

Verzamelde recepten

4-3-2020 – 13:11 – ConTeXt 2019.10.02 12:53

Ingredienten voor 2 personen:

- tot 500 g aardappelen
- 1 ui
- 1 ei
- kerriepoeder
- olie of vloeibare margarine

Bereiding:

1. Kook de aardappelen in de schil halfgaar in 10 minuten of iets minder, afhankelijk van de grootte van de aardappelen. Laat ze afkoelen, liefst een nacht in de koelkast.
2. Pel de ui en rasp grof.
3. Meng de geraspte aardappelen en ui met een ei.
4. Voeg wat kerriepoeder toe voor een gele kleur.
5. Verhit de olie in een koekepan van 24 cm \emptyset , doe het aardappelmengsel erin en druk met een spatel aan tot een platte pannenkoek.
6. Bak ten minste 20 minuten op een laag vuur lichtbruin aan de onderzijde en keer dan met behulp van een bord om. Voeg wat olie toe en bak op iets hoger vuur in 5 minuten de andere kant lichtbruin.