



AARDAPPEL

BEWAARADVIES

i ALGEMEEN

- ⊕ Kies aardappels die hard zijn, zonder verkleuringen, kneuzingen of uitlopers.
- Groen onder de schil? Dan zijn ze te licht bewaard. Let er op dat je het groen dik wegschilt; de schil bevat Soline, een giftige stof.
- Glazig? Dan zijn ze te koud (onder 0 °C) bewaard. Glazige aardappels smaken zoet en zijn niet meer eetbaar.
- Uitlopers? Dan kunnen ze niet veel langer bewaard worden, maar zijn nog wel eetbaar. Uitlopers wegsnijden.
- Rimpelig? Dan kunnen ze niet veel langer bewaard worden, maar zijn nog wel eetbaar. Leg ze eventueel na het schillen een paar uur in koud water.

i

schil

aardappels kun je bereiden en eten in de schil

knol

gekookt, gebakken, gestoofd, gepureerd, gefrituurd, gegrild

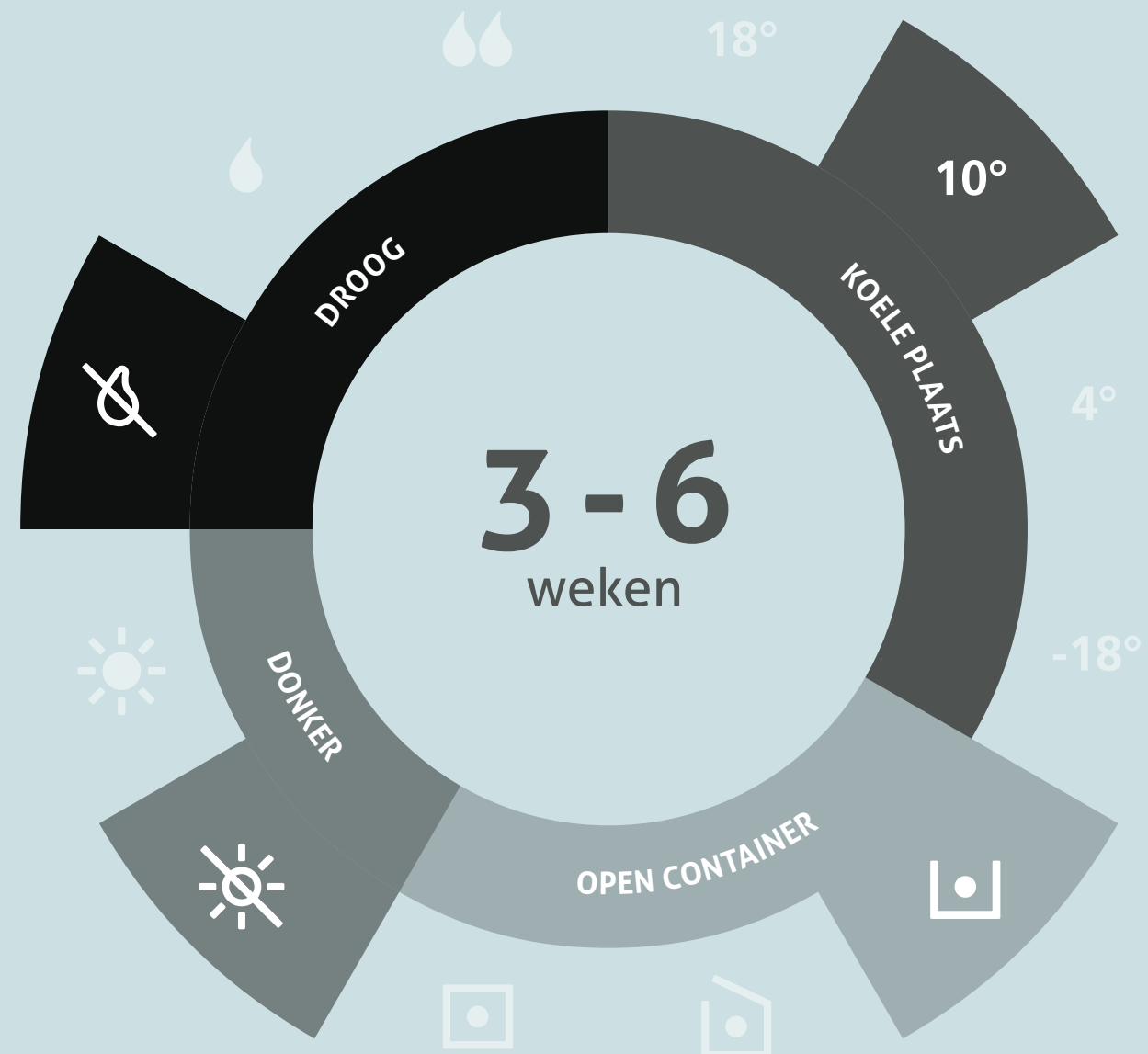




NA AANKOOP / OOGST



- Bewaar zelfgeoogste aardappels met aanhangend zand en was ze pas vlak voordat je ze gaat gebruiken.
- Aardappels kun je ook na oogsten inkuilen in kisten. Leg de aardappels op een laag zand in een kist, bedek ze met zand en leg de volgende laag er bovenop. De aardappels kun je tot 5 maanden in kisten op een droge, koele plek bewaren.
- Haal aardappels na aankoop uit de zak en doe ze over in een bak met daar onder in een krant, of in een doos of kist met ventilatiegaten die van de grond af staat.
- Het is belangrijk dat aardappels voldoende lucht krijgen; af en toe even voorzichtig opschudden en controleren op rottende exemplaren.
- Bewaar aardappels niet bij uien, dan gaat de kwaliteit van de aardappels sneller achteruit.
- Bewaar een paar appels bij de aardappels, daardoor spruiten de aardappels minder snel.





NA SCHILLEN



- Bewaar rauwe geschilde aardappels helemaal onder water in een open bakje in de koelkast. Als de aardappel niet helemaal onder water staat, ontstaat uitdroging en verkleuring.
- Rauwe geraspte of in plakken gesneden aardappel kun je niet bewaren, tenzij je deze gelijk circa 2 minuten blancheert of ze bakt.



NA KOKEN



- Gekookte aardappelen binnen 2 uur onafgedekt af laten koelen, daarna in goed afgesloten plastic bak in de koelkast bewaren.
- Gebakken aardappelen en aardappelpuree kan eventueel worden ingevroren. Na bereiding snel af laten koelen en direct in een afgesloten plastic doos invriezen.

