



KOKEN MET EEN BUDGET

Zuurkoolkoekjes

BIJGERECHT

🕒 30 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 400 g vastkokende aardappels, geschild
- 🛒 250 g zuurkool
- 🛒 75 g geraspte kaas
- 🛒 1 ei
- 🛒 50 g bloem
- 🛒 2 tl mosterd
- 🛒 snuf peper en zout
- 🛒 olie, om in te bakken
- 🛒 handje verse bieslook, om te garneren

ZO MAAK JE HET:

1. Schil de rauwe aardappels en rasp ze daarna met een grove rasp.
2. Laat de zuurkool uitlekken.
3. Doe de rasp van de aardappel in een kom en voeg de zuurkool toe.
4. Roer het ei erdoor samen met de mosterd.
5. Doe de bloem erbij en breng op smaak met een snuf peper en zout.
6. Je kunt eventueel een beetje extra bloem toevoegen mocht het mengsel nog erg nat zijn.
7. Verhit een klein laagje olie in een grote koekenpan.
8. Maak hoopjes van het zuurkool mengsel en druk plat tot koekjes.
9. Bak beide kanten goudbruin en zorg dat ook de binnenzijde gaar is.
10. Dit duurt ca. 5 tot 7 minuten.
11. Laat de zuurkoolkoekjes uitlekken op een keukenpapier.
12. Bestrooi ze met wat bieslook.

TIP: Lekker met een schep zure room, kwark of Heks'nkaas.

Bron: leukerecepten.nl

