



Aardappelkoekjes met appelmoes

en rodebietensalade met kappertjes en dille



40-50min



2 personen

Kip, patat en appelmoes, maar dan zonder de kip. In plaats daarvan maak je een verse salade van rode bieten en wortel, die je op smaak brengt met dille en kappertjes. En ook de patat komt in iets andere vorm, namelijk als knapperige aardappelkoekjes. Een lekker kindvriendelijk gerecht, dat ook grote mensen blij maakt.

Wat je van ons krijgt

- 2 appels
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 rode biet
- 2 wortels
- 20g verse kruidenmix: dille & platte peterselie
- 1 citroen
- 1 zakje kappertjes
- 1 zakje vegan mayonaise ^{10,12}
- 500g vastkokende aardappels
- 1 ui
- 1 zakje nootmuskaat

Wat je thuis nodig hebt

- bloem ¹
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie

Kookgerei

- kleine kookpan met deksel
- grote koekenpan
- dunschiller
- maatbeker
- keukenrasp
- zeef

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

Allergenen

gluten (1), mosterd (10), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 598kcal, vet 19.6g, koolhydraten 93.9g, eiwit 9.2g



1. Appelmoes maken

Schil de **appels**, verwijder het klokhuis en snijd ze in partjes. Doe ze met de **vanillesuiker** en 100ml water in een kleine kookpan. Breng aan de kook, draai het vuur laag en doe een deksel op de pan. Kook 4-6min tot de **appel** zacht is. Prak met een vork tot **appelmoes** en proef of je meer suiker wil toevoegen. Neem de pan van het vuur.



4. Groenten raspen

Schil evt. de **aardappels** en rasp ze grof. Pel de **ui** en rasp 'm ook grof. Druk in een zeef of schone theedoek zo veel mogelijk vocht uit de **aardappels** en **ui**.



2. Salade voorbereiden

Schil en rasp de **biet** en **wortels** grof. Hak de **dille** en **peterselie** zonder harde steeltjes fijn. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit.



5. Beslag maken

Meng de **aardappels** en **ui** met 2el bloem, 1tl zout, een snuf peper en **nootmuskaat** naar wens.



3. Salade mengen

Giet de **kappertjes** af en hak ze fijn. Meng ze met de **helft van het citroensap**, **1tl citroenrasp** en de **mayonaise**. Breng op smaak met peper. Meng de **gerasppte groenten** met de **dressing** en **verse kruiden** en proef of je nog zout, peper of **meer citroensap** wilt toevoegen.



6. Aardappelkoekjes bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1-2el olijfolie. Schep met een grote lepel porties **aardappelbeslag** in de pan en bak de **aardappelkoekjes** in 4-5min per kant goudbruin en gaar. Herhaal tot het **beslag** op is. Serveer de **aardappelkoekjes** met de **salade** en **appelmoes**.