

De kookeigenschappen van aardappelen worden doorgaans bepaald door het gehalte aan droge stof en de specifieke genen eigen aan het ras. De droge stof wordt berekend volgens volgende formule:

$$\frac{\text{het gewicht van de aardappel onder water}}{\text{het gewicht van de aardappel in de lucht}} \times 100 = \% \text{ droge stof}$$

## Extra vastkokend

Extra vastkokende aardappelen bevatten doorgaans 16 tot 20 % droge stof.

Ze zijn zoals hun naam al zegt zeer vast in de kook en slorpen dus weinig vocht op. Dit maakt ze bijzonder geschikt voor salades, rissolé of raclette. Ze kunnen ook in de schil, gebakken of gestoomd genuttigd worden.

### Variëteiten

[Altesse](#)

[Charlotte](#)

[Delianne](#)

[Exquisa](#)

[Franceline](#)

---

[back to top](#)

## Vastkokend

Vastkokende aardappelen bevatten doorgaans 18 tot 22 % droge stof.

Ze zijn vastkokend en dus bijzonder geschikt voor een 'gratin dauphinois' of als ingrediënt voor een stoofpotje. De variëteiten lenen zich ook perfect om gekookt of gebakken opgediend te worden.

### Variëteiten

[Bellini](#)

[Elise](#)

[Junior](#)

[Nicola](#)

[Timate](#)

---

[back to top](#)

## Bloemig

Bloemig kokende aardappelen bevatten doorgaans 20 tot 24 % droge stof.

Bij het koken worden ze heerlijk zacht en bloemig. Bloemige aardappelen worden dan ook vaak gekookt gegeten of in puree verwerkt.

### Variëteiten

[Bintje \(Bloemig\)](#)

[Caesar](#)

[Cicero](#)

[Felsina \(Bloemig\)](#)

[Melody](#)  
[Première](#)  
[Ramos \(Bloemig\)](#)

---

[back to top](#)

## **Friet**

Frietaardappelen bevatten doorgaans 20 tot 24 % droge stof.

Het zijn droge, kruimige aardappelen, die weinig vet opslorpen. Het optimale suikergehalte zorgt voor een mooie goudgele kleur bij het bakken. Ze lenen zich voor elke vorm van frituren.

### **Variëteiten**

[Bintje \(Friet\)](#)  
[Felsina \(Friet\)](#)  
[Manon](#)  
[Ramos \(Friet\)](#)  
[Victoria](#)

---