

COURGETTEKOEKJES MET YOGHURTDIP

Deze courgettekoekjes zijn gemaakt van pannenkoekenbeslag, heerlijk als hapje tussendoor! Of als lunchgerecht, ze vielen hier in ieder geval erg in de smaak.

Ingrediënten voor 20 courgettekoekjes

2 courgettes
1 ui
½ rodepeper
2 tenenknoflook
100 gr gerasptebelegenkaas
1ei
200 ml melk
150 gr zelfrijzendbakmeel
Zeezout

Voor de dip

1 el mayonaise
2 el Griekseyoghurt
Handjevol bieslook

Bereidingswijze

Maak eerst de dip: meng de mayonaise met de Griekse yoghurt. Hak de bieslook fijn en voeg dit toe aan de dip. Zet het vervolgens apart.

Hak de courgettes, de ui, de rode peper en de knoflook fijn in een keukenmachine. Laat het mengsel goed uitlekken op keukenpapier. Er komt heel veel vocht vrij en dit moet zoveel mogelijk verwijderd worden.

Als je geen keukenmachine hebt, kan je de ingrediënten ook raspen of heel fijn snijden.

Maak een beslag van het bakmeel, het ei, de melk en een snuf zout. Meng het geheel goed door elkaar.

Voeg de uitgelekte groente toe en meng het geheel door elkaar.

Voeg de kaas toe en meng dit door het beslag.

Zet een pan op het vuur met iets olijfolie.

Met een lepel, leg je vier hoopjes beslag in de pan en deze strijk je iets uit. Tot je mooie ronde pannenkoekjes hebt van ongeveer 8 cm.

Bak de pannenkoekjes ongeveer 2-3 minuten per kant, totdat ze goudbruin zijn.

Serveer ze met de yoghurtdip

