

# COURGETTEFLENSJES



Flensjes van courgette is een supergerecht voor kinderen die niet van groentes houden. Dit lusten ze vast wel! De courgetteflensjes moeten knapperig opgediend worden, dus zet van tevoren alles klaar en bak ze pas goudbruin in de olijfolie als iedereen aan tafel zit.

- 300 gram **courgette**
- 100 gram **boekweitmeel**
- 50 gram **kikkererwten-nat**
- 20 gram fijngesnipperde **gedroogde tomaat**
- 3 **lente-uien**
- 10 gesnipperde **muntblaadjes**
- 8 ml **water**
- ¼ theelepel **zout**
- Olijfolie**

De lente-uien in zo dun mogelijke plakjes snijden. In de keukenmachine of met de hand in een kom het meel, de lente-ui, kikkererwten-nat, gesnipperde tomaat, muntblaadjes, zout en het water tot een beslag roeren. De courgettes in plakjes van 3 mm snijden en daarvan weer sliertjes van 3 mm zodat mimi frietjes ontstaan. In een koekenpan een laag olijfolie verhitten. De courgette door het beslag roeren en hoopjes in de hete olie scheppen. Omdraaien zodat ze lichtbruin zijn. Meteen opdienen. De courgette wordt door het zout slap dus pas mengen met het beslag zodra de olie heet is.