



Aardappeltoefjes



Ingrediënten:

- 900 gr Aardappels (kruimig)
- 3 eetlepels roomboter
- 2 teentjes knoflook
- 1 eierdooier
- Peper en zout
- 150 Ml melk

Benodigheden:

- Pureestamper
- Lepel
- Bakplaat met bakpapier
- (Aardappelschil) mesje
- Knoflookpers

Serveertip:

- Serveer met een sausje naar keuze.

Bereiding

Stap 1:



Verwarm de oven naar 200 graden.

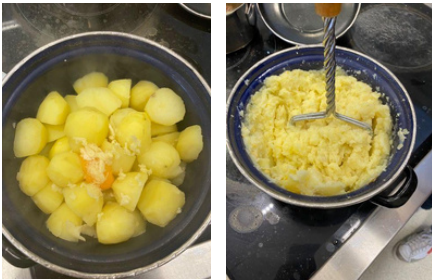
Schil de aardappels en snijd ze door de helft.

Doe ze in een pan met water en kook ze voor ongeveer 15 minuten (totdat ze gaar zijn).

Pel ondertussen de knoflook.

Giet daarna de aardappels af en laat ze een paar minuten na stomen.

Stap 2:



Pers de knoflook bij de aardappelen en doe de boter en de eidooier erbij.

Stamp en roer het er doorheen.

Voeg dan de melk toe en maak een smeùige puree.

Breng nog op smaak met zout en peper.

Stap 3:



Verdeel de aardappelen met een lepel over de bakplaat.

Bak het ongeveer 20 tot 25 minuten in de oven tot ze goudbruin zijn.

Doe ze op een bordje en smullen maar!



Kaneelbroodjes



Ingrediënten:

- 270 vers Bladerdeeg
- 3 el kristalsuiker
- 2 tl gemalen kaneel
- 30 gram ongezoeten roomboter
- 1 ei

Benodigheden:

- Pollepel
- bakplaat met bakpapier
- Steelpan

Bereiding

Stap 1:



Verwarm de oven naar 200 graden.

Laat het bladerdeeg ontdooien op de bakplaat.

Laat de boter op laag vuur in de steelpan smelten.

Zodra de boter gesmolten is haal je het direct van het vuur en meng de kristalsuiker en de kaneel er door.

Stap 2:



Bestrijk het bladerdeeg met het boter mengsel.

Strooi er daarna nog een beetje suiker en kaneel overheen.

Rol het bladerdeeg op en snij ze in kleine stukjes.

Besmeer het vervolgens met een ei.

Stop ze daarna in het midden van de oven voor ongeveer 20 minuten totdat ze goudbruin zijn.