

Aardappel met korreltje zout

vrijdag 20 juli 2012, 10.39 uur



1 |

De aardappelen die het zilte proefbedrijf op Texel oogste, hebben van zichzelf al een zoute smaak. Verrassend is dat er ook bij hoge zoutconcentraties knollen groeien.

Klaar voor de supermarkt zijn de aardappelen nog niet volgens Marc van Rijsselberghe van het Texelse proefbedrijf, maar er zitten zeker kandidaten voor de markt bij.

Bij eerder nieuws over de zilte aardappel stonden er gelijk inkopers op de stoep met de vraag om 30 ton voor de verkoop. Dat kan nog niet.

Grote verschillen

De proef laat nu al grote verschillen zien tussen de rassen. De aardappelen krijgen zeewater, regenwater en er is sprake van zoute kwel op het bedrijf dat vlak achter de duinen bij Den Hoorn ligt.

Om de omstandigheden te controleren en te begrijpen, meten de onderzoekers voortdurend de zoutconcentraties op verschillende dieptes met sensoren.

Zoute smaak

De aardappelen hebben een zoute smaak. Die komt van meerdere zouten en niet alleen van NaCl, ons bekend als keukenzout.

De smaak maakt een delicatesse van de knollen en mogelijk is de aardappel gezond door zijn samenstelling.