

Aardpeer

Helianthus tuberosus



Info:

Andere namen voor de aardpeer zijn: **Topinamboer** en **Jerusalem-artisjok**.

Aardperen hebben een grillige vorm en zijn ongeveer 4 - 8 centimeter groot.

Een pas geoogste aardpeer is crèmekleurig. Door blootstelling aan licht wordt de kleur van de knol violet of lichtbruin.

Let er bij aankoop op dat de knollen stevig aanvoelen en niet verschrompeld zijn.

Smaak:

De smaak van de knol is lichtelijk zoet en heeft iets van een artisjok.

Bewaren:

Meestal maar kort, in de groentelade van de koelkast. (**Tip:** Laat aardperen uit eigen tuin zo lang mogelijk in de grond zitten.)

Verkrijgbaar & Herkomst:

Aardperen worden op zeer kleine schaal geteeld. Soms zijn ze in het najaar verkrijgbaar uit Nederland of Frankrijk.

Schoonmaken:

Jonge crèmekleurige aardpeer kan met schil gegeten worden, oudere knollen schillen of na het koken pellen.

Was de knollen en boen ze zo nodig schoon onder de stromende kraan

of:

Schil de knollen en leg ze meteen in water met een eetlepel azijn of citroensap (tegen het verkleuren).

Tip:

Kook of bak aardperen niet langer dan nodig is, want dan worden ze slap en week.