

Latkes / Latkes



Boodschappenlijstje

750 g aardappelen met rode schil, geschild
1 ui, gepeld
2 vrije uitloop bio-eieren
3 eetlepels meel

1 theelepel bakpoeder
zeezout & versgemalen zwarte peper
4-5 eetlepels zonnebloemolie

Zo maak je Latkes

Vorbereiding

Rasp de geschilde aardappelen en ui op de grove kant van een rasp op een bakplaat. Schep het op het midden van een schone theedoek, verzamel de punten en maak een buidel. Hou de buidel boven de gootsteen, draai de doek strak, om er zoveel mogelijk vocht uit te persen. Open de buidel, maak het mengsel los en herhaal het nog keer.

Zo maak je de Latkes

Klop de eieren licht in een grote mengkom. Voeg het matzemeel en het bakpoeder toe en kruid het mengsel royaal met peper en zout. Klop het tot een gladde mix, doe de geraspte aardappel en ui erbij in de kom en meng goed.

Bak de Latkes in delen

Verhit de helft van de zonnebloemolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Schep met twee dessertlepels hoopjes van het aardappelmengsel in de pan en druk ze iets plat. Bak de latkes aan één kant goudbruin en krokant, draai ze om en bak de andere kant. Neem de latkes uit de pan en leg ze op keukenpapier om overtollige olie te absorberen. Bak het resterende latkesbeslag in porties en voeg wanneer nodig wat olie toe aan de pan.

TIP! Latkes kunnen van tevoren worden gemaakt

Verwarm de oven voor op 180°C / 160°C Hetelucht en leg de Latkes er +/- 10 minuten in, of tot ze goed warm zijn.

Latkes / Latkes



Shopping list

750g red-skinned potatoes, peeled
1 onion, peeled
2 free-range organic eggs
3 tablespoons matzo meal

1 teaspoon baking powder
salt & freshly ground black pepper
4-5 tablespoons sunflower oil

How to make Latkes

Preparation

Grate the peeled potatoes and onion on the coarse side of a box grater onto a baking tray. Scoop onto the middle of a clean tea towel, gather the cloth around the gratings into a pouch. Holding the pouch over the sink, twist the cloth tightly to squeeze out as much liquid as you can. Unravel the pouch, loosen the mixture and give it another good squeeze.

How to make the Latkes

Lightly beat the eggs in a large mixing bowl.
Add the matzo meal and baking powder and season generously with salt and pepper.
Whisk until smooth and add the grated and squeezed potato and onion to the bowl and mix well.

Cook the Latkes in batches

Heat some sunflower oil in a large frying pan over a medium heat.
Using two dessert spoons, scoop heaps of the potato mixture into the pan and flatten slightly.
Cook the latkes until golden-brown and crisp on one side, then flip over and cook the other side.
Remove the latkes from the pan and place them on kitchen paper to absorb any excess oil.
Cook the remaining latkes in batches, adding some more oil to the pan, as needed.

TIP! The Latkes can be prepared ahead of time

Preheat the oven to 180°C / 160°C Fan and reheat the Latkes for +/- 10 minutes in the oven, or until hot through.