ROSTI VAN KNOLGEWASSEN

Spiral Expert



Voorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 10 min - **Materiaal :** Spiral Expert + Spaghetti kegel

---

Ingrediënten : 4 PERSONEN

- 1 pastinaak (150 g) - 5 aardappelen (450 g) - 2 middelgrote wortels (100 g) - 1 grote ui - 1 ei - 50 g meel - 3 eetlepels zonnebloemolie - zout, peper

---

1. Schil de pastinaak, de wortels en de aardappelen en snijd de uiteinden eraf. Maak er met de SPAGHETTI-kegel spiralen van.

2. Hak de ui.

3. Verwijder het teveel aan vocht met keukenpapier. Doe de groente in een slakom en voeg het meel, het ei, het zout en de peper toe. Meng en vorm er platte rondjes van.

4. Bak 4 tot 5 minuten in een pan met zonnebloemolie op middelgroot vuur voor een knapperige korst. Draai de rösti om en laat nog 4 tot 5 minuten bakken.

4200 XL ■

5200 XL ■

5200 XL Premium ■

Spiral Expert Kit (in optie) ■