



Perkedel (Indonesische gekruide aardappelkoekjes)

Krokante Indonesische aardappelkoekjes met een zachte, gekruide binnenkant. Een geliefd bijgerecht bij nasi of rijsttafel.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	15'	4	Bijgerecht

Ingrediënten

- 600 gr kruimige aardappelen
- 150 gr rundergehakt
- 2 stuks sjalotten (fijngesneden)
- 2 teentjes look (fijngehakt)
- 1 theelepel nootmuskaat
- 1 bosje lente-ui (fijngesneden)

1 stuks ei
1 theelepel zout
1 snuf peper
zonnebloemolie (om te frituren)

Bereidingswijze

- 1.** Schil de aardappelen en snijd ze in stukken. Bak of frituur ze kort tot ze net gaar zijn, of kook ze en laat goed uitdampen.
- 2.** Stamp de aardappelen fijn tot een puree.
- 3.** Bak intussen de sjalot, look en het rundergehakt tot het gaar is.
- 4.** Meng het gehakt, de nootmuskaat, lente-ui, zout en peper door de aardappelpuree.
- 5.** Vorm platte koekjes en haal ze door het losgeklopte ei.
- 6.** Frituur ze goudbruin en krokant en laat uitlekken op keukenpapier.

Ontdek meer recepten op kookpot.be