



Aardappellatkes met veel kruiden

en geroosterdepaprika-fetadip plus salade



30-40min



2 personen

Draniki, boxties, kartoffelpuffer en latkes: dit is slechts een kleine selectie van lokale benamingen voor de knapperige aardappelpannenkoekjes die vandaag op het menu staan. Latkes komen uit de Joodse keuken en zijn een must tijdens Chanoeka (het lichtjesfeest). Wij vinden de koekjes zo lekker, dat we ze het hele jaar door kunnen eten. Vandaag maak je ze met verse kruiden en een heerlijke dip van geroosterde paprika en feta.

Wat je van ons krijgt

- 1 rode paprika
- 500g vastkokende aardappels
- 1 wortel
- 1 minikomkommer
- 1 sachet granaatappel-extract
- 2 tenen knoflook
- 30g verse kruidenmix: dille, munt & peterselie
- 2 eieren³
- 1x feta⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- honing of suiker
- evt. bloem

Kookgerei

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

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

Kooktip

Je kunt de latkes nog even op een ovenrooster leggen en nog 3min in de oven mee verwarmen om ze heet op tafel te zetten.

Allergenen

eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 730kcal, vet 37.5g, koolhydraten 69.4g, eiwit 22.0g



1. Paprika bakken

Verwarm de oven voor op 210°C. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in grove stukken. Leg de **paprika** op een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1-2tl olijfolie en 1/4tl zout. Rooster de **paprika** in 15-20min goudbruin. Doe de **paprika** in een (hoge)maatbeker en zet opzij tot stap 6.



4. Beslag maken

Pel en hak de **knoflook** fijn. Pluk de **muntblaadjes** en hak de **helft van de munt** met de **peterselie** en **dille** fijn. Meng **één losgeklopt ei** in een kom met **2/3e van de fijngehakte kruiden**, **knoflook**, 1/4tl zout en een flinke snuf peper. Roer de **aardappelrasp** erdoor. Voeg 1-2el bloem toe als het **beslag** te nat is. Snijd de **rest van de munt** in reepjes.



2. Aardappels raspen

Boen de **aardappels** schoon en rasp ze grof. Doe de **aardappelrasp** gemengd met 1/2tl zout in een zeef en zet ca 5min opzij. Druk er dan zo veel mogelijk vocht uit.



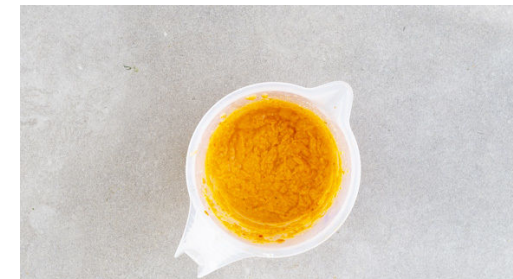
5. Latkes bakken

Verhit 1el olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Leg hoopjes van telkens **1el beslag** in de pan en druk ze plat, zorg er echter voor dat de **koekjes** elkaar niet raken. Bak de **latkes** in 1-2 min per zijde goudbruin en gaar. Leg ze op een bord met keukenpapier en herhaal het bakken met de **rest van het aardappelbeslag** (zie tip, links).



3. Salade voorbereiden

Boen de **wortels** schoon en rasp ze grof. Snijd de **komkommer** in dunne plakjes. Doe de **wortel** en **komkommer** in een kom. Maak een **dressing** van 1-2el olijfolie, het **granaatappel-extract**, 1-2tl honing of suiker, 1el water en een snuf peper en zout.



6. Fetadip maken

Verkruiemel de **feta** boven de beker met **paprika** en voeg 1el olijfolie, 1-2el water en een flinke snuf peper toe. Pureer glad en breng de **dip** evt. op smaak met zout. Roer de **dressing** door de **salade** en breng hem op smaak met peper en zout. Serveer de **latkes** met de **dip** en **salade**. Bestrooi met de **rest van de kruiden**.