

ROSTIES



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

Ingrediënten : 6 personen

- 1 kg Aardappels - 40 g Boter - 6 Takjes peterselie - 3 Knoflookteentjes - 3 el Olie - Zout, peper

1. Schil en was de aardappels. Dep ze droog met keukenpapier.
2. Pel de knoflook. Was en droog de peterselie. Doe dit samen in de mini-kom en druk 4 keer op PULSE.
3. Rasp de aardappels in de midi-kom met de raspschijf van 2 mm.
4. Meng de geraspte aardappels met het knoflook-peterselie mengsel en breng op smaak met zout en peper. Vorm kleine koekjes van het mengsel en druk een beetje plat.
5. Verwarm de olie en de boter in een koekenpan. Bak de koekjes 15 minuten op middelhoog vuur.
6. Keer de koekjes om zodra de onderkant bruin is.
7. Laat nog 15 minuten bakken.

Tip van de chef :

Lekker bij gebraden kip of een karbonade.

4200 XL ■

5200 XL ■

5200 XL Premium ■