



Crispy aardappelpannenkoekjes met mascarpone en gerookte vis



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

- 1 kilogram aardappelen (bloemig)
- 1 ui (fijngesneden)
- 1 ei
- peper en zout
- 1 bosje bladpeterselie (fijngesneden)
- arachideolie
- 250 gram mascarpone
- 1 citroen
- 400 gram gerookte vis (naar keuze, of een mengeling)
- 1 bakje waterkers

Bereidingswijze

- 1.** Schil de aardappelen en was ze. Rasp de aardappelen boven een schone keukenhanddoek. Vouw de keukenhanddoek samen en knijp het overtollige vocht uit de geraspte aardappelen. Meng deze vervolgens met de fijngesneden ui, het ei, peper, zout en bladpeterselie. Verdeel in ± 12 kleine hoopjes.
- 2.** Verhit een grote braadpan met een flinke scheut arachideolie (er moet zeker 1 cm olie in de pan staan). Leg 4 hoopjes in de pan en druk ze plat. Zet het vuur lager en laat 5 minuten zachtjes aanbakken. Draai voorzichtig om en laat nogmaals 4 minuten aanbakken. Hou deze aardappelpannenkoekjes warm in een schaal in de oven (100 °C) en bak de rest van de aardappelen. Het gaat sneller als je twee pannen gebruikt.
- 3.** Werk elke pannenkoek af met een schepje mascarpone, geraspte citroenschil, stukjes gerookte vis en waterkers.