



Hapjes
Overige

Scones van courgette en feta

Voor 4 personen.

Ingrediënten

125 gram boter (koud, in blokjes)
100 gram feta (verbrokkeld)
2 theelepels bakpoeder
1 courgette (geraspt)
200 milliliters melk
450 gram bloem
1 ei
peper
zout

Bereidingswijze

Meng de courgette met 1 theelepel zout en laat 10 minuten staan, wring daarna het overtollige vocht uit de courgette met behulp van je beide handen.

Meng de bloem en het bakpoeder met 1 theelepel zout.

Doe de courgette samen met de boter, het ei, de melk en de droge ingrediënten in een keukenrobot met deeghaak en kneed gedurende 10 minuten tot een deegbal, voeg de laatste 3 minuten de feta toe.

Rol het deeg uit tot een dikte van 2 centimeter en steek ronde scones uit het deeg.

Bak de scones in een voorverwarmde oven van 180 °C gedurende 30-35 minuten.

Keukenbenodigdheden

Oven

