

Aardappel-koekjes



Verder zet je klaar:

- aardappelmesje
- rasp
- kom
- keukenmes
- lepel
- koekepan
- spatel

En zo maak je het:

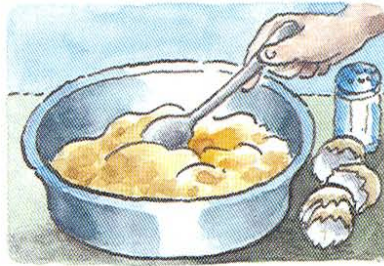
1. Was de aardappels goed, schil ze en rasp ze.



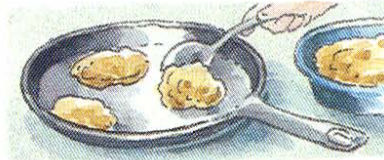
2. Je pelt nu de ui en raspt hem bij de aardappels in de kom.



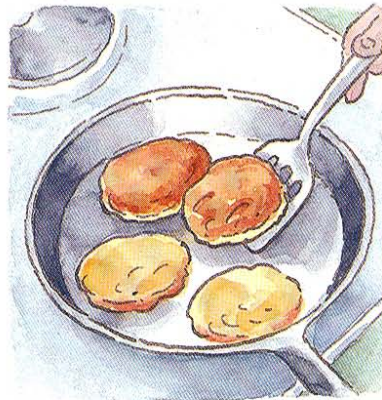
3. Doe er zout, eieren en bloem bij en roer alles goed door elkaar.



4. Je verhit in de koekepan 2 eetlepels olie op stand 3 en schakelt dan terug naar stand 2. Nu leg je er met een lepel wat van het aardappelmengsel in.



5. Druk het 'deeg' plat, zodat je koekjes krijgt. Je bakt ze aan één kant goudbruin en na het keren ook aan de andere kant. Daarna bak je de rest.



Tip

Van aardappelkoekjes krijg je niet gauw genoeg. Appelmoes is er erg lekker bij.