



Krokante rösti uit de oven



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

4 aardappelen (grote)
8 wortels
1 ui
peper en zout
boter
2 handen vol bladspinazie
1 stuk feta

Bereidingswijze

- 1.** Schil de aardappels en de wortels. Rasp alles grof. Schep in een schone theedoek en wring vervolgens al het vocht eruit.
- 2.** Snij de ui fijn. Meng deze met de groenten. Breng goed op smaak met voldoende peper en zout.
- 3.** Beboter een ovenschaal en schep hierin het mengsel. Leg er een paar klontjes boter bovenop. Zet 45 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.
- 4.** Check met een mesje of de rösti gaar is. Zet op tafel en werk af met spinazieblaadjes en verbrokkelde feta.