



VEGETARISK

Zucchini-fritters med paprikaröra

Kock: **Maria Dahlquist** Tid: **30 min** Portioner: **2**



Supergoda vegetariska frittters!



INGREDIENSER

1 stycken zucchini
1 stycken röd lök
0.5 paket halloumi
1 deciliter mjöl (gärna dinkel)
1 tesked bakpulver
1 stycken ägg
Paprikaröra
fräsch dragon
svartpeppar
olivolja
400 gram rostad paprika

150 gram fetaost

GÖR SÅ HÄR

1

Fritters:

Riv zucchinin grovt och låt den dra i durkslag en bra stund, gärna över natten. Krama sen ur den ordentligt. Riv halloumin och hacka rödlöken. Blanda med övriga ingredienser och rör till en jämn smet. Forma till biffar och stek på mellanvärme i olivolja tills de har fin fått färg på båda sidor.

2

Paprikaröra:

Kör i mixer tills den fått en härlig konsistens.