Aardappel anders recept (bacon en ui)

Bijgerechten | Vlees | 1 uur 30 minuten

Aardappel anders recept, maar dan anders 😉 . Want vandaag gebruiken we geen potje aardappel anders, we maken het helemaal zelf. We gaan voor de smaak bacon en ui, want die was wel het lekkerste, allhans in mijn herinneringen. Maar dan wel een 2.0 versie en dus helemaal zelfgemaakt.

Deze maand deed ik weer mee aan de foodbloggswap. De foodbloggswap wordt georganiseerd in een Facebook-groep voor foodbloggers. Je kunt je hiervoor opgeven en dan krijg je willekeurig een blog toegewezen waarvan je een recept gaat maken. Dat recept geef je dan een eigen twist. Bekijk ook dit overzicht met al mijn "foodbloggswap-recepten" voor meer inspiratie.

Aardappel anders naar recept van Elisabeth

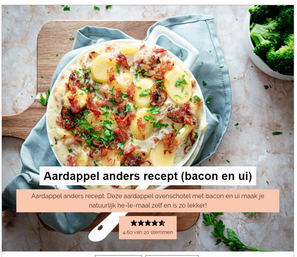
Deze maand mocht ik aan de slag met de blog van Elisabeth, genaamd Elisabethsmagazine. Ik kende haar blog nog niet, dus dat was sowieso erg leuk. Eén van de leuke dingen aan de foodbloggswap is het 'ontdekken' van nieuwe foodblogs. Ik moest even wennen aan de indeling, ik hou zelf enorm van 'bladeren' op een blog om hem te leren kennen, maar Elisabeth had een andere visie voor haar blog en maakte een georganiseerde receptenpagina met recepten op alfabetische volgorde. Bij de 'A' van aardappel kwam ik dit recept tegen voor aardappel anders met kaas. Wat een ontzettend leuk idee om dat zelf te maken. Ik vind direct wat mijn recept voor deze foodbloggswap werd!

Het leuke is dat Elisabeth ook wat achtergrondinformatie vertelt bij haar recepten en in dit geval kwam ik er achter dat aardappel anders in 1996 op de markt kwam. Het herkenbare potje in de smaken tuinkruiden-knoflook, ham-kaas en bacon-ui. Het idee is natuurlijk simpel. Aardappelschijfjes en disarovarheen doe je de saus uit de pot. Voeg eventueel nog wat groenten toe, schuif de ovenschaal in de oven en klaar is je maaltijd.

Ovenschotel aardappel anders – bacon en ui

Het is voor mij echt jaren geleden dat ik aardappel anders at, maar ik weet nog wel dat de smaak bacon en ui het lekkerste was. Bij de foodbloggswap geef je altijd een eigen twist aan het recept en dat was direct een mooie twist om te maken n.a.v. het basisrecept met kaas van Elisabeth (die volgens mij ook erg smakelijk is).

Ik besloot er wel een 2.0 versie van te maken en ging voor gekarameliseerde uien (dat kost even wat tijd, maar dat is zo waanzinnig lekker) en in plaats van bacon gebruikte ik pancetta. Plakjes pancetta die ik krokant bakte. Net even zachter van smaak dan bacon, maar het geeft voldoende oemph aan deze ovenschotel met aardappels. Echt een aanrader dit recept om eens te proberen!



Aardappel anders recept (bacon en ui)

Aardappel anders recept. Deze aardappel ovenschotel met bacon en ui maak je natuurlijk he-le-maal zelf en is zo lekker!

★★★★★ 4.60 van 20 stemmen

PRINTEN PINTEREST

Voorbereiding:	Bereidingstijd	Totale tijd
1 uur	30 minuten	1 uur 30 minuten

hoeveelheid 4 personen

WAT HEB JE NODIG (INGREDIËNTEN):

- 3 uien (in ringen)
- 150 gram pancetta
- 50 gram boter
- 50 gram bloem
- 250 ml groentebouillon
- 200 ml kookroom
- 750 gram aardappelschijfjes (voorgekookt)
- boter, olijfolie, nootmuskaat, peper en zout

Optioneel: haas om te garneren (voordat de ovenschotel de oven in gaat)

Direct in je mandje bij:

HANDIG OM TE HEBBEN:

- Ovenschotel

ZO MAAK JE HET (BEREIDINGSWIJZE):

1. Verwarm de oven voor op 180 graden boven- en onderwarmte.
2. Verwarm een beetje boter en olijfolie in een pannetje en voeg de uienringen toe om te karamelliseren. Laat op laag vuur zacht worden. Neem hier echt even de tijd voor. Des te langzamer je ze gaart des te lekkerder het eindresultaat.
3. Snij de plakken pancetta in blokjes en bak uit in een droge koekenpan tot ze krokant zijn.
4. Als de ui gekaramliseerd is en de pancetta uitgebakken, hou je die even apart en gaan we de roux (saus) maken.
5. Neem een steelpan en smelt hierin de 50 gram roomboter. Voeg dan de bloem toe en bak even kort mee.
6. Giet de bouillon samen met de kookroom erbij en roer er met een garde een gladde saus van.
7. Breng de saus op smaak met peper, zout en nootmuskaat.
8. Vet de ovenschaal in, verdeel hierover de helft van de aardappels. Daarover de helft van de pancetta en de helft van de gekarameliseerde uien.
9. Daaroverheen doe je nog 2/3 laag en giet hier de saus overheen.
10. Zet de aardappels anders schotel nu in de oven voor ca. 30-45 minuten tot de aardappels gaar zijn. Eet smakelijk!

HANDIG OM TE WETEN:

Tip: Gebruik eventueel kookroom light of melk

VOEDINGSWAARDEN INDICATIE (PER PERSOON/ PORTIE):

Calorieën: 522kcal | Koolhydraten: 54g | Eiwitten: 12g | Vetten: 29g | Verzadigd vet: 14g

*Sommige linkjes op deze pagina kunnen affiliate links zijn. Lees meer: disclaimer.

RECEPT BEWAREN?
Maak dan snel en gratis een eigen account aan.

Welkom!

Hier delen we al onze keukengeheimen met je. Lekkere, écht makkelijke gerechten die elke thuiskok kan maken.

Jou met zelfvertrouwen in de keuken laten staan is onze missie. Door makkelijke stap-voor-stap recepten, handige kookvideo's en foto's zodat jij direct de keuken in kunt duiken.

Kook zo!
Team Eef Kookt Zo

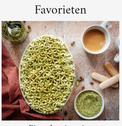
Nieuwsbrief

Je voornaam

Je e-mailadres

Schrijf je in

Favorieten



Pistache tiramisu

Beenham uit de oven

Pompoensoep