



Groene aardappelkoekjes met cavolo nero en piment

Wat te doen met al die bladgroenten en kolen in de herfst? Bak er aardappelkoekjes van! Dit recept is geïnspireerd op de Joodse latkes die traditioneel gegeten worden met Chanoeka (het lichtjesfeest in december). Vaak zie je ze op tafel verschijnen met crème fraîche en gerookte zalm – die je overigens heel goed kunt vervangen door dunne plakken gerookte wortel. De piment, een specerij die naar kruidnagel, kaneel en nootmuskaat en zwarte peper, maakt alles wat herfstiger en verzacht de koolachtige smaak van de cavolo nero.

Voor 4 (10 stuks)	
550 gr	iets kruimige aardappels, geschild
1	grote ui (ca. 150 g)
3	eieren
60 gr	bloem
2 tl	maizena
	zout
1	vette teen knoflook, geraspt
1,5 tl	piment, gemalen en geroosterd (gemalen = 3 tl, je houdt iets over)
	versgeraspte nootmuskaat
10	draaien zwarte peper
200 gr	cavolo nero, van de nerf en fijngesneden
	boter / olie om in te bakken
Ter garnering	
120 ml	zure room
	verse kruiden
	mierikswortel

Raspen maar! | Rasp de aardappels en uien op de grove kant van een blokrasp. Schep de rasp over in een theedoek en knijp het overtollige vocht er boven de gootsteen uit. Bestrooi met 1 tl zout en laat het mengsel in een vergiet nog verder uitlekken, ca. 10 minuten.

Bak de cavolo nero | Verhit een koekenpan met olijfolie en voeg de cavolo nero toe. Bak tot de kool zacht is geworden en voeg een 1/2 tl zout toe. Doe de gebakken cavolo nero in een zeef en laat zoveel mogelijk vocht uitlekken.

Vorm de aardappelkoekjes | Meng de cavolo nero met de uitgelekte aardappels en uien en voeg - op de boter na - de overige ingrediënten toe. Kneed met je handen tot een mooi samenhangend geheel.

Koekjes bakken | Verhit een koekenpan met boter of olie en schep steeds 2 a 3 eetlepels van het mengsel in de pan, zodat je er koekjes van kan bakken. Bak beide kanten krokant en laat ze daarna uitlekken op keukenpapier.

Garneren en serveren | Meng de zure room met mierikswortel, eventueel verse kruiden zoals venkeltoppen of dille en wat olijfolie. Serveer de latkes met de room en een lekkere salade, eventueel een stukje zalm als je vis eet.

Tip:

Deze groene latkes kun je ook heel goed als vega burger serveren met (zelfgemaakte) ketchup.

Serveer de latkes ook eens met geroosterde prei uit de oven die je op smaak brengt met een tapenadeboter. Daarvoor mix je zachte boter in een kleine keukenmachine met kappertjes, kalamata olijven, beetje miso of zout, rozemarijn, knoflook, en de zest van een 1/2 citroen.

