Snacks / Luxemburg

Gromperekichelcher

Aardappelbeignets met ui en peterselie, gefrituurd krokant. Kerstmarkt eten.

Tijd 50 min **Personen** 5

Dit heb je nodig.

- ☐ 1 kg Aardappelen – bloemige variant
- ☐ 2 stuks uien
- ☐ 2 stuks eieren
- ☐ 60 g bloem
- ☐ 50 g Peterselie
- ☐ 2 stuks Sjalotten
- ☐ 1 l Olie om te frituren
- ☐ 250 g Appelmoes — om te serveren
- ☐ Zout en peper — naar wens

Zo maak je het.

01 Rasp de aardappelen, uien en sjalotjes grof in één kom.

02 Wring het mengsel uit in een doek, maar niet kurkdroog; een beetje vocht is nodig.

03 Meng de eieren, bloem, gehakte peterselie, zout en peper erdoor.

04 Verhit de olie tot 175 °C. Heter, en de randen branden voordat het midden heet is.

05 Doe het mengsel er met een lepel in, platgedrukt tot een halve centimeter, en bak drie minuten per kant.

06 Laat ze uitlekken op een rooster, zout ze en serveer ze warm met appelmoes.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / gromperekichelcher