



Latkes met prei en dille-bieslookdip

met spinaziesalade en gerookte amandelen



ca. 45min



2 personen

Latkes zijn kleine, gefrituurde aardappelkoekjes uit de Joodse keuken. Traditioneel worden ze op tafel gezet voor het lichtfeest Chanoeka, en geserveerd met appelcompote en een romige dip. Vandaag maak je deze onweerstaanbare feesttaartjes met prei en je voegt een handvol bieslook en dille toe aan de dip. Je serveert het geheel met een frisse komkommer- en spinaziesalade met knapperige gerookte amandelen. Yum!

Wat je van ons krijgt

- 1 netje vastkokende aardappels
- 1 citroen
- 1 appel
- 20g verse kruidenmix: bieslook en dille
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 prei
- 1 minikomkommer
- 100g babyspinazie
- 50g gerookte amandelen ¹⁵

Wat je thuis nodig hebt

- ei ³
- bloem ¹
- mosterd ¹⁰
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie

Kookgerei

- grote koekenpan
- keukenweegschaal
- keukenrasp
- zeef of vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), mosterd (10), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

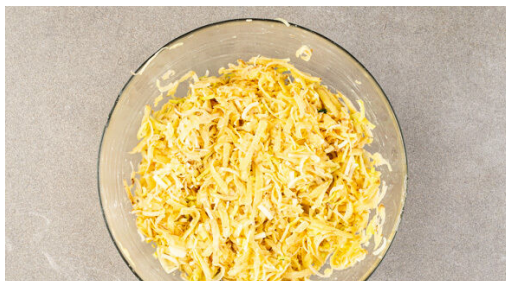
Voedingswaarde per portie

calorieën 975kcal, vet 57.9g, koolhydraten 93.3g, eiwit 19.2g



1. Aardappels raspen

Rasp de **aardappels incl. schil** grof, spoel grondig in een zeef en laat uitlekken. Wikkel de **gerasppte aardappels** in een schone theedoek en knijp er zoveel mogelijk vocht uit. Doe ze dan terug in de zeef.



4. Prei toevoegen

Snijd de **prei** in de lengte doormidden en dan in dunne reepjes. Meng de **prei** met de **aardappels**, 1 ei en 1/2tl zout en peper. Voeg 80g bloem toe en meng alles goed. Voeg evt. meer bloem toe als het **aardappelbeslag** te nat is.



2. Appel snijden

Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Snijd de **appel** in vieren, verwijder het klokhuis en snijd de **appel** in blokjes. Meng de **appelblokjes** met **1tl citroenrasp**, **1el citroensap** en 1tl suiker.



5. Latkes bakken

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met een laag plantaardige olie van ca. 1cm. Voeg **2-3el aardappelbeslag** per **latke** toe aan de hete olie en strijk glad met een lepel. Bak de **latkes** in 3-5min per kant goudbruin, zet het vuur evt. wat lager als ze te snel gaan. Bak **3-4 latkes** per keer, afhankelijk van de grootte van je pan. Laat uitlekken op wat keukenpapier.



3. Dip voorbereiden

Hak de **bieslook** en de **dille incl. steeltjes** fijn. Meng met de **crème fraîche** en breng op smaak met zout en peper.



6. Salade maken

Meng de **rest van de citroenrasp** en de **rest van het citroensap** met 1tl mosterd, 1el plantaardige olie, 1/2tl suiker en een snuf zout en peper. Snijd de **komkommer** in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes. Meng met de **spinazie** en de **dressing**. Hak de **amandelen** grof en strooi over de **salade**. Serveer de **latkes** met de **appel**, de **dip** en de **salade**.