

Onmisbare basis voor de Hollandse hutspot. Geliefd ingrediënt in Marokkaanse tajines, Indiase curry's en in de Chinese wok, bij voorkeur in flinterdunne sliertjes glazig roergebakken. De aardappel, een wilde knol uit de Andes, heeft de wereld veroverd.



Piepers en pommes

Geprakte piepers spelen een hoofdrol in onze traditionele Hollandse winterkost. Bildstar, bintje en de trouwe eigenheimer hebben geen grote culinaire reputatie, maar de diepogige opperdoezer ronde is met recht de trots uit Noord-Hollandse bodem. Deze pokdalige opperdoezer is niet bepaald moeders mooiste maar qua smaak verslaat hij met gemak aantrekkelijke gourmetrassen, zoals de Franse *la ratte* (aspergeaardappel) en de *vitelotte noir* (truffelaardappel).

De aardappel roept een oer-Hollands spruitjesgevoel op. Toch is het een exotische nieuwkomer die in de zestiende eeuw door *conquistadores* van Zuid-Amerika naar Spanje werd gebracht. Lange tijd werd de knol met argwaan bekeken, hooguit geschikt om aan de varkens te voeren. Pas in de achttiende eeuw raakte de aardappel ingeburgerd en welkom geheten aan tafel in de Hollandse keukens.

Aan de andere kant van de wereld is het gewas al duizenden jaren bekend. Een wilde knol, getemd en gecultiveerd door Indianenstammen hoog in de Zuid-Amerikaanse Andes. Blootgesteld aan hitte overdag en vorst in de nacht verschrompelt de schil van de *papa* als uitgedroogd leer. Wat overblijft is *chuño*, gerimpelde knolletjes vol voedzaam zetmeel. Fijngestampte *chuño* kan jarenlang bewaard worden en is een traditioneel ingrediënt in

de Boliviaanse *picana*, een voedzame soep met kip en maïs die als kerstdis wordt opgediend.

Via Europa bereikte de knol het Aziatische en Afrikaanse continent. De aardappelomars werd in gang gezet door missionarissen en kolonialisten met de Bijbel in één hand en een zak piepers in de andere. De aardappel vond vruchtbare bodem en groeide uit tot een grenzeloos gewas. India en rijstminnend China nemen nu samen een derde van de wereldproductie voor hun rekening. Aardappels voor de wok en voor *aloo parantha*, plat brood gevuld met aardappels en verse kruiden. En bovenal voor de export.

In Europa worden de meeste aardappels gegeten; puntzakken vol Vlaamse frieten, pittige *papas bravas* of doodgewone geprakte piepers met een kuiltje jus. Maar met het stempel 'aardappeleters' op ons voorhoofd gedrukt wordt onrecht aan de Wit-Russen gedaan. De schamele Nederlandse inname van 90 kilo aardappels per persoon per jaar verslaat de Wit-Russen met gemak door 300 kilo knollen te verorberen. Met een keuze tussen tweehonderd verschillende aardappelgerechtten worden zij door hun burens dan ook terecht *bulbashi* (aardappeleters) genoemd.

Reis, proef en geniet!



parisiennes



Mito korokké,
(Japanse) aardappelkroketten

In de zeventiende eeuw kregen de Nederlanders de piepleine enclave Deshima in de haven van Nagasaki toegewezen als basis om handel te drijven. Onze onmisbare piepers namen we mee die nu als populaire snack de basis vormen voor de Japanse *korokké* (spreek uit als krooké).

Ingrediënten voor 4 personen:

- 4 middelgrote aardappels, gekookt en fijngestampd
- 250 gram rundergehakt
- ½ ui, fijngehakt
- 1 losgeklopt ei
- snufje zout, kerriepoeder en een paar slagen peper uit de molen
- bloem en panko (Japans broodkruim of paneermeel)
- plantaardige olie om in te frituren

Mix de aardappelpuree met rul gebakken gehakt en gefruit ui. Voeg zout, peper en kerriepoeder naar smaak toe. Vorm de afgekoelde aardappelmassa tot ovale, platte schijven. Wentel ze door het bloem, vervolgens door het ei en als laatste door het broodkruim zodat ze hiermee helemaal bedekt zijn. Frituur deze hamburgervormige kroketten in de olie totdat ze goudbruin zijn. Dep af met keukenpapier en eet als snack of bijgerecht.

Naast mito korokké is ook kani-kurimu korokké een populaire snack waarbij het rundergehakt wordt vervangen door krab. Een vegetarische variant is kare-korokké; voeg dan wat kerriepoeder en een fijngehakt lente-uitje toe aan de aardappelpuree.