

Aardappelkoekjes met komkommer

Ingrediënten

Voor de komkommer: Doe al deze ingrediënten in een kom en meng goed

½ komkommer, in halve dunne plakjes

½ theel. korianderzaad, even gevijzeld

Mespunt suiker of agavesiroop

Rasp en sap van een ½ citroen

1 eetl. witte wijnazijn

Voor de aardappelkoekjes:

Olie

1 ui, gesnipperd

1 eetl. mosterdzaad

½ theel. gemalen kurkuma

De overgebleven aardappelpuree van het Leek champ recept

Zout en peper

Voor de avocado: Pureer de avocado met het sap in een kom

2 avocado's, doormidden en ontpit

Sap van de andere ½ citroen

Bereiding

Doe de aardappelpuree in een beslagkom. Fruit de ui in een koekenpan in wat olie in 5 minuten zacht.

Doe er het mosterdzaad bij en wanneer deze beginnen te springen haal je een lepel van de ui-mosterdmix uit de pan en doe deze bij de avocado. Meng goed.

Laat de pan op het vuur en voeg de kurkuma toe. Fruit deze nog een minuut mee, draai het vuur uit en laat enigzins afkoelen. Voeg dit nu bij de puree en meng goed. Vorm er 4 aardappelkoeken van en zet even in de koelkast.

Zet de koekenpan weer op het vuur en verhit wat olie. Bak hierin de aardappelkoeken voorzichtig, circa 3 minuten aan elke kant totdat ze goed doorgewarmd zijn.

Schep elke koek op een bord met wat avocado en komkommer er bovenop

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: Nogmaals Anna Jones, *A modern way to eat*

Mei 2018 Biologische boerderijwinkel

Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische
Boerderijwinkel