

DINNERLY



Crêpes met romige chocolade-hazelnootensaus

met geroosterde kokossnippers



ca. 40min



2 personen

Het leuke aan crêpes is dat je je fantasie de vrije loop kunt laten. Je maakt het beslag supersnel en kunt vervolgens met zoete of hartige toppings echt alle kanten uit. Vandaag tillen we de Franse pannenkoek naar een hoger niveau met geroosterde kokossnippers en een zelfgemaakte saus van gesmolten chocolade en hazelnoten. Bon appetit!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 biologische eieren ³
- 150g tarwebloem ¹
- 50g hazelnoten ¹⁵
- 1 zakje kokosnippers ¹²
- 1 zakje pure chocoladedrops ⁶

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 300ml melk ⁷
- 30ml plantaardige olie
- zout

KOOKGEREI

- grote koekenpan
- kleine kookpan
- vuurvaste kom
- staafmixer met beker
- maatbeker
- garde
- soeplepel

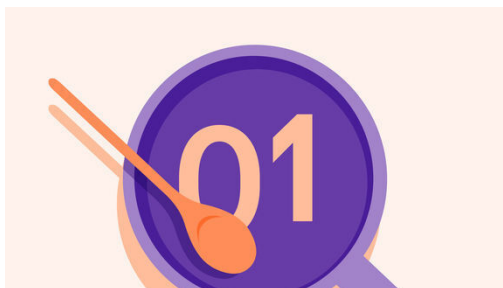
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7), zwaveldioxide en sulfieten (12), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

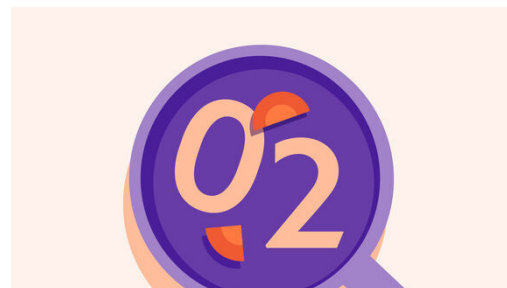
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 990kcal, vet 62.5g, koolhydraten 78.2g, eiwit 25.9g



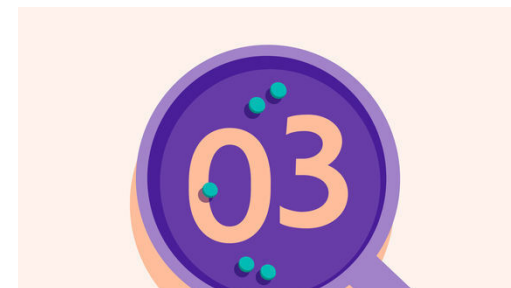
1. Beslag maken

Klop de **eieren** los en meng er 300ml melk en een flinke snuf zout door. Voeg de **bloem** beetje bij beetje toe en blijf roeren, zodat er geen klontjes ontstaan.



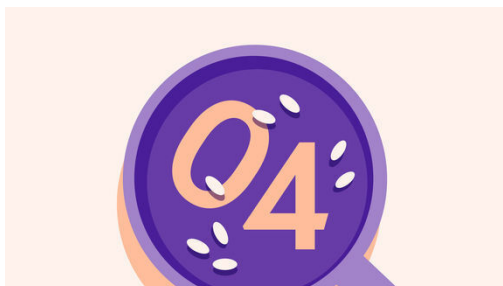
2. Noten en kokos roosteren

Verhit een grote, droge koekenpan op middelhoog vuur. Rooster de **noten** 2-3min. Haal ze uit de pan en zet opzij. Rooster de **kokosnippers** ca. 1min in dezelfde pan. Haal ze ook uit de pan en zet opzij. De pan gebruiken we zo weer. **Pas op:** de **noten** en de **kokosnippers** kunnen snel te donker worden, roer daarom regelmatig.



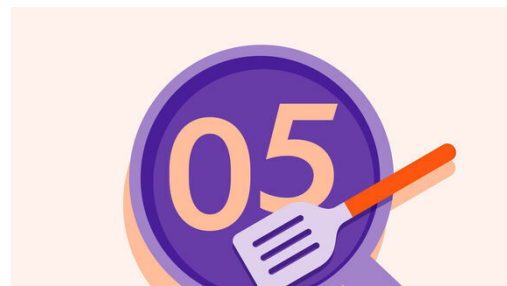
3. Chocolade smelten

Vul een kleine kookpan tot ca. 5cm hoog met water en breng aan de kook. Doe de **chocoladedruppels** in een vuurvaste kom, zet 'm boven het water en laat de **chocolade** al roerend in 1-2min smelten. Het is belangrijk dat de kom het water niet aanraakt. **Pas op:** de **chocolade** kan snel verbranden.



4. Saus maken

Doe de **chocolade**, de **noten** en 1el plantaardige olie in een hoge, vuurvaste beker en pureer met een staafmixer fijn. Laat tot het serveren afkoelen, evt. in de koelkast (zie ook **stap 6**).



5. Crêpes bakken

Verhit de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur met ½el plantaardige olie. Giet er een soeplepel **beslag** in en beweeg de pan om het gelijkmatig te verdelen. Bak de **crêpe** 1-2min, tot ie aan de randen krokant wordt. Draai 'm om en bak tot ie gaar is. Gebruik evt. meer olie. Bak de **rest van de crêpes** op dezelfde manier. Garneer de **crêpes** met de **saus** en de **kokosnippers**.



6. Chokubisme

Met chocoladesaus kun je geweldige dingen doen. Maak de saus bijvoorbeeld al een dag eerder, zet 'm in de koelkast en snij er de volgende dag blokjes van. Die kunnen vervolgens mooi over de warme crêpes smelten.