

## Ingrediënten

300 g gekookte aardappelen 25 g  
boter 25 g bloem nootmuskaat,  
peper en zout

**Tijd:** 0-10 min.  
**Keuken:** Nederlands  
**Gang:** Bijgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Aardappelscones

### Vorbereiding

Voor circa 12 stuks: Pureer 300 g gekookte aardappelen en meng er boter, bloem, nootmuskaat, peper en zout door. Kneed dit tot een deeg, rol het iets uit en steek er met een glas of ringvormpje rondjes uit. Prik ze hier en daar met een vork in en bak ze in de boter in een koekenpan aan elke kant in 3 minuten goudbruin.

### Serveertips

Heerlijk bij rollade.