Bijlage opdracht 6.1

Vergelijk jouw meegebrachte aardappel met deze rassen.

Bij welk ras past deze aardappel?

Bildstar

Doré

Eigenheimer

Truffelaardappel

Irene

Malta

Nicola

Opperdoeser

Zoete aardappel

DIT ZIJN DE KENMERKEN EN VERSCHILLEN

Bildstar

Rode, ronde, vrij vastkokende aardappel met een mooi los kruimlaagje. Geschikt om te koken, bakken en frituren, maar ook te verwerken in ovenschotels. Door het mooie rode schilletje doet hij het eveneens heel goed in salades.

Doré

Zeer kruimige aardappel met een volle smaak. Deze aardappel is lekker in combinatie met spruiten, wortelen en uien en daarom heel geschikt in de hutspot. Wil je eens een andere smaak aan hutspot geven? Roer er een eetlepel currypasta door.

Eigenheimer

Zeer kruimige aardappel die ook wel eens Borger genoemd wordt. Ideaal voor aardappelpuree. Tip voor extra luchtige puree: klop er een flinke klont boter en warme melk door met een pollepel van hout. Dat materiaal geeft het luchtigste effect.

Truffelaardappel

Ze worden zo genoemd omdat ze lijken op een truffel. Een veelzijdige aardappel: je kunt hem koken, bakken, frituren, pureren en omdat hij z'n kleur houdt in salades verwerken. Kook 1 kilo van deze piepers 5 minuten in schil. Verwijder de vellen en snij ze in stukken.

Irene

Een zeer kruimige aardappel. Goed voor koken en pureren. Doet het heel goed bij echte winterkost en dus bij stoofpotjes. En lekker in soepen.

Malta

Deze pieper heeft een ruwe gele schil en een volle smaak. Na het koken heeft hij een mooi kruimlaagje. De naam dankt deze pieper aan het eiland waar hij vandaan komt. 7 min. koken en dan in de oven voor 'n lekker korstje.

Nicola

Deze vastkokende aardappel heeft geel kruim, een volle smaak en is het hele jaar verkrijgbaar. Hij is geschikt om te bakken, koken, frituren en smaakt prima in salades.

Opperdoeser

Een echte Nederlandse uitblinker, deze vastkokende aardappel met geelwit kruim en heerlijke smaak. Dit ras mag alleen in Opperdoes (N.Holland)verbouwd worden. BOB-status beschermde oorsprong benaming.

Zoete aardappel

Wist je dat niet alle zoete aardappelen dezelfde oranje kleur van binnen hebben? Deze aardappel is net iets gezonder door de langzame suikers en omdat ze geen glycoalkalíden (gifstoffen) bevat en gewone aardappelen wel.