



Kikkererwten- flensjes met komkommer en Griekse yoghurt



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

400 gram kikkererwten (uitgelekt)
150 gram bloem
1 eetlepel kurkumapoeder
1 eetlepel kerriepoeder
1/2 theelepel zout
2 eieren
175 ml kokosmelk
3 lente-uitjes (fijngesneden)
2 centimeters gember (geschild en geraspt)
2 eetlepels limoensap
1 theelepel wijnazijn
1/2 theelepel suiker
2 eetlepels olijfolie
1 eetlepel olie
2 theelepels sesamzaadjes
1/2 komkommer (in dunne plakjes of linten)
200 gram Griekse yoghurt
1 handvol muntblaadjes
1 1/2 groen spaans pepertje (in ringen)

Bereidingswijze

- 1.** Plet de kikkererwten met een vork in een kom.
- 2.** Zeef de bloem in een kom en voeg het kurkumapoeder, het kerriepoeder en zout toe. Voeg de eieren toe en meng alles. Voeg beetje bij beetje, terwijl je blijft kloppen, de kokosmelk toe.
- 3.** Voeg de kikkererwten en de lente-uitjes toe. Giet in een schenkan.



- 4.** Meng in een kom de gember, het limoensap, de wijnazijn, de suiker, de olijfolie en de sesamzaadjes. Voeg hier de komkommerplakjes aan toe en meng goed.
- 5.** Verhit 1 eetlepel olie in een pan met antiaanbaklaag en verdeel het beslag in de pan. Laat 2 à 3 minuten bakken per kant. Verwerk op deze manier de rest van het deeg. Hou de flensjes warm in de oven (100 °C).
- 6.** Serveer de flensjes met Griekse yoghurt, munt en Spaanse pepers.