



Hash browns

🕒 5 + 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🇨🇦🇺🇸 2 grote aardappels, circa 400 gram
- 🇨🇦🇺🇸 40 g bloem
- 🇨🇦🇺🇸 1 ei
- 🇨🇦🇺🇸 1 kleine ui
- 🇨🇦🇺🇸 1 tl paprikapoeder
- 🇨🇦🇺🇸 zout en peper

MATERIAAL: rasp, keukenpapier, hapjespan

ZO MAAK JE HET:

1. Begin met het schillen en het wassen van de aardappels.
2. Vervolgens rasp je de aardappels in snippers.
3. Laat de aardappels dan even uitlekken in een vergiet met wat keukenpapier erin.
4. Doe de aardappelrasp in een kom en voeg daar de andere ingrediënten aan toe.
5. Meng dit even goed door elkaar.
6. Doe vervolgens een flinke scheut (5-6 el) olie in een hapjespan en laat de olie warm worden op middelhoog vuur.
7. Als de olie warm is schep je wat aardappel in de pan en bak je de aardappel pannenkoekjes ongeveer 5 minuten per kant mooi goudbruin en knapperig.
8. Serveer met ketchup



Bron: lekkerensimpel.com