



Bosnië-Herzegovina

Kljukuša

Aardappelkoek

2 kilo aardappelen
150 gr. bloem
1½ dl. olie
1 flinke el. vegeta, of anders gewoon zout
evt. wat peper
een beetje olie om het bakblik in te vetten
een beetje boter

Verwarm de oven voor op 250°C.

Vet een groot bakblik of bakplaat in met wat olie. Neem een grote, want de laag aardappelen mag niet te dik zijn (Als je een klein oventje hebt neem je van alles gewoon de helft). Verwarm bakblik/plaat mee in de oven. Op die manier zal de bodem van de aardappelkoek straks knapperig zijn en niet aan het blik blijven kleven.

Schil de aardappelen en rasp ze op een grove rasp boven een vergiet. Spoel ze goed af met water en laat ze goed uitlekken. Doe de geraspte aardappelen in een grote kom en meng ze met de vegeta, evt. wat peper, de olie en de bloem.

Verdeel het aardappelmengsel gelijkmatig over de hete bakplaat. Pas op voor je handjes. Schuif het in de oven en bak het in een half uur goudbruin.

Na het halve uur smeer je de bovenkant van de aardappelkoek in met een klont boter. Zet de kljukuša nog heel even terug in de oven.

Serveer de kljukuša met zure room, (feta)kaas of romige yoghurt.

Wat ook erg lekker is, is om de aardappelkoek na het bakken te bestrijken met zure room of te bestrooien met feta, en hem dan nog even terug in de oven te zetten.