij ons) in samenwerking met Frank Fol, The Vegetables Chef®, The Potato Club- campagne.

Voor deze campagne creëerde Frank Fol samen met Lekker van bij ons tien heerlijke out-of-the-box aardappelgerechten met tien verschillende, courante aardappelvariëteiten. Een samenwerking die perfect past binnen de doelstellingen van het platform We're Smart® World, daar de aardappel plantaardig is en een



bom rijk aan vezels, kalium, vitamine B6 en vitamine C. De aardappel bevat bovendien veel antioxidanten, weinig calorieën en is glutenvrij!

We're Smart® World is de onbetwiste referentie in de culinaire wereld van groenten en het geesteskind van Frank Fol, de beroemde Groentekok®. Elk jaar erkent We're Smart® de beste groenterestaurants en chef-koks ter wereld met de We're Smart® Green Guide en We're Smart® Future Awards. Zo draagt We're Smart® World zijn steentje bij voor een gezonde, duurzame en ecologische wereld. Meer info op www.weresmartworld.com.

Voor de tien recepten voor The Potato Club campagne, vertrok Frank vanuit zijn 51 We're Smart® culinaire kooktechnieken en creëerde hij verrassende gerechten met aardappelen met tien verschillende variëteiten.

'In deze reportage deelden we met jou vier van de tien verrassende recepten die Frank Fol creëerde met aardappelen. Honger naar meer? Ontdek op www.thepotatoclub.be alle tien recepten.'

- 1. LAURETTE**
Soort: Vastkokend
Smaak: Zeer smaakvol met fijne en romige structuur, lichte notensmaak
Vorm: Lang en regelmatig
Kleur vruchtvlies: Stevig geel
Frank's creatie: Millefeuille van laurette met broccoli, gerookte zalm, zeezout en bieslook
Gebruikte technieken: fruiten, koken, moes, crumble, rauw
- 2. ALEGRIA**
Soort: Zachtkokend, met een zekere vastheid
Smaak: Zachte smaak, droog en bloemig
Vorm: Lang ovaal
Kleur vruchtvlies: Mooie gele kleur
Frank's creatie: Alegria-appel ijs op aardappel perkament met appel
Gebruikte technieken: stomen of koken, pureren, perkament, stoven
- 3. GALA**
Soort: Vastkokend, met zachtere structuur
Smaak: Zeer smaakvol en standvastig
Vorm: Lang tot rond ovaal
Kleur vruchtvlies: Donker gele kleur
Frank's creatie: Gala macarons met mango
Gebruikte technieken: stomen of koken, pureren, bakken, saus
- 4. BELLE DE FONTENAY**
Een perfecte saladeaardappel
Soort: Zeer vastkokend
Smaak: Uitzonderlijk lekkere en delicate smaak, lichtromig
Vorm: Lang ovaal
Kleur vruchtvlies: Mooi geel
Frank's creatie: Crispy tapas van Belle de Fontenay, kurkuma, gember en Thaise basilicum
Gebruikte technieken: fruiten, tartaar, stoven
- 5. CORNE DE GATTE**
Soort: Zeer vastkokend
Smaak: Nootachtige smaak, lekker met schil. Een echte delicatessen!
Vorm: Lang, smal en ongelijk
Kleur vruchtvlies: Diepgeel met mogelijk zalmroze vlekjes
Frank's creatie: Risotto van corne de gatte met wortel, citroen, grijze Noordzee garnalen en bonenkruid bloemetjes
Gebruikte technieken: risotto, stoven, fruiten

