

BORRELPLANK Courgettekoekjes



1 PORTIE = 4 PERSONEN

⌚ 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ◆ 300 g courgette
- ◆ 1 ui
- ◆ 35 g Parmezaanse kaas
- ◆ ½ bosje munt
- ◆ 25 g paneermeel
- ◆ 30 g zelfrijzend bakmeel
- ◆ 1 ei
- ◆ zout
- ◆ versgemalen peper
- ◆ olijfolie

MATERIAAL: schone theedoek, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Rasp de courgette en pel en snipper de ui.
2. Dep de courgette en ui goed droog in een schone theedoek.
3. Rasp de kaas en pluk de blaadjes munt en snijd ze fijn.
4. Meng courgette, ui, kaas, munt, paneermeel, zelfrijzend bakmeel en ei met elkaar en breng op smaak met zout en peper.
5. Verhit olie in een pan en schep het beslag, met een natte lepel, beetje bij beetje in de pan.
6. Bak de koekjes om en om goudbruin en gaar.
7. Laat ze uitlekken op keukenpapier en serveer ze warm.

Eet smakelijk!

TIP: Serveer er eventueel tzatziki bij.

BRON: 24kitchen.nl

