



Fritters

Fritters van cherrytomaatjes met feta-kaasmousse

15 STUKS

🕒 40 minuten + 3 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 400 g cherrytomaatjes
- 🍳 2 el munt, fijngehakt
- 🍳 2 el basilicum, fijngehakt
- 🍳 1 tl gedroogde oregano
- 🍳 1 el witte wijnazijn
- 🍳 1 tl kristalsuiker
- 🍳 1 kleine ui
- 🍳 1 el tomatenpuree
- 🍳 170 g zelfrijzend bakmeel
- 🍳 120 g feta
- 🍳 zout
- 🍳 peper
- 🍳 zonnebloemolie
- 🍳 60 g maïzena

voor de fetamousse

- 🍳 150 g feta
- 🍳 250 g Griekse yoghurt, 1,5% vet
- 🍳 1 tl knoflookpoeder
- 🍳 1 tl chilivlokken
- 🍳 zout

MATERIAAL: bakplaat met keukenpapier, koekenpan, schuimspaan

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de cherrytomaten in vieren en doe ze in een grote kom.
2. Voeg de munt en basilicum, oregano, azijn, suiker, zout en peper toe.
3. Snijd de ui fijn, voeg deze toe aan de kom en meng de ingrediënten met je handen, terwijl je de cherrytomaten zachtjes fijnknijpt.
4. Voeg de tomatenpuree toe en meng met een lepel.
5. Voeg de bloem toe en meng opnieuw met de lepel.
6. Verkruimel de feta met je handen in de kom en meng met de lepel.
7. Laat het mengsel nu 2-3 uur in de koelkast opstijven.
8. Verhit een diepe koekenpan op middelhoog vuur, voeg de zonnebloemolie toe en laat deze goed heet worden tot een temperatuur van idealiter 170°C.
9. Bekleed een bakplaat met keukenpapier en zet deze opzij.
10. Doe de maïzena in een kleine ovenschaal.
11. Vorm 15 fritters van het mengsel en haal ze door de maïzena tot ze volledig bedekt zijn.
12. Verwijder het overtollige maïzena en doe de cherrytomaatjes in 3 porties in de pan.
13. Bak de beignets 2-3 minuten tot ze mooi goudbruin zijn, schep ze met een schuimspaan op de met bakpapier beklede bakplaat en haal de pan van het vuur.

Voor de feta-mousse:

14. Snijd de feta in grote stukken en doe deze in een keukenmachine.
15. Voeg de yoghurt, knoflookpoeder, chilivlokken en zout toe en mix tot de feta fijngehakt is en de ingrediënten goed gemengd zijn.
16. Schep de feta-mousse in een kom..
17. Leg de cherrytomaat fritters erbij en serveer.

BRON: akispetretzikis.com

