

Wat heb je nodig?

6 grote geschilde aardappelen

1 ui

3 eieren

zout en peper

½ kop meel

zonnebloemolie



Jakob heeft voor dit recept gebruik gemaakt van het kookboek *Recepten uit de joodse keuken*, van Polak & Polak (1996)

Latkes van Jakob

Latkes zijn aardappelkoekjes gebakken in olie. Ieder jaar met Chanoeka maakt Jakob latkes voor de kinderen. Want tijdens dit feest eet je gerechten die in olie gebakken zijn. Wil je weten waarom? Kijk dan in de studeerkamer bij het spreekbeurtpakket.

Rasp de rauwe aardappelen grof en laat ze in een vergiet uitlekken. Druk daarna het laatste water eruit met een houten lepel en dep ze droog met keukenpapier. (Let op: wacht niet te lang met het gebruiken van de geraspte aardappelen, anders worden ze zwart.) Snijd de ui klein en kluts de eieren. Meng de aardappelen, ui en eieren in een kom en doe er wat zout en peper bij. Voeg het meel schepje voor schepje toe, want het mengsel mag niet te stijf worden. Laat de olie in een koekenpan heet worden. Schep met een eetlepel steeds een portie uit het mengsel en leg deze voorzichtig in de hete olie. Druk het een beetje plat. Bak de latkes op niet te hoog vuur aan beide kanten; let goed op dat ze niet verbranden.