

RECEPT VOOR LATKES

Met Chanoeka eet men gerechten gebakken in olie. Zo wordt op symbolische wijze verwezen naar het Chanoeka-wonder: het kruikje olie dat niet één dag maar acht dagen bleef branden.

Een van deze in olie gebakken gerechten zijn de zogenaamde Latkes (of Levivot) ofwel aardappelkoekjes. Heerlijk als bijgerecht maar ook lekker als tussendoortje.

Benodigheden

- 1 kg aardappelen
- 2 uien (fijnggehakt)
- 2 eieren
- zout
- peper
- zonnebloemolie (om in te bakken)



Bereidingswijze

Schil de aardappelen, was ze en rasp ze fijn. Knijp vervolgens het vocht uit de aardappelrasp. Voeg de fijngehakte uien en de eieren toe aan de aardappelrasp. Samen met wat zout en peper meng je het geheel goed.

Verhit ongeveer 3 cm hoog zonnebloemolie in een grote koekenpan tot 160 graden Celsius. Maak met twee lepels kleine pannenkoekjes van het aardappelmengsel en bak ze in de olie. Zodra ze in de olie liggen, druk je ze platter met een spatel. Als de randjes goudbruin kleuren, draai je de latkes om en bak je de andere kant ook even door. Haal ze vervolgens eruit en laat ze uitlekken op keukenpapier. Lekker met appelmoes, compote of zure room.

Smakelijk eten בתיאבון *bete'avon*