



Gestoomde aardappeltaart

Juf Tonia is ook van plan om te koken met de kinderen. Ik stelde haar voor om **dit recept uit het handboek bij de Braun** te stomen.

Dit heb je nodig:

- 300 g aardappelen
- 1 eetlepel griesmeel
- 1 koffielepel suiker
- 6 kleine aardbeien
- 1 eierdooier
- 1 eetlepel bloem
- snufje kaneel

Werkwijze:

1. Stoom de aardappelen 6 minuten op volle kracht in de magnetron.
2. Laat ze afkoelen.
3. Schil de aardappelen en draai door de passe-vite.
4. Voeg de eierdooier, griesmeel, bloem, suiker en kaneel toe en kneed tot een deeg.
5. Verdeel het deeg in 6 porties.
6. Druk ieder bolletje plat met je hand.
7. Leg een aardbei in het midden.
8. Vouw het deeg errond.
9. Stoom 20 minuten.