



Zwitserse rösti

Knapperige Zwitserse aardappelkoek van grof geraspte aardappelen, goudbruin gebakken in boter. Buiten krokant, vanbinnen zacht.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	30'	4	Bijgerecht

Ingrediënten

1 kg vastkokende aardappelen
60 g boter
1 el zonnebloemolie
1 tl zout
peper

Bereidingswijze

1. Kook de aardappelen in de schil ongeveer 10 minuten voor, zodat ze nog stevig zijn. Laat volledig afkoelen, liefst een nacht in de koelkast.
2. Schil de aardappelen en rasp ze grof in een kom. Kruid met zout en peper en meng voorzichtig.
3. Verhit de helft van de boter en de olie in een koekenpan van ongeveer 24 cm. Doe de geraspte aardappel erin en druk aan tot een gelijkmatige koek.
4. Bak op middelhoog vuur ongeveer 12 minuten tot de onderkant goudbruin en krokant is.
5. Keer de rösti om met behulp van een bord, voeg de rest van de boter toe en bak de andere kant nog 10 minuten goudbruin.
6. Laat kort uitlekken, snijd in punten en serveer meteen.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)