

Italiaanse Aardappel pannenkoek



Een lekker authentiek Italiaans “Nonna” recept. Gemakkelijk te maken en erg lekker. Zoals hij hier staat beschreven is het een heerlijk recept. Bestrooi de aardappel pannenkoek met geraspte Parmezaanse kaas en geef er een salade van vol rijpe tomaten bij. Met een heel dun gesneden uienringetjes en wat olijfolie, rode wijnazijn en zout/peper. Zonnig eten.

Recept : ca 4 personen = 1 aardappel pannenkoek per persoon

- 5 koude gekookte aardappelen (ca 400 gram)
- 1 fijngesnipperde ui
- 1 teentje knoflook
- 2 flinke eetlepels bloem
- Zout en peper
- Vers geraspte nootmuskaat
- ¼ theelepel paprika poeder
- ½ theelepel gedroogde Italiaanse kruiden (+ evt wat in ringetjes gesneden olijven)
- 4 eieren
- 2 deciliter melk

Bereiden :

1. Rasp de aardappelen op een grove rasp in een grote kom
2. Roer de bloem, nootmuskaat, Italiaanse kruiden, eieren, zout en peper, en het paprikapoeder door elkaar
3. Pel de ui en snipper het , en de knoflook ook. Doe het bij de aardappel.
4. Meng nu de aardappel rasp, melk, ui en knoflook ook erdoor. (+ de olijf ringetjes)
5. Alles zit nu in de kom, behalve de boter.
6. Pak een grote platte koekenpan. Doe er een klont boter in en verdeel ¼ van het beslag over de pan.
7. Laat dit rustig bakken op een matig tot laag vuur. Geef het de tijd. Blijf erbij staan.
8. Na ca 5 minuten draai je de aardappel pannenkoek om en je bakt ook de andere kant.
9. Houd deze warm in een oven op ca 50 graden, terwijl je de andere ook bakt.
10. Salade erbij, lekker ! Beetje geraspte Parmezaanse kaas erover

Eet smakelijk !

Met een hartelijke groet van Tienieke, van www.degeneeskrachtigekeuken.nl