

Rösti met spek en ui

(4 personen) 30 minuten

Ingrediënten:

- 1 ui
- ½ duo pakje gerookte spekreepjes
- 400 g aardappels
- 1 teentje knoflook
- 2 eieren
- 2 el bloem
- peterselie/bieslook, fijngesneden

Bereiding:

- Snipper de ui en bak samen met de spekreepjes 4 min. knapperig.
- Schil de aardappels en rasp ze grof.
- Klop de eieren los en meng met bloem, bieslook en de geperste knoflook door de rasp. Breng op smaak met peper.
- Verhit wat zonnebloemolie in de

koekenpan, schep het aardappelmengsel 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 hem in stukken en strooi er de fijngesneden peterselie over.

