

Mini latkes met Aziatische perensaus / Mini latkes Asian with pear sauce



Boodschappenlijstje, maakt 20 mini latkes

1 pond aardappelen, geschild

1 middelgrote ui

⅓ kopje plus 2 eetlepels mochimeel (zoet rijstmeel)

2 biologische vrije uitloop eieren, licht geklopt

½ theelepel koosjer zout

700ml plantaardige olie, om in te frituren

Zo maak je mini Latkes

Schil, was en rasp de aardappels met een blok rasp en leg de aardappelrasp op een schone doek.

Rol de theedoek op en wring en knijp om de vloeistof er uit te verwijderen, zoveel als je kan.

Rasp ook de gepelde ui en schud de aardappel- en ui-rasp in een grote mengkom.

Voeg het meel, de eieren en de ½ theelepel zout toe en roer kort maar stevig alles door elkaar.

Verhit de olie op medium-laag vuur, in een pan met een dikke bodem, tot 160°C

Zet een rooster op een vel bakpapier klaar.

Vorm het aardappelmengsel in rondjes van ongeveer 5cm doorsnee.

Bak er een paar tegelijk in hete olie, 5 tot 7 minuten of tot ze goudbruin zijn, met één keer omkeren.

Schep de Latkes uit de pan en laat ze uitlekken en iets afkoelen op het rooster.

Serveer de mini-latkes met zoet en hartig, dan krijgt iedereen wat ie het lekkerst vindt!

Mini latkes met Aziatische perensaus / Mini latkes Asian with pear sauce



Shopping list, makes 20 latkes

500g russet potatoes

1 medium yellow onion

1/3 cup plus 2 tablespoons mochi flour (sweet rice flour)

2 free range organic eggs, lightly beaten

1/2 teaspoon kosher salt

700 ml vegetable oil, for frying

How to make mini latkes

Peel, wash and dry the potatoes and peel the onion(s).

Using a box grater, grate the potatoes and place on a clean kitchen towel.

Roll the tea towel firmly, wring and squeeze to remove the liquid, as much as you can.

Also grate the onion and transfer the grated potato and onion to a large mixing bowl.

Add mochi flour, eggs, and 1/2 teaspoon salt then stir briefly but firmly to combine.

In a heavy skillet heat the oil to 160° medium-low and place a wire rack on waxed paper

Shape the potato mixture into 5cm patties.

Fry a few at a time in hot oil 5 to 7 minutes or until golden brown, turning once.

Remove the Latkes to drain and let them cool slightly on the wire rack.

Serve the Mini-latkes with sweet and savoury, then everyone can have what they like best!