



Aardappel Hasselback

Bij het horen van “Hasselback” denk ik altijd aan een fout dansje op een fout feestje, maar dat is natuurlijk “hucklebuck”. Geen idee hoe het komt dat ik die twee aan elkaar link in mijn hoofd. Misschien maar goed ook. Het enigste dat ze gemeen hebben is natuurlijk “feest” en de letter “h”. Gelukkig voor jullie kan ik over die letter niet veel vertellen, maar wel over een feestje en vooral over aardappel Hasselback. Deze originele bereiding van aardappels werd bedacht door een Zweedse chef. Dit recept zorgt niet alleen voor een volle smaak van je feestelijk patatje, er zijn ook tal van mogelijkheden om dit gerechtje naar wens te pimpen. Perfect dus om de dagelijkse sleur eens te doorbreken.

Wat heb je nodig (voor 4 personen):

1 aardappel per persoon (het is mooi wanneer ze ongeveer even groot zijn)
40 g vetstof
verse rozemarijn
verse tijm
2 teentjes look
peper
Sal de Ibiza
Parmezaanse kaas

Hoe maak je het:

Verwarm de oven op 190°C.

Spoel de aardappels en dep ze droog. Schillen hoeft je niet te doen. Leg ze plat op een plank en maak met een scherp mes inkepingen om de 5mm. Snijd tot onderaan, maar niet helemaal door want dan moet je gebakken patatjes gaan maken ☹️. Lijkt je dit nu een moeilijke opdracht dan kan je in de kookwinkel een handige hulpmiddeltjes kopen dat je zal helpen om de perfecte inkepingen te maken in de aardappel.

Leg de aardappels met de inkepingen naar boven op een bakplaat (met bakpapier) of in een ovenschaal.

Smelt vetstof in een pannetje en breng op smaak met verse rozemarijn, tijm en geperste look. Er mag ook een snuifje peper en Sal de Ibiza bij.

Bestrijk de aardappels met de gekruide boter. Doe dit ook tussen de partjes.

Zet de aardappels ongeveer 1 uur in de oven. Ze moeten goudbruin en gaar zijn. Dit is afhankelijk van je oven. Controleer regelmatig of ze gaar zijn.

Rasp er Parmezaanse kaas over en zet nog enkele minuten in de oven tot de kaas gesmolten is.

Lekker bij vlees of een slaatje.

Andere ideetjes: varieer eens met kruiden zoals tijm of peterselie, gebruik spek of kaas om tussen de sneden te stoppen. Ruil de aardappel om voor een bataat om een andere twist te krijgen.

Probeer je dit thuis?

Je maakt me gelukkig als je even laat weten of het je gesmaakt heeft.

#mieenplace - @mieenplace op facebook of instagram of stuur een mailtje info@mieenplace.be

Dit recept bewaren voor later kan je door het te pinnen.

Liefs,

