

Rösti van zoete aardappel met CAMBOZOLA



60 minuten



8 porties

INGREDIËNTEN:

- 100 g CAMBOZOLA
 - 3 st. Zoete aardappel
 - 1 st. Rode ui
 - 2 st. Eieren
 - 3 el Tarwemeel
 - 2 el Bieslook, gedroogd
 - ½ tl Nootmuskaat
 - ½ st. Granaatappel
 - Dille (om te garneren)
 - Olie (om in te bakken)
 - Zout
 - Peper
-
- 1 st. Rode ui
 - 100 ml Appelazijn
 - 50 ml Water
 - 1 el Suiker
 - ½ tl Zout
 - ½ tl Peperkorrels
 - 1 blad Laurierblad



BEREIDING:

1. Schil de uien en snij ze in dunne schijfjes. Breng in een kleine pan de appelazijn en water met suiker, zout, peperkorrels en het laurierblad aan de kook. Doe de schijfjes ui en een schone glazen pot, giet de hete azijn over de uien tot deze volledig zijn bedekt. Dek de glazen pot af en laat de uien bij kamertemperatuur afkoelen.



Rösti van zoete aardappel met CAMBOZOLA



60 minuten



8 porties

BEREIDING:

2. Schil de zoete aardappelen en uien en rasp deze grof. Doe de geraspte zoete aardappelen en uien in een grote kom. Voeg de eieren, het meel, de bieslook en gemalen nootmuskaat toe. Breng op smaak met zout en peper. Meng alle ingrediënten goed door elkaar tot een homogene massa ontstaat. Verwarm wat olijfolie in een pan op middelhoog vuur. Vorm telkens met twee eetlepels zoete aardappelmengsel kleine rösti's in de pan en druk deze iets vlak. Bak de rösti's aan beide kanten goudbruin en knapperig, dit duurt ongeveer 4-5 minuten per kant.
3. Snij de CAMBOZOLA in dunne plakken terwijl de rösti's bakken. Halveer de granaatappel en sla de pitjes eruit.
4. Zodra de rösti's goudbruin en knapperig zijn, kunnen ze op een bord worden gelegd. Leg de plakken CAMBOZOLA erop, zodat deze smelten. Leg de ingelegde uien op de CAMBOZOLA en garneer met de granaatappelpitjes en fris gehakte dille.