

Knapperige gebakken aardappelen

Voor 2 personen | circa 10 minuten bakken, plus voorbereiding en opwarmen

Rauwe aardappelen met schil, dun gesneden en gebakken in vaste boter. Freds twist: laat stoom ontsnappen en maak het deksel tussendoor droog. Zo krijgen de aardappelen de ruimte om mooi te kleuren.

Ingrediënten voor 2 personen

500 g vastkokende aardappelen met schil • 25 g vaste boter uit een pakje

Zout en versgemalen peper naar smaak

Gebruikte AMC-producten

HotPan met bol deksel en Visiotherm

Kies eventueel een passende **bakring met een kleiner AMC-deksel**.

Verder: spatel en keukenpapier.



Vorbereiden en beginnen

1. Aardappelen snijden. Was en borstel de aardappelen goed schoon. Laat de schil zitten. **Snijd in plakjes van circa ½ cm** en dep zorgvuldig droog. Je kookt ze niet voor.

2. Pan verwarmen. Verwarm de lege HotPan met het gewone deksel tot het braadvenster (het karbonaadje). Neem het deksel af, zet de warmte lager en voeg de vaste boter toe. Laat smelten zonder donker te laten worden.

3. Bakken. Verdeel de aardappelplakjes over de bodem, liefst in een dunne laag. Laat ze eerst rustig kleuren voordat je ze omscheept. Bak niet op een zo hoge stand dat de boter verbrandt.

Kies je deksel: bakring OF Freds methode

Met de bakring. Plaats de passende bakring op de HotPan en gebruik daarop het kleinere AMC-deksel. Schep de aardappelen enkele keren om. Neem het deksel daarbij van de pan en maak de binnenkant met keukenpapier droog. Plaats het deksel terug en bak verder.

Freds keuze: met het bolle deksel. Leg het gewone bolle deksel op de HotPan en draai de Visiotherm eraf, zodat stoom via de opening kan ontsnappen. Fred vergelijkt deze manier van werken met een tajine: afgedekt bakken, terwijl vocht kan ontsnappen.

Omscheppen en drogen. Draai de Visiotherm vóór het optillen weer op het deksel. Til het deksel aan de Visiotherm-knop van de pan en schep de aardappelen om. Maak de binnenkant van het bolle deksel met keukenpapier droog. Leg het deksel terug en draai de Visiotherm er weer af. **Herhaal dit enkele keren tijdens het bakken.**

Goudbruin, gaar en knapperig

Controleer na **circa 10 minuten baktijd** of de plakjes vanbinnen gaar en vanbuiten goudbruin zijn. Verleng zo nodig: de tijd hangt af van de aardappelsoort, hoeveelheid en warmte. Bak eventueel de laatste minuten zonder deksel voor extra knapperigheid. Breng op smaak met zout en peper en serveer direct.

Recept en dekselwerkwijze van Fred Plateijn. De baktijd is Freds richttijd voor rauwe plakjes van circa ½ cm. AMC beschrijft het verwijderen van de Visiotherm om vocht te laten ontsnappen ook in het recept Bratkartoffeln (Guten Appetit!, p. 46-47).

Originele HotPan-productfoto uit het eerdere FredsFood-recept.