



Bijeli žganci

Witte brij

600 gr. aardappelen
200 gr. bloem
zout
een genereuze klont boter

2 - 3 el. boter of reuzel
2 uien
(evt.) gerookt spek
(evt.) zure room

Schil de aardappelen en kook ze gaar in gezouten water. Giet ze af (maar bewaar het kookwater!) en werk ze door een aardappelpers in een pan met een dikke bodem. Doe er de bloem bij, een flinke snuf zout, een royale klont boter en een overvloedige scheut van het kookwater van de aardappelen. Meng het goed, zet het vuur heel laag en laat het al roerend een klein kwartiertje gaan. Als het te droog en te stijf wordt mag er nog wat kookvocht bij. Als je de aardappelen als bijgerecht eet ben je nu alweer klaar.

Als de witte brij als hoofdgerecht dient, dan snij je de uien in ringen. Bak ze (evt. samen met wat in dobbelsteentjes gesneden spek) in een flinke klodder boter goudbruin. Dat gaat over de bijeli žganci. Serveer het geheel met een groene salade en eventueel nog een flinke lepel zure room.