

Invitato culinario della settimana



Rianne

Reibekuchen

Ingrediënten 4 personen

1 kg kruimige aardappelen, 1 grote ui, 2 eieren, P&Z en olie om in te frituren

Bereiding

Schil de aardappelen en rasp ze met de hand of de machine. Druk iets van het vocht uit de massa en vermeng met de eieren, de fijngesneden ui en P&Z. Frituur in een laag olie (arachide) 3 minuten aan beide zijden. Laat de Reibekuchen afdruipe op een stuk keukenpapier en serveer met zelfgemaakte appelmoes.