



GRIEKSE POMPOEN KROKETJES

(Kolokithakeftedes)

NODIG :

1. 200g pompoenblokjes
2. 1 ui
3. 1 ½ dl olijfolie
4. 3 takjes munt
5. 1 eierdooier
6. 100 gram geraspte belegen kaas
7. Zout en peper
8. Beetje nootmuskaat
9. Ongeveer 9 eetlepels bloem
10. Keukenpapier

BEREIDEN:

Pompoen ongeveer 5 minuten laten koken in water.

Afgieten in zeef en laten uitlekken.

Pompoen pureren met vork.

Ui pellen en heel fijn snipperen en in koekenpan met olijfolie 2 minuutjes laten fruiten.

Pompoenpuree zachtjes laten meebakken tot vocht grotendeels verdampd is.

Meng de pompoenpuree met de eierdooier, fijngesneden munt en kaas en breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.

Ongeveer 5 eetlepels bloem door het mengsel roeren zodat een samenhangende massa ontstaat.

Daarvan 15 balletjes maken van het mengsel en door bloem wentelen. Daarna in grote koekenpan met voldoende hete olie goudbruin en gaar bakken.

Laten uitdruppen op keukenpapier en heet serveren.

KALI OREXI !