



Bijgerechten

Aardappel-rösti ster

Voor 4 personen.

Ingrediënten

800 gram aardappelen (bloemige, geschild en geraspt)

1 ui (fijngesnipperd)

1 theelepel provençaalse kruiden

tijm (verse)

arachideolie

peper

zout

Bereidingswijze

Doe de geraspte aardappels in een propere keukenhanddoek en knijp het vocht eruit.

Meng de ui en Provençaalse kruiden eronder en kruid met peper en zout.

Verhit wat arachideolie in een gourmetpannetje en leg er je uitsteekvormpje in.

Schep een flinke lepel van het aardappelmengsel in de stervorm en druk goed aan.

Haal het vormpje eraf en laat de rösti een 6-tal minuten bakken op het gourmettoestel. Draai daarna de rösti om en bak de andere zijde tot die goudbruin is. Werk af met verse tijm.

Keukenbenodigdheden

Gourmet

