



Hoofdgerechten

Aardappelpannenkoeken met gerookte zalm

Voor 4 personen.

Ingrediënten

500 gram aardappelen (puree)
1 eetlepel mierikswortelcrème
200 gram zalm (gerookt)
4 eetlepels mayonaise
2 eetlepels zure room
1 ei
2 eetlepels peterselie (fijnggehakt)
2 eetlepels bieslook (fijnggehakt)
2 lookteentjes (geperst)
4 lente-uitjes (in ringen)
350 gram spinazie
1 ui (gesnipperd)
boter
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Schil de aardappelen en rasp ze met een grove rasp. Meng er de ui, look, lente-ui en peterselie onder. Breng op smaak met peper en zout.

Klop het ei los en meng onder het aardappelmengsel. Bak in hete boter kleine pannenkoeken van het mengsel. Keer ze na 5 minuten om en bak nog eens 5 minuten.

Laat de spinazie in delen slinken in olijfolie. Kruid met peper en zout. Meng de mierikswortelcrème en de zure room onder de mayonaise. Kruid met peper en zout.

Verdeel de aardappelpannenkoekjes over de borden. Schep er wat van de spinazie op. Verdeel er de zalm over en werk af met een toef mierikswortelmayo en de bieslook.

