



Zwitserse rösti

Knapperige Zwitserse aardappelkoek van grof geraspte aardappelen, goudbruin gebakken in boter. Buiten krokant, vanbinnen zacht.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	30'	4	Bijgerecht

Ingrediënten

1 kg vastkokende aardappelen
60 g boter
1 eetlepel zonnebloemolie
1 tl zout
peper

Bereidingswijze

- 1.** Kook de aardappelen in de schil ongeveer 10 minuten voor, zodat ze nog stevig zijn. Laat volledig afkoelen, liefst een nacht in de koelkast.
- 2.** Schil de aardappelen en rasp ze grof in een kom. Kruid met zout en peper en meng voorzichtig.
- 3.** Verhit de helft van de boter en de olie in een koekenpan van ongeveer 24 cm. Doe de geraspte aardappel erin en druk aan tot een gelijkmatige koek.
- 4.** Bak op middelhoog vuur ongeveer 12 minuten tot de onderkant goudbruin en krokant is.
- 5.** Keer de rösti om met behulp van een bord, voeg de rest van de boter toe en bak de andere kant nog 10 minuten goudbruin.
- 6.** Laat kort uitlekken, snijd in punten en serveer meteen.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)