



# Fritters

## Griekse aubergine fritters



### 20 STUKS

🕒 35 + 30 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍯 80 g rozijnen
- 🍆 2 grote aubergines
- 🌿 50 g pijnboompitten
- 🧀 150 g gruyèrekaas, geraspt
- 🍋 1 citroen, schil
- 🌿 1 tl komijn
- 🍞 200 g tarwebeschuit, + extra voor het paneren
- 🥚 3 eieren
- 🧂 zout
- 🌶️ peper
- 🌾 bloem, om te paneren
- 🌻 zonnebloemolie, om te frituren

### om te serveren

- 🍯 100 g yoghurt
- 🌿 1 tl komijn
- 🌿 peterselie, fijngehakt

**MATERIAAL:** wok, schuimspaan, keukenpapier,

### ZO MAAK JE HET:

1. Week de rozijnen in een kom met ruim kokend water gedurende 10 minuten, tot ze zacht zijn.
2. Giet goed af en zet apart.
3. Snijd de aubergines in onregelmatige stukken.
4. Voeg ze toe aan een pan met gezouten kokend water en kook ze 10 minuten.
5. Giet af en laat afkoelen.
6. Knijp de aubergines met je handen uit om overtollig water te verwijderen.
7. Hak ze fijn en doe ze in een kom.
8. Voeg de pijnboompitten, gruyère, citroenschil, komijn, paneermeel, 2 eieren, rozijnen, wat zout en peper toe.
9. Meng alles goed door elkaar.
10. Het mengsel moet kneedbaar zijn, niet te zacht en niet te hard.
11. Vorm balletjes van 40 g en leg ze in een bakvorm.
12. Zet 30 minuten in de koelkast om het mengsel steviger te maken.
13. Doe de bloem in een kom.
14. Klop in een tweede kom het ei los.
15. Doe in een derde kom het paneermeel.
16. Haal elk balletje door de bloem, schud de overtollige bloem eraf, dip het in het ei en paneer het vervolgens in het paneermeel.
17. Herhaal dit proces voor alle kroketten.
18. Verwarm ondertussen een diepe pan of wok met een ruime hoeveelheid zonnebloemolie op middelhoog vuur.
19. Leg een paar balletjes tegelijk in de pan (zorg dat de pan niet te vol is) en bak ze 2-4 minuten, tot ze goudbruin zijn.
20. Haal ze, zodra ze klaar zijn, met een schuimspaan uit de pan en leg ze op een bord met keukenpapier om het overtollige vet af te laten lopen.
21. Bak de rest op dezelfde manier.
22. Meng in een kom de yoghurt met gemalen komijn om een snelle dipsaus te maken.
23. Bestrooi met fijngehakte peterselie en serveer met de Griekse aubergine fritters.

**BRON:** [akispetretzikis.com](http://akispetretzikis.com)