



Fritters

Broccoli fritters

4 STUKS

🕒 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 1 250 g broccoli
- 🍳 1 ei
- 🍳 70 g bloem
- 🍳 30 g geraspte Parmezaanse kaas
- 🍳 ½ tl zout
- 🍳 1 snufje chilivlokken
- 🍳 olijfolie om te bakken
- 🍳 100 g zelfgemaakte mayonaise
- 🍳 1 afgestreken tl curry

MATERIAAL: pureestamper, plasticfolie, koekenpan, schuimspaan, keukenpapier,

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de broccoli in een pan met ruim gezouten water.
2. Kook tot de broccoli net gaar is, maar niet zacht.
3. Haal de broccoli uit de pan.
4. Laat afkoelen en uitlekken in een vergiet.
5. Doe de broccoli in een grote kom voeg het ei, bloem, Parmezaanse kaas, zout, chilivlokken toe.
6. Meng met een garde.
7. Voeg de broccoliroosjes toe en prak ze lichtjes met een pureestamper.
8. Prak ze niet helemaal fijn, er moeten nog kleine stukjes broccoli zichtbaar zijn.
9. Meng het mengsel met een lepel.
10. Verhit wat olijfolie of zonnebloemolie in een pan op middelhoog vuur.
11. Voeg net genoeg olie toe om de bodem van de pan te bedekken.
12. Schep voorzichtig eetlepels van het mengsel in de pan en bak ze 2-3 minuten aan de eerste kant.
13. Draai ze om en bak ze nog 1-2 minuten aan de andere kant.
14. Ze moeten aan beide kanten goudbruin zijn.
15. Haal de fritters uit de pan en leg ze op keukenpapier om het overtollige vet af te laten lopen.

BRON: akispetretzikis.com

