

Britse Hash browns / British Hash Browns



Boodschappenlijstje

4 middelgrote aardappelen, geschild
1 middelgrote ui
1 biologisch ei, geklopt
zeezout en peper
plantaardige olie, om te fritteren

Zo maak je Hash Browns

Rasp de aardappelen en ui grof in een schone theedoek.
Knijp vervolgens al het overtollige vocht eruit door de theedoek uit te wringen.
Doe het mengsel in een grote kom.

Voeg het ei, een paar flinke snufjes zout en versgemalen zwarte peper toe.
(Je moet het mengsel goed zouten, anders worden de hash browns te flauw.)
Meng de ingrediënten goed door elkaar.

Verhit een scheut olie in een koekenpan met dikke bodem op middelhoog vuur.
Wanneer de olie heet is (maar niet rookt), schep je lepels van het aardappel-
mengsel in de pan.

Druk ze plat tot burgers van ongeveer 1 cm dik.

Keer ze om zodra ze bruin en knapperig zijn – ongeveer 2-3 minuten per kant.

Serveer de hash Browns warm als ontbijt, vooral lekker met spek en eieren.

Britse Hash browns / British Hash Browns



Shopping list

4 medium potatoes, peeled
1 medium onion
1 organic egg, beaten
sea salt and pepper
vegetable oil, for frittering

How to make Hash Browns

Coarsely grate the potatoes and onion into a clean tea towel.
And then thoroughly squeeze out any excess liquid by twisting the towel.
Place the mix in a large bowl.

Add the egg, a good couple of pinches of salt and freshly ground black pepper.
(you need to salt the mixture well otherwise hash browns can be quite bland).
Mix the ingredients together.

Heat a good glug of oil in a heavy based frying pan over a medium-high heat.
When the oil is hot (not smoking), add spoonfuls of potato mixture into the pan.
Flatten into patties about 1cm thick.
Flip over once browned and crispy – about 2-3 minutes each side.

Serve the hash Browns hot as a breakfast, especially good with bacon and eggs