



Aardappelmuffins

Beschrijving

De zomer komt er weer aan, dus daarmee ook de periode waarin wij het liefst buiten koken. Voor een etentje met salade met gegrilde groenten en lamsrackjes, maakte ik dit bijgerecht. Je kunt ze 's middags al maken en nog even opwarmen in de oven. Het recept was niet helemaal compleet, ik heb de hoeveelheid eieren gegokt.

De muffins zijn nog lekker zacht van binnen, zoals een aardappelpuree hoort te zijn. Het originele recept was voor 4 personen, maar ik heb de helft gemaakt en ook dat was nog meer dan genoeg voor 4 personen. Onderstaand mijn hoeveelheden, maar uiteraard mag je ook een dubbele hoeveelheid maken! Vervang eventueel de kalkoenspekreepjes door vegetarische spekreepjes voor een vegetarische versie.

Aantal muffins

12

Ingrediënten

- 500 gram kruimige aardappelen
- 125 milliliter crème fraîche light
- 65 gram zelfrijzend bakmeel
- 5 eetlepels Griekse yoghurt 0% vet (75 milliliter)
- 3 eieren
- 3 stengels lente-ui
- 125 gram magere kalkoenspekreepjes
- ½ eetlepel kerriepoeder (pikant)
- ½ eetlepel pul biber (of chilipoeder naar smaak)
- versgemalen zwarte peper
- zout naar smaak

Keukenmateriaal

- kookpan
- koekenpan met anti-aanbaklaag
- vergiet
- pureestamper
- koksmes
- snijplank
- zeef
- muffinvorm 12 stuks

- papieren muffinvormpjes
- lepel
- serveerschaal/-plank

Bereidingstijd

25 minuten + 20 minuten oven-/barbecuetijd

Bereiden

Schil de aardappelen en snijd ze in gelijke stukken. Hoe kleiner de stukken, hoe sneller de aardappelen gaar zijn. Was ze in de pan met koud water, giet het af en doe er zoveel water in, dat de aardappelen een vingerkootje diepte onder water staan. Breng aan de kook en kook ze daarna op middelhoog vuur klaar. Prik er af en toe met een vork in om te controleren of ze gaar zijn.

Snijd ondertussen de kalkoenspekreepjes in kleinere stukjes en snijd de bosui in ringetjes. Bak de kalkoenspekreepjes in koekenpan krokant en laat ze iets afkoelen.

Giet de aardappelen als ze gaar zijn af in het vergiet. Doe ze terug in de pan en stamp ze met de pureestamper tot puree. Doe dan de crème fraîche en de yoghurt erbij en stamp het goed door elkaar. Daarna mogen de eieren erbij en roer het nogmaals door elkaar. Zeef het zelfrijzend bakmeel door het



Borrelplank met aardappelmuffins, homemade tzaziki, markreelsalade en wittebonenhummus

mengsel, het mag niet te droog zijn. Voeg dan als laatste de spekreepjes, de kruiden en de bosui toe, roer door elkaar en proef of je nog zout moet toevoegen.

Leg de papieren muffinvormpjes in de muffinvorm en vul met een lepel de vormpjes, ze mogen nog net niet tot de rand gevuld zijn, want de muffins gaan in de oven/barbecue nog rijzen.

Verwarm de oven of barbecue tot 180°C. In onze gasbarbecue kun je 1 zone aansteken en de muffins aan de andere kant zetten, dan krijgen ze indirecte verwarming. Bak de muffins in 20 minuten gaar en bruin. Haal ze uit de muffinvorm en leg ze op een mooie schaal of borrelplank, want ook bij de borrel zijn ze niet te versmaden!

Datum

18/02/2025