**Hash browns**

Nodig:

800 gram aardappel (beetje kruimig)

80 gram bloem

2 eieren

1 ui

Kruiden naar smaak zoals paprikapoeder, zout en peperolie

Bereiding:

Begin met het schillen en het wassen van de aardappels. Vervolgens rasp je de aardappels in snippers. Laat de aardappels dan even uitlekken in een vergiet en doe ze vervolgens in een theedoek die je ‘aandraait’ zodat de aardappelen goed uitgeperst worden. Doe vervolgens de aardappelrasp in een kom en voeg daar de andere ingrediënten aan toe. Meng dit even goed door elkaar. Doe vervolgens een flinke scheut olie in 2 of 3 kleine koekenpannetjes en laat de olie warm worden. Als de olie heet genoeg is, vul je de bodem met het prutje en bak je het in ongeveer 5 minuten per kant mooi goudbruin en knapperig. Wel op letten dat het goed gaar is!