



## 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](https://kookpot.be)