

Recept!

Zoete aardappelrösti met spekbonen & een kaasburger

Ingrediënten

800 gram zoete aardappel
1 ei
1 tot 2 eetlepels bloem
2 uien
olie om in te bakken
4 kaasburgers
800 gram spekbonen

Bereiding

Schil de zoete aardappelen. Nu kun je de aardappelen raspen met een grove rasp. Doe het in een kom. Pel en rasp je uien op dezelfde manier. Voeg ze bij de zoete aardappel. Doe het in een zeef en knijp het mengsel goed uit. Het meeste vocht moet eruit.

Voeg een eitje toe en breng de zoete aardappel op smaak met peper en zout. Meng het goed door elkaar. Voeg een eetlepel bloem toe. Is het mengsel nog te nat, voeg dan een extra lepel toe.

Verhit wat olijfolie in een koekenpan. Verdeel 3 hoopjes van de zoete aardappel over de pan en druk ze plat met de bolle kant van je lepel.

Bak de zoete aardappelrösti in ongeveer 3 minuten per kant goudbruin.

Serveer met spekbonen en een kaasburger

Eet smakelijk!

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

Biologische
Boerderijwinkel