

# Wâldgieltsje recept: Wâldgieltsje gebakken in melk!

## Naam inzender

Clara Minnema

## Ingrediënten

4 middelgrote Wâldgieltsjes

1 theelepel zout

peper

1 eetlepel boter

2 eetlepels bloem

1/2 tot 1 kopje melk

## bereiding

Was en schil de aardappels en snij ze in schijfjes

Smeer een vuurvaste schotel in met boter en verdeel de aardappelschijfjes hier in

Strooi het zout, peper en de bloem hierover heen

Vul nu de schaal met de melk, tot de aardappels er net onder staan

Doe een deksel op de schotel en zet dit voor 1 uur en een kwartier in de oven op 180 graden C.

Haal het deksel eraf, en laat de schotel nog 15 minuten staan op 180 graden om te bruinen.

Eet smakelijk