



## Rösti

Bijgerecht • Aardappelen  
Appetijt - L. Van den Bos

### Ingrediënten

Kruimig kokende aardappelen

Boter

ararchideolie

Zout en peper

### Bereiding

Aardappelen met de schil goed wassen en schoonboenen.

10 minuten koken in de schil, afgieten en laten afkoelen.

De aardappelen pellen en en door de grove rasp van de keukenmachine halen.

Kruiden met zout en peper.

Als het kan, zorg dan dat je twee koekenpannen van hetzelfde formaat op het vuur hebt staan, dat is wel zo gemakkelijk bij het omdraaien van de rösti.

Gebruik liefst een pan met een zware bodem en verhit die heel goed voor je de geraspte aardappel er in doet.

Doe eerst een goede klont boter en een scheutje olie in de pan en zorg dat dit goed heet is maar niet gaat verbranden.

Doe nu in één keer de geraspte haf gare aardappelen in de pan en duw dit goed aan met een spatel, houten lepel. Geef de gevormde aardappelkoek de tijd om mooi te bakken en schud even met de pan om te zien of de koek goed loskomt.

Verhit intussen de andere pan met een beetje olie.

Draai de pan met de rösti in één beweging om in de andere pan zodat de rösti nu aan de andere zijde kan

bakken. Belangrijk hierbij is dat je zorgt dat de aardappelkoek goed stevig als een geheel gevormd is voor je hem omdraait.

Als je geen tweede koekenpan hebt van het zelfde formaat, dan laat je de aardappelkoek op een groot bord of plat deksel glijden en draai je hem om in dezelfde koekenpan.

## Notities

Je kunt ook geschilde aardappelen gebruiken voor deze bereiding maar aardappelen in de schil gekookt hebben meer smaak.

Er bestaan meerdere manieren om een rösti te maken en dikwijls gaat men uit van rauw geraspte aardappelen. Dat gaat zeker ook maar het maakt het wel moeilijker en in dit geval kun je de bereiding beter gedeeltelijk in de oven doen..

## Foto's

