

Ingrediënten voor 4 personen

800 gram kruimige aardappels
zout 100 gram bloem 1 ei 4
sjalotjes paneermeel olie om te
bakken

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Pools

Gang: Bijgerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Poolse aardappelkoekjes

Eenvoudig te maken en niet duur. Je kunt ze ook een dag van tevoren maken zodat je ze alleen nog hoeft af te bakken.

Vorbereiding

Schil de aardappels en kook ze met wat zout in ongeveer 22 minuten gaar. Laat ze iets afkoelen en knijp ze door de pureeknijper of stamp ze heel goed. Laat nu afkoelen. Maak de sjalotjes schoon en snipper ze ragfijn. Bak ze in een tl olie even mooi glazig. Laat ook afkoelen.

Bereidingswijze

Meng de bloem, het ei, de sjalotjes en de fijngemaakte aardappel goed door elkaar en breng het geheel op smaak met peper en zout uit de molen. Vorm balletjes en druk deze plat tot ongeveer een centimeter dikte. Hoe groot moet je zelf weten. Als ze erg groot zijn keren ze moeilijk om tijdens het bakken. Druk onder en bovenzijde even in het paneermeel. Verhit wat olie in een koekenpan en bak ze op middelmatig vuur aan beide kanten mooi bruin. Eén keer omkeren is het handigst anders gaan ze snel stuk.

Serveertips

Serveer met groente en vlees naar keuze of met een goed met groente gevulde tomatensaus. Dit laatste heb ik uitprobeerd en dat was echt een onverwacht succes.

