



Februariespecial: liefde en pancakes

Dutch baby met champignons en salade



ca. 30min



2 personen

Voor de pannenkoekenspecial van vandaag hebben we ons laten inspireren door de Dutch baby. Traditioneel gebakken in de oven - vandaag met gebruinde boter en heerlijke gesmolten cheddar - lijkt het een beetje op een uit de kluiten gewassen Yorkshire pudding. Wij serveren 'm met in ahornsiroop, sojasaus en knoflook gebakken champignons en een frisse spinaziesalade met tomaten. Wat een traktatie!

Wat je van ons krijgt

- 1 pakje tarwebloem ¹
- 1 zakje bakpoeder
- 2 eieren ³
- 50g geraspte cheddar ⁷
- 250g kastanjechampignons
- 1 teen knoflook
- 25ml sojasaus ^{1,6}
- 1 kuipje ahornsiroop
- 1 tomaat
- 1 bosui
- 100g babypinazie

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- melk ⁷
- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ¹⁷

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- middelgrote koekenpan
- keukenweegschaal
- maatbeker
- garde

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), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 771kcal, vet 39.7g, koolhydraten 73.7g, eiwit 30.9g



1. Boter bruinen

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) met een middelgrote ovenschaal in het midden van de oven. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en bruin 3el boter in 3-5min, roer regelmatig. Neem de pan van het vuur en giet de gebruikte boter in een hittebestendige kom.



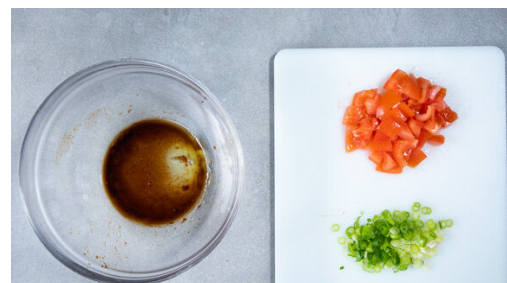
4. Champignons bakken

Borstel de **champignons** evt. schoon en snijd in dunne plakjes. Pel en hak de **knoflook** fijn. Verhit de koekenpan op medium tot hoog vuur met 1tl olijfolie en roerbak de **champignons** 3-5min. Voeg eerst de **helft van de knoflook**, de **sojasaus** en 1el balsamicoazijn toe. Roer dan de **ahornsiroop** er door, tot de **champignons** gelijkmatig met de **sau**s bedekt zijn.



2. Beslag maken

Meng **120g bloem**, **1/2tl bakpoeder** en een flinke snuf zout met de **eieren** en 125ml melk tot een dik **beslag**. Schep de **helft van de kaas** er door.



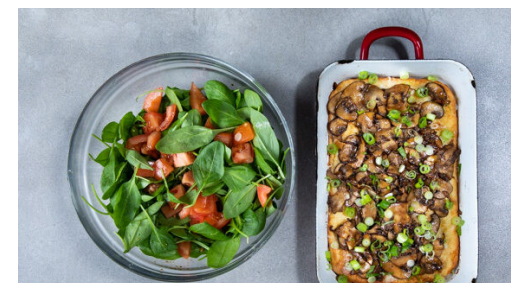
5. Salade maken

Breng de **champignons** naar wens op smaak met zout en peper en neem de pan van het vuur. Snijd de **tomaat** in grove blokjes en snijd de **bosui** in dunne ringen. Klop een **dressing** van de **rest van de knoflook**, 1tl olijfolie en 1/2tl balsamicoazijn.



3. Pannenkoek bakken

Neem de ovenschaal met ovenwanten uit de oven en giet de helft van de gebruikte boter er in, beweeg de schaal heen en weer om de boter gelijkmatig te verdelen. Schenk het **beslag** in de ovenschaal en bak ca. 14min in de oven. Bestrooi dan de **rest van de kaas** over de **pannenkoek** en bak nog ca. 2min in de oven, tot de **kaas** gesmolten is.



6. Afmaken en serveren

Hussel de **spinazie** om met de **tomaten** en de **dressing** en breng op smaak met zout en peper. Verdeel de **champignons** en de **bosui** gelijkmatig over de **pannenkoek**. Besprenkel de **pannenkoek** met de rest van de gebruikte boter en serveer met de **salade**.