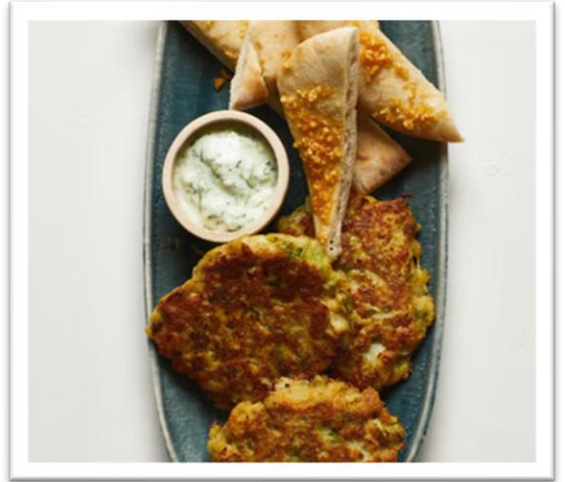




Fritters

Broccoli fritters met tzatziki en knoflookpita's



12 STUKS

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 4 el boter
- 🍳 2 uien (gesnipperd)
- 🍳 8 teentjes knoflook (geperst)
- 🍳 750 g broccolirosjes (fijngesneden)
- 🍳 1 blik kikkererwten (uitgelekt)
- 🍳 3 eieren
- 🍳 100 g Parmezaanse kaas (geraspt)
- 🍳 150 g bloem
- 🍳 1 bosje dille (fijngehakt)
- 🍳 1 komkommer (uitgelekt, geraspt)
- 🍳 200 g Griekse yoghurt
- 🍳 1 citroen (sap)
- 🍳 100 ml zonnebloemolie
- 🍳 4 grote pitabroodjes

MATERIAAL: koekenpan, schuimschaal, keukenpapier,

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de helft van de boter en bak hierin de ui glazig.
2. Voeg de helft van de knoflook en alle broccoli toe en roerbak circa 5 minuten, tot de broccoli beetbaar is.
3. Neem de pan van de warmtebron en voeg de kikkererwten toe.
4. Stamp het mengsel grof en laat vervolgens een beetje afkoelen.
5. Klop de eieren met de kaas en bloem.
6. Voeg toe aan de broccoli en meng goed.
7. Breng op smaak met zout en peper.
8. Meng de dille met de komkommer, yoghurt en het citroensap.
9. Houd apart.
10. Verhit de rest van de boter en voeg de rest van de knoflook toe.
11. Bak op een lage stand tot de knoflook lichtbruin kleurt.
12. Giet in een kommetje en houd apart.
13. Verhit de zonnebloemolie in een hapjespan en schep steeds voor elke fritter een paar eetlepels van het broccolimengsel in de pan.
14. Bak aan beide kanten in circa 3 minuten per kant goudbruin.
15. Rooster de pitabroodjes en bestrijk ze met de knoflookboter.
16. Serveer de fritters met de tzatziki en de pita.

TIP: Deze broccoli fritters smaken ook lekker met een knoflooksaus in plaats van tzatziki.

BRON: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)