



Aardappelkoekjes met warmgerookte zalm

met zure room, dille en koolrabi-appelsalade

PREMIUM 55 min. • Eet binnen 5 dagen

PREMIUM



Koolrabi



Appel



Radijs



Citroen



Verse dille & bieslook



Warmgerookte zalm



Vastkokende
aardappelen



Sjalot



Vrije-uitloepi



Zure room

Voorraadkast items

Extra vierge olijfolie, witte balsamicoazijn, honing, bloem, zonnebloemolie, peper en zout

Begin goed

Vergeet niet om verse groenten en fruit te wassen en af te wegen voor je begint met koken.

Benodigheden

Kom, koekenpan, saladekom, rasp, grote kom, vergiet

Ingrediënten voor 1 – 6 personen

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Koolrabi* (g)	125	250	375	500	625	750
Appel (st)	½	1	1½	2	2½	3
Radijs* (bos)	⅓	⅔	1	1½	1¾	2
Citroen (st)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Verse dille & bieslook* (g)	5	10	15	20	25	30
Warmgerookte zalm* (g 4)	100	200	300	400	500	600
Vastkokende aardappelen (g)	300	600	900	1200	1500	1800
Sjalot (st)	½	1	1½	2	2½	3
Vrije-uitlooper (st 3)	1	1	1	2	2	3
Zure room* (g 7)	25	50	75	100	125	150

Zelf toevoegen

Extra vierge olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
Witte balsamicoazijn (el)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Honing (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Bloem (el)	1	2	3	4	5	6
Zonnebloemolie (el)	2	4	6	8	10	12
Peper & zout						naar smaak

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	4203 / 1005	519 / 124
Vetten (g)	51	6
Waarvan verzadigd (g)	9,6	1,2
Koolhydraten (g)	88	11
Waarvan suikers (g)	15,4	1,9
Vezeis (g)	12	2
Eiwit (g)	41	5
Zout (g)	1,4	0,2

Allergenen:

3) Eieren 4) Vis 7) Melk/Lactose

Contact

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Neem gerust contact op via de website of via onze social-mediakanalen.



1. Voorbereiden

Weeg 125 g van de **koolrabi** per persoon af. Schil de koolrabi en verwijder het klokhuis van de **appel**. Snijd beide in dunne staafjes en snijd de **radijs** in dunne plakjes. Pers de **citroen** uit en snijd de **verse dille** en de **verse bieslook** fijn. Verdeel de **warmgerookte zalm** in grove stukken.



4. Rasp mengen

Klop het **ei** in een kom goed los met een vork. Voeg per persoon 1½ el van het **ei** toe aan een grote kom en meng met de geraspte **aardappelen** en **sjalot**, de bloem, peper en flink wat zout.



2. Salade maken

Klop in een saladekom de extra vierge olijfolie, witte balsamicoazijn, honing, **dille**, ½ el van het **citroensap** per persoon, peper en zout tot een dressing. Voeg de **koolrabi**, de **appel** en de **radijs** toe en schep goed om. Laat de smaken intrekken tot serveren.



5. Koekjes bakken

Verhit de zonnebloemolie in een koekenpan op middelhoog vuur. Schep, zodra de pan goed heet is, 5 hoopjes van het aardappelmengsel per persoon in de koekenpan. Druk de hoopjes voorzichtig plat en bak de aardappelkoekjes in 4 minuten goudbruin. Draai de koekjes om met een dunne spatel en bak nog 3 minuten.



3. Raspen

Schil de **aardappelen** en rasp de **aardappelen** en de **sjalot** met een grove rasp. Voeg beide toe aan een vergiet en pers er zoveel mogelijk vocht uit door er met de bolle kant van een lepel flink op te drukken.



6. Serveren

Verdeel de aardappelkoekjes over de borden en leg er de stukjes **zalm** tussen. Wissel af met toefjes van de **zure room** en serveer met de salade. Bestrooi met de **bieslook**.

Eet smakelijk!