



Fritters

Griekse ouderwetse courgette fritters



15 STUKS

🕒 40 + 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 550 g courgettes
- 🍷 3 lente-uitjes
- 🍷 1 tl kristalsuiker
- 🍷 ¼ bosje dille
- 🍷 10 muntblaadjes
- 🍷 1 ei, M
- 🍷 40 g paneermeel
- 🍷 ½ tl bakpoeder
- 🍷 2 el olijfolie
- 🍷 200 g feta
- 🍷 zout
- 🍷 peper
- 🍷 zonnebloemolie,
- 🍷 70 g bloem, voor het paneren

om te serveren

- 🍷 Griekse yoghurt
- 🍷 citroenschijfjes

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier,

ZO MAAK JE HET:

1. Hak de lente-uitjes fijn en doe ze in een grote kom.
2. Snijd de uiteinden van de courgettes af en rasp ze in de kom met de grove kant van een rasp.
3. Voeg de suiker en 1 tl zout toe en meng goed.
4. Doe het courgettemengsel in een vergiet en laat het 10-15 minuten uitlekken.
5. Verhit een diepe koekenpan op middelhoog vuur, voeg de zonnebloemolie toe en laat deze goed verhitten tot 170°C.
6. Bekleed een bakplaat met keukenpapier en zet deze opzij.
7. Doe de bloem in een kleine bakvorm en zet deze opzij.
8. Knijp de geraspte courgette met uw handen uit om al het vocht eruit te persen en doe de geraspte courgette in een tweede grote kom.
9. Hak de dille en munt fijn en voeg ze toe aan de kom.
10. Voeg het ei, het paneermeel, het bakpoeder, de olijfolie, het zout en de peper toe.
11. Verkruimel de feta met je handen in de kom en meng goed tot de ingrediënten volledig zijn gecombineerd.
12. Vorm het mengsel tot ongeveer 15 fritters van 50 g elk en leg ze in de met bloem bestrooide bakplaat, zorg ervoor dat ze volledig bedekt zijn.
13. Schraap de overtollige bloem eraf en leg de courgette fritters in 3 porties op de bakplaat.
14. Bak ze 3-4 minuten tot ze gaar en goudbruin.
15. Serveer de courgette fritters met Griekse yoghurt en schijfjes citroen.

BRON: akispetretzikis.com