

## Aardappeldeegballen (kartoffelklösse)

- 1 ¼ kilo aardappels
- 160 gram tarwemeel
- 3 eetlepels sojameel
- zout naar smaak
- nootmuskaat of marjolein naar smaak
- Geroosterde broodbrokken

Pel de aardappels en maal ze. Vermeng de massa luchtig met de melen en maak naar smaak af met zout en kruiden. Vorm ballen van ongeveer 6 cm, breek ze doormidden, steek er twee broodbrokken tussen en druk de helften weer op elkaar. Wentel ze nog een keer in meel en laat ze in kokend water zakken tot ze drijven. Na ongeveer 10 minuten er uit scheppen. Bij de deegballen eet men graag een pikante saus en een zuurkoolsalade.

**P** please don't print this recipe unless you really need to.  
Plantaardige recepten voor een betere wereld.  
[Steun Plenty Food](http://www.plentyfood.nl)

