



Courgettepannenkoeken met geitenkaas

met radijsjes en een salade van wilde kruiden



ca. 30min



2 personen

Iedereen die eerlijk en oprecht nee kan zeggen tegen vers gebakken pannenkoeken, moet nu naar voren stappen. Niemand? Nou, dat hadden we ook niet verwacht! Vooral als het gaat om heerlijke pannenkoeken met geraspte courgette zo lekker als deze. En de knapperige en frisse topping van radijsjes en maanzaad en de kruidige geitenroomkaas maken van dit gerecht een echte brunch superster!

Wat je van ons krijgt

- 1 courgette
- 150g tarwebloem ³
- 2 biologische eieren ⁴
- 1 bosje radijsjes
- 1x zachte geitenkaas ¹
- 1 zakje maanzaad
- 50g slamelange met wilde kruiden

Wat je thuis nodig hebt

- 200ml melk ¹
- 1tl mosterd ²
- 1tl honing
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- 2 middelgrote koekenpannen
- garde of staafmixer
- maatbeker
- keukenrasp

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

Kooktip

Het overgebleven ei smaakt de volgende ochtend heerlijk bij het ontbijt!

Allergenen

Melk (1), Mosterd (2), Glutens (3), Eieren (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 896kcal, vet 55.5g, koolhydraten 67.8g, eiwit 31.1g



1. Courgette raspen

Rasp de **courgette** grof. Doe de **courgetterasp** in een schone keukendoek of zeef en knijp er zoveel mogelijk vocht uit.



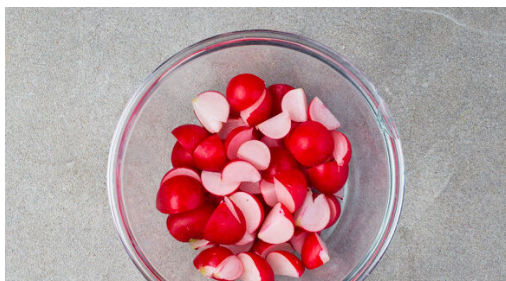
2. Beslag maken

Meng de **bloem** in een kom met 1tl zout. Klop in een tweede kom **1 ei** los met 200ml melk en 1el olijfolie. Voeg toe aan de **bloem** en meng alles tot een glad, dun **beslag**. Voeg indien nodig ca. 50ml water toe. Meng de **courgetterasp** erdoor.



3. Pannenkoeken bakken

Verhit twee middelgrote koekenpannen op medium tot hoog vuur met elk 1el olijfolie. Voeg aan elke pan ca. **1/4 van het beslag** toe. Bak de **pannenkoeken** ca. 3min tot de randen los beginnen te komen. Draai om en bak nog ca. 3min. Neem de **pannekoeken** uit de pan, houd warm en herhaal met de **rest van het beslag**. Voeg zo nodig meer olie toe.



4. Radijs snijden

Snijdt de **radijsjes** in vieren.



5. Kaas en radijs mengen

Verkruimel de **geitenkaas** grof. Meng de **geitenkaas** met de **radijsjes**, 2tl olijfolie, 2tl azijn, de **helft van het maanzaad** en een snuf peper en zout.



6. Salade maken

Klop een **dressing** van 1tl olijfolie, 1tl azijn, 1tl mosterd en 1tl honing. Breng op smaak met peper en zout. Meng de **dressing** met de **wildekruidenmelange**. Vul de **courgettepannenkoeken** met de **wilde kruiden** en de **geitenkaas-radijssalade**.