



# Fritters

## Griekse tomatenbeignets – Tomatokeftedes



**16-18 STUKS**

🕒 30 minuten

**DIT HEB JE NODIG:**

- 🍳 260 g bloem
- 🍳 1 tl bakpoeder
- 🍳 200 g tomaten, fijngehakt
- 🍳 200 g tomaten, geraspt
- 🍳 180 g courgette, geraspt
- 🍳 1 ui, fijngehakt
- 🍳 200 g feta
- 🍳 10 muntblaadjes
- 🍳 6-7 basilicumblaadjes
- 🍳 1 bosje peterselie
- 🍳 1 el gedroogde oregano
- 🍳 zout
- 🍳 peper
- 🍳 zonnebloemolie, om te bakken

**om te serveren**

- 🍳 200 g Griekse yoghurt
- 🍳 ½ tl paprikapoeder
- 🍳 3 takjes munt

**MATERIAAL:** keukenpapier beklede bakplaat, koekenpan, schuimspaan,

**ZO MAAK JE HET:**

1. Verhit een diepe pan met een ruime hoeveelheid zonnebloemolie op het vuur.
2. Meng in een kom de bloem en het bakpoeder.
3. Maak een kuiltje in het midden en voeg de geraspte tomaat, fijngehakte tomaat, geraspte courgette en fijngehakte ui toe.
4. Hak de feta grof met een vork en voeg deze toe aan de kom.
5. Hak de munt, basilicum en peterselie grof.
6. Voeg dit ook toe aan de kom.
7. Voeg de gedroogde oregano, peper en zout toe.
8. Meng voorzichtig.
9. Vorm met behulp van twee eetlepels een ovaalvormig balletje van de tomatenbeignets.
10. Bak ze 3-5 minuten in de hete olie in de pan, tot ze goudbruin zijn.
11. Leg de beignets, zodra ze klaar zijn, op een met keukenpapier beklede bakplaat.
12. Herhaal dit proces tot alle beignets gebakken zijn.
13. Leg op een serverschaal wat Griekse yoghurt in het midden, schik de tomatenbeignets er mooi omheen, bestrooi met paprikapoeder en muntblaadjes en serveer warm.

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