

# Wâldgieltsje

Het 'Wâldgieltsje' is een aardappel die mogelijk al sinds de 18e eeuw voorkomt in de Friese Wouden. Hij is kleiner dan gewone aardappelen en ze noemen hem ook wel Fries geeltje. Culinaire kringen beschouwen het 'Wâldgieltsje' nu als delicatessie. Maak kennis met het 'Wâldgieltsje' en laat u verrassen door de zachte en romige smaak van deze aardappel. Kijk voor meer informatie op [www.waldpyk.com](http://www.waldpyk.com)

## Wâldgieltsje-rôstistokjes

500 gram 'Wâldgieltsjes'  
4 middelgrote eieren  
plantaardige olie  
zout

Schil en rasp de 'Wâldgieltsjes' (grove snippers). Knijp de geraspte 'Wâldgieltsjes' goed uit. Meng de eieren en het zout door de geraspte massa. Rol vervolgens het mengsel tussen de handen tot rolletjes of stokjes. Bak ze meteen in de hete olie (ca. 170 graden).

Let op: maak niet te veel ineens, want het geraspte materiaal kan dan bruin en waterig worden (door contact met zuurstof en zout).

Tip: voeg voor een pittiger resultaat kruiden toe, bijvoorbeeld curry en paprika.  
Meer recepten vindt u op [www.waldpyk.com](http://www.waldpyk.com)

Bron: P. Zijlstra, Eastermar

