**Rösti met cheddar en bosui**

Nodig:

750 gram iets kruimige aardappelen

2 eieren

150 gram cheddar geraspt

3 bosuitjes in ringetjes gesneden

peper

zout

roomboter om in te bakken

Bereiding:

Schil de aardappelen en rasp ze met behulp van een foodprocessor. Of als je die niet hebt met een rasp, alleen heb je er dan wat meer werk aan. Meng de aardappelrasp met de twee eieren, cheddar, bosuitjes en peper en zout. Verhit een blokje roomboter in een koekenpan en giet het mengsel in de pan. Verdeel gelijkmatig zodat je een grote pannenkoek krijgt. Bak de rösti op middelhoog vuur en keer hem om zodat beide kanten gebakken worden (gebruik hiervoor een bord, leg dit op de rösti en keer dan de pan met bord om en laat de rösti in de pan glijden).