

Blauwe schimmelkaas aardappel hapje

Een recept wat we van een klant hebben gekregen. Vaak heb je wat restjes gekookte aardappel over. Zonde om weg te gooien. Deze mevrouw had ook een beetje blauwe schimmelkaas Blu al Ramandolo over. Deze kaas komt uit het Noorden van Italië en is zo bijzonder dat deze al verschillende prijzen heeft gewonnen. Eenvoudig deze restjes combineren en je hebt een bijzonder bijgerecht of borrelhapje. Bedankt lieve klant!

Benodigheden

200 g gekookte (kruimige) aardappelen
50 g blauwe schimmelkaas Blu al Ramandolo
1 ei
1 beschuit of 30 g paneermeel
2 el olijfolie om te bakken



Hoe maak je het?

Prak de gekookte aardappels fijn (bij voorkeur warm). Snijd de blauwe schimmelkaas in kleine stukjes en verkruimel deze over de geprakte aardappels en meng voorzichtig door elkaar.

Maak vervolgens balletjes van het mengsel en druk ze plat.

Kluts in een kom het ei. Maak de beschuit fijn of doe de paneermeel in een andere kom.

Wentel de aardappel koekjes eerst door het ei en daarna door het paneermeel. Herhaal deze 2 stappen nog een keer zodat je een krokante laag krijgt.

Pak een koekenpan met antiaanbaklaag en verwarm de olijfolie. Bak de aardappelrondjes mooi bruin aan beide zijden. Serveer direct of laat afkoelen en warm ze later in ca. 10 minuten op in een voorverwarmde oven op 180 °C.

Lekker als borrelhapje of als bijgerecht bij een salade of een mooi stuk vlees of vis.

