



Fritters

Griekse courgette fritters



6 STUKS

🕒 30 + 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 500 g courgettes
- 🍳 2 lente-uitjes
- 🍳 1 bosje munt
- 🍳 1/3 bosje dille
- 🍳 1 bosje basilicum
- 🍳 2 limoenen, rasp
- 🍳 1 afgestreken tl gemalen komijn
- 🍳 2 snufjes chilivlokken
- 🍳 200 g feta
- 🍳 2 eieren, M
- 🍳 2-3 el olijfolie
- 🍳 80 g bloem
- 🍳 zout
- 🍳 peper

voor de yoghurtsaus

- 🍳 200 g yoghurt
- 🍳 1 el honing
- 🍳 1 afgestreken tl komijn
- 🍳 zout
- 🍳 peper

MATERIAAL: schone theedoek, koekenpan, schuimspaan, keukenpapier,

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de uiteinden van de courgettes af en rasp ze met de grove kant van een rasp.
2. Doe de geraspte courgette op een theedoek, voeg wat zout toe en knijp de theedoek goed uit om al het vocht eruit te persen.
3. Doe de geraspte courgette in een kom en zet deze opzij.
4. Hak het groene deel van de lente-uitjes, de munt, dille en basilicum fijn en voeg ze toe aan de kom met de courgette.
5. Voeg de limoenschil, komijn, chilivlokken en eieren toe en verkruimel vervolgens met je handen de feta in de kom.
6. Meng de ingrediënten met een lepel tot een homogeen mengsel.
7. Voeg de bloem toe en spatel deze erdoorheen tot het net is opgenomen.
8. Zet de kom eventueel 30 minuten in de koelkast.
9. Verhit een koekenpan met antiaanbaklaag op middelhoog vuur, voeg de olijfolie toe en laat deze goed heet worden.
10. Leg wat keukenpapier in een bakvorm en zet deze opzij.
11. Gebruik een eetlepel om het courgettebeslag in porties in de pan te scheppen en druk ze voorzichtig plat zodat ze mooi uitspreiden en vorm krijgen.
12. Bak de courgettebeignets 2-3 minuten aan elke kant, tot ze mooi goudbruin zijn.
13. Haal de beignets met een schuimspaan uit de pan en leg ze op de bakplaat om de overtollige olie af te laten lopen.
14. Doe de yoghurt, honing, komijn, zout en peper in een kleine kom en meng alles goed door elkaar.
15. Serveer de courgettebeignets met de yoghurtsaus.

BRON: akispetretzikis.com