

Groentekoekjes

Groentekoekjes

Bijgerecht. 4 personen. Bereiding ca. 20 minuten.

1 ui
1 rode paprika
½ courgette
olijfolie
1 theelepel kerriepoeder
400 gram gekookte kruimige aardappelen
3 eetlepels bloem
1 ei
2 eidooiers
zout, peper

Snij de ui, paprika en courgette in hele fijne blokjes. Verhit 2 eetlepels olie in een koekenpan. Fruit de ui en de groenten 2 minuten op een matig vuur. Voeg kerriepoeder toe en fruit nog eens 1 minuut.

Prak intussen de aardappelen fijn in een beslagkom. Schep er de gare groenten door. Voeg bloem, ei en eidooiers toe. Schep goed om en breng goed op smaak met zout en peper. Verhit 2 eetlepel olijfolie in een koekenpan. Schep telkens een flinke eetlepel beslag in de pan. Druk iets plat. Bak de koekjes op een matig vuur in 3-5 minuten per kant gaar en bruin.

Tip

Handig om te maken als je een restje gekookte aardappelen en restjes groenten hebt. Voeg eens 150 gram fijngesneden hamblokjes of roze garnaltjes toe.

Per portie

100 gram groente (excl. de aardappel)