



Rösti in de pan



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

- 1 kilogram aardappelen (Nicola)
- 1 theelepel zout
- 75 gram boter (geklaard*)

Bereidingswijze

- 1.** Schil de aardappelen en rasp ze met een niet te fijne rasp. Verzamel de geraspte aardappel in een schone theedoek en wring het vocht er zo goed mogelijk uit. Hoe minder vocht, hoe krokanter het eindresultaat. Meng de geraspte aardappel vervolgens met het zout en 1/3 van de boter.
- 2.** Neem een braadpan met dikke bodem (het liefst een gietijzeren pan of een pan met antiaanbaklaag) van 26 cm doorsnede. Verhit de braadpan, maar laat ze niet te heet worden. Voeg de rest van de boter toe. Schep hierop het aardappelmengsel. Druk het voorzichtig een klein beetje aan met een rubberen spatel (druk niet te hard). Laat 12 minuten zachtjes garen. Check aan de onderkant van de randjes of de bodem goudbruin en krokant is. Maak de onderkant voorzichtig los, zodat deze nergens meer kleeft aan de pan.
- 3.** Plaats een houten snijplank of een schaal op de pan en draai deze dan in één keer om. Laat de rösti nu omgekeerd in de pan glijden en laat nog 12 minuten garen.
- 4.** Check met een mesje of de aardappelen tot in de kern gaar zijn.
- 5.** Laat de rösti dan opnieuw op een snijplank glijden en snij in vier stukken.
- 6.** **Wat is geklaarde boter?*

Smelt 75 g roomboter in een steelpan op een heel laag vuur. De boter mag niet koken. De boter zal 'splitsen' in olie en een witte, melkachtige substantie. Deze zakt na een tijdje vanzelf naar de bodem. Schep de olie voorzichtig uit de pan in een ander potje. Deze geklaarde boter kun je op heel hoge temperatuur verhitten en zal niet verbranden.