

DE BEECK RECEPTEN-KEUKEN

AARDAPPELKOEKJES MAKKELIJK BEREID

BEREIDING:

De aardappels schillen en wassen. Daarna raspen en in een kom opvangen. Allebei de eieren, zout en meel goed onder de aardappels mengen – eventueel nog een beetje meel erbij doen. Het mengsel moet niet te vast worden.

Olie in een pan verwarmen en de aardappelbrei in kleine porties in de pan doen. Met een lepel een beetje plat drukken en aan allebei de kanten goedbruin bakken. Warm serveren.

INGREDIENTEN VOOR 4 PORTIES:

2,5 kg	Aardappels
2	Eieren
1/2 TL	Zout
200 g	Meel
	Olie voor het bakken

Bereidingstijd: 50 minuten

EET SMAKELIJK!