



Courgette-quinoakoekjes met feta

met een harissa-yoghurtdip en veldsla



30-40min



2 personen

We hebben flink zitten puzzelen op deze koekjes voordat we ze lekker genoeg vonden voor het Marley Spoon-menu. Uiteindelijk hadden we de perfecte combinatie: courgette, volkorenquinoa en komijn. De volkorenquinoa geeft de koekjes een heerlijke, notachtige bite, komijn zorgt voor smaak en de courgette voorkomt dat ze te droog worden. De yoghurtdip met harissa is de kers op de taart.

Wat je van ons krijgt

- 1 courgette
- 1 kuipje yoghurt ⁷
- 1 zakje harissa
- 1 teen knoflook
- 250g voorgedaarde volkorenquinoa
- 1 zakje komijnpoeder
- 1 minikomkommer
- 10g verse koriander
- 1x veldsla
- 1x feta ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- ei ³
- bloem ¹
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- 2 grote koekenpannen
- keukenrasp
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 662kcal, vet 34.1g, koolhydraten 61.8g, eiwit 26.1g



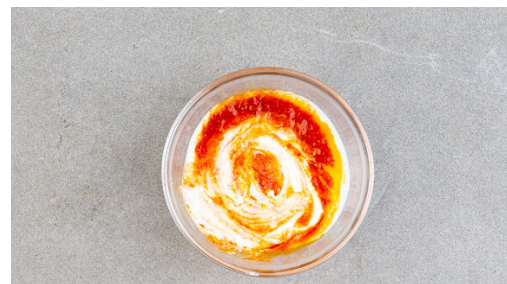
1. Groenten raspen

Rasp de **courgette** grof en meng in een zeef met een flinke snuf zout. Laat een paar min staan en druk er dan zoveel mogelijk vocht uit (je kunt de **rasp** ook in een theedoek uitwringen).



4. Komkommer snijden

Snijd de **minikomkommer** in blokjes. Hak de **koriander incl. steeltjes** fijn.



2. Dip maken

Roer de **yoghurt** los met de **helft van de harissapasta** en een snuf zout.



5. Quinoakoekjes bakken

Vorm een balletje van **2el beslag** en druk iets platter, tot een soort **koekje**. Herhaal tot het **beslag** op is. Verhit twee grote koekenpannen op middelhoog vuur met elk 1el olijfolie. Bak de **quinoakoekjes** 2-3min op een kant. Keer om, druk iets platter en bak nog eens 2-3min tot ze knapperig en gaar zijn. Voeg evt. meer olie toe.



3. Beslag maken

Pel en hak de **knoflook** fijn en meng met de **courgette, quinoa**, 1 ei, de **helft van het komijn**, 4el bloem, 1/2tl zout en een snuf peper. Voeg extra bloem toe als het **beslag** te nat is.



6. Salade maken

Meng de **sla** met de **komkommer**, 1-2tl olijfolie, 1-2tl azijn en een snuf zout en peper. Verkruiemel de **feta** boven de **salade** en bestrooi met de **koriander**. Serveer de **quinoakoekjes** met de **sla** en de **harissajoghurt**.