



Latkes (aardappelkoekjes).

Hoewel deze aardappelkoekjes vroeger vooral in Duitsland werden gegeten, zijn ze nu in de hele wereld hét traditionele gerecht tijdens de Chanoeka week.

Benodigdheden:

4-6 grote aardappelen

2 eieren

1 kleine ui

1-2 eetl. Bloem

zout, evt. peper

olie om in te bakken

Schil de aardappels, rasp ze niet te grof en giet ze niet af.

Vermeng de geraspte aardappelen met de losgeklopte eieren, de fijngeraspte ui, bloem, zout en peper tot een dikke, nog vochtige massa.

Verhit de olie en bak van dit beslag platte, goudbruine, knapperige koekjes, ongeveer zo groot als drie-in-de-pan.

Probeer altijd eerst met een eetlepel beslag of het niet te dun of te dik is. Is het te dun, voeg dan nog wat bloem toe. Is het te dik, dan kunt u er een beetje water of nog wat losgeklopt ei bij doen.

Laat de latkes op keukenpapier uitlekken en dien ze heet op.

Lekker bestrooid met suiker of serveer er appelmoes bij.

Ze smaken ook uitstekend met zure room, al of niet gezoet, tuttifrutti of zoals in Polen met zuurkoolsla.





Soevganiot

Dit in olie gebakken of gefrituurd gebak lijkt veel op de Berliner bol. In feite is het een veredelde oliebol. Pas na het uitroepen van de staat Israël, in 1948, werd dit gebak niet alleen in Israël maar langzamerhand ook in Nederland samen met de latkes de traditionele traktatie in de Chanoeka week. In Griekenland en ook in Perzië waren al lang deegballen bekend die in olie gebakken werden. Ze werden en worden nog met (warme) honing overgoten gegeten. Zelfs in de tijd van de Maccabeeërs werd dit gebak al genoemd.

Benodigdheden:

350 g zelfrijzend bakmeel
2 eieren
300 g zure room
2 eetl. Suiker
0,5 theel. zout
1 pakje vanillesuiker
olie om in te frituren
rode jam om te vullen

Meng alle ingrediënten behalve de olie en de jam in een kom.

Het is een zacht deeg. Maak eerst een proefbol. Misschien moet er nog een beetje meel of wat vochtigheid bij.

Daarna het beslag eetlepelsgewijs in de hete olie doen en aan beide kanten bruin bakken.

Snijdt deze Soevganiot open en vul hem met wat rode jam. Strooi er poedersuiker over.

Natuurlijk kunt u dit Chanoeka gebak ook van gistdeeg maken.

