

AARTAPPELKAASKOEKIES



**TRIED &
TESTED**

By Food lovers recipes



AARTAPPELKAASKOEKIES

3 aartappels, geskil

1 ui

1 eier, geklits

30 ml koekmeelblom

sout en peper na smaak

5 ml bakpoeier

125 ml gerasperde Cheddarkaas

10 ml gekapte pietersielie

olie om in te braai

Rasper die aartappel en ui saam. Roer die eier, koekmeelblom, sout, peper en bakpoeier by. Roer die kaas en pietersielie by. Skep lepelsvol van die mengsel in vlak, warm olie en braai dit tot goud bruin aan albei kante. Dreineer dit op kombuispapier.

Foto: 2 de Adam Cloete