



Bijgerechten

Torta di patate

Voor 6 personen.

Ingrediënten

2 bollen mozzarella (in plakjes)
1 kilogram aardappel
50 gram paneermeel
150 gram parmaham
1 eetlepel boter
1 eetlepel tijmblaadjes
zout

Bereidingswijze

Kook de aardappelen in de schil in zoutwater en laat ze afkoelen. Verwijder de schil en snij de aardappelen in even dikke schijfjes. Wrijf een ovenschotel in met boter. Leg er een laagje aardappel in. Schik daar mozzarellaplakjes en een laagje ham op.

Bestrooien met tijm. Herhaal dit nog een keer. Eindig met een laagje aardappelschijfjes. Bestrooien met paneermeel en tijm en 30 minuten in een voorverwarmde oven van 180° plaatsen.

