



Overige

Luchtige ricottapannenkoekjes met citroenyoghurt

Voor 4 personen.

Ingrediënten

150 gram Griekse yoghurt
1 eetlepel honing (+ extra)
1 theelepel bakpoeder
takje tijm (enkele)
120 milliliter melk
250 gram ricotta
100 gram bloem
snuifje zout
1 citroen
2 eieren
boter

Bereidingswijze

Rasp de citroenschil bij de yoghurt. Voeg de honing toe en roer los. Zet koel.

Splits de eieren. Meng de ricotta met de eidooiers en de melk. Zeef er de bloem, bakpoeder en een snuf zout boven en meng goed onder elkaar. Klop de eiwitten stijf en spatel door het beslag.

Verhit wat boter in een pan en bak kleine pannenkoekjes van het beslag. Verdeel de pannenkoekjes over de borden en schep er de yoghurt op. Bedruppel met honing en werk af met wat tijm.

