



Hapjes
Bijgerechten

Aardappel-Parmezaanbolletjes

Voor 10 personen.

Ingrediënten

200 gram wit broodkruim
200 gram parmezaanse kaas (geraspt)
1 eetlepel Italiaanse kruiden
1 theelepel lookpoeder
125 gram bloem
2 eieren (losgeklopt)
750 gram krielaardappelen
1 theelepel zout
olijfolie

Bereidingswijze

Meng het broodkruim, de Parmezaan, het zout, lookpoeder en kruiden onder elkaar.

Rol de ongeschilde aardappeltjes eerst door olijfolie, daarna door de bloem, vervolgens door de eieren en ten slotte door het broodkruimmengsel.

Leg ze op een bakplaat met bakpapier en besprenkel ze met olijfolie. Plaats ze 35-40 minuten in een voorverwarmde oven van 205°. Opdienen met pesto en een tomatensausje om te dippen.

Keukenbenodigdheden

Oven

