





# Kleine courgettepannenkoekjes met feta en munt

 **Bereidingstijd**  
< 30 min

 **Moeilijkheidsgraad**  
Eenvoudig



## Ingrediënten

2 courgetten  
2 eieren  
50 gram bloem  
peper en zout  
olijfolie  
1 pak feta  
1 bosje muntblaadjes  
1 citroen

## Bereidingswijze

- 1.** Was de courgettes en snij ze in de lengte doormidden. Verwijder de zaadlijsten door er met een lepel over te schrapen.
- 2.** Rasp de courgettes vervolgens met de grove rasp. Schep alles op een schone keukenhanddoek en draai deze helemaal dicht. Knijp al het overtollige vocht uit de geraspte courgettes.
- 3.** Meng ze vervolgens met de geklutste eieren, de bloem, peper, zout en enkele fijngesneden blaadjes munt.
- 4.** Verhit in een grote pan met anti-aanbaklaag een scheut olijfolie. Schep in de pan kleine hoopjes van het beslag en bak deze op een middelmatig vuur,  $\pm$  3 minuten.
- 5.** Draai voorzichtig om met behulp van een spatel en laat de onderkant opnieuw  $\pm$  3 minuten bakken. Laat even uitlekken op keukenpapier en schik ze daarna op een schaal.
- 6.** Werk elke pannenkoek af met verbrokkelde feta, geraspte citroenschil en extra blaadjes munt.