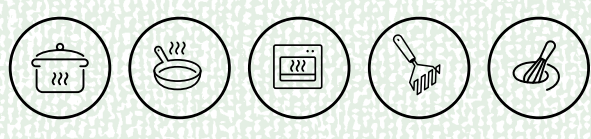




Poiesz AARDAPPELWIJZER VIND DE PERFECTE AARDAPPEL

Uw aardappelkeuze heeft invloed op hoe uw gerecht gaat smaken. Zo is stamppot lekkerder met een kruimige aardappel. En patat lekkerder met een steviger aardappel. Wilt u nooit mispakken? Gebruik deze handige aardappelwijzer om het kooktype en de verkrijgbaarheid op te zoeken van aardappelen die bij Poiesz te koop zijn. Natuurlijk kunt u ook uw Poiesz groenteboer om tips en adviezen vragen, want nergens vindt u meer kennis van én keus in aardappels dan bij Poiesz.

1. BILDSTAR

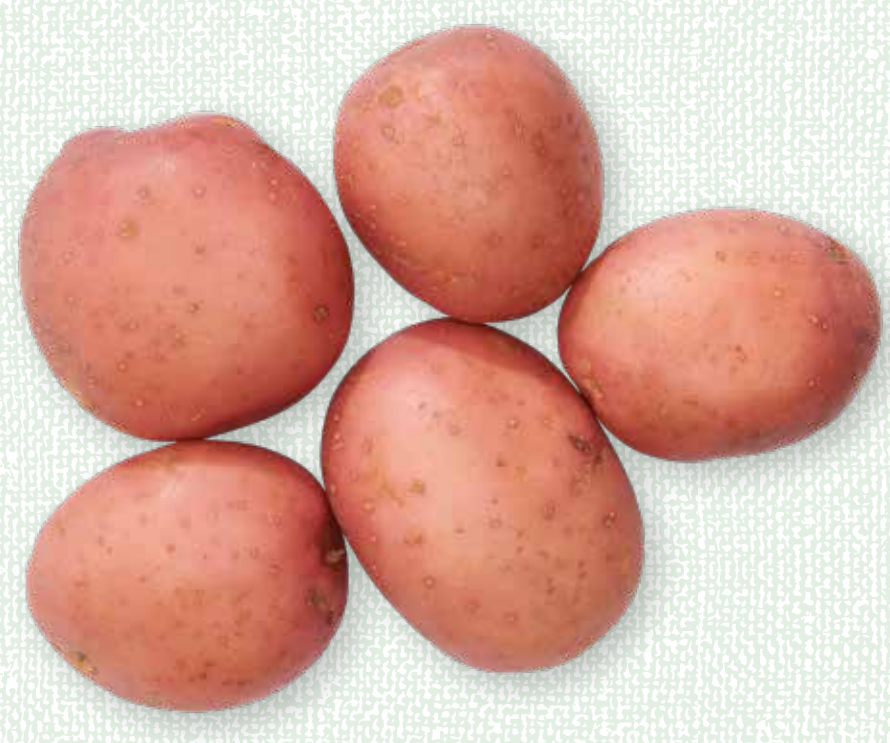


Bildstar komt oorspronkelijk uit 'het Bildt', een streek in het noorden van Friesland en wordt door veel Noorderlingen bijna jaarrond gegeten. De aardappel heeft een rode, gladde schil en is geel van binnen. Bildstar heeft een mooie ronde vorm en is door de gladde schil heel geschikt om in de schil te bereiden. Het is een heerlijke aardappel die na het koken iets kruimig is.

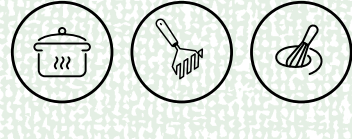
Bildstar is een veelzijdige aardappel; geschikt voor koken, bakken, frituren, in salades of in de oven. De aardappel smaakt ook erg goed in een Hollandse stamppot.

