

# Thermomix Aardappel rösti



## Ingrediënten

Dit is voor 4 personen

- 120 gr sjalotten
- 700 gr aardappelen (geschild, afgespoeld)
- 1 ei
- 1 eigeel
- 20 gr boter of ghee + extra voor de pan
- 2-3 takjes verse peterselie
- 50 gr tarwebloem
- snuifje zout kan eventueel kruidenzout
- snuifje peper
- fleur de sel (facultatief)



## Instructies

- Doe de sjalot in de mengbeker 5 seconden/snelheid 5 en schraap naar beneden.
- Voeg de 20 gr boter of ghee toe 4 minuten /90 graden /snelheid 1
- Voeg de aardappelen in blokjes, peterselie, 1 volledig ei, 1 eigeel, bloem, zout en peper toe meng 30 seconden/snelheid 5 (maximaal, niet langer).
- Doe in een kom. Verhit de rest van de boter of ghee in de pan zorg dat je pan op hoog vuur staat en eerst goed warm is.
- Maak kleine hoopjes in je pan van je aardappelmengsel en druk deze goed plat tot een cirkels. Bak beide kanten tot ze mooi goud bruin zijn.
- Bestrooi eventueel met wat fleur de sel en serveer warm.