



Fritters

Pasta fritters

6 STUKS

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 200 g gekookte spaghetti
- 🍳 2 eieren, M
- 🍳 50 g zelfgemaakte ketchup
- 🍳 100 g geraspte Parmezaanse kaas
- 🍳 50 g droog broodkruim, + extra naar keuze
- 🍳 zout
- 🍳 peper
- 🍳 2 el olijfolie
- 🍳 100 g hangop, om te serveren

MATERIAAL: pureestamper, keukenmachine, plasticfolie, koekenpan, schuimspaan, keukenpapier,

ZO MAAK JE HET:

1. Hak de spaghetti fijn en doe deze in een kom.
2. Breek de eieren in de kom en voeg de ketchup, Parmezaanse kaas, gedroogde broodkruimels, zout en peper toe.
3. Meng alles goed door elkaar.
4. Verdeel het mengsel in 6 porties en vorm er balletjes van.
5. Elk balletje moet ongeveer 50 gram wegen.
6. Druk de balletjes plat met je handen.
7. Als de balletjes uit elkaar vallen, voeg dan meer gedroogde broodkruimels toe.
8. Verhit de olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur.
9. Bak de beignets 2 minuten aan elke kant, tot ze goudbruin zijn.
10. Haal ze uit de pan en leg ze op een bord met keukenpapier.
11. Serveer eventueel met hangop.

TIP: -

BRON: akispetretzikis.com

