**Bramboráky**

aardappelen

knoflook

vloeiende bloem

eieren

olijfolie

melk

marjolein

peper en zout

Was de aardappelen, schil ze en rasp ze fijn. Zet er de staafmixer in en mix tot pulp. Laat uitlekken in een bolzeef.

Maak nu een glad pannenkoekendeeg van de geraspte aardappelen, geplet knoflook, melk, vloeiende bloem en een losgeklopt ei. Kruid met marjolein, peper en zout.

De verhouding tussen bloem en aardappelen is ongeveer 1 op 4. Als het deeg te dun is, voeg bloem toe en als het integendeel te dik is, een beetje meer melk.

Verhit de olie in een pan of pannenkoek, schep het deeg erop en bak de aardappelpannenkoeken aan beide kanten goudbruin.

Klik hier voor een toepassing: [**reebiefstuk met schorseneren**](https://www.creatief-koken.be/eigentijds/6211.htm).