



Ingrediënten (voorgerecht)

- 4 grote, iets kruimige aardappels
- halve groene kool in dunne repen
- 4 bosuitjes in stukjes van 3 cm
- 1 dl half volle melk
- 50 g boter of margarine
- versgemalen zout en peper
- 2 eieren, losgeklopt
- 50 g bloem
- (olijfolie)

Bereiden

Schil de aardappels en kook ze gaar in water met wat zout. Stoom de kool en de bosui in 4 min. gaar, maar wel nog knapperig. Giet de aardappels af. Voeg melk en boter toe en maak met behulp van een stamper of knijper puree. Breng op smaak met flink peper en zout en schep de groenten erdoor. Vorm met de hand vier platte koeken van de puree. Bestrijk beide zijden dun met ei en bestuif de koeken met bloem. Bak de aardappel-groentekoeken in 5 min. aan beide kanten goudbruin in een anti-aanbakpan, in weinig hete boter of olie. Lekker met zelfgemaakte appelmoes.

Ingezonden door : Yvonne