



AARDAPPELPOFFERTJES

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Frankrijk

Gang: Bijgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 45 minuten

Ingrediënten:

- **500 gram kruimige aardappels**
- **3 eieren**
- **150 gram kruidenroomkaas**
- **100 ml zure room**
- **2 el bieslook, fijngesneden**
- **1 el bloem**
- **fijn zeezout, naar smaak**
- **versgemalen peper**

Bereiding beslag:

- Schil de aardappels en snijd ze in gelijke stukken.
- Kook ze gaar en giet ze af en stoom ze goed droog.
- Laat ze 5 minuten afkoelen.
- Pureer de aardappels met een mixer.
- Voeg de eieren, zure room, kruidenroomkaas, bieslook en bloem toe en mix alles nog eens goed door elkaar tot een glad beslag. Mocht het beslag te dun zijn, voeg dan nog wat extra bloem toe.
- Breng het beslag op smaak met wat fijn zeezout en versgemalen peper.
- Bereiding poffertjes:
 - Verwarm een poffertjespan op laag vuur.
 - Verhit een eetlepel olijfolie in de pan en schep een klein beetje beslag in de pan.
 - Bak de poffertjes op laag vuur tot de onderkant bruin is.
 - Draai de poffertjes om en bak de andere zijde ook mooi bruin.

Tip! Wij serveerden deze aardappelpoffertjes bij een prachtige gerecht uit de Franse Jura-streek: **Poulet aux Morilles**.

Bon appétit!