

AARDAPPELKOEK



Vorbereiding : 20 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 30 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4

- 5 middelgrote aardappels - 40 g boter - 5 takjes peterselie - 3 teentjes knoflook - 4 el olie - zout, peper

1. Rasp de aardappels met de 4mm raspschijf (snijd de grootste in tweeën).
2. Laat in een koekenpan de helft van de boter en de olie warm worden. Schenk het mengsel in de koekenpan, goed platdrukken. Bak de koek 15 min. op matig vuur. Na een kwartier moet de koek mooi bruin zijn. Omkeren op een bord. Verhit de rest van de olie en de boter in de koekenpan en bak de koek op de andere zijde gedurende 15 min.

Tip van de chef :

De aardappelkoek kan

Mini Plus ■
 Compact 3200 XL ■
 4200 XL ■
 5200 XL ■
 5200 XL Premium ■

