

Gepaneerde aardappelschijfjes

- 0,75 kilo aardappels;
- 4 eetlepels paneermeel of fijngemaakte brood- of beschuitkrumels;
- 4 eetlepels olie.

Snij de aardappels in dikke schijven. Bedek ze met kokend water en laat ze zo niet langer dan 3 minuten staan. Afgieten en de olie verhitten in een ruime koekenpan. Wentel de schijven in paneermeel.

Bak ze bij 180-200 graden bruin en knapperig.

P please don't print this recipe unless you really need to.
Plantaardige recepten voor een betere wereld.
[Steun Plenty Food](#)

