



Courgettefrietten met kruidige yoghurtdip



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 courgetten
1 kopje bloem
2 eieren (losgeklopt)
2 kopjes panko of paneermeel
arachideolie
125 gram Griekse yoghurt (natuur)
1 eetlepel mayonaise
1 eetlepel olijfolie
1 eetlepel citroensap
peper en zout
1 teentje knoflook (geplet)
1/4 theelepel chilipoeder

Bereidingswijze

- 1.** Snij de courgettes in langwerpige frieten. Wentel ze achtereenvolgens door de bloem, de eieren en het paneermeel. Frituur de courgettefrietten vervolgens 2 à 3 minuten goudbruin op 180 °C in arachideolie.
- 2.** Meng de Griekse yoghurt met de mayonaise, de olijfolie, het citroensap, peper, zout, knoflook en chilivlokken.
- 3.** Serveer de kruidige yoghurt dip bij de courgettefrietten.