

Rösti met spek en ui

(2 personen) 30 minuten

Ingrediënten:

- ½ ui
- ½ duo pakje gerookte spekreepjes
- 200 g aardappels
- 1 teentje knoflook
- 1 ei
- 1 el bloem
- bieslook/peterselie, fijngesneden

Bereiding:

- Snipper de ui en bak samen met de spekreepjes in 4 minuten knapperig.
- Schil de aardappels en rasp ze grof.
- Klop het ei los en meng met bloem, spekreepjes, bieslook en de geperste knoflook door de aardappelrasp. Breng op smaak met peper.

- Verhit wat zonnebloemolie in de koekenpan, schep het mengsel in de pan en druk aan tot een stevige koek.
- Bak de koek aan beide zijden in 15 minuten gaar. Keer halverwege met een deksel.
- Snij het in stukken en strooi er ev. fijngesneden peterselie over.

