



Special: Red velvet pancakes

met granaatappel en wittechocoladesaus



ca. 30min



2 personen

De red velvet cake was aan het begin van de 20e eeuw erg populair was in de zuidelijke staten van de VS. Ook hier is deze dieprode taart inmiddels goed bekend. Chef Martina maakte er deze prachtige pancakes met wittechocoladesaus van. En geen zorgen, de mooie rode kleur komt niet van kleurstof, maar van rode bietjes!

Wat je van ons krijgt

- 1 pakje voorgekookte rode bieten
- 1 pakje volle melk ⁷
- 1 pakje tarwebloem ¹
- 1 zakje bakpoeder
- 1 zakje cacaopoeder
- 2 eieren ³
- 1 zakje witte chocoladedruppels ^{6,7}
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 granaatappel
- 1 zakje amandelschaafsel ¹⁵

Wat je thuis nodig hebt

- suiker
- zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- kleine kookpan
- grote koekenpan
- staafmixer met beker
- keukenweegschaal