



## Kolokithokeftedes: Griekse courgettekoekjes met feta

*Krokant gebakken courgettekoekjes met feta, munt en dille. Heerlijk als voorgerecht of meze met een lik tzatziki.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>25'</b>	<b>15'</b>	<b>4</b>	<b>Voorgerecht</b>

### Ingrediënten

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

2 eetlepel gehakte verse dille

1 theelepel zout

peper naar smaak

olijfolie om te bakken

## Bereidingswijze

---

- 1.** Rasp de courgette grof en meng met het zout, laat 15 minuten uitlekken in een vergiet.
- 2.** Knijp de courgette daarna goed uit zodat zoveel mogelijk vocht verdwijnt.
- 3.** Doe de uitgeknepen courgette in een kom en verkruimel de feta erbij.
- 4.** Voeg de fijngesneden lente-ui, munt, dille, het ei en de bloem toe en meng tot een samenhangend deeg.
- 5.** Breng op smaak met peper en vorm met twee lepels kleine koekjes.
- 6.** Verhit een laagje olijfolie in een pan op middelhoog vuur.
- 7.** Bak de koekjes 3 tot 4 minuten per kant tot ze goudbruin en krokant zijn.
- 8.** Laat uitlekken op keukenpapier en serveer warm met tzatziki.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)