



Groenterösti van de plaat

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Gaartijd	17 Mins
Porties	4
Apparaat	Combair SE vanaf 2015

Bereiding

600 g aardappelen, geschild gewogen

200 g wortels, geschild gewogen

200 g courgette

1 ui

3 el olijfolie

1 tl tijmblaadjes

1 tl zout

kleine hoeveelheid peper, uit de molen

Aardappelen en wortelen schillen en met de röstirasp grof raspen. Courgette tevens grof met de röstirasp raspen.

De uien schillen en in dunne stroken snijden.

Aardappelen, groenten en ui in een kom doen, mengen met de olie en op smaak brengen met zout, peper en tijm.

Ovenruimte tot 200 °C op PizzaPlus (voor)verwarmen

olijfolie, om in te vetten

Bakplaat royaal met olie insmeren. Het aardappelmengsel op de bereide bakplaat verdelen, lichtjes aandrukken. De bakplaat in de voorverwarmde gaarruimte schuiven. Bakken.

Put the pastry in

PizzaPlus 200 °C gedurende 17 Mins

Tips

Uit het aardappelmengsel kunnen ook vier kleine Rösti op de bakplaat worden gevormd in plaats van één grote rösti.

Accessoires

Bakplaat





Aanvullende informatie

Gecreëerd op

11.12.2019

