

# AARDAPPELKOEK

1 kg aardappelen  
100 g ham  
2 uien  
20 g boter  
peper, zout  
4 eieren  
50 g geraspte belegen kaas



Schil de aardappelen en kook ze gaar.  
Snijd de ham in reepjes.  
Maak de uien schoon en snijd ze in ringen.  
Bak de ham en de uieringen in de boter zacht.  
Voeg peper en zout toe.  
Snijd de gare aardappelen in plakken.  
Schik de helft van de aardappelen in een wijde, ovenvaste schaal en strooi peper en zout tussen de plakken.  
Scheep het uien-hammengsel erop.  
Verdeel de rest van de aardappelen met peper en zout erover.  
Klop de eieren los met peper en zout en schenk ze over de aardappelen.  
Strooi de geraspte kaas erover.  
Bak de aardappelkoek in een matig hete oven van 175°C in 20 minuten gaar en bruin.  
Snijd de aardappelkoek in punten.