



Mediterrane ricotta-koekjes met spinazie en munt

2 PERSONEN

🕒 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 250 g ricotta vers
- 🍴 15 g Parmezaanse kaas geraspt
- 🍴 ¼ tl munt gedroogd
- 🍴 2 el muntblaadjes vers, fijngesneden
- 🍴 50 g spinazieblaadjes grof gesneden
- 🍴 ½ teen knoflook geperst
- 🍴 1 ei losgeroerd
- 🍴 25 g volkorenmeel + wat extra
- 🍴 40 ml olijfolie mild
- 🍴 1 tl mosterd grof
- 🍴 ½ el appelciderazijn
- 🍴 20 ml olijfolie extra vergine
- 🍴 100 g sugarsnaps, geblancheerd en koud afgespoeld
- 🍴 25 g waterkers
- 🍴 1 avocado in partjes
- 🍴 micro-cress, voor erbij

MATERIAAL: koekenpan

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de ricotta met de Parmezaan, gedroogde en verse munt, de spinazie, knoflook, wat zout en peper, het ei en meel in een kom.
2. Meng alles goed door elkaar.
3. Verhit een beetje van de milde olijfolie in een grote koekenpan op matig vuur.
4. Bestuif je handen met meel en draai van het ricottamengsel balletjes van ± 6 cm Ø.
5. Plet ze licht en bak de ricotta-koekjes met een paar tegelijk in ± 5 minuten goudbruin en knapperig; keer ze halverwege.
6. Houd ze warm terwijl je de rest van de koekjes bakt.
7. Meng in een kom de mosterd, azijn en extra vergine olijfolie en wat zout en peper.
8. Serveer de ricottakoekjes met de sugar snaps, waterkers en avocado.
9. Sprengel de vinaigrette erover en garneer met micro-cress.

BRON: deliciousmagazine.nl

