

# AARDAPPELKUGEL

Kugels en kigels - sommige gerechten heb ik zeer zeker niet van mijn moeder leren eten of koken. Aardappelkugel bijvoorbeeld. Veel mensen raken wat in de war van aardappelkugel, -kigel, perenkugel of lokshenkugel. Allemaal heerlijk en allemaal reuze-ongezond.

Mijn favoriet is aardappelkugel omdat het zo gemakkelijk te maken is; het mislukt nooit en eigenlijk vindt iedereen het lekker. Totdat je zegt wat er in zit, want dan krijgen de meeste mensen toch wel een klein preventief pijntje in de aderen.

De beste aardappelkugels zijn zacht aan de binnenkant en knapperig aan de buitenkant. Eenmaal aangesneden ziet het er niet uit, maar de simpele en heerlijke smaak maakt het uiterlijk helemaal goed. Kugel en kigel is allemaal hetzelfde: aardappel met ui, al dan niet met olie en ei.

◆ Verwarm de oven voor op 200 graden. ◆ Vet een ovenschaal van 30 x 20 cm in met olie. ◆ Rasp de aardappelen en de uien grof in de keukenmachine of met een grove rasp. Voor dit recept gebruik je ook het vocht van de aardappel en de ui, dus gebruik een grote kom om alles op te vangen.

◆ Klop in een tweede grote kom de eieren, de olie, het nigellazaad, het paprikapoeder, het zout en de peper door elkaar. ◆ Voeg de geraspte aardappelen en uien toe aan het eimengsel. Meng tot een gladde massa met een grote lepel. ◆ Giet het kugelbeslag in de ovenschaal en maak de bovenkant een beetje glad met een spatel.

◆ Bak de kugel, niet afgedekt, gedurende 1 uur in de voorverwarmde oven of tot hij goudbruin is aan de bovenkant. ◆ Zet de ovenschaal op een rooster om iets af te koelen.

## INGREDIËNTEN

aardappel	1 kilo
ui	200 g, dat is ongeveer 1 grote ui
eieren	6 grote
zonnebloemolie	125 ml
nigellazaad	1 el
gerookte-paprikapoeder	1 el
zout	2 grote tl
witte peper	2 tl



parve