



Aardappelpannenkoeken

Ingrediënten: 4 porties:

200 gram tarwe/roggemeel
zout
5 dl melk
2 eieren
700 gram aardappelen
400 gram blokjes mager rookspek
lingonbessenjam of verse lingonbessen

Bereiding:

1. Maak een beslag van de bloem, eieren en melk.
2. Voeg eventueel een beetje zout toe.
3. Schil de aardappelen en rasp ze. Voeg ze meteen aan het beslag toe.
4. Bak $\frac{1}{4}$ deel van de dobbelsteentjes spek op de Muurikka.
5. Giet $\frac{1}{4}$ deel van het beslagmengsel op de Muurikka en keer de platte koek na enige tijd op.
6. Maak op deze wijze 4 aardappelpannenkoeken.
7. Lekker met lingonbessenjam of verse lingonbessen en een beetje poedersuiker