

AARDAPPEL NACHOS



Wie houdt er niet van nacho's?! Dit creatieve recept maakt uitstekend gebruik van aardappelschillen en werd ons toegestuurd door Tyler Hallam, Regional Executive Chef - Compass Group Canada:

"Plantaardige schillen - met name aardappel - zijn een van de meest weggegooid items tijdens de voedselbereiding. Hoewel aardappelschillen gemakkelijk kunnen worden gecomposteerd, waarom zou u niet optimaal gebruik maken van dit smaakvolle en voedingsrijke ingrediënt dat zo vaak over het hoofd wordt gezien? Dit is een klassiek comfort food gerecht in restaurants in heel Canada.

Aardappelschillen kunnen worden gefrituurd - zoals chips - of ze kunnen worden gebakken. Voor dit specifieke recept hebben we de aardappelschillen knapperig gebakken en vervolgens enkele eenvoudige toppings toegevoegd. Net als nacho's kun je de smaken en toppings aanpassen zoals je wilt. Wees creatief en geniet van deze klassieke familiefavoriet!"

INGREDIËNTEN:

2 kopjes aardappelschillen (van ca. 8-10 roodbruine aardappelen)

2 el plantaardige olie

1 tl koosjer zout

1/2 theelepel gerookte paprika

1/4 theelepel uienpoeder

1/4 theelepel chilipoeder

1 kop cheddar kaas, versnipperd

1 groene ui, dun gesneden

METHODE:

1. Verwarm de oven voor op 200 °C
2. Verzamel 2 kopjes aardappelschillen van ca. 8-10 roodbruine aardappelen.
3. Breng een klein pannetje water aan de kook. Blancheer de aardappelschillen 30 seconden. Verwijder de schillen en leg ze op keukenpapier. Dep droog.
4. Gooi in een middelgrote kom de aardappelschillen met de olie, zout en kruiden tot ze gelijkmatig bedekt zijn.
5. Verdeel de aardappelschillen gelijkmatig over een bakplaat in één laag. Bak in de oven tot het knapperig is, ongeveer 15-20 minuten.
6. Verwijder de bakplaat en strooi de kaas gelijkmatig over de aardappelschillen. Plaats terug in de oven en bak tot de kaas mooi gesmolten is, ongeveer 2 minuten.
7. Verwijder en garneer met groene ui (en eventuele extra toppings naar wens). Serveer met zure room en salsa.