

## Culinaire aardappels II

- Naglerner Kipferl: Oostenrijk, 1956  
schilkleur geel, vlees geel, vastkokend  
prima smaak, aromatisch  
geschikt voor salades, bakken en koken in de schil



- Red Cardinal: Engeland, 1920  
schilkleur donkerrood, vlees rood, bloemig  
smaak neigt naar zoet, door hoge droge stof  
gehalte zeer geschikt als fritesaardappel of  
een verfijnde puree



- Bamberger Hörnle: Duitsland, 1854  
schilkleur helderrood, vlees geel, vastkokend  
zeer goede smaak, in 2008 uitverkoren tot  
best smakende aardappel  
alleen in de omgeving van Bamberg (Beieren)  
te bemachtigen, vindt nagenoeg geen  
vermeerdering plaats en dreigt te verdwijnen



- Rode Pimpernel: Nederland  
zeer smakelijk en zeer bloemig
- Texla: Nederland, Texel  
bloemig en redelijk vastkokend
- Roze sparappel (pink fir apple): Engeland  
speciaal in een aardappelsalade
- Roseval: herkomst onbekend  
bij voorkeur de in Nederland geteelde  
piepers kopen, fijn in een salade maar  
ook als garnering bij de hoofdschotel

