



Fritters

Griekse venkelbeignets - Marathokeftedes



10-12 STUKS

🕒 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 2 el olijfolie
- 🍴 1 ui
- 🍴 3 lente-uitjes
- 🍴 zout
- 🍴 peper
- 🍴 50 g venkelblaadjes
- 🍴 1 el venkelzaad
- 🍴 2 middelgrote eieren
- 🍴 150-180 g grove griesmeel
- 🍴 100 g feta
- 🍴 100 g anthotyro kaas*
- 🍴 bloem voor het paneren
- 🍴 400 ml zonnebloemolie

voor de saus

- 🍴 50 g venkelblaadjes
- 🍴 200 g uitgelekte yoghurt
- 🍴 zout
- 🍴 peper
- 🍴 1 afgestreken tl mosterd
- 🍴 1 tl honing
- 🍴 2 el balsamico azijn

om te serveren

- 🍴 balsamico azijn

MATERIAAL: plasticfolie, koekenpan, schuimspaan, keukenpapier,

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit een koekenpan op hoog vuur en voeg de olijfolie toe.
2. Snijd de ui fijn en voeg deze toe aan de pan.
3. Snijd de lente-uitjes fijn en voeg deze toe aan de pan.
4. Voeg zout en peper toe en bak 2-3 minuten.
5. Snijd de venkel, inclusief de stengels, fijn.
6. Voeg de helft van de venkel (zonder de stengels) en de venkelzaadjes toe aan de pan en bak dit 2-3 minuten.
7. Zet de rest van de venkel apart.
8. Haal het mengsel uit de pan, doe het in een kom en laat het 5-10 minuten afkoelen.
9. Voeg in de kom de eieren, de griesmeel, peper, feta en anthotyro-kaas toe en kneed goed.
10. Dek de kom bij voorkeur af met plasticfolie en zet hem 10 minuten in de koelkast.
11. Verhit een koekenpan met de olie op middelhoog vuur.
12. Vorm de venkelbeignets en leg ze op een met bloem bestrooide bakplaat.
13. Schud de overtollige bloem eraf en bak ze in twee porties 2-3 minuten.
14. Haal ze uit de pan en laat ze uitlekken op keukenpapier.
15. Voor de saus, doe de rest van de venkel in een kom en voeg de yoghurt, zout, peper, mosterd, honing en balsamicoazijn toe en meng alles goed.
16. Serveer de beignets met de saus en de balsamicoazijn.

* Anthotyro kaas, een Kretenzische droge, witte semi harde traditionele kaas geproduceerd van schapen -en geitenmelk. Een zoete, romige kaas, zonder korst met een snufje zout. Rijpt met de tijd, 3-4 dagen. Verhardt en verliest vocht. Te koop bij Griekse specialzaken.

BRON: akispetretzikis.com