

Aardappel als polenta

INGREDIENTS

500 gram aardappel Agria, in de schil gekookt
125 gram boter, koud in blokjes
5 dooiers
5 eiwit, opgeslagen
Parmezaanse kaas, geraspt op smaak
olijfolie, wat nodig is

METHOD

1. de gare nog warme aardappel zonder schil raspen en 375 gram afwegen

2. monteren met de blokjes koude boter en daarna binden met de dooiers

3. opgeslagen eiwitten toevoegen en de geraspte kaas.

4. vorm geven en om en om bakken in de olijfolie tot goudbruin

Categories: Side Dishes, aardappel **Keywords:** blog

(4 servings)

Source

RJK

