

GIDEON SE AARTAPPELWIELE



GIDEON SE AARTAPPELWIELE

Hierdie aartappeltjies gaan ek beslis weer laat verbykom want djeeerlik was hulle.

Genoeg vir 4

3 groot aartappels, geskil en met die mandolien in wiele gesny met sy dikste setting en laat lê in sout water vir 'n uur lank ($\frac{1}{2}$ koppie sout op 1 liter water)

1 eetlepel knoffelvlokkies

$\frac{1}{2}$ koppie parmasaan kaas

1 koppie meel

2 eiers, geklits

1 teelepel gemaalde swartpeper

olie vir vlakbraai

2 koppies fyngemaakte broodkrummels

Meng die peper en meel saam met die knoffel.

Meng die broodkrummels met die kaas.

Doop die aartappel wiele eers in die meel dan in die eier dan in die krummels.

Laat staan in die yskas vir omtrent 'n uur.

Ek het die olie op die kole in my braaipan verhit en die skywe in die olie gebraai tot goudbruin en gaar, omtrent 2 tot 3 min aan 'n kant.

Foto en resep: Gideon Louw