



## Latkes met gerookte makreel

en dille-komkommersla met yoghurt



30-40min



2 personen

Latkes zijn kleine aardappelpannenkoekjes uit de Joodse keuken die op geen enkele Chanoeka-tafel mogen ontbreken. En vandaag landen ze bij jou op je bord. Met gerookte makreel, cherrytomaatjes, kappertjes en een frisse yoghurt dip met komkommer en dille vormen ze een maaltijd die je niet snel zult vergeten.

## Wat je van ons krijgt

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

## Wat je thuis nodig hebt

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

## Kookgerei

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

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 er een beetje beslag in vallen. Zodra er belletjes ontstaan, is de olie heet genoeg.

### Allergenen

gluten (1), vis (4), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 783kcal, vet 47.0g, koolhydraten 59.9g, eiwit 28.9g



### 1. Aardappels raspen

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Vul een kom met ijskoud water (doe er evt. wat ijsblokjes bij). Schil de **aardappels** rasp ze grof en doe de **rasp** in het ijskoude water. Laat ca. 2min staan, giet af en druk zo veel mogelijk vocht uit de **rasp**.



### 4. Dip maken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met een laag plantaardige olie van ca. 1cm. Snijd de **helft van de minikomkommer** in blokjes en hak de **dille incl. steeltjes** fijn. Roer de **komkommer** en **dille** door de **yoghurt** en breng de **dip** op smaak met zout en peper.



### 2. Ui toevoegen

Pel, halveer en snijd de **ui** in reepjes. Meng ze met de **aardappelrasp**. Spoel de **kappertjes** af in een zeef.



### 5. Latkes bakken

Schep **2-3el beslag per latke** in de pan en druk een beetje plat. Bak de **latkes** in 2-3min per kant goudbruin en draai evt. het vuur wat lager. Bak **3-4 latkes** tegelijk en herhaal tot het **beslag** op is. Laat de **latkes** uitlekken op wat keukenpapier en houd ze daarna op een bakplaat met bakpapier warm in de oven.



### 3. Beslag maken

Voeg 1 ei en 1-2el bloem toe aan de **aardappelrasp** en meng goed. Voeg meer bloem toe als het **beslag** te nat is. Breng op smaak met een flinke snuf zout en peper.



### 6. Salade maken

Snijd de **rest van de komkommer** in schijfjes. Halveer de **cherrytomaten** en meng ze met de **komkommer**, **mesclun**, 1el olijfolie, 1el azijn en een snuf zout en peper. Verwijder de huid en evt. graten en scheur de **makreel** in stukken. Serveer de **latkes** met de **salade**, **dip** en **makreel** en bestrooi met de **kappertjes**.