

5 ingrediënten Voorraad artikelen zoals *water, bak- en braadmiddelen, peper en zout*, tellen niet mee aan de 5 ingrediëntenlijst, die heb je altijd al in huis!



of minder...

2 PERSONEN

⌚ 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  200 g aardappels
-  125 g gemengde paddenstoelen
-  2 teentjes knoflook
-  ½ handje verse peterselie
-  2 el amandelschaafsel

MATERIAAL: rasp,

ZO MAAK JE HET:

1. Schil de aardappels en rasp ze fijn.
2. Snijd de paddenstoelen in stukjes, hak de knoflook en peterselie fijn.
3. Verhit een droge koekenpan op middelhoog vuur en bak het amandelschaafsel al roerend tot het licht goudbruin is.
4. Haal uit de pan en zet apart.
5. Meng de geraspte aardappel met een snuf zout en een scheutje olijfolie.
6. Laat 5 minuten staan en knijp daarna voorzichtig zoveel mogelijk het overtollige vocht eruit.
7. Verhit een scheut olijfolie in een koekenpan.
8. Vorm kleine hoopjes van het aardappelmengsel in de pan en druk plat.
9. Bak de rösti's 4-5 minuten per kant op middelhoog vuur, tot ze goudbruin en krokant zijn.
10. Verhit een beetje olijfolie in een andere pan en bak de paddenstoelen met de knoflook 5 minuten op middelhoog vuur tot ze zacht zijn.
11. Breng op smaak met peper en zout en roer de gehakte peterselie erdoor.
12. Leg de rösti's op borden en schep er een flinke hoeveelheid van de gebakken paddenstoelen op.
13. Bestrooi tot slot met het geroosterde amandelschaafsel,

Eet smakelijk!

BRON: chickslovefood.com

