

Accras

Zutaten für ca. 50 Stück

- 250 g Mehl
- 150 ml Milch
- 1 TL Trockenhefe
- 1 Ei
- 125 g Fisch oder Gemüse
- 4 Frühlingszwiebeln
- 2 Zehen Knoblauch
- einige Blätter Petersilie
- Salz, Pfeffer, Chili
- Öl



Zubereitung

1. Mehl, Milch, Hefe und Ei zu einem glatten Teig verarbeiten
2. Fisch oder Gemüse grob würfeln, festes Gemüse blanchieren
3. Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Petersilie fein hacken
4. Alles vermischen, mit Salz, Pfeffer und Chili würzen, eine Stunde gehen lassen
5. Mittels zweier Teelöffel aus dem Teig Bällchen formen und einige Minuten in Öl frittieren
6. Mit Sauce Chien servieren