



Latkes met gerookte makreel

en dille-komkommersla met yoghurt



30-40min



2 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-dilleyoghurt en een lepeltje kappertjes. Vast en zeker dat de borden in een mum van tijd leeg zijn!

Wat je van ons krijgt

- 500g vastkokende aardappels
- 1 ui
- 1 zakje kappertjes
- 1 minikomkommer
- 10g verse dille
- 1 kuipje yoghurt ⁷
- 1x mesclun
- 1x cherrytomaten
- 1x gerookte makreel ⁴

Wat je thuis nodig hebt

- 1 ei ³
- azijn
- olijfolie
- peper en zout
- plantaardige olie
- bloem ¹

Kookgerei

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

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 780kcal, vet 46.6g, koolhydraten 65.8g, eiwit 29.4g



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 zo veel mogelijk vocht uit de **aardappels**.



2. Aardappel en ui mengen

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.



3. Beslag maken

Breek 1 ei boven de kom en voeg 1-2el 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.



4. Dip maken

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



5. Latkes bakken

Bak de **latkes** zodra de olie heet genoeg is (**zie tip, links**). Laat **2-3el aardappelbeslag** in de olie glijden en spreid het 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.



6. Salade maken

Snijd de **rest van de komkommer** in plakjes. Halveer de **cherrytomaten** en meng ze met de **komkommer**, **mesclun**, 1el 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**.