

### **Ingrediënten**

- 4 grote vastkokende aardappelen
- 1 theelepel kerriepoeder
- 3-4 eetlepels olijfolie
- 125 ml zure room
- 100 g gerookte zalm
- 1 eetlepel fijngeknipte dille of bieslook

### **Bereiding**

Schil de aardappelen en rasp ze grof (in de keukenmachine bijvoorbeeld of via een Mandoline). Schep de kerriepoeder en zout en peper naar smaak door de geraspte aardappel. Verdeel het raspsel in tweeën.

Verhit de olie in een ruime koekenpan en schep in de pan een helft van het raspsel, verdeeld in 6 bergjes. Druk de bergjes tot platte koekjes en bak ze op matig hoog vuur in ca. 3 minuten goudbruin, keer ze voorzichtig en bak de andere kant ook mooi bruin. Houd ze warm terwijl je de andere helft van het raspsel, in 6 bergjes, op dezelfde manier bakt.

Leg op vier bordjes elk drie aardappelkoekjes. Schep er eerst een flinke lepel zure room op en dan de losjes gevouwen plakjes zalm. Strooi de dille of het bieslook erover.

Simpeler kan het niet, eet smakelijk.