NAAM GERECHT	Aardappelbroodjes

BENODIGDHEDEN: voor 4 personen

-175gr. bloem
-2 koffielepels bakpoeder
-1/2 koffielepel zout
-50gr. boter, in blokjes
-125gr. aardappelen, gekookt en gepureerd
-50gr. parmezaan, geraspt
-1 koffielepel oregano, gehakt
-4 plakken ontbijtspek, krokant gebakken en verkruimeld
-2 eetlepels melk
-1 ei

FOTO:



BEREIDING: 35 minuten

-Zeef de bloem met het bakpoeder en het zout in een kom.
-Doe er de blokjes boter bij en wrijf de mix tussen de handpalmen tot het op broodkruimels lijkt.
-Voeg er de aardappelen, parmezaan, oregano en spek aan toe en meng goed.
-Doe de melk erbij en kneed tot deeg dat zacht is, maar nog wel stevig.
-Rol het uit tot een lap van 1,5cm dik en steek er met behulp van een steekvorm of een glas rondjes uit. Leg ze op een bakplaat met bakpapier en bestrijk ze met losgeklopt ei.
-Bak de broodjes 15 minuten in een voorverwarmde oven van 220°C.