



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

