VEGETARISK

Saras fritters med broccoli, blomkål och parmesan

Kock: **Karin Högberg** Tid: **45 min** Portioner: **4**

45

Fritters är grönsaksbiffar som är lätta att laga och väldigt goda. De här är baserad på blomkål, broccoli och parmesan men det går egentligen bra att hacka ner ärtor eller morötter. Det går även bra att ersätta parmesanen med annan riven ost.

Jag serverade dem med en enkel avokado- och rädissallad samt en fetaoströra där jag blandade ett par deciliter creme fraiche med mosad fetaost och en skvätt olivolja.

INGREDIENSER

100 g broccoli
100 g blomkål
2 dl parmesanost, riven
4 ägg
2 dl vetemjöl
1 dl hackade blandade örter (valfritt)
salt och peppar

olja till stekning, neutral (t ex rapsolja)

GÖR SÅ HÄR

1. Hacka broccoli och blomkål fint eller kör i matberedare tills grönsakerna är riktigt finhackade. Blanda ner ägg, riven parmesanost samt vetemjöl och örter. Salta och peppra.
Stek i rikligt med olja tills biffarna är gyllenbruna. Servera med grönsallad och någon god sås/röra till exempel fetaströra.