



# Fritters

## Aardappel- en zalmkoekjes

### 14-16 STUKS

🕒 90 + 75 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 2 grote aardappelen
- 🍳 2 el olijfolie
- 🍳 ½ citroen, rasp en sap
- 🍳 1 eidooier
- 🍳 150 g gerookte zalm, fijngehakt
- 🍳 1 el peterselie, fijngehakt
- 🍳 ¼ tl zout
- 🍳 ½ tl peper
- 🍳 2 el bloem
- 🍳 zonnebloemolie

### om te serveren

- 🍳 Griekse yoghurt
- 🍳 ¼ tl chilivlokken

**MATERIAAL:** koekenpan, schuimspaan, keukenpapier,

### ZO MAAK JE HET:

1. Kook de aardappelen 30-40 minuten op hoog vuur (in plaats van ze te koken, kunt u ze ook op verschillende plaatsen met een vork inprikken en 10 minuten in de magnetron of 50 minuten in de oven bakken).
2. Pel de aardappelen en prak het vruchtvlees fijn in een kom met een pureestamper, tot de aardappelstukjes volledig zijn fijnge maakt.
3. Laat de aardappelpuree 15 minuten afkoelen.
4. Voeg de olijfolie, de citroenschil en het citroensap, de eidooier, de zalm, de peterselie, zout, peper en zoveel bloem toe als nodig is om er koekjes van te kunnen vormen (als u ervoor kiest om de aardappelen te koken, heeft u mogelijk iets meer bloem nodig).
5. Vorm kleine koekjes van 3 cm doorsnee en zet ze minimaal 1 uur in de koelkast om op te stijven.
6. Vlak voor het serveren in een koekenpan met ongeveer 1 cm zonnebloemolie of gewone olie en bak ze 2-3 minuten aan elke kant, tot ze gaar zijn.
7. Als alternatief kunt u ze 20 minuten in de oven bakken op 180 °C.
8. Garneer ze met fijngehakte peterselie en serveer ze eventueel met Griekse yoghurt bestrooid met chilivlokken.

**BRON:** [akispetretzikis.com](http://akispetretzikis.com)

