

Aardappelkoekjes

Ingrediënten

- 800 gram aardappelen type Agatha
- 1 ui
- 2 eieren
- olie
- wat peterselie
- 2 theelepels zout
- peper
- nootmuskaat

Werkwijze

1. Schil de aardappelen en rasp ze.
2. Laat de aardappelen uitlekken in een zeef gedurende enkele minuten. Leg ze vervolgens in een theedoek en druk er met kracht het vocht uit.
3. Doe de aardappelrasp in een kom, voeg de eieren toe, de gehakte ui, de peterselie en zout, nootmuskaat en peper naar smaak. Meng dit goed.
4. Verhit een laag olie in een pan. Maak met een houten lepel wat hoopjes die in de pan gelegd worden; maak ze plat en laat de ene kant bruin worden.
5. Draai ze met twee lepels om, zorg ervoor dat de andere kant ook bruin wordt en krokant.

6. Laat de koekjes op keukenpapier uitlekken.
7. Opwarmen in een hete pan, zonder olie.