

DINNERLY



DNUCrêpes met romige chocolade-hazelnootensaus

met geroosterde kokosrasp



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 kokosrasp en een zelfgemaakte saus van gesmolten chocolade en hazelnoten. Bon appetit!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 biologische eieren ¹
- 150g tarwebloem ²
- 50g hazelnoten ⁵
- 1 zakje kokosrasp
- 1 zakje pure chocoladedrops ⁴

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 300ml melk ³
- 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

Eieren (1), Glutten (2), Melk (3), Soja (4), Noten (5). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1007kcal, vet 64.0g, koolhydraten 78.3g, eiwit 26.0g



1. Beslag maken

Klop de **eieren** los en meng met 300ml melk en een flinke snuf zout. Voeg beetje bij beetje de **bloem** toe en roer ondertussen goed, zodat er geen klontjes ontstaan.



2. Noten en kokos roosteren

Verhit een grote, droge koekenpan op middelhoog vuur. Rooster de **noten** 2-3min. Neem ze uit de pan en zet opzij. Rooster de **kokosrasp** ca. 1min in dezelfde pan. Neem ook uit de pan en zet opzij. De pan gebruiken we zo weer. **Let op:** de **noten** en **kokosrasp** kunnen snel verbranden, schep daarom regelmatig door.



3. Chocolade smelten

Vul een kleine kookpan met ca. 5cm aan water en breng aan de kook. Doe de **chocoladedruppels** in een vuurvaste kom, hang de kom boven het water het water en laat de **chocolade** al roerend in 1-2min smelten. Het is belangrijk dat de kom het water niet aanraakt. **Let 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 fijn. Laat tot het serveren afkoelen, zet 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 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 **kokosrasp**.



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.