



FRESH!
VERSMARKT LEIDENHAGE



INGREDIËNTEN

4 grote vastkokende nieuwe
aardappels (600-700 gr)
1 sjalotje
1 ei
50 gr geraspte oude kaas
half bosje dille
25 gr boter
Zonnebloemolie
Peper en zout

AARDAPPELKOEKJE MET DILLE

 **Snack, lunch- of voorgerecht**

 **4 personen**

 **30 minuten**

1. Was de aardappels en rasp ze met een grove rasp. Knijp het vocht eruit en doe in een beslagkom.
2. Snipper de sjalot en hak de dille fijn. Klop het ei los.
3. Meng de aardappelrasp met ei, sjalot, kaas en dille en breng op smaak met peper en zout.
4. Vorm 12 koekjes van het aardappelmengsel.
5. Smelt een klontje boter en een scheutje olie in een hete pan en bak de koekjes een paar minuten aan iedere kant, tot ze mooi bruin zijn.
6. Zet het vuur laag, doe een deksel op de pan en laat de koekjes in nog ongeveer 5 minuten goed gaar worden.