



Fritters

Santorini-tomaten fritters

25 STUKS

🕒 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 2 middelgrote tomaten
- 🍳 2 uien
- 🍳 1 teentje knoflook
- 🍳 ¼ bosje dille
- 🍳 20 muntblaadjes
- 🍳 50 g feta
- 🍳 400 g bloem
- 🍳 1 el gedroogde oregano
- 🍳 ½ tl bakpoeder
- 🍳 zout
- 🍳 peper
- 🍳 1 liter zonnebloemolie om te frituren

om te serveren

- 🍳 yoghurt
- 🍳 fijngehakte dille

MATERIAAL: rasp, bakplaat, koekenpan, schuimspaan, keukenpapier,

ZO MAAK JE HET:

1. Rasp de tomaten in een kom met de grove kant van een rasp.
2. Hak de uien, knoflook, dille en muntblaadjes fijn, verkruimel de feta met je handen en voeg dit toe aan de kom.
3. Voeg de bloem, oregano, bakpoeder, zout en peper toe en meng de ingrediënten met een lepel tot een dik beslag.
4. Verwarm een diepe koekenpan op middelhoog vuur, voeg de zonnebloemolie toe en laat deze 160°C bereiken.
5. Leg wat keukenpapier op een bakplaat en zet deze apart.
6. Gebruik 2 eetlepels om 3-4 beignets in de pan te scheppen en bak ze, draai ze eenmaal om, tot ze mooi goudbruin zijn.
7. Gebruik een schuimspaan om de tomatenbeignets in de bakplaat te leggen en herhaal dit proces voor de rest van het beslag.
8. Haal de pan van het vuur.
9. Serveer met yoghurt en fijngehakte dille.

BRON: [akispetretzikis.com](https://www.akispetretzikis.com)

