



Latkes met gerookte zalm en roomkaas

8 personen

⌚ 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ★ 1 kleine ui, grof geraspt
- ★ 2 kleine vastkokende aardappels, grof geraspt
- ★ 1 kleine zoete aardappel, grof geraspt
- ★ 1 ei, losgeklopt
- ★ 35 g bloem
- ★ 2 el fijngesneden platte peterselieblaadjes, plus extra peterselieblaadjes voor serveren
- ★ 1 el tijmblaadjes
- ★ zonnebloemolie, om in te frituren
- ★ 250 g verse roomkaas, losgeroerd
- ★ 100 g zure room
- ★ 200 g gerookte zalm
- ★ 2 tl maanzaadjes
- ★ partjes citroen, voor serveren

MATERIAAL: kaasdoek of een schone keukendoek, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Meng de ui, aardappel, zoete aardappel in een vergiet bekleed met kaasdoek of keukendoek en zet in de gootsteen.
2. Laat 5 minuten staan en druk er dan het uitlopende sap goed uit.
3. Doe het mengsel in een kom en voeg het ei, bloem, peterselie, tijm en ½ tl zout toe en roer alles goed door elkaar.
4. Neem steeds 1½ el van het mengsel en vorm er 20 koekjes van.
5. Druk er weer het uitkomende vocht zoveel mogelijk uit.
6. Verhit een laagje olie in een antiaanbakpan op middelhoog vuur.
7. Bak de latkes in porties, af en toe kerend, 4 minuten of tot ze goudbruin zijn.
8. Laat ze uitlekken op keukenpapier.
9. Klop intussen de roomkaas en de zure room door elkaar tot alles is gemengd.
10. Breng op smaak met zout en peper.
11. Serveer de latkes gegarneerd met het roomkaasmengsel, gerookte zalm en bestrooi met maanzaad en peterselieblaadjes.
12. Geef er de citroenpartjes bij.

Tip: Zorg ervoor dat je alle vocht uit de groente knijpt met een theedoek. Zo bak je de krokantste koekjes.

Bron: deliciousmagazine.nl

