

# GEPANEERDE GROENTEN

MET COURGETTE EN/OF AUBERGINE

**Van: Damiëtte Wolfs**

## Benodigheden

- 1 courgette en/of 1 aubergine naar gelang het aantal personen
- afhankelijk van de hoeveelheid die je wilt maken 1 of 2 eieren, geklopt
- bloem
- peper en zout of kruiden naar smaak
- olijfolie of zonnebloemolie
- eventueel (geraspte) kaas

## Aan de slag

**Stap 1:** Snijd de courgette en/of aubergine in plakken van ongeveer een centimeter

**Stap 2:** Klop het ei in een diep bord; doe de bloem in een tweede diep bord

**Stap 3:** Verwarm de olie in een wat diepere pan

**Stap 4:** Haal de courgette eerst door het eimengsel en daarna door de bloem en bak deze vervolgens gaar in de olie.

**Stap 5:** Voeg naar smaak zout en peper toe en eventueel kaas

