



Hoofdgerechten

Broodje zoete aardappel

Voor 4 personen.

Ingrediënten

400 gram zoete aardappelen
1 ei (losgeklopt)
2 eetlepels bloem
5 eetlepels paneermeel
2 eetlepels olijfolie
100 gram mayonaise
2 theelepels mosterd
50 gram waterkers
1 stokbrood
100 gram Gandaham
peper
zout

Bereidingswijze

Roer de mayonaise en de mosterd onder elkaar. Verdeel het stokbrood. Schil de aardappelen en snij ze in plakken van ca. een halve cm. Kook die 2 minuten in zoutwater. Afgieten, droogdeppen en kruiden met peper en zout.

Haal ze vervolgens door de bloem, het ei en het paneermeel. Bak de schijfjes 5-7 minuten in de olijfolie. Snij de stukken stokbrood open. Besmeren met de mayonaise en er de aardappelplakjes, waterkers en Ganda-ham over verdelen.

