



Voorgerechten

Aardappelkoekjes met gerookte zalm en gepocheerd ei

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 eetlepels bloem
1 eetlepel bieslook (fijngesneden)
1 lente-uitje (fijngesneden)
2 lookteentjes (geplet)
2 eetlepels boter
350 gram aardappelen (jonge)
100 gram zalm (gerookte)
1 theelepel citroensap
4 eieren (gepocheerd)
4 theelepels mierikswortel (geraspte (optioneel))
peper
zout

Bereidingswijze

Meng de bloem, de lente-ui, de look en de helft van de bieslook onder elkaar. Rasp de ongekookte aardappelen en meng er het bloemmengsel onder. Op smaak brengen met peper en zout. Vorm hier 4 even grote balletjes van en klop die plat met de hand.

Bak de koekjes aan beide kanten goudbruin in een antikleefpan met boter. Leg ze daarna op een bakplaat en plaats die een vijftal minuten in een voorverwarmde oven van 180°. Leg op ieder bord een aardappelkoekje, samen met een stukje gerookte zalm. Leg er een gepocheerd ei op, sprenkel er het citroensap over, bestrooi met bieslook en werk af met geraspte mierikswortel.

