

Mixvar

Courgette koekjes vol met verse kruiden



Ingrediënten

Courgette	300	gr.
Ui	100	gr
Peterselie	0,5	bos
Dille	0,5	bos
Verse Munt	0,5	bos
Bloem	100	gr.
Eieren	2	st.
Peper, zout, tijm		
Rode peper		
Zonnebloemolie		

Materialen

Snijplank	1	st.
koksmes	1	st.
Rasp	1	st.
koekenpan	2	st.

Bereidingswijze

Rasp alle courgettes, snipper de uien en snij alle verse kruiden zo fijn mogelijk. Doe alles in een bekken en voeg de bloem en eieren hieraan toe. Breng op smaak met peper, zout en gedroogde tijm.

Doe een klein laagje zonnebloemolie in een koekenpan en laat de olie heet worden. Leg een eetlepel van de mix in een pan en druk het plat met een spatel. Bak beide kanten tot goudbruin op een middelhoog vuur. Leg de koekjes op een keukenpapiertje zodat ze kunnen uitlekken.

Serveertip

Heerlijk als bijgerecht