



“Hasselbacks Potatis”

Hasselbacks Aardappelen

Het recept voor Hasselbacks Potatis komt van de cheffok van hotel Hasselbacken in Stockholm. Hij bedacht daar in 1940 deze variant op de gepofte aardappel. Vooral in de zeventiger en tachtiger jaren was dit een erg populair recept in Scandinavië. Bij Hasselbacks aardappelen gebruik je een vastkokende aardappel -in tegenstelling tot een kruimige bij gepofte aardappels- en snijdt die heel dun in. Als ze klaar zijn heb je knapperige chipjes aan de buitenkant en zachte aardappel aan de binnenkant.

Dit recept is voor 12-15 personen

Ingrediënten

- 12-15 vastkokende langwerpige aardappelen
- 100 gram ongezouten roomboter
- 2 theelepels tijm, vers of gedroogd
- 2 theelepels rozemarijn, vers of gedroogd
- 2 teentjes knoflook, fijngesneden
- 2 theelepels grof zeezout

Extra:

2 houten lepels



Bereidingswijze

1. Boen de aardappelen schoon, het velletje mag blijven zitten.
2. Snijd over de lengte een plakje van de aardappel, zo rolt hij niet meer weg.
3. Leg de aardappel tussen twee houten lepels en snijd plakjes van 2-3mm dik. De steel van de lepel voorkomt dat je de aardappel helemaal doorsnijdt. Herhaal met de andere aardappels.
4. Smelt ondertussen de boter in een klein pannetje en voeg de kruiden en het zout toe. Laat rustig warm worden, zodat de boter en de kruiden niet verbranden.
5. Leg de aardappelen in de dutch oven en doe op elke aardappel een lepel van het botermengsel.
6. Leg het deksel op de pan en leg een ring briketten op de rand. Leg $\frac{1}{4}$ van het aantal briketten ook onderop. De aardappels bak je op ongeveer 180 graden in een uurtje gaar.

Smakelijk!

