



## Aardappelkoekjes met appelmoes

en rodebietensalade met 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 ook de patat komt in een 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 vegan mayonaise <sup>10,12</sup>
- 1 netje vastkokende aardappels
- 1 ui
- 1 zakje nootmuskaat

## Wat je thuis nodig hebt

- bloem <sup>1</sup>
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie

## Kookgerei

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

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 586kcal, vet 19.5g, koolhydraten 91.9g, eiwit 8.8g



### 1. Appelmoes maken

Schil de **appels**, verwijder het klokhuis en snijd ze in dunne partjes. Doe ze met de **vanillesuiker** en 100ml water in een kleine kookpan. Breng aan de kook, leg een deksel op de pan en kook 4-6min op middelhoog vuur tot de **appel** zacht is. Prak met een vork tot **appelmoes** en proef of je nog suiker toe wil voegen.



### 4. Groenten raspen

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



### 2. Salade voorbereiden

Schil en rasp de **rode biet** en de **wortels** grof. **Let op**, de **biet** geeft rood af, draag evt. handschoenen en een schort. Hak de **peterselie incl. steeltjes** fijn. Pluk de **dille topjes** en snijd fijn. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit.



### 5. Beslag maken

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



### 3. Salade mengen

Klop een **dressing** van de **helft van het citroensap**, **1tl citroenrasp** en de **mayonaise** en breng op smaak met peper. Meng de **rode bieten** en de **wortels** en de **kruiden** met de **dressing**. Proef of je nog meer zout, peper en evt. de **rest van het citroensap** wil toevoegen.



### 6. Aardappelkoekjes bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1-2el plantaardige olie. 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 en houd de gebakken **aardappelkoekjes** warm. Serveer de **aardappelkoekjes** met de **salade** en de **appelmoes**.