

Ingrediënten voor 4 personen

1 1/2 dl Turkse yoghurt 1 teentje  
knoflook, gepeld 1/2 tl gemalen  
komijn peper, zout 2 el verse  
munt, fijngehakt 1 kg kruimig  
kokende aardappelen  
(eigenheimers), geschild 2  
scharreleieren 2 sjalotten,  
gesnipperd 2 el tarwebloem 3 el  
olijfolie traditioneel

**Tijd:** 20-30 min.

**Gang:** Bijgerecht

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## Aardappelkoekjes met yoghurtsaus

Bron: [www.C1000.nl](http://www.C1000.nl)

### Bereidingswijze

Klop een sausje van de yoghurt, de uitgeperste knoflook, de komijn, peper en zout naar smaak en de munt. Rasp de aardappelen grof en schep er de eieren, de sjalot en de bloem door. Verhit telkens een beetje olie in een koekenpan met antiaanbaklaag en bak kleine koekjes van het aardappelmengsel. Houd ze warm in de oven (175 °C).  
Serveer de aardappelkoekjes met de yoghurtsaus. Lekker met pittige gehaktballetjes en roergebakken andijvie.