

MARLEY SPOON



Latkes met peperige makreel

yoghurt en dille-komkommersla



30-40min



Voor 3-4 personen

Pi-pa-pannenkoek op het menu bij ons, en je maakt deze knapperige pannenkoekjes zowaar van aardappels. Daarnaast hebben ze ook een prachtige naam: latkes. Je serveert de uit de Joodse keuken afkomstige aardappelkoekjes met een fijne schep komkommer-dilleyoghurt, afgetopt met gerookte makreel en kappertjes. Vast en zeker dat de borden in een mum van tijd leeg zijn!

Wat je van ons krijgt

- gerookte peperige makreel ⁴
- kappertjes
- yoghurt ⁷
- vastkokende aardappels
- ui
- mesclunsla
- komkommer
- verse dille
- cherrytomaten

Wat je thuis nodig hebt

- 2 eieren ³
- azijn
- meel ¹
- olijfolie
- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- bakpapier
- bakplaat
- dunschiller
- grote koekenpan
- keukenrasp
- oven
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen.

Voorname­lijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Steek een houten lepel in de olie of laat een beetje beslag erin vallen. Zodra er belletjes ontstaan, is de olie heet genoeg.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), vis (4), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 750,0kcal, vet 49,2g, eiwit



1. Aardappels raspen

Verwarm de oven voor op 200°C. Vul een kom met koud water (hoe kouder hoe beter, dus voeg evt. wat ijsklontjes toe). Schil de **aardappels** en rasp ze grof. Doe de **aardappelrasp** in het water en laat 2min staan. Giet af in een zeef.



4. Dip maken

Verhit een 1cm diepe laag plantaardige olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Hak intussen de **helft van de komkommer** in ca. 0,5cm grote stukjes. Hak de **dille** zonder harde steeltjes grof. Roer de **komkommerstukjes** en **gehakte dille** door de **yoghurt** en breng de **dip** op smaak met zout en peper.



2. Vocht uitdrukken

Druk dan de **aardappelrasp** in de zeef aan zodat het overtollig vocht vrijkomt. Pel, halveer en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Doe de **ui** met de **aardappelrasp** in een kom. Spoel de **kappertjes** onder de kraan af en laat uitlekken.



5. Latkes bakken

Bak de **latkes** zodra de olie heet genoeg is (**zie kooktip, links**). Laat per **latke 2-3el aardappelbeslag** in de olie glijden en spreid het met een lepel uit. Bak de **latkes** in 3min per kant goudbruin en knapperig. Zet het vuur iets lager als de **latkes** te donker worden. Neem uit de pan als ze gaar zijn en leg op een bakplaat met bakpapier. Houd warm in de oven.



3. Beslag maken

Breek 2 eieren boven de kom en voeg 2-3el meel toe. Roer goed door en voeg evt. meer meel toe als het **beslag** te nat is. Breng het **beslag** op smaak met flink wat peper en zout.



6. Salade maken

Snijd intussen de **rest van de komkommer** in dunne plakjes. Halveer de **cherrytomaten**. Meng de **tomaten** en **komkommer** met de **mesclunsla** en breng op smaak met 1-2el olijfolie, 1el azijn, zout en peper. Scheur de **gerookte makreel** met 2 vorken in hapklare stukken. Serveer de warme **latkes** met de **dip** en **makreel**. Bestrooi met de **kappertjes** naar wens.