

Blok	Aardappel (les 4)
Recept	Aardappelpannenkoekjes (rijfkoek/reibekuchen)
Doel	Als je aardappelpannenkoekjes wil maken dan zal je moeten weten hoe de rasp werkt.
Filmpje	https://www.youtube.com/watch?v=4Z7xPPmjGp8

Ingrediënten voor 1 persoon	Benodigdheden
250 gram aardappelen	Snijplank
¼ - ½ ui	Koksmes/aardappelmesje
½ ei	Dunschiller
1 of 2 eetlepels bloem	Prullenbakje
Peper	Vergiet
Zout	Rasp
Boter of olie	Schone theedoek
	Beslagkom
Geraspte kaas	Eetlepel
	Koekenpan
	Spatel
	Bord
	Keukenpapier

	Stappenplan		Check
1.	Schil de aardappelen met de dunschiller.		
2.	Doe de aardappelen in de vergiet.		
3.	Was de aardappelen onder de kraan.		
4.	Rasp de aardappelen met de rasp.		
5.	Leg de aardappelen op een schone theedoek.		
6.	Vouw de theedoek dicht en knijp het vocht eruit.		
7.	Laat de aardappelen op de theedoek liggen.		
8.	Snijd de ui in fijne snippers.		
9.	Doe de aardappelen in de beslagkom.		
10.	Doe de ui bij de aardappelen.		
11.	Doe een ½ ei bij de aardappelen en ui.		
12.	Breng op smaak met peper en zout (naar smaak, wat je zelf lekker vindt).		
13.	Doe er 1 of 2 eetlepels bloem bij de aardappelen en ui. Tip: ligt eraan hoe nat het aardappelmengsel is.		
14.	Meng het mengsel goed door elkaar met de lepel. Tip: je kunt er ook nog wat geraspte kaas doorheen mengen.		
15.	Pak onderop de werkbank de koekenpan.		
16.	Doe wat boter of olie in de koekenpan.		
17.	Maak één van de bovenste twee pitjes aan.		
18.	Zet de pan op het vuur.		
19.	Laat de olie warm worden/boter smelten.		
20.	Schep 2 hoopjes aardappelmengsel van 1 volle eetlepel in de pan.		
21.	Druk met de achterkant van de lepel de hoopjes wat platter.		
22.	Bak de aardappelpannenkoekjes in ongeveer 8 minuten lichtbruin en krokant.		
23.	Pak de spatel aan het rekje.		

24.	Draai met de spatel de aardappelkoekjes regelmatig om.	
25.	Pak onderop de werkbank het platte bord.	
26.	Leg hierop het keukenpapier.	
27.	Schep met de spatel de aardappelpannenkoekjes uit de pan.	
28.	Leg de aardappelpannenkoekjes op het keukenpapier en laat ze uitlekken.	
29.	Bak de rest van de aardappelkoekjes precies hetzelfde zoals de eerste twee.	



Aardappelmengsel



Aardappelpannenkoekjes per 2 in de pan