Kooktype: iets kruimig

Verkrijgbaar: augustus t/m mei/juni



2. IRENE

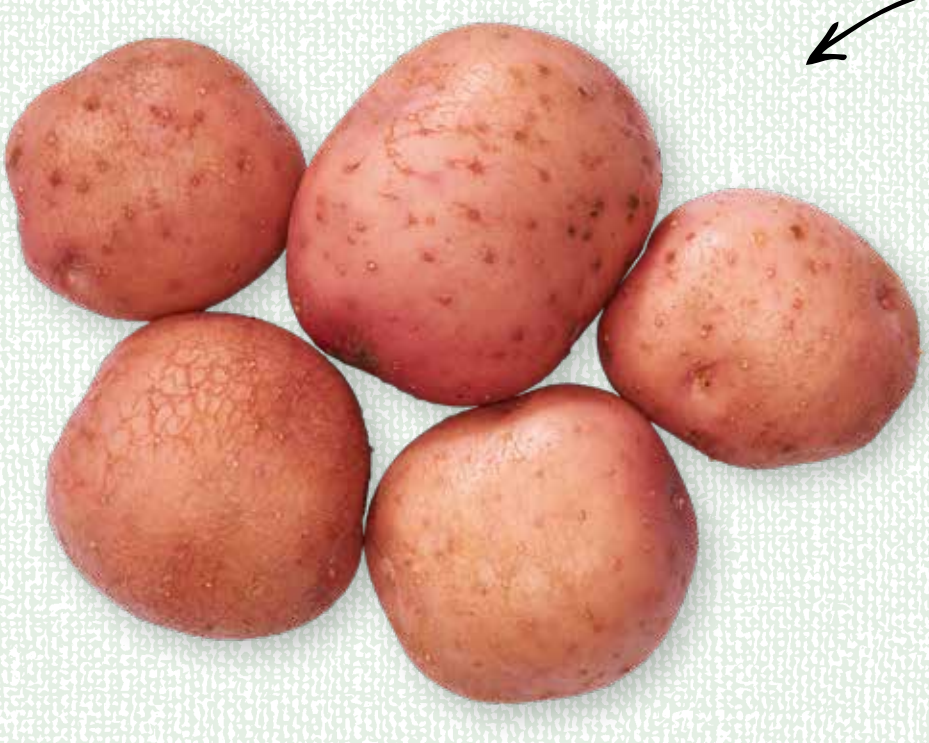


Irene is een 'vorstelijk lekkere aardappel' die ook wel winteraardappel genoemd wordt. Het ras smaakt namelijk erg lekker bij winterse kost. Irene wordt vooral in het noorden van Nederland geteeld en gegeten.

Irene is een zeer kruimige aardappel en te herkennen aan de egale ronde vorm en wat dieper liggende ogen. De aardappelen koken erg snel af en blijven niet heel in de pan. Daardoor is deze aardappel vooral geschikt voor stamppot en puree.

Kooktype: zeer kruimig

Verkrijgbaar: september t/m april



3. FRIESLANDER

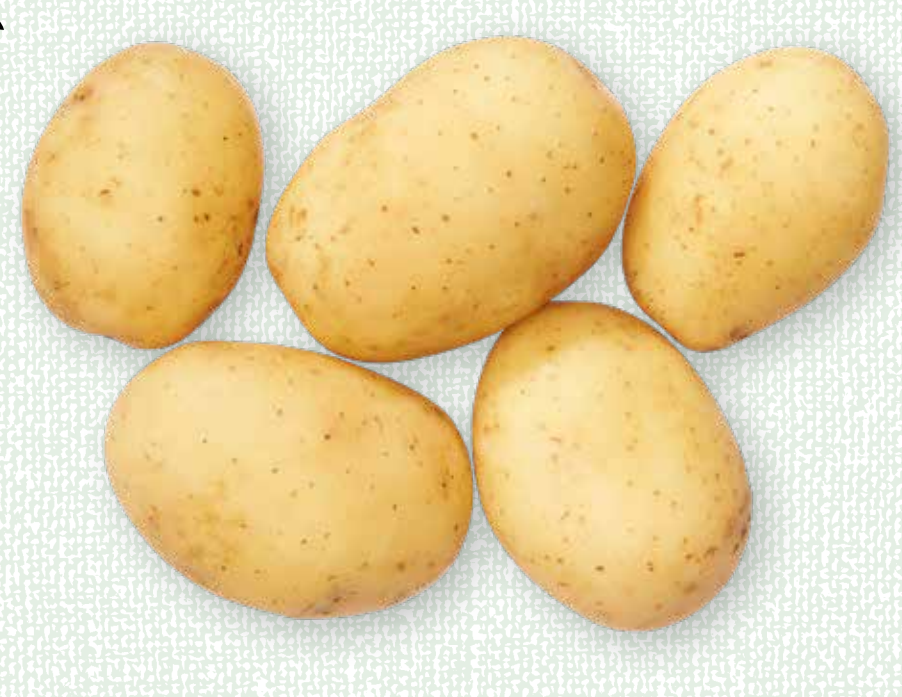


Frieslander is een populair Nederlands ras dat bekend staat om zijn korte groeiperiode. Het is daardoor één van de eerste rassen die in de nieuwe oogstperiode beschikbaar komt.

