



Kolokithokeftedes: Griekse courgettekoekjes met feta

Krokant gebakken courgettekoekjes met feta, munt en dille. Heerlijk als voorgerecht of meze met een flinke lepel tzatziki ernaast.

| | | | |
|---------------|------------|----------|-------------------------------|
| VOORBEREIDING | BEREIDEN | PORTIES | CATEGORIE |
| 25' | 15' | 4 | Aperitief & hapjes |

Ingrediënten

- 500 gr courgette
- 150 gr feta
- 2 lente-uitjes
- 1 ei
- 80 gr bloem
- 2 el gehakte verse munt

2 el gehakte verse dille
1 kl zout
versgemalen zwarte peper naar smaak
olijfolie om te bakken

Bereidingswijze

- 1.** Rasp de courgette grof en doe ze in een vergiet. Strooi het zout erover en meng goed. Laat 15 minuten uitlekken.
- 2.** Knijp de courgette daarna met de handen of in een schone theedoek zo droog mogelijk uit. Dit is belangrijk voor een stevige structuur.
- 3.** Doe de uitgeknepen courgette in een ruime kom. Verkruimel de feta erboven.
- 4.** Snij de lente-uitjes in fijne ringetjes en voeg ze toe samen met de munt, de dille, het ei en de bloem. Meng alles tot een samenhangend mengsel.
- 5.** Proef en breng op smaak met versgemalen peper. Extra zout is doorgaans niet nodig door de zoute feta.
- 6.** Vorm met twee eetlepels kleine, afgeplatte koekjes van het mengsel.
- 7.** Verhit een laagje olijfolie in een ruime koekenpan op middelhoog vuur. De olie is warm genoeg wanneer een klein beetje deeg meteen begint te sissen.
- 8.** Bak de koekjes in porties, zonder de pan te overladen, 3 tot 4 minuten per kant tot ze goudbruin en krokant zijn.
- 9.** Laat kort uitlekken op keukenpapier en serveer warm.

Tip

Knijp de courgette zo droog mogelijk uit. Hoe meer vocht je verwijdert, hoe steviger en krokanter de koekjes worden. Sla deze stap niet over.

Lekker met

Tzatziki en een schijfje citroen.

Dranktip

Een gekoelde Griekse witte wijn zoals Assyrtiko past uitstekend bij de frisse smaken van munt, dille en feta.