

Provençaalse Courgette pannenkoekjes



Voor 2 personen:

Ingrediënten

Wat heb je nodig:

- 1 courgette geraspt
- 1 teentje knoflook
- 1 sjalotje
- Provençaalse kruiden
- Stukje Provençaalse kaas, geraspt
- 1 ei
- 2 eetlepels bloem
- Zonnebloemolie



Bereiding

- Bestrooi de geraspte courgette met wat zout en laat 10 minuten staan. Goed uitknijpen zodat zoveel mogelijk vocht verwijderd wordt.
- Meng de geraspte courgette met de fijngesneden knoflook, sjalot, geraspte kaas en de kruiden.
- Voeg het ei toe en de bloem.
- Meng alles goed door elkaar en bak in verhitte zonnebloemolie de pannenkoekjes gaar en goudbruin.

SMAKELIJK ETEN