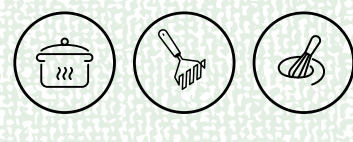
Frieslander is een kruimig ras met een mooie gele vleeskleur. Door de licht ovale, uniforme vorm is de aardappel makkelijk te schillen. Behalve om te koken en bakken zijn Frieslander aardappelen heel geschikt om heerlijke frieten mee te maken.

Kooktype: kruimig

Verkrijgbaar: juni t/m oktober



4. BORGER (EIGENHEIMER)

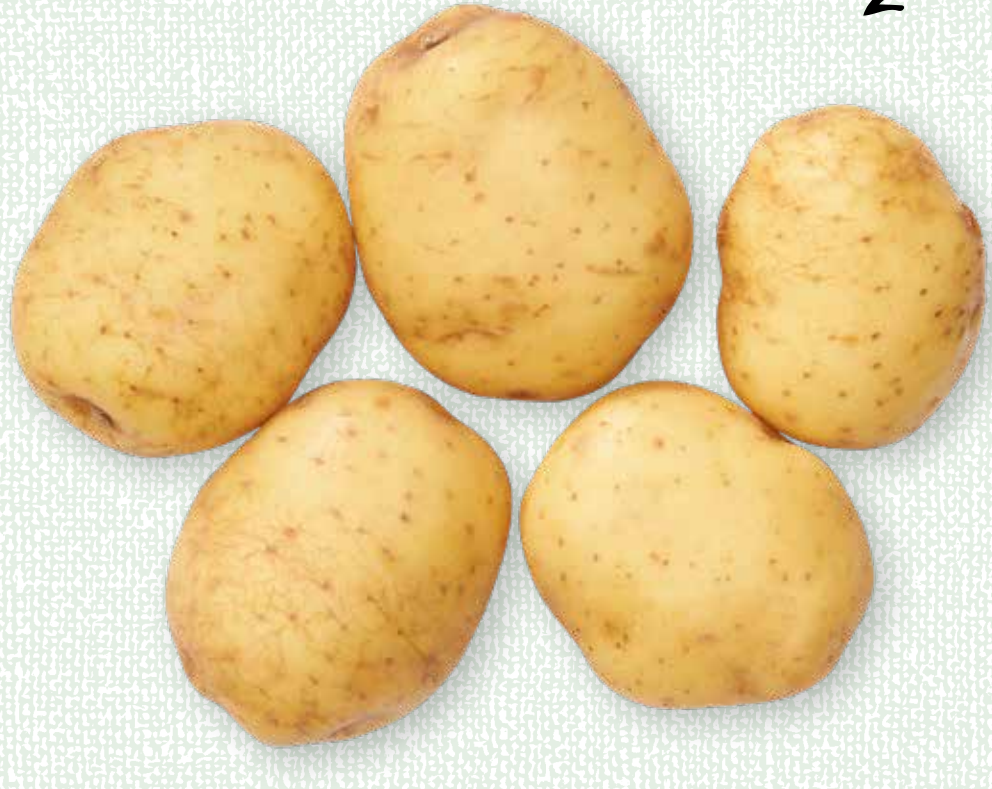


Borger is één van de oudste rassen in Nederland en bestaat al sinds de 19e eeuw. Het wordt al sinds jaar en dag als delicatessesaardappel gezien. Eigenheimer komt oorspronkelijk uit de Groningse veenkoloniën, uit het dorp Borgercompagnie. Daarom wordt het ras ook wel Borger genoemd.

Borger of Eigenheimer heeft karakteristieke diepe ogen en een onregelmatige vorm. Omdat het een heel kruimige aardappel is, kan hij tijdens het koken volledig uit elkaar vallen. Voor het maken van puree is het een uitstekende aardappel, maar ook als kook- of stamppotaardappel is Borger heel geschikt.

Kooktype: zeer kruimig

Verkrijgbaar: augustus t/m maart/april



5. DORÉ



Doré is een populaire, traditioneel Hollandse aardappel. Hij wordt met name geteeld in Zeeland en op de Zuid-Hollandse eilanden en is één van de eerste aardappelen die gerooid wordt. De allereerste Doré's komen uit Spanje en zodra het mogelijk is stappen we over op Nederlandse herkomst. Het is een vroegrijp ras waar we al vanaf mei van kunnen genieten.

Doré is een zeer kruimige, smakelijke zomeraardappel. Iets waar culinaire kenners naar uitkijken! De aardappel staat bekend om zijn uitstekende smaak en kwaliteit, zeker in vergelijking met andere vroege aardappelrassen. De knol is rondovaal met geel vlees en een bruine schil. Vers geoogst smaken Doré's het lekkerst.

Kooktype: zeer kruimig

Verkrijgbaar: mei t/m september



6. MALTA

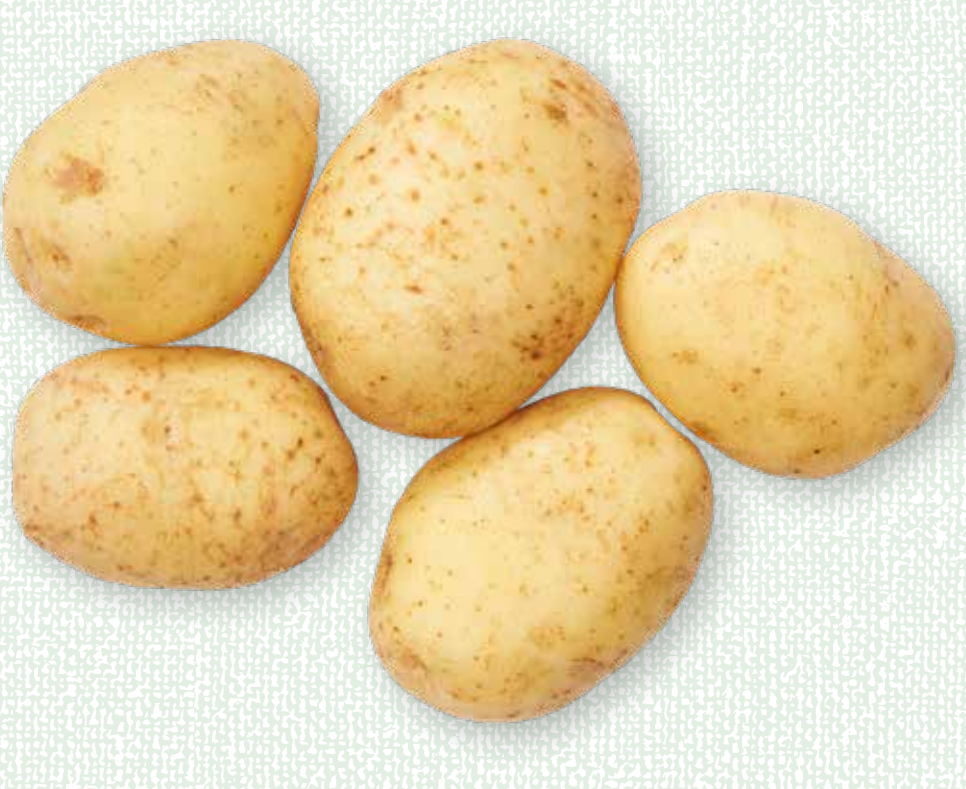


Malta aardappelen komen van het gelijknamige eiland Malta. De rode kleigrond op Malta, de zeewind en de hoge temperatuur in de zomer spelen een belangrijke rol in de populaire smaak en goede kwaliteit van de Malta's.

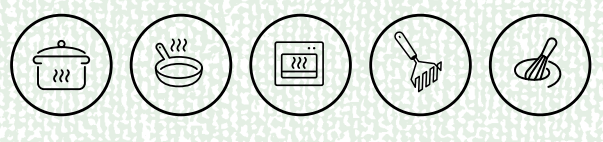
Malta's zijn rond-ovaal en hebben meestal een wat ruwe gele schil. De aardappel is nogal bloemig en heeft een specifieke, 'jonge' smaak. Het is een smakelijke aardappel met allerlei toepassingsmogelijkheden. Ze zijn geschikt om te koken, bakken, poffen, stampen en pureren en om friet van te maken.

Kooktype: kruimig

Verkrijgbaar: april t/m juni



7. OPPERDOEZER RONDE



Opperdoezer Ronde is een vastkokende aardappel die alleen in de 100 hectare zavelgrond rond de kerk van Opperdoes geteeld mag worden. Noord-Hollandse Opperdoes verbouwd mag worden. De zwavelrijke gronden waar Opperdoezers in groeien, geven de aardappels en hun schil hun kenmerkende smaak.

De schil is vrij dun, waardoor ze ideaal zijn om ongeschild te eten. Alleen even borstelen, koken en genieten maar van deze aardappel delicatess! Door het lage zetmeelgehalte en de daardoor vastkokende eigenschappen kun je vrijwel alle kanten op met de Opperdoezer. Zoals gekookt met een beetje (room)boter en zeezout, gepoft op de barbecue, verwerkt tot een zomers stamppotje of geroosterd in de oven.

Kooktype: vastkokend

Verkrijgbaar: juni t/m september

