Feestrecept:
Latkes

Met Chanoeka vieren de joden dat ze hun tempel in Jeruzalem eindelijk zelf weer mochten gebruiken. Er was nog maar een beetje lampolie voor de kandelaar. Door een wonder bleef deze wel acht dagen branden. Daarom is Chanoeka een lichtfeest. Joodse families steken iedere avond één kaarsje extra aan totdat er acht kaarsjes branden. Bij dit feest komen ze bij elkaar om te eten, te zingen, cadeautjes uit te delen en spelletjes te spelen. Als herinnering aan het wonder met de lampolie worden er lekkere hapjes in olie gebakken, zoals latkes.

Maak zelf lekkere latkes, aardappelpannenkoekjes.

Wat heb je nodig?

- 5 grote, geschilde aardappels
- 1 grote ui
- 4 eieren
- 1/3 kopje bloem
- 1 theelepeltje zout
- 1/4 theelepeltje witte peper
- Olie
- Rasp
- Koekenpan
- Spatel
- Keukenpapier

Wat met je doen?

1. Was je handen
2. Rasp de aardappels en de ui op de fijne kant van een rasp
3. Doe het raspsel in een schaal
4. Voeg de eieren toe en meng het geheel goed
5. Voeg de bloem en kruiden toe en roer het om
6. Doe olie in de koekenpan en laat het heet worden
7. Schep het mengsel met een eetlepel in de pan en maak kleine pannenkoekjes
8. Bak ze aan twee kanten bruin
9. Leg de pannenkoekjes even op een stukje keukenpapier

Eet smakelijk!