



Kleine courgettepannenkoekjes met feta en munt



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 courgetten
2 eieren
50 gram bloem
peper en zout
olijfolie
1 pak feta
1 bosje muntblaadjes
1 citroen

Bereidingswijze

- 1.** Was de courgettes en snij ze in de lengte doormidden. Verwijder de zaadlijsten door er met een lepel over te schrapen.
- 2.** Rasp de courgettes vervolgens met de grove rasp. Schep alles op een schone keukenhanddoek en draai deze helemaal dicht. Knijp al het overtollige vocht uit de geraspte courgettes.
- 3.** Meng ze vervolgens met de geklutste eieren, de bloem, peper, zout en enkele fijngesneden blaadjes munt.
- 4.** Verhit in een grote pan met anti-aanbaklaag een scheut olijfolie. Schep in de pan kleine hoopjes van het beslag en bak deze op een middelmatig vuur, $\pm$ 3 minuten.
- 5.** Draai voorzichtig om met behulp van een spatel en laat de onderkant opnieuw $\pm$ 3 minuten bakken. Laat even uitlekken op keukenpapier en schik ze daarna op een schaal.
- 6.** Werk elke pannenkoek af met verbrokkelde feta, geraspte citroenschil en extra blaadjes munt.