



Februariespecial: liefde en pancakes

carrotcake-pancakes met abrikozencompote



ca. 40min



2 personen

Onze liefde voor pancakes kent geen grenzen - soms lijkt de grens tussen pancakes en ander gebak zelfs een beetje te vervagen. Geraspte wortel, speculaaskruiden en gedroogde vijgen maken het beslag extra lekker. Crème fraîche met limoen en een compote van dadels en abrikozen zorgen voor fruitige frisheid. En de pistachenootjes zijn de krokante kers op onze taart... eh nee, pancakes!

Wat je van ons krijgt

- 1 pakje volle melk ⁷
- 1 wortel
- 25g gedroogde vijgen
- 1 pakje tarwebloem ¹
- 1 zakje bakpoeder
- 1 zakje speculaaskruiden
- 50g gedroogde dadels
- 50g gedroogde abrikozen ¹²
- 2 zakjes granaatappelextract
- 1 zakje pistachenoten ¹⁵
- 1 kaki
- 1 limoen
- 1 kuipje crème fraîche ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- ei ³
- boter ⁷
- zout
- suiker

Kookgerei

- kleine kookpan
- grote koekenpan
- dunschiller
- maatbeker
- garde
- keukenrasp

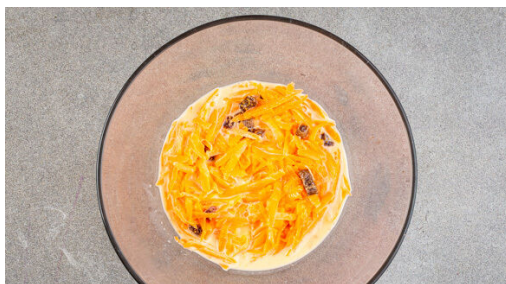
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), zwaveldioxide en sulfieten (12), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1134kcal, vet 38.0g, koolhydraten 165.2g, eiwit 25.3g



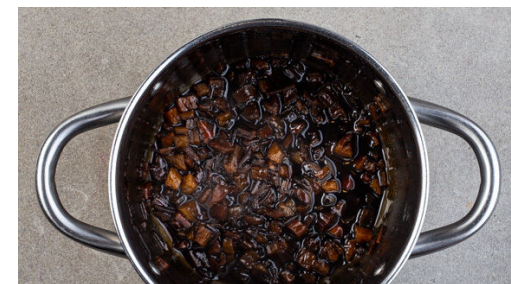
1. Beslag voorbereiden

Klop 1 ei los met 2el suiker en **175ml melk**. Schil de **wortel** evt. en rasp 'em grof. Meng de **wortel** en de **gedroogde vijgen** met het **melkmengsel**.



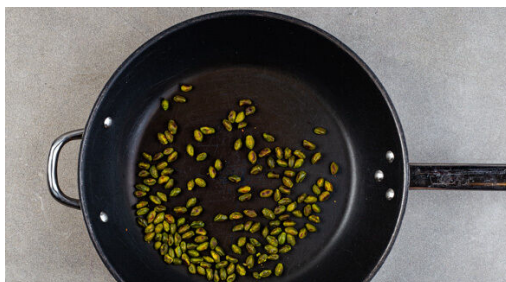
2. Beslag afmaken

Meng de **bloem**, **1tl bakpoeder**, de **speculaaskruiden** en een flinke snuf zout. Meng het **bloemmengsel** met het **melkmengsel** en zet opzij.



3. Compote maken

Doe de **dadels**, **abrikozen**, **granaatappelextract** en 1el suiker in een kleine kookpan. Voeg voldoende water toe om het **gedroogde fruit** net te bedekken. Breng het aan de kook en laat 12-15min sudderen op middelhoog vuur, tot het **fruit** zacht is en de vloeistof stroperig is geworden. Neem de pan van het vuur en laat afkoelen.



4. Pistachenoten roosteren

Verhit een droge grote koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **pistachenoten** in 2-3min goudbruin. **Let op**, ze kunnen snel verbranden. Schep uit de pan en laat afkoelen.



5. Pancakes bakken

Verhit de koekenpan op middelhoog vuur met 1el boter. Giet voor elke **pancake 2el beslag** in de hete pan en bak ca. 2min aan elke kant, tot de **pancakes** gaar en goudbruin zijn. Ga zo door tot al het **beslag** opgebruikt is. Het **beslag** is genoeg voor **6-8 pancakes**.



6. Kaki snijden

Schil de **kaki** en snijd in blokjes. Rasp de **limoenschil** en pers de **limoen** uit. Roer de **helft van de limoenrasp** en **1tl limoensap** door de **crème fraîche**. Verdeel de **pancakes** over borden en top met een schepje **crème fraîche** en de **compote**. Bestrooi met de **kaki** en de **pistachenoten**.