

DINNERLY



Galettes met champignon en prei en romige kaassaus



ca. 25min



2 personen

In Frankrijk worden hartige crêpes galettes genoemd. Ze worden gevuld met groente, vlees, kaas en andere heerlijke dingen en dan meestal in mooie vierkantjes gevouwen. Onze vegetarische vulling bestaat vandaag uit champignons, prei en een romige kaassaus. Et voilà: gevulde pannenkoeken op z'n Frans - bon appétit!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 150g tarwebloem ²
- 250g champignons
- 1 prei
- 1 kuipje crème fraîche ³
- 1 zakje Griekse kruidenmix
- 100g jonge geraspte kaas ³

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 ei ¹
- 1 teen knoflook
- 250ml melk ³
- 2tl boter ³
- peper en zout
- suiker
- olijfolie

KOOKGEREI

- 2 grote koekenpannen
- maatbeker
- garde

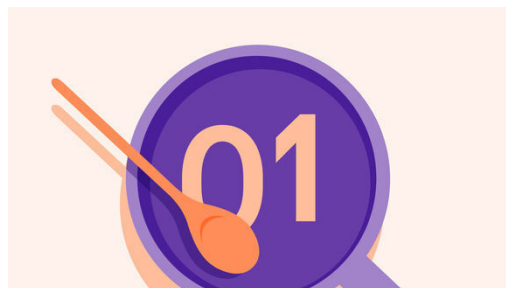
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

eieren (1), gluten (2), melk (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

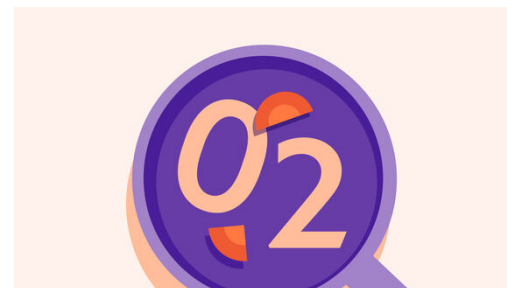
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 814kcal, vet 45.5g, koolhydraten 71.5g, eiwit 29.6g



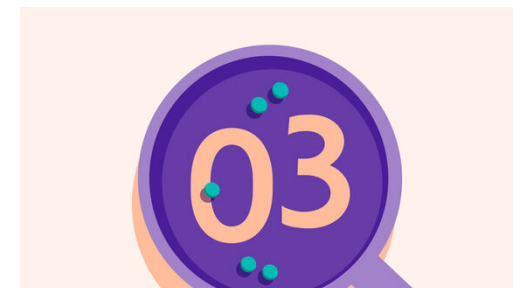
1. Beslag maken

Meng de **bloem** met $\frac{1}{2}$ tl suiker en een flinke snuf zout. Klop 250ml melk met 1 ei, roer met een garde door het **bloemmengsel** en zet het **beslag** opzij.



2. Groente bakken

Borstel evt. de **champignons** en snij ze in vieren. Halveer de **prei** in de lengte en snij overdwars in dunne reepjes. Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **champignons** en **prei** met een flinke snuf zout ca. 10min, tot de **champignons** goudbruin zijn. Pel 1 teen knoflook, snij fijn en bak ca. 1min mee.



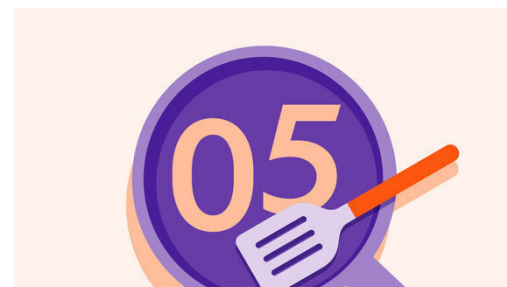
3. Pannenkoeken bakken

Smelt 1tl boter in een tweede grote koekenpan. Giet $\frac{1}{4}$ e van het **beslag** in de pan en bak op medium tot hoog vuur, tot de bovenkant bijna helemaal droog is. Draai de **pannenkoek** dan om en bak op de andere kant. Bak nog 3 **pannenkoeken** met de **rest van het beslag**. Smelt na de tweede **pannenkoek** nog 1tl boter in de pan.



4. Vulling koken

Neem $\frac{1}{4}$ e van de **groente** uit de pan en zet opzij. Zet het vuur lager en voeg de **crème fraîche**, de **kruidenmix**, de **helft van de kaas** en een flinke snuf peper toe aan de **groente**. Roer goed door en laat het geheel inkoken, tot een romige **vulling**. Voeg evt. 1 voor 1 eetlepel water toe om de consistentie aan te passen.



5. Galettes vullen

Verdeel de **vulling** over de 4 **pannenkoeken** en klap de zijkanten van de **pannenkoeken** gedeeltelijk over de **vulling**, zodat nog een deel van de **vulling** zichtbaar is. Garneer de **galettes** met de **rest van de groente** en serveer.



6. Variaties

Hartige pannenkoeken zijn overheerlijk en veelzijdig. Lust je er nog meer? Probeer dan een versie met gruyèrekaas, ham en spiegelei, of wordt creatief met restjes chili con carne, geraspte cheddar en fijngesneden bieslook.