



Roemenië

Chifteluțe de dovlecei

Courgettekoekjes

2 kleine courgettes
3 middelgrote aardappelen
1 ei
3 - 4 tenen knoflook of meer, naar smaak
1 ui
zout en peper
2 - 3 el. bloem
olie voor het frituren

Schil de courgettes en rasp ze. Meng ze met wat zout en laat ze een half uurtje in een vergiet uitlekken. Schil de aardappelen, was ze onder de kraan en rasp ze. Meng ze met de geraspte courgettes en knijp er dan zoveel mogelijk het vocht uit.

Rasp de knoflook en de ui boven het mengsel. Kruid het met zout en peper en meng het met het ei. Meng er nu twee of drie eetlepels bloem door, of meer, net zoveel tot je een beslag hebt dat zo'n beetje aan je lepel blijft hangen.

Verhet ruim olie in een koekenpan. Schep een lepel van het beslag in de pan, vorm er snel een rondje van en bak het aan beide kanten goudbruin. Laat de koekjes even uitlekken op keukenpapier voor je ze op tafel zet.