

Ingrediënten voor 4 personen

6 grote geschilde aardappelen 1
ei 3 eieren 0.5 kop meel zout en
peper olie

Tijd: 10-20 min.

Keuken: Joods

Smaak: Hartig

Gang: Bijgerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee



Latkes (aardappelkoekjes)

Recept voor Chanoeka Met Chanoeka eet men gerechten gebakken in olie. Zo wordt op een symbolische manier verwezen naar het Chanoeka-wonder; het kruikje olie dat niet een dag maar acht dagen bleef branden.

Bereidingswijze

De rauwe aardappelen grof raspen en in vergiet uit laten lekken. Dan laatste water eruit persen en droog deppen met keukenpapier. In klein snijden. Eieren klutsen. Alle ingredienten mengen. Mengsel mag niet te stijf worden. De olie heet laten worden. Met een lepel portie maken en deze in de olie leggen. Een beetje platdrukken. Aan beide zijden op niet te hoge temperatuur voorzichtig bakken. Serveren met appelmoes, compote of zure room.