- 6. RATTE**
Soort: Vastkokend
Smaak: Lekker met schil, romig, krachtige smaak die blijft hangen.
Vorm: Klein en niervormig, ook wel de asperge aardappel genoemd
Kleur vruchtvlies: Geel
Frank's creatie: Ratte pralines met truffel en champignons
Gebruikte technieken: Koken, tartaar, emulsie
- 7. JAZZY**
Soort: Vastkokend
Smaak: Bloemig, plantaardige volle smaak met diepgang.
Vorm: Egaal ovaal met vlakke ogen
Kleur vruchtvlies: Goud geel
Frank's creatie: Jazzy grissini met dipsausjes
Gebruikte technieken: stomen of koken, bakken, pureren
- 8. ALLIANS**
Soort: Vastkokend
Smaak: Volle boterige smaak
Vorm: Lang ovaal
Kleur vruchtvlies: Diep geel
Frank's creatie: Gegratineerde allians cannelloni met Flandrien Oud
Gebruikte technieken: rauw, roosteren, koken, tartaar
- 9. BONNATA**
Soort: Zachtkokend
Smaak: Lekkere fijne smaak, licht melig
Vorm: Vrij rond-ovale vorm
Kleur vruchtvlies: Vrij lichte kleur, bijna wit
Frank's creatie: Bonnata vanillesaus met snoepjes van frambozen en zwarte chocolade
Gebruikte technieken: saus, rauw, koken
- 10. EXQUISA**
Soort: Vrij vastkokend
Smaak: Zeer fijn en lekker, zelfs wat boterig
Vorm: Peervormig, niet heel groot
Kleur vruchtvlies: Mooi geel
Frank's creatie: Krokante exquisa ravioli's met spinazie, ricotta en spekpoeder
Gebruikte technieken: bakken, stoven, drogen

Crispy tapas van Belle de Fontenay, kurkuma, gember & Thaise basilicum

Voor 4 personen

- 3 grote aardappelen Belle de Fontenay
- 1 stukje verse gember van ca. 3 cm
- olijfolie
- zwarte peper van de molen
- zeezout
- kurkuma
- grof zeezout – fleur de sel
- 1 Spaanse rode peper
- Thaise basilicum
- eetbare paarse bloemen – viooltjes

Schil de aardappelen en snijd in de lengte in 2. Schaaf de aardappelen langs de grootste kant met de mandoline in chips van 1mm dikte. Ongeveer 10 chips per persoon. De chips moeten allen ongeveer even groot zijn. Dep de chips droog en bak ze in de friteuse goudgeel op 160°C. Gooi ze niet allemaal tegelijk in de friteuse maar doe dit door ze 1 voor 1 erin te leggen een 10-tal tegelijk en dus in verschillende keren. Laat de gebakken chips uitlekken op keukenpapier.

Snijd de rest van de aardappelen in kleine blokjes van 4 à 5 mm. Snijd de gember zeer fijn. Doe alles in een steelpan samen met een geut olijfolie en een stevige geut water. Kruid met zwarte peper, zeezout en kurkuma. Gaar de tartaar van aardappelen krokant gaar onder deksel tot het water is verdampt. Laat afkoelen en meng er wat fijngesneden Thaise basilicum onder.

Verdeel de chips over een schaal en leg op elke chips een lepel tartaar. Werk af met stukjes Spaanse rode peper, waar de pitjes uitgehaald zijn, Thaise basilicum, de in reepjes gesneden paarse bloemen, grof zeezout en wat kurkumapoeder.

TIP: Lust je graag mosselen? Plaats dan op elke crispy chip extra een uit de schelp gehaald gegaard mosseltje!

Alegria-appel ijs op aardappel perkament met appel

400 g **Alegria aardappelen**
500 g **Boskoop appels**
5 g **griessuiker**
2 el **Griekse yoghurt**
chiazaad
Honny® Cress - Koppert
Cress

Schil de appels en snijd ze in stukken. Stoof de appels tot een compote. Schil de Alegria aardappelen en snijd in stukken. Kook ze gaar zonder toevoeging van zout. Mix 225 g appelcompote, 225 g gekookte Alegria aardappelen met 5 g griessuiker en ½ dl kooknat van de aardappelen, alsook de Griekse yoghurt. Doe dit in een pot van de Pacojet en vries in. Laat een nacht harden. Draai het ijs tot 2 maal in de Pacojet.

Was en gebruik 1 Alegria aardappel om fijne chips (perkament) te maken. Leg 1 tot 2 chips per persoon op een mat op een ovenplaat en plaats in een oven van 125°C gedurende 30 min. Tot ze krokant zijn.

Schil 2 Boskoop appels tot een gelijke tartaar. Stoof kort zodat de blokjes nog beet hebben. Laat afkoelen.

Plaats 1 of 2 aardappelperkamentjes op elk bord. Schep er een lepel appeltartaar op en werk af met een lepel smeug Alegria-appel ijs. Strooi wat chiazaad over het geserveerde ijs en werk af met wat Honny® Cress.

