

ingrediënten (voor 4 personen)



- Maisolie om te bakken.
- 2 eieren
- peper en zout
- nootmuskaat
- 1 ui
- bloem
- 1 kilo aardappelen

Bereiding.

Sla in een beslagkom de eieren los. Maak een grote ui schoon en snipper deze. Schil de aardappelen en rasp ze rauw op de fijne stand van de rasp, of doe het in de foodprocessor. Het moeten dunne julinne reepjes worden. Anders duurt het te lang voor ze gaar zijn. Voeg de aardappelen bij het losgeslagen ei, doe er de Ui bij en ruim, maar niet te veel zout en nootmuskaat en vermeng alles goed met elkaar. Voeg er vervolgens nog 2 a 3 eetlepels bloem aan toe om het een beetje te binden. Het mag geen plakkerig deeg worden. Het beslag is pas goed als het ei enigzins vloeibaar is en niet te dun.

Doe een beetje olie in een koekenpan en schep met een opscheplepel daar 3 hoopjes beslag in. Strijk ze glad en bak ze vervolgens aan weerskanten goud bruin. Maak ze niet te groot anders is er geen ruimte meer op je bord. Je kunt de rijf pannenkoeken in de oven warm houden.

Lekker met sla, doperwten en een Kippenbout.