



Oppskrift: Latkes (potetpannekaker) til chanuka

Ca. 14 stk.

Du trenger:

- 3 store poteter
- 2 egg
- 2 spiseskjeer sukker
- ½ ts kanel
- ¼ ts salt

smør eller olje til steking

Slik gjør du:

Skrell og grovriv potetene. La dem ligge noen minutter i en bolle. Legg så potetene i et klede eller kjøkkenpapir, og press ut mest mulig væske. Pisk egg, sukker, kanel og salt, og bland inn de revne potetene. Rør godt slik at potetene trekker til seg litt av det våte.

Tilsett smør eller olje i stekepannen og sett spiseskjeer med potetrøre ned i pannen. Press røren utover slik at plettene blir flate og kantene blir tynne. De stekes til de blir lysebrune og sprø på begge sider, og legges over på kjøkkenpapir.

Latkes smaker best varme servert med jordbærsyltetøy eller eplemos og rømme.

Oppskriften er lånt fra boka *Jødisk mat på norske fat. En kulturhistorisk kokebok*, Liv London (2009). Oslo: Forlaget Press