

Ingrediënten voor 4 personen

150 gram tarwebloem 100 gram  
boter of margarine zout, peper  
2-3 grote geschilde aardappels in  
plakjes 1 ui, gesnipperd 2  
eetlepels fijngehakte peterselie 1  
ei losgeklopt

**Tijd:** > 1 uur  
**Smaak:** Hartig  
**Gang:** Bijgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Aardappel pate / Aardappel pate Hulpmiddelen

Ronde bakvorm of ovenschaal (20 cm), ingevet

### Vorbereiding

Bloem, boter, 3/4 - 1 dl water en zout goed door elkaar mengen. Tot bal kneden. Deeg 1 uur op koele plaats laten rusten.

### Bereidingswijze

3/4 deel van deeg uitrollen en bakvorm ermee bekleden. Oven voorverwarmen op 200 graden Celsius. Plakjes aardappel over bodem verdelen. Ui, peterselie, zout en peper erover verdelen. Rest van deeg uitrollen en vulling hiermee afdekken. Met vork deegdeksel hier en daar indrukken. Deeg met ei bestrijken. Van stukje aluminiumfolie kokertje maken (schoorsteentje). In midden van deeg met appelboor gaatje maken, schoorsteentje erin steken. Aardappel pate in midden van oven in ca. 45 minuten gaar en goudbruin bakken.

### Serveertips

In punten of rechthoeken snijden en serveren met creme fraiche