

INTERNATIONALE PANNENKOEKEN



Poolse pannenkoeken - Placki Ziemniaczane

🕒 35 minuten

Dit heb je nodig:

- ❖ 1 kg bloemige aardappels (Bintje of Eigenheimer), geschild
- ❖ 1 grote ui
- ❖ 1 groot ei
- ❖ 1 à 2 el bloem, afhankelijk van het vochtgehalte
- ❖ 1 teen knoflook, optioneel, voor extra smaak
- ❖ 1 tl zout
- ❖ versgemalen zwarte peper, naar smaak
- ❖ zonnebloem- of arachideolie, om in te bakken

Materiaal: beslagkom, garde, koekenpan met antiaanbaklaag

Zo maak je het:

1. Rasp de geschilde aardappels en de ui.
2. Traditioneel gebruikt men hiervoor de fijnste kant van de rasp, waardoor een soort puree ontstaat, maar voor een extra krokant resultaat kun je ook de helft fijn en de helft grof raspen.
3. Vocht uitpersen, dit is de belangrijkste stap!
4. Schep de geraspte aardappel en ui in een schone theedoek of een fijne zeef.
5. Knijp er met je handen zoveel mogelijk vocht uit boven een kom.
6. Laat het opgevangen vocht in de kom 5 minuten staan.
7. Giet daarna het water voorzichtig weg.
8. Op de bodem van de kom zie je nu een wit laagje achterblijven, dit is puur aardappelzetmeel.
9. Voeg dit zetmeel weer toe aan je uitgeknepen aardappelmengsel voor extra binding en knapperigheid.

Het beslag maken

10. Doe het aardappelmengsel in een grote kom.
11. Voeg het ei, de bloem, het uitgeperste teentje knoflook, het zout en een flinke snuf zwarte peper toe.
12. Meng alles snel en goed door elkaar.
13. Wacht niet te lang met bakken, anders worden de aardappels grijs/bruin.
14. Verhit een flinke laag olie in een koekenpan op middelhoog tot hoog vuur.
15. De olie moet echt goed heet zijn voordat het beslag erin gaat.
16. Schep met een grote lepel hoopjes beslag in de pan.
17. Druk ze met de achterkant van de lepel plat tot dunne, ronde koekjes (ca. 1 cm dik).
18. Bak de pannenkoekjes in zo'n 3 à 4 minuten per kant goudgeel en knapperig bruin.
19. Haal ze uit de pan en laat ze direct uitlekken op een bord met keukenpapier om overtollig vet te verwijderen.

Hoe serveer je ze?

❖ In Polen zijn er twee populaire kampen als het gaat om de toppings:

- ❖ **Hartig** (meest traditioneel): Geserveerd met een flinke schep zure room (śmietana) en eventueel wat fijngesneden bieslook.
- ❖ **Zoet:** Verrassend genoeg eten veel Polen ze simpelweg bestrooid met een laagje kristalsuiker.
- ❖ **Placki po Zbójnicku:** Als een complete maaltijd, waarbij de aardappelpannenkoeken worden overgoten met een stevige, warme Poolse goulash.

BRON: AI

