

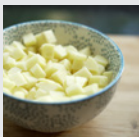
RECEPT UIT INDONESIË

Voor: kinderen vanaf 2 jaar

Bereidingstijd: 35 minuten



Perkedel is een gerecht dat populair is in heel Indonesië. Het hoofdingrediënt is vaak aardappel, maar er worden ook varianten gemaakt van maïs of gecombineerd met vlees of vis. Kinderen zijn dol op deze groentekoekjes. Het is een leuke manier om de gezonde voedingsstoffen uit aardappels bij kinderen te introduceren.



INGREDIËNTEN voor 7 perkedel

**4 grote kruimige aardappelen
(ongeveer 500 gram)**

1 lente-ui

1 teen knoflook

Handje selderijbladeren

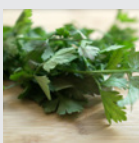
Snufje nootmuskaat

Grof gemalen peper

2 eieren

Maïzena

Zonnebloemolie om te bakken



Perkedel (Indonesische aardappelkoekjes)

BEREIDING

Schil de aardappelen, snij in blokjes van 1,5x1,5 cm en kook ongeveer 15 minuten tot ze gaar en zacht zijn. Giet af en laat afkoelen. Snij de lente-ui en selderij heel fijn. Klop de eieren in een kommetje en zet apart. Als de aardappelen zijn afgekoeld, stamp ze fijn met een stamper. Als er geen brokjes meer in zitten, voeg de knoflook toe met een knoflookpers. Voeg daarna de gesneden lente-ui, selderij, een beetje grof gemalen peper en een snufje nootmuskaat toe. Mix door elkaar. Vorm nu met je handen balletjes ter grootte van een ei en druk die plat. Je krijgt nu een aardappelkoekje van ongeveer 6 cm doorsnee en 1 cm dikte. Herhaal tot alle puree op is. Gebruik de maïzena om de koekjes aan allebei de kanten licht te bestuiven.

Zet een pan met een flinke scheut olie op hoog vuur. Als de olie heet is, doop elk koekje even in het geklopte ei voordat je het in de pan doet. Bak 3 minuten aan beide kanten, of totdat ze bruin zijn.

Nikmati makan malammu! (Eet smakelijk!)

