

## Galette de légumes

- 2 oignons
- 2 carottes
- 2 pommes de terre
- 2 œufs
- 1 botte de coriandre
- 4 c à s de farine
- Gingembre frais
- 2 gousses d'ail
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre

CHEF: CHANTAL PIOGE

Emincer finement les oignons et les cuire à la poêle dans de l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajouter l'ail haché et cuire encore 2 minutes.  
Hacher une càc de gingembre frais. Eplucher et râper les carottes. Laver et plucher la coriandre. Battre les œufs en omelette.  
Eplucher, laver et râper les pommes de terre.  
Mélanger de suite, les pommes de terre, les carottes, le gingembre, la coriandre, la farine, les œufs, les oignons et l'ail.  
Saler et poivrer.  
Faire chauffer de l'huile d'olive dans une poêle.  
Avec vos mains ou à l'aide d'un emporte pièce, former des petites galettes à même la poêle.  
Cuire des deux côtés 5 minutes, à feu doux.

## Groentenkoekjes

- 2 uien
- 2 wortelen
- 2 aardappelen
- 2 eieren
- 1 bosje koriander
- 4 el bloem
- Verse gember
- 2 teentjes knoflook
- Olijfolie
- Zout
- Peper

CHEF: CHANTAL PIOGE

Hak de uien fijn en bak ze in de pan in olijfolie tot ze glazig worden.  
Voeg de gehakte knoflook toe en bak nog 2 minuten.  
Hak een theelepel verse gember fijn. Schil en rasp de wortelen. Was en pluk de koriander.  
Klop de eieren tot een omelet.  
Schil, was en rasp de aardappelen.  
Meng vervolgens aardappelen, wortelen, gember, koriander, bloem, eieren, uien en knoflook.  
Breng op smaak met peper en zout.  
Warm de olijfolie op in een pan.  
Maak met de handen of met een uitsteekvorm kleine ronde koekjes en leg die rechtstreeks in de pan.  
Bak 5 min. aan beide zijden op een zacht vuur.