



Hoofdgerechten

Spinazieflensjes met avocado

Voor 4 personen.

Ingrediënten

100 gram spinazie
2 avocado's (in plakjes)
veldsla (bosje)
handvol rucola
200 milliliters volle melk
1 ei
75 gram bloem
1/2 theelepel bakpoeder
nootmuskaat
zonnebloemolie
peper
zout

Voor de kruidenmayonaise

8 eetlepels mayonaise
handvol gehakte kruiden (bieslook, peterselie, dragon,...)

Bereidingswijze

Doe de spinazie met de melk in een blender en mix glad. Giet in een kom en klop er de bloem, eieren en bakpoeder onder. Kruid met nootmuskaat, peper en zout.

Verhit wat olie in een koekenpan en bak flensjes van het beslag.

Meng de mayonaise met de kruiden, roer er een beetje olijfolie door en kruid met wat peper.

Besmeer de flensjes met wat mayonaise. Verdeel er de veldsla, rucola en plakje avocado over. Sluit de flensjes en geef er de resterende kruidenmayonaise bij.

Keukenbenodigdheden

Blender

