

# MARLEY SPOON



## Peperige makreel met latkes

en dille-komkommersla met yoghurt



30-40min



Voor 3-4 personen

Vandaag staan er pannenkoekjes bij ons op het menu en je maakt deze hartige pannenkoekjes zowaar van aardappels. Daarnaast hebben ze ook een prachtige naam: latkes. Je serveert deze uit de Joodse keuken afkomstige aardappelkoekjes met gerookte makreel en topt ze met een royale schep komkommer-dille-yoghurt en een lepeltje kappertjes. Vast en zeker dat de borden in een mum van tijd leeg zijn!



## Wat je van ons krijgt

- 1kg vastkokende aardappels
- 1 ui
- 1 zakje kappertjes
- 1 komkommer
- 10g verse dille
- 1 beker yoghurt <sup>7</sup>
- 1x mesclun
- 1x cherrytomaten
- 1x gerookte makreel met peper <sup>4</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- 2 eieren <sup>3</sup>
- azijn
- olijfolie
- peper en zout
- plantaardige olie
- bloem <sup>1</sup>

## Kookgerei

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

Vergeet niet je verse kruiden, groenten en fruit te wassen voor het koken te wassen.

### 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 747.0kcal, vet 48.8g, eiwit 23.9g, koolhydraten 49.4g



### 1. Aardappels raspen

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



### 4. Dip maken

Verhit een 1cm hoge laag plantaardige olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Snijd de **helft van de komkommer** in kleine blokjes. Hak de **dille** zonder hardere steeltjes grof. Meng de **komkommerstukjes** en **gehakte dille** met de **yoghurt** en breng de **dip** op smaak met zout en peper.



### 2. Vocht uitdrukken

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 **2-3el aardappelbeslag** in de olie glijden en spreid het **beslag** met een lepel uit. Herhaal tot je **3-4 latkes** in de pan hebt en bak ze in 2-3min per kant goudbruin en gaar. Zet evt. het vuur iets lager. Neem de **latkes** uit de pan en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Houd warm in de oven.



### 3. Beslag maken

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



### 6. Salade maken

Was de **mesclun** grondig en laat in een zeef uitlekken. Snijd de **rest van de komkommer** in plakjes. Halveer de **cherrytomaten**. Meng de **tomaten** en **komkommer** met de **mesclun**, 1-2el olijfolie, 1el azijn, zout en peper. Verwijder evt. graten en scheur de **makreel** in hapklare stukken. Serveer de **latkes** met de **salade**, **dip** en **makreel**. Bestrooi met de **kappertjes**.

Vragen over de bereiding of over het recept? Deine Koch-Hotline: **030 - 808 04 52**

Geprint op 100% gerecycled papier • Bekijk de receptkaart online in je account op [www.marleyspoon.nl](http://www.marleyspoon.nl)  **#marleyspooning**