



Fritters

Aardappel-tonijnkoekjes

14-16 STUKS

🕒 90 minuten + 1 uur 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 4 aardappelen, geschild
- 🍷 1 citroen, rasp
- 🍷 1 middelgrote ui, gesauteerd
- 🍷 250 g tonijn in olijfolie, uit blik
- 🍷 1 laurierblad
- 🍷 1 el munt, fijngehakt
- 🍷 1 el peterselie, fijngehakt
- 🍷 30 g ouzo
- 🍷 2 eieren
- 🍷 2 el paneermeel
- 🍷 2 el bloem, + extra om te bakken
- 🍷 zout
- 🍷 peper
- 🍷 zonnebloemolie
- 🍷 1 tl anijs
- 🍷 5-6 takjes verse tijm

MATERIAAL: koekenpan, schuimspaan, keukenpapier,

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de aardappelen in dikke plakken en kook ze een half uur in gezouten water.
2. Voeg het laurierblad 10 minuten voor het koken toe.
3. Giet de aardappelen af, doe ze in een kom en prak ze fijn met een vork.
4. Laat alle olie van de tonijn uitlekken en voeg deze toe aan de kom.
5. Voeg de fijngehakte uien, peterselie, munt, tijm, zout, peper, ouzo, paneermeel en bloem toe.
6. Meng even en voeg dan de 2 eieren en de gemalen steranijs toe.
7. Meng alle ingrediënten tot een homogeen mengsel.
8. Zet het een half uur in de koelkast.
9. Giet de zonnebloemolie in een brede pan (1 cm diep).
10. Verhit de olie tot deze zeer heet is 180°C.
11. Neem lepels van het mengsel en vorm er kleine balletjes van.
12. Haal ze lichtjes door de bloem en frituur ze goudbruin.

BRON: akispetretzikis.com

