



Bijgerechten

Spicy aardappelkoekjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

800 gram aardappelen (vastkokende, bv Franceline)
2 eetlepels koriander
1 eetlepel currypasta (geel)
1/2 rode peper (fijngehakt)
3 eetlepels bloem
zonnebloemolie
1 lookteentje
2 uien
2 eieren
peper
zout

Bereidingswijze

Schil de uien en snij zo fijn mogelijk. Schil de aardappelen en rasp ze fijn (hierna niet opnieuw spoelen). Knijp al het vocht eruit. Klop de eieren los. Doe er de geraspte aardappelen, ui, koriander, het pepertje, de curry, bloem en de geperste look bij. Kruid met peper en zout en meng alles goed door elkaar.

Verhit een bodempje olie in een grote koekenpan. Schep 1 bergje beslag per persoon in de pan en druk een beetje plat tot koekjes van 1 cm dik. Bak de koekjes goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier.

