

Rösti met bieten-bieslook salade en een slavink

Ingrediënten

1 pak voorgekookte bieten

1 ui

½ bakje zure room

1 appel

Peper/zout

Verse bieslook

Klein scheutje appelazijn

1 kilo aardappelen

1 ei

peper en zout

knoflookpoeder

olijfolie

4 slavinken

Bereiding

Voor de rösti: Schil de aardappels en was ze onder de koude kraan. Maak droog en rasp ze met behulp van een grove rasp. Je kunt de schil er gewoon aan laten, hier -en direct onder de schil- zitten de meeste vitamines. Was de geraspte aardappel **niet** nogmaals! Het zetmeel zorgt er namelijk voor dat het blijft plakken.

Klop het ei samen met peper, zout en een beetje knoflookpoeder los. Voeg de geraspte aardappel bij het eimengsel en roer even goed door.

Verhit een beetje olijfolie in een grote koekenpan en stort hier het aardappelmengsel in. Druk goed aan met een spatel en bak één kant van de Rösti goudbruin op middelhoog vuur. Draai de Rösti om met behulp van een bord of deksel en bak ook de andere kant goudbruin.

Let erop dat je voorzichtig te werk gaat, vooral wanneer je de Rösti wilt omdraaien. Schuif de koek op een bord en keer deze daarna om boven de pan, zo heb je de minste kans op breken. Natuurlijk kun je ook prima kleinere koekjes maken als je dit makkelijker vindt.

Voor de bietensalade: Spoel de bietjes af en snij ze in kleine blokjes. Snipper de ui heel fijn en snij de bieslook ook klein. Meng de bietjes samen met de zure room, ui en bieslook en een klein scheutje witte wijn azijn. Breng op smaak met peper en zout.

Serveer de rösti met de bietensalade en een slavink

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: www.ohmyfoodness.nl
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische
Boerderijwinkel