

Courgettefritter med yoghurt-dip

Ingredienser til 4 personer

2-3 courgetter, i alt ca. 400 g

1 fed hvidløg knust

3 forårsløg, i tynde skiver

125 g feta, smuldret

2 spsk persille, finthakket

2 spsk frisk mynte, finthakket

1 spsk dild, fintsnittet

½ tsk muskatnød, friskrevet

2 spsk olivenolie

2 spsk hvedemel

Peber

Æg

1 citron, i kvarter, som tilbehør

Yoghurt-dip

250 g Græsk yogurt

¼ agurk, i små tern

1 spsk dild, fintsnittet

Peber

Tilberedning

1 Riv courgetterne ned på et rent klæde og dæk dem med et andet klæde. Dup dem godt og stil dem til side i 10 min. Til courgetterne er tørre.

2 Tilbered dippen i mellemtiden: Rør yogurt, agurk, dild og peber sammen i en skål, dæk med film og stil den på køl.

3 Kom courgetterne op i en stor skål. Rør hvidløg, forårsløg, feta, krydderurter, muskatnød, mel og peber i. Pisk æggene let sammen i en anden skål og vend dem i courgetterne – dejen må godt være noget klumpet og ujævn i konsistensen.

4 Varm olien op på en stor pande ved jævn varme. Kom 4 spsk af dejen på panden med god plads imellem og steg dem i 2-3 min. På hver side. Tag dem op, lad dem dryppe af på køkkenrulle og hold dem varme. Steg et nyt hold fritter på samme måde (portionen skulle give i alt 8 fritter) .

5 Server courgettefritterne varme med dip og pyntet med kvarte citroner.