



### **GEBRAAIDE AARTAPPEL KOEKIES (HASH BROWNS)**

**4 aartappels, geskil**

**3 sprietuie**

**1 eier**

**sout en peper**

**olie vir braai**

**Geposjeerde eier**

**8 eiers**

**80 ml ( $\frac{1}{3}$  k) water**

**2,5 ml ( $\frac{1}{2}$  t) asyn**

**Spekvleis en mikrokruid vir voorsit**

### **METODE:**

**Rasper die aartappels en druk oortollige vloeistof uit.**

**Meng dit goed in 'n bak met die sprietuie, eier, sout en peper.**

**Verhit die olie in 'n pan oor matige hitte.**

**Wanneer dit warm is, skep lepels vol van die aartappelmengsel in en druk dit plat om koekies te vorm.**

**Draai om en bak tot bros.**

**Geposjeerde eiers**

**Breek 'n eier in 'n mikrogolfbak en gooi die water en asyn versigtig in.**

**Bedek die bak met 'n bord. Sit dit in die mikrogolf en kook 30 sekondes op 80 %-krag.**

**Kyk of die eier gaar is en skep dit met 'n gaatjieslepel uit.**

**Sit die geposjeerde eier op die aartappelkoekies voor saam met spekvleis en kruid.**

**Bron: Hope Malau**

**Plasing: Henriette Wessels / WATERTAND RESEPTE VIR OUD EN JONK**



### **SPESERYE AARTAPPEL KOEKIES**

**Maak tyd vir 'n lekker laatontbyt waar almal kan wys hoeveel hulle vir Ma of Ouma omgee.**

**Maak: 12-16**

**Bereidingstyd: 15 minute**

**Gaarmaaktyd: 20 minute**

**500 ml fynaartappel, teen kamertemperatuur**

**1 groot eier, liggies geklits**

**omtrent 160 ml bruismeel**

**30 ml fyngekapte vars koljander of pietersielie**

**1 fyngekapte vars rissie, pitte verwyder (opsioneel)**

**1/4 middelslag-ui, baie fyn gekap**

**sonneblomolie**

**gebakte of geposjeerde eiers, blokkies avokado en gaar spek of worsies, om voor te sit**

### **METODE:**

**Meng die fynaartappel en eier. Voeg die meel, koljander, ui en rissie by.**

**Geur dit met sout en varsgemaalde swartpeper. Voeg nog 'n bietjie meel by as die mengsel steeds baie sag is. Hou dit eenkant.**

**Gooi 'n dun lagie olie in die pan, skep lepels vol van die aartappelmengsel in en druk dit effens platter. Braai dit oor matige hitte tot dit alkant goudbruin is. Laat die koekies op kombuispapier dreineer. Voeg nog 'n bietjie olie by, indien nodig, en braai die res.**

**Sit die koekies voor met gebakte of geposjeerde eiers, blokkies avokado en brose spek of worsies.**

**Bron: Idees**

**Plasing: Henriette Wessels / WATERTAND RESEPTE VIR OUD EN JONK**