

Aardappelpuree met knoflook en Parmezaan

recept vegetarisch



Van SONJA VAN DE RHOER

Al lezend in de biografie van Johannes van Dam - als een pageturner geschreven door Jeroen Thijssen - kom ik een aantal keren aardappelpuree tegen als medicijn tegen depressie. De aardappelpuree van Nigella Lawson (uit haar boek 'Bij mij aan tafel') doet het in elk geval uitstekend gedurende deze donkere dagen. Heerlijk met een pompoen-boerenkoolsalade.

Doe de aardappels en knoflook in een grote pan, en zet ze onder koud water. Voeg het zout toe en leg het deksel op de pan. Breng de aardappels op hoog vuur aan de kook, zet het vuur laag en kook ze met het deksel op een kiertje heel gaar.

Zet een vergiet op een grote kom of pan en laat de aardappels erin uitlekken; vang het kookvocht op.

Laat de boter smelten in de hete, lege aardappelpan en stort er de uitgelekte aardappels en knoflook in. Voeg circa 1,25 dl kookvocht toe.

Pureer of stamp de aardappels fijn. (Nooit met de staafmixer of in de blender!). Misschien moet je nogmaals circa 1,25 dl kookvocht toevoegen. Roer de Parmezaan er met de hand door en controleer op smaak voor je de puree in een warme schaal schept.

Maak je dit van tevoren, vet dan een kleine braadslee of ovenschaal van circa 30 x 25 cm in met boter, vul hem met de aardappelpuree en strijk de bovenkant glad. Laat afkoelen en zet de schaal dan maximaal 3 dagen afgedekt in de koelkast. Laat de puree voor je die opwarmt op kamertemperatuur komen. Verwarm de oven voor op 200 °C/hetelucht 180 °C. Maak een kruimige topping door het broodkruim of de panko door de boter en Parmezaan te wrijven en verdeel het mengsel over de puree. Bak die in circa 30 minuten goed heet. Dek het gerecht losjes af met aluminiumfolie als de bovenlaag op enig moment te bruin wordt.

Ingrediënten voor 6-8 personen:

2 kg iets bloemige aardappelen (geschild en in grote gelijkmatige stukken), 8 dikke tenen knoflook (gekneusd en licht gespleten met de platte kant van een breed mes en dan uit de schil gedrukt), 2 tl zeezoutvlokken (plus extra naar smaak), 75 g zachte ongezouten boter, 50 g Parmezaanse kaas (fijn geraspt). Voor de eventuele topping:

50 g gedroogd broodkruim of panko, 50 g ongezouten boter (zacht, in klontjes), 35 g Parmezaanse kaas (fijn geraspt).
