



Elvea, een feest uit Italië

Halloween pompoenkoekjes met Elvea Pomo e Legumi



Ingredienten voor Personen

5 dunne sneden	butternut
	bloem
2	eieren
	paneermeel
	peper
	zout
1 potje	ELVEA Pomo e Legumi
	olijfolie

Bereiding

Duw de vormpjes uit (wij kozen voor pompoen vormpjes om in het thema te blijven) en dep deze even droog. Wentel ze in de bloem, daarna in het losgeklopte eitje en vervolgens in het paneermeel (gekruid met wat peper en zout).

Zorg dat alles zo goed mogelijk gepaneerd is. Prik nu over de oppervlakte van de pompoen kleine gaatjes, zo bakken ze straks veel beter.

Verhit de olie en bak de koekjes tot ze een mooi bruin korstje krijgen. Draai om zodat beide kanten mooi kleuren. Laat ze na het bakken even op een keukenpapiertje rusten zodat het overtollige vet kan weggenomen worden. Dien lauw-warm op met de heerlijke pomo e legumi als dipsaus.





Elvea, een feest uit Italië

Recept info: [mamasgezondetips](#)

