

# Aardappelcake

## Ingrediënten

- anderhalve kilo aardappels
- 2 bosjes peterselie
- 2 deciliter crème fraîche
- zout en peper
- 1 teentje knoflook
- 150 gram gemalen kaas
- 2 eieren
- 50 gram margarine

## Werkwijze

1. Schil de aardappelen en kook ze 15 minuten. Laat ze afkoelen en snijd ze in plakjes.
2. Knip anderhalve bos peterselie fijn, meng met crème fraîche, zout, peper, knoflook, 50 gram gemalen kaas en de eieren.
3. Verwarm de oven voor op stand 6.
4. Bekleed een cakevorm met bakpapier en vet deze in. Leg om en om aardappel en saus. Eindig met de rest van de kaas en de rest van de peterselie.
5. Leg hier en daar wat vlokjes boter.
6. Dek de cake met bakpapier af en zet de vorm 50 minuten in de oven. Laat anderhalf uur afkoelen en stort de cake daarna.