



Fritters

Griekse aardappel en feta fritters



15 STUKS

🕒 25 + 60 + 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 300 g grof zout
- 🍳 500 g aardappelen
- 🍳 2 el munt
- 🍳 1 el dille
- 🍳 1 lente-ui
- 🍳 2 el peterselie
- 🍳 1 ei, M
- 🍳 1 citroen, rasp
- 🍳 100 g gruyère, geraspt
- 🍳 100 g feta
- 🍳 1 el bloem
- 🍳 zout
- 🍳 peper
- 🍳 400 ml zonnebloemolie

voor de paneerlaag

- 🍳 150 g bloem
- 🍳 2 eieren, M
- 🍳 zout
- 🍳 peper
- 🍳 150 g paneermeel

om te serveren

- 🍳 Griekse yoghurt
- 🍳 paprika
- 🍳 citroenschijfjes
- 🍳 peterselie

MATERIAAL: keukenpapier,

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Bestrooi een bakplaat met grof zout en leg de aardappelen erop.
3. Bak ze 40-50 minuten tot ze gaar en uitgedroogd zijn.
4. Laat ze afkoelen.
5. Pel ze vervolgens en doe het vruchtvlees in een kom.
6. Druk het vruchtvlees fijn met een vork.
7. Voeg de fijngehakte munt en dille, het groene deel van de lente-ui en de fijngehakte peterselie, het ei, de citroenschil, de gruyère, de met de hand verkrumelde feta, bloem, zout en peper toe en kneed alles goed door elkaar.
8. Verdeel het mengsel in 15 aardappelkoekjes, druk ze lichtjes plat met je handen en leg ze in een bakvorm.
9. Zet ze 30 minuten in de koelkast om op te stijven.

Voor de paneerlaag:

10. Verhit een koekenpan met zonnebloemolie op middelhoog vuur.
11. Doe de bloem in een kom, de eieren met zout en peper in een andere kom en het paneermeel in een derde kom.
12. Klop de eieren goed los met een vork.
13. Haal de aardappel fritters achtereenvolgens door de bloem, het ei en de paneer en bak ze in porties 1-2 minuten tot ze gaar en goudbruin zijn.
14. Haal ze uit de pan en laat ze uitlekken op keukenpapier.
15. Serveer met de Griekse yoghurt, paprikapoeder, citroenschijfjes en peterselie.

BRON: akispetretzikis.com