MAISON PRIMAGO

LATKES

Ingrediënten:

- 2 grote zoete aardappels (ongeveer 400 gram in totaal)
- 25 gram boerenkool
- 1 ui
- 3 eieren
- 3 el. bloem
- 7 takjes verse bieslook
- 125 gram zure room of cottage cheese
- blokje Parmezaanse kaas (50 gram)
- peper en zout
- zonnebloemolie

Op z'n Hollands serveren? Dan heten het boerenkoolkoekjes. Lekker met zalm.

Bereiding:

Schil de zoete aardappels en ui en rasp beide met een grove rasp. Druk met een doek of stuk keukenpapier goed het vocht uit de geraspte aardappels en ui. Dit is belangrijk omdat de koekjes anders te nat worden.

Schep de geraspte zoete aardappel en ui in een kom. Knip de bieslook heel fijn en voeg deze samen met de eieren, bloem, boerenkool en peper en zout (hoeveelheid naar eigen wens) toe aan de kom. Vervolgens schep je het mengsel goed door elkaar.

Verwarm flink wat zonnebloemolie in een ruime koekenpan op medium hoog vuur. Schep een flinke lepel van het mengsel in de pan en druk dit met een spatel tot een platte koek. Dit herhaal je totdat de pan vol is. Na enkele minuten draai je de zoete aardappelkoekjes voorzichtig om zodat beide kanten lichtbruin gebakken zijn. Vervolgens leg je ze op een stuk keukenpapier. Dit herhaal je totdat het aardappelmengsel op is. Vergeet tussendoor niet om tussendoor extra zonnebloemolie toe te voegen.

Serveer de zoete aardappelkoekjes met de zure room of cottage cheese. Rasp de Parmezaanse kaas eroverheen met een grove rasp en serveer direct.

1 tl mieriks wortel door de cottage
chees is lekker bij de zalm