



Bijgerechten

Aardappel-sjalotten rösti met lente-uitjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 grote aardappelen
4 sjalotten
4 lente-uitjes (zowel het witte als het groene gedeelte)
2 eetlepels bloem
2 eieren
4 eetlepels olijfolie
1 eetlepel boter
peper
zout

Bereidingswijze

Schil en rasp de aardappelen en leg de schijfjes in een schone theedoek of kaasdoek. Knijp de doek goed uit om het overtollige vocht te verwijderen, dit helpt de rösti knapperig te worden. Snipper de sjalotten en lente-uien.

Doe de uitgeknepen aardappelen in een grote kom. Laat 2 el fijngesneden lente-uien over voor de afwerking. Voeg de sjalotten en de overige lente-uitjes toe aan de aardappelschijfjes. Voeg bloem en eieren toe aan de kom en meng alles goed. Breng op smaak met zout en peper.

Verdeel het aardappelmengsel in 4 gelijke porties en maak er platte pannenkoekjes van. Verhit 2 eetlepels olijfolie en een klontje boter in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Plaats de aardappel-sjalotten rösti voorzichtig in de hete pan en druk ze een beetje plat met een spatel. Bak de rösti ongeveer 5 minuten aan elke kant, of tot ze goudbruin en knapperig zijn en de aardappelen gaar zijn. Voeg indien nodig extra olie en boter toe tijdens het bakken om de rösti knapperig te houden.

Herhaal dit proces voor de resterende porties indien nodig.

Leg de gebakken aardappel-sjalotten rösti op keukenpapier om overtollig vet te absorberen.

Serveer de rösti op een mooie schaal en werk af met de overgebleven lente-uien en peper.

