Feestelijke aardappelen

Een perfecte bijgerecht voor het Kerstdiner, rijk, hartig en vol smaak. Het combineert heerlijk met kalkoen of Beef Wellington en kan zelfs van tevoren worden gemaakt om tijd te besparen op de grote dag.

Ingrediënten

Aardappelen	1 kg, geschild en dun gesneden
Uien	350 gram, fijn gesneden
Knoflook	4 teentjes, gehakt
Boter of rundvet	50 gram
Runderbouillon	350 ml
Tijm	2 takjes, blaadjes geplukt
Zout	1 theelepel
Zwarte peper	½ theelepel, grof gemalen
Boter voor afwerking	40 gram

Topping

Panko broodkruim	3 eetlepels
Geraspte Parmezaan	3 eetlepels
Tijmblaadjes	1 theelepel
Zeezoutvlokken	snufje
Zwarte peper	snufje

Bereidingswijze

Uien en knoflook karamelliseren

Smelt de boter (of het rundvet) in een pan. Bak de uien en knoflook langzaam tot ze goudbruin en zoet zijn. Voeg 50 ml runderbouillon toe en laat afkoelen.

Aardappelen voorbereiden

Snijd de aardappelen dun (met een mandoline of met de hand). Meng met het afgekoelde uienmengsel, tijm, zout en peper.

Opbouwen

Beboter een ovenschaal. Leg stapeltjes aardappel-uien langs de rand en vul het midden met de rest van het mengsel. Giet de resterende bouillon erover en verdeel de 40 g boter bovenop.

Bakken

Dek af met bakpapier en folie. Bak ongeveer 1 uur op 180°C (langer als de plakjes dik zijn).

Topping toevoegen

Meng broodkruim, Parmezaan, tijm, zout en peper. Strooi over de aardappelen en bak nog 10–15 minuten tot goudbruin.

Chef's Tip:

Maak dit gerecht een dag van tevoren! Op kerstdag alleen opwarmen, topping toevoegen en afbakken—stressvrij en 'gewoon gezellig'