



Overige

Pannenkoekrolletjes met gehakt, rode biet en feta

Voor 4 personen.

Ingrediënten

200 gram bloem
400 milliliter melk
2 eieren
4 eetlepels boter

Voor het gehaktmengsel

350 gram rode bieten (gegaarde)
150 gram feta
1 handvol bladpeterselie
4 sjalotten
2 eetlepels plantaardige olie
350 gram gehakt (gemengd)
1 eetlepel tomatenpuree
100 milliliter droge witte wijn
1 snuifje komijn
1 theelepel citroenschil
nootmuskaat
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200°C. Doe de bloem in een kom en meng hem met de eieren, de melk en een snuffje zout tot een glad deeg. Laat het deeg afgedekt 20 minuten rijzen.

Snij de rode biet en de feta in kleine blokjes. Spoel de peterselie af, schud droog en hak grof. Pel de sjalotten en snij ze in partjes. Verhit 1 el olie in een pan op een laag vuur en laat de sjalotten er ca. 10 minuten lichtbruin in bakken. Neem ze er dan uit en giet de rest van de olie in de pan. Laat het gehakt er rul in bakken. Voeg de tomatenpuree erbij en blus alles met de wijn. Kruid met zout, peper, nootmuskaat, komijn en citroenzeste en laat het nog eens 10 minuten sudderen op een matig vuur. Neem het dan van het vuur en laat het wat afkoelen.

Verhit een beetje boter in een andere pan en bak de pannenkoeken er één voor één in. Leg de gebakken pannenkoeken open, smeer er 2-3 el van het gehaktmengsel op en verdeel er wat rode biet, feta, sjalot en

peterselie op.

Rol de pannenkoeken op en leg ze in een bakvorm die ingesmeerd is met boter. Strooi de rest van de rode biet, feta en sjalot eroverheen en laat het nog 15 minuten bakken in de oven. Garneer dan met de resterende peterselie en serveer.

Keukenbenodigdheden

Oven

