



ingrediënten (voor 4 personen)

- 800 gram goed geboende aardappelen
- 80 gram boter
- 80 gram bloem
- 3 eieren
- peper uit de molen
- zout
- sojasaus
- 1 eetlepel olie

Bereiding.

Kook de aardappelen gaar. Giet het water weg en laat ze afkoelen. Pel ze daarna en snijd ze in stukken en maak ze heel fijn met behulp van een stamper of een mixer. Doe 40 gram boter op deze puree strooi er 2 eetlepels bloem op en voeg de eieren toe. Roer goed tot een dikke gladde puree ontstaat. en voeg naar smaak zout en peper toe. Eventueel een scheut sojasaus. Laat de puree daarna afkoelen.

Bestrooi het aanrecht dun met de rest van de bloem. Rol daarop de puree uit tot een rechthoekige lap van 1/2 cm dikte. Bestrijk de ovenschaal met olie. Schuif het rooster in het midden van de oven en verwarm voor op 180 graden.

Snijd de puree lap met een mesje in lange repen van 1 tot 1 1/2 cm breedte en vul daar de ovenschaal losjes mee. Verdeel de rest van de boter in kleine stukjes over de aardappel noedels. Plaats de schaal in de oven tot het gerecht door en door warm en mooi van kleur is geworden.