

Culinaire aardappels I

- 1 Ratte d'Ardèche
- 2 Laura
- 3 Blauwe Zweden of Congo
- 4 Vitelotte of truffelaardappel
- 5 Naglerner Kipferl
- 6 Red Cardinal of Highland Burgundy Red
- 7 Bamberger Hörnle



- Ratte d'Ardèche: Frankrijk 1872
schilkleur geel, vlees geel, vastkokend
smaakintensiteit neemt toe als de aardappel is afgekoeld, zeer geschikt in salades



- Laura: Oostenrijk, 1998
schilkleur rood, vlees sterk geel, vastkokend
sterke aardappelsmaak, prima fritesaardappel



- Blauwe Zweden of Congo: Scandinavië
schilkleur donkerblauw, vlees blauw, bloemig
ideaal als aperitiefhapje



- Vitelotte: Zuid-Frankrijk, Loire, 1850
schilkleur zwartblauw, vlees paars, vastkokend
koken in de schil en daarna pellen (diepe ogen)
zowel als aperitiefje maar ook als blikvanger
in het hoofdgerecht

