



Hoofdgerechten

Kruidenpannenkoekjes met groene groenten

Voor 4 personen.

Ingrediënten

400 gram sjalotten
150 gram boter
2 eieren
100 gram bloem
6 1/2 deciliter melk
2 theelepels peterselie (fijngehakte)
2 theelepels bieslook (fijngesneden)
2 theelepels kervel (fijngesneden)
50 gram mosterd
100 gram Gruyère-kaas
150 gram broccoli (roosjes, geblancheerd)
150 gram groene asperges (geblancheerd)
handvol waterkers
peper
zout

Bereidingswijze

Bak de sjalotten aan in 50 g boter. Kruiden met peper en zout. Op een heel zacht vuurtje 30 minuten laten pruttelen. Meng ondertussen de eieren onder 1,5 dl melk. Roer er 50 g bloem onder tot je een glad beslag hebt. Voeg de fijngesneden kruiden toe en laat het beslag een half uur rusten. Warm ondertussen de resterende melk op.

Maak een roux van 50 g boter en 50 g bloem. Voeg de melk beetje bij beetje toe en blijf roeren tot je een mooie bechamelsaus hebt. Op smaak brengen met peper en zout en er 50 g kaas en de mosterd onder roeren.

Bak 8 pannenkoekjes in wat boter. Leg de gebakken exemplaren tussen bakpapier. Meng 1/3 van de kaassaus, de helft van de sjalotten, de broccoli en de asperges onder elkaar. Verdeel dit mengsel over de pannenkoeken en rol ze op.

Leg ze in een ovenschotel en plaats die 8-10 minuten in een voorverwarmde oven van 180°. Leg telkens 2 pannenkoekjes op een bord, schep er de rest van de kaassaus en sjalotten over en werk af met geraspt gruyère en waterkers.

