



## Groente rösti met aardappel en halloumi

Een van mijn favoriete recepten. Het is leuk om te doen, je kunt het zowel koud als warm eten. Ikzelf rasp het en meng het door een groente gerecht.

Nodig :

Voor ca 3 a 4 personen

- half stuk halloumi,
- 1 grote gewone aardappel
- 1 kleinere zoete aardappel.
- Doe er 3 eieren door
- 3 eetlepels bloem
- 3 eetlepels paneermeel.
- Een flinke eetlepel kerriepoeder
- peper en zout.
- Olie om in te bakken
- Een grotere (grill)pan

Bereiden :

1. Je raspt de halloumi, de aardappel en de zoete aardappel met een grove blokrasp. Doe dit in een grotere kom, omdat je alles gaat mengen.
2. Meng de 3 eieren erdoor, de paneermeel en het bloem ook.
3. Een flinke schep kerriepoeder erdoor
4. Peper en zout erdoor

En dan :

Nu ga je alles goed door elkaar mengen, met een houten lepel. Tot je een deegachtig mengsel krijgt. Doe olie in de bakpan en schep met een lepel ca 5 kleinere hoopjes mengsel in de pan. Druk ze een beetje plat met een schepspaan. Bak je ca 10 minuten aan beide kanten.

Zet de koeken nu apart en bak de rest op dezelfde manier. Tot het mengsel op is.

Warm smaken deze rösti achtige koeken héérlijk ! Maar koud zijn ze net zo lekker !

TIP : Ikzelf heb zoete aardappel gekozen, in dit gerecht. Maar wortels, courgette, biet, koolrabi of wat je maar kiest is net zo goed. De basis is de halloumi, de aardappel, het ei en de bloem en paneermeel. Ik kies voor de kerriepoeder, maar bijv Italiaanse kruiden of Provençaalse kruiden kunnen net zo goed. Of Garam Massala of Ras-el-Hanout

Eet smakelijk, met een hartelijke groet van Tienieke.