



Overige

Zoute pannenkoekjes met spinazie en brie

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Voor de pannenkoekjes

150 gram bloem (zelfrijzende)
boter (om in te bakken)
2 lente-uitjes (in ringen)
3 deciliter melk
1 bos waterkers
2 eieren
zout

Voor de vulling

800 gram diepvriesspinazie (ontdooit en uitgelekt)
250 gram brie (in plakjes)
1 eetlepel citroensap
1 theelepel sambal
peper
zout

Bereidingswijze

Maak het beslag voor de pannenkoeken: klop de eieren los met de melk, de zelfrijzende bloem en het zout. Meng tot een glad beslag. Laat 30 minuten rusten.

Verhit wat boter in een koekenpan en bak pannenkoeken van het beslag.

Meng de spinazie met het citroensap en de sambal. Kruid met peper en zout. Vul de pannenkoekjes met een beetje spinazie en leg er plakjes brie op. Vouw goed dicht. Verwarm nog even in de pan of in de magnetron totdat de brie is gesmolten. Garneer met wat waterkers en de lente-uitjes.

Tip: Varieer met jouw favoriete kaas of schep eventueel wat ricotta door de spinazie.

