



Special: Russische ricottapancakes

met wittechocolade-basilicumsaus



ca. 25min



2 personen

Deze Syrniki (kleine pannenkoekjes die traditioneel worden gemaakt met kwark) worden in Rusland vooral tijdens familiefeesten gegeten. Nu hebben wij niet per se iets te vieren, maar we maken ze lekker toch. Maar dan met ricotta en een bijzondere saus van witte chocola, munt en basilicum. We toppen ze af met hazelnoten en cranberry's.

Wat je van ons krijgt

- 1 kuipje ricotta ⁷
- 2 eieren ³
- 1 pakje tarwebloem ¹
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 zakje maanzaad
- 1 zakje gedroogde cranberry's
- 1 zakje hazelnoten ¹⁵
- 10g verse kruidenmix:
citroenbasilicum & munt
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 zakje witte
chocoladedruppels ^{6,7}

Wat je thuis nodig hebt

- suiker
- zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- kleine kookpan met deksel
- grote koekenpan
- keukenweegschaal
- vergiet

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), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1297kcal, vet 73.9g,
koolhydraten 123.5g, eiwit 33.5g



1. Beslag maken

Klop in een kom de **ricotta** met de **eieren** glad. Voeg **120g bloem**, 50g suiker, de **vanillesuiker**, het **maanzaad** en een flinke snuf zout toe en roer goed door. Het **beslag** moet dik zijn, vergelijkbaar met koekjesdeeg.



4. Garnituur maken

Meng de **achtergehouden crème fraîche** met 1tl suiker en zet opzij.



2. Ingrediënten voorbereiden

Week de **cranberry's** in een kommetje warm water. Hak de **hazelnoten** grof. Pluk de **verse kruidenblaadjes** en snijd ze fijn.



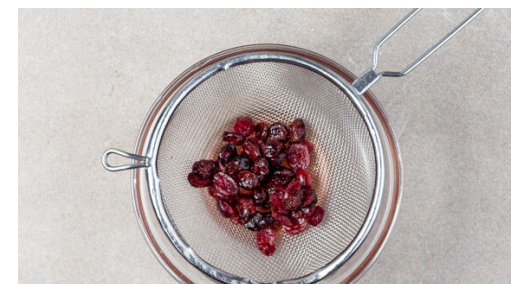
5. Pannenkoeken bakken

Verhit een grote koekenpan met 2el plantaardige olie of boter op matig vuur. Voeg een **flinke eetlepel beslag** toe en druk iets plat, herhaal tot je **2-3 pannenkoekjes** in de pan hebt. Bak de **pannenkoekjes** in 3-4min per kant goudbruin en gaar. Leg ze op een stuk keukenpapier om te laten uitlekken en herhaal de stap tot het **beslag** op is.



3. Chocola smelten

Houd **1el crème fraîche** apart en doe de **rest** met de **chocoladedruppels**, 1el water en 2 snufjes zout in een kleine kookpan. Verhit op middellaag vuur en laat de **chocolade** al roerend smelten.



6. Cranberry's afgieten

Giet de **cranberry's** af. Roer **2/3e van de verse kruiden** door de **chocoladesaus**. Leg een paar **pannenkoekjes** op elkaar op een bord. Schenk de **sous** erover en garneer met de **noten**, de **rest van de verse kruiden**, de **cranberry's** en de **crème fraîche**.