



Elvea, een feest uit Italië

Courgettekroketten met ketchup



Ingredienten voor Personen

| | |
|-------------|------------------------------|
| 2 | geraspte courgettes |
| handvol | cheddargaas |
| 2 | eieren |
| 1 kopje | panko |
| | Italiaanse kruiden |
| | ELVEA Cubetti Verse Groenten |
| | Elvea Doppio Concentrato |
| 2 eetlepels | suiker |
| 2 eetlepels | bruine suiker |
| | gerookt paprikapoeder |
| | Espelettepeper |
| | Knoflookpoeder |
| | peper |
| | selderijzout |
| | 5-kruidenmix |

Bereiding

Courgettekroketten

De courgettes raspen en daarna in een theedoek uitwringen. Een handvol cheddar, 2 eieren en de panko toevoegen. Italiaanse kruiden, zout en peper toevoegen.

Alle ingrediënten mengen en daarna 13 minuten laten bakken in de airfryer op 180°C.

Ketchup van het huis

De tomatensaus (cubetti) verwarmen op een laag vuur. Suiker, bruine suiker, selderijzout en gerookt paprikapoeder toevoegen en 30 minuten laten koken.

De tomatenpuree toevoegen en proeven. Indien nodig de kruiding aanpassen.

Recept info: Berry in love

