



Knapperige koolpannenkoekjes met cheddar

met tomaten-komkommersalade en korianderdip



ca. 40min



2 personen

Als je van aardappelpannenkoekjes houdt, dan zul je ook dol zijn op onze koolpannenkoekjes met cheddar! Krokant gebakken, lekker luchtig dankzij kikkererwtenmeel en op smaak gebracht met komijn, koriander en cayennepeper. Nu hoef je ze alleen nog maar in de romige korianderdip te dippen, achterover te leunen en genieten.

Wat je van ons krijgt

- 1 teen knoflook
- 1 limoen
- 1 tomaat
- 1 minikomkommer
- 1 rode ui
- 2 eieren ³
- 50g geraspte cheddar ⁷
- 1 zakje Mexicaanse kruidenmix
- 150g kikkererwtenmeel
- 200g wittekoolreepjes
- 10g verse koriander
- 1 beker zure room ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- 1el mayonaise ³
- 1tl honing
- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- grote koekenpan
- maatbeker
- garde
- keukenrasp

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

Allergenen

eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 882kcal, vet 66.0g, koolhydraten 43.6g, eiwit 26.1g



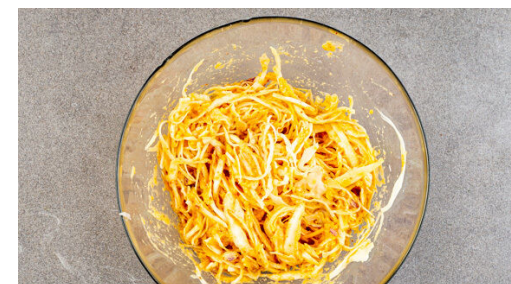
1. Dressing maken

Pel en hak de **knoflook** zeer fijn, of gebruik een knoflookpers. Rasp de **limoenschil** fijn en pers de **limoen** uit. Klop een **dressing** van de **helft van de knoflook**, **1-2el limoensap**, 1el plantaardige olie en 1tl honing. Breng op smaak met zout en peper.



2. Salade maken

Snijd de **tomaat** grof. Snijd de **komkommer** in de lengte doormidden en in dunne plakjes. Halveer en pel de **ui**. Snijd **1 helft** in fijne reepjes en hak de **andere helft** grof. Meng de **tomaten**, **komkommer** en de **uireepjes** met de **dressing** en zet in de koelkast tot het serveren.



3. Beslag voorbereiden

Kluts de **eieren** met de **kaas**, de **Mexicaanse kruidenmix** en 1/2tl zout. Roer de **helft van het kikkererwtenmeel** en 100ml water erdoor en schep dan de **gehakte ui** en de **wittekoolreepjes** erdoor. Het **beslag** moet kleverig zijn en niet te vloeibaar. **Tip:** voeg evt. wat water toe als het **beslag** te droog is, of meer **kikkererwtenmeel** als het te nat is.



4. Pannenkoekjes bakken

Verhit een grote koekenpan op medium tot hoog vuur met 2el plantaardige olie. Doe een schepje **beslag** in de pan, druk een beetje plat en bak in 3-5min per kant goudbruin en krokant. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met zout en peper. Ga zo door tot al het **beslag** op is.



5. Dip maken

Hak de **koriander incl. steeltjes** fijn. Meng de **zure room** met **2/3e van de koriander**, de **rest van de knoflook**, de **limoenrasp**, de **rest van het limoensap** en 1el mayonaise. Breng de **dip** op smaak met zout en peper. Neem de **salade** uit de koelkast en bestrooi met de **rest van de koriander**.



6. Afmaken en serveren

Verdeel de **salade** met de **pannenkoekjes** over borden. Besprenkel de **dip** over de **pannenkoekjes** of geef het erbij.