

MARLEY SPOON



Mais-ricottafritters

met courgette-bloemensalade



20-30min



Voor 3-4 personen

Eigenlijk is ricotta geen kaas. Bij het maken van kaas wordt melk namelijk gescheiden in wrongel en wei. Van de wrongel wordt kaas gemaakt, de wei wordt weggegooid of gebruikt om ricotta van te maken. Wij gebruiken dit lichte 'kaasje' vandaag om heerlijk zomerse "pannenkoekjes" te maken. De ricotta combineer je namelijk met zoete mais en serveer je naast een salade met een kervel-citroendressin...

Wat je van ons krijgt

- verse kruidenmix: kervel, bieslook & peterslie
- mesclun met bloemen
- zonnebloempitten
- mais
- eieren ³
- ricotta ⁷
- bosui
- citroen
- courgette

Wat je thuis nodig hebt

- bloem ¹
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- 2 grote koekenpannen
- dunschiller of kaasschaaf
- fijne keukenrasp
- garde
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen.

Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 523.0kcal, vet 38.6g, eiwit 19.3g, koolhydraten 23.0g



1. Ingrediënten voorbereiden

Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Snijd de **bieslook** in dunne ringetjes (of gebruik hiervoor een schaar). Hak de **peterselie** zonder hardere steeltjes fijn. Laat de **maïs** uitlekken in een zeef. Hak het **wit van de bosui**en fijn. Snijd het **groen** in dunne ringen.



4. Eerste fritters bakken

Verhit 1el olie in de zojuist gebruikte en een 2e grote koekenpan op middelhoog vuur. Zorg dat de pannen goed heet zijn voor je met het bakken van de **fritters** begint! Schep **1el beslag** in elke pan en spreid met je lepel uit tot een cirkel. Maak zo nog **2 tot 3 fritters** in elke pan.



2. Beslag maken

Doe de **helft van de ricotta** met de **mais**, het **wit van de bosui**, de **eieren**, **1tl citroenrasp**, de **helft van de bieslook**, **helft van de peterselie** en 4-5el bloem, 1/2tl zout en peper in een kom en klop met een garde tot een glad **beslag**. Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **zonnebloempitten** in 1-2min goudbruin. Neem uit de pan.



5. Fritters bruin bakken

Bak de **fritters** in 2-3min goudbruin aan de onderkant. Keer de **fritters** om en bak in nog eens 2min goudbruin en gaar. Ga zo door met het bakken van de **fritters** tot het **beslag** op is.



3. Salade maken

Gebruik een dunschiller of kaasschaaf om dunne **linten** van de **courgette** te schaven, draai daarbij na elke haal. Was de **mesclun** grondig en doe de **sla** met de **courgette** in een kom. Hak de **kervel** fijn. Maak een **dressing** van **1/2tl citroenrasp**, **1-2el citroensap**, 1-2el olijfolie, de **kervel**, 1/2tl suiker of honing en een snuf zout en peper.



6. Dip maken

Meng de **rest van de ricotta** met de **rest van de verse kruiden**, 4-5el water, **1el citroensap**, 1el olijfolie, 1/4-1/2tl zout en peper naar smaak. Meng de **salade** voor het serveren met de **dressing** en serveer deze met **ricotta-maisfritters** en een schep **ricottadip**. Bestrooi met de **groene bosuiringetjes** en **zonnebloempitten**.