

DE BEECK RECEPTEN-KEUKEN

LAPPENPICKERT UIT WESTFALEN

BEREIDING:

De aardappels schillen, wassen en raspen. Daarna in een zeef een beetje uitpersen en het aardappelwater weggooien. Beetje bij beetje de eieren met de aardappels mengen. Met zout en peper kruiden. De zure room en het meel verroeren. Een pan met de zwoerd inwrijven en op temperatuur brengen (het beste is een zware gietijzeren pan).

Het aardappeldeeg ongeveer 2 cm hoog in de pan gieten en glad strijken. In ca. 6 – 8 minuten aan iedere kant goudbruin bakken. Om te serveren zoals een taart in stukken snijden en heet serveren.

Tip:

Als U de lappenpickert een dagje bewaart en daarna nog een keertje in de pan doet, smaakt hij nog lekkerder.

Als U wilt kunt U hem met jam of stroop bestrijken.

INGREDIENTEN VOOR 4 PORTIES:

1 kg	Aardappels
6	Eieren
1 EL	Zout
1/4 TL	Peper, wit 125g Zure room
175 g	Meel
	Een beetje spek (zwoerd)

Bereidingstijd: 30 minuten

EET SMAKELIJK!