



KOKEN MET EEN BUDGET

Rösti (aardappelkoekjes)

BIJGERECHT

🕒 30 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 600 gr vastkokende aardappelen
- 🛒 1 ui
- 🛒 1 ei
- 🛒 3 el bloem
- 🛒 1 snuf peper en zout
- 🛒 1 tl rozemarijn
- 🛒 peterselie
- 🛒 125 ml zure room voor erbij
- 🛒 olie om te bakken

MATERIAAL: schone theedoek (*geen* geurig wasmiddel gebruiken)

ZO MAAK JE HET:

1. Rasp de aardappels fijn met een grove rasp.
2. Doe de geraspte aardappel in een schone theedoek en knijp er zoveel mogelijk vocht uit.
3. Hoe droger de aardappel, hoe krokanter de rösti straks wordt.
4. Snipper de ui fijn en voeg deze toe aan de geraspte aardappel.
5. Meng dit met het ei, bloem, fijngehakte rozemarijn, een snuf peper en zout, en een beetje gehakte peterselie.
6. Verwarm een flinke scheut olie in een koekenpan op middelhoog vuur.
7. Vorm kleine hoopjes van het aardappelmengsel en druk ze plat tot koekjes van ongeveer 1 cm dik.
8. Bak de rösti koekjes in de pan tot ze goudbruin zijn, ongeveer 3 minuten per kant.
9. Draai ze voorzichtig om met een spatel.
10. Houd de gebakken rösti warm in de oven op 100 graden of onder een bord terwijl je de rest bakt.
11. Voeg indien nodig extra olie toe bij het bakken van een nieuwe batch.
12. Serveer de rösti met een lepel zure room en eventueel extra peterselie als garnering.

TIP: Bewaar eventueel overgebleven rösti in een afgesloten bakje in de koelkast en warm ze op in een droge koekenpan of in de oven.

Bron: leukerecepten.nl

