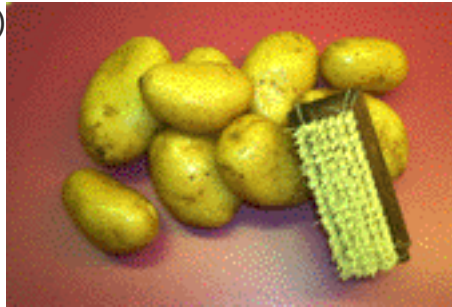


Ingrediënten (voor 4 personen)



- 750 gram aardappelen
- zout en peper
- 3 tot 4 eetlepels boter
- 1 kopje geraspte Kfalo-tiri of Parmezaanse kaas
- 3 eieren
- 2 eetlepels vers gehakte peterselie
- nootmuskaat
- 50 gram bloem



- olijfolie

Bereiding.

Aardappels in de schil in ruim water met een klein beetje zout gaarkoken. De boter smelten. Aardappelen pellen en met een vork fijnmaken. Boter erdoor roeren. Kaas toevoegen

Eieren los kloppen en bij de aardappelen en de kaas doen. Peterselie erdoor roeren en kruiden met zout, peper en een mespunt nootmuskaat. Van deze ingrediënten een deeg kneden. Als het niet stevig genoeg is voeg dan wat bloem toe. Van het deeg vervolgens ballen maken ter grootte van een ei en ze wat plat drukken.

Balletjes ongeveer 30 minuten koel wegzetten. Even door de bloem rollen. Voldoende olijfolie verhitten in een koekenpan of frituurpan en rondom goudbruin bakken. De aardappel ballen laten uitlekken op keukenpapier. Baktijd is ongeveer 5-6 minuten per portie.

