

ROSTI



Vorbereitung : 15 min - **Rusttijd :** -- **Koken :** 20 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 6 PERSONEN

- 2 teentjes knoflook - 10 kg aardappelen - 100 gram boter - ½ bosje peterselie - 50 ml olijfolie - zout en peper

1. Zet de grote transparante kom op de machine met daarin de mini-kom. Pel de teentjes knoflook en doe ze samen met de peterselie in de mini-kom. Hak dit in ongeveer 20 seconden fijn met behulp van het FOODPROCESSOR-programma.

2. Schil en was de aardappelen. Zet de midi-kom in de grote transparante kom met daarin de raspschijf van 2 mm. Leg een aardappel horizontaal in de (grote) invoerbuis en rasp deze met behulp van het FOODPROCESSOR-programma. Rasp de andere aardappels op dezelfde manier. Doe de geraspte aardappelen over in een grote kom. Meng goed met de knoflook en peterselie en voeg zout en peper naar smaak toe.

3. Verhit een beetje olie en boter in een koekenpan. Schep een grote eetlepel aardappelmengsel in de pan en druk dit plat tot een koekje. Bak de rösti's ongeveer 10 minuten aan beide zijden en keer ze om wanneer ze goudbruin zijn.

Tip van de chef :

U kunt een strakkere vorm aan de rösti's geven door ze uit te steken met een uitsteekvorm. Als u een dikker mengsel wilt, kunt u ook de raspschijf van 4 mm gebruiken.

© foto's Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016