

Ingrediënten voor 4 personen

600 gr zeer kruimige aardappels  
zout 1 kleine uit 1 rode spaanse  
peper 1 eetlepel boter of  
margarine 1 ei 1/2 zakje verse  
bieslook, á 25 g 2 eetlepels melk  
2 eetlepels tomatenketchup 1  
eetlepel kerriepoeder peper 6  
eetlepels paneermeel 6 eetlepels  
olie

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Nederlands  
**Smaak:** Pittig  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Pikante aardappel-kerriekoekjes

Mijn oma had veel recepten, deze heb ik allemaal geordend en in een map gedaan. Vele traditionele recepten zoals je het vroeger maakte en veel uit italie en duitstagd en oostenrijk. Deze aardappels zijn zeer kruimige en erg lekker. mmmm. voorbereiding ong. 35 minuten, maken ong.30 minuten.

### Hulpmiddelen

Kookpan, koekepan, Schaal, diep en plat bord

### Vorbereiding

Aardappels schillen, wassen en in stukken snijden. In een pan met weinig water en zout aardappels in ca. 20 minuten gaar koken. intussen ui pellen en snipperen. Peper wassen, halveren en zaadlijst verwijderen. Helften kleine reepjes snijden. In de koekepan boter verhitten. Ui en peper ca. 5 minuten zachtjes bakken. Pan van vuur nemen. Boven twee kommetjes ei splitsen. Bieslook boven dooier fijnknijpen. Dooier loskloppen met melk, ketchup en kerriepoeder. Uimengsel erdoor roeren. Aardappels afgieten. Terugzetten op vuur en onafgedekt in nog ca 2 minuten laten droogstomen. Aardappels en dooiermengsel met handmixer pureren tot stevige puree. Op smaak brengen met zout en pepet

### Bereidingswijze

Schaal voorwewarmen. van aardappelpuree ca. 20 balletjes, doorsnede ca. 4 cam vomren. Balletjes platdrukken tot ronde koekjes van ca. 1 cm dik. Eiwit loskloppen in diep bord. Op plat bord paneermeel strooien. Aardappelkoekjes eerst door eiwit halen en daarna door paneermeel wentelen. In de koekepan 3 eetlepels olie verhitten. Helft van de koekjes in ca. 5 minuten goudbruin bakken. Koekjes op schaal leggen. In de rest van de olie, de andere helft bakken.

### Serveertips

Serveren met gepocheerde vis en gemengde sla

