



KOKEN MET EEN BUDGET

Groentekoekjes (fritters)

BIJGERECHT

🕒 25 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 250 gr bloem
- 🛒 1 tl zout
- 🛒 4 el edel gistvlokken
- 🛒 1 tl bakpoeder
- 🛒 1 el verse Italiaanse kruiden
- 🛒 snuf zwarte peper
- 🛒 ½ tl knoflookpoeder
- 🛒 250 ml melk
- 🛒 ½ courgette
- 🛒 2 wortels
- 🛒 olie om in te bakken



ZO MAAK JE HET:

1. Mix de bloem met zout, edel gistvlokken, bakpoeder, Italiaanse kruiden, zwarte peper en knoflookpoeder in een kom.
2. Giet de melk erbij en roer het goed door elkaar tot een glad beslag.
3. Rasp de wortel en courgette en leg het vervolgens op een schone theedoek.
4. Knijp het vocht eruit en voeg het vervolgens toe aan het beslag.
5. Zet een koekenpan op het vuur en verhit wat olie.
6. Schep wat van het beslag in de pan en maak steeds 2-3 pannenkoekjes tegelijkertijd.
7. Draai ze na 2-3 minuten om en bak de andere kant nogmaals een paar minuten.
8. Herhaal dit tot het beslag op is.
9. Serveer de fritters meteen met (knoflook)saus en verse kruiden.

Bron: leukerecepten.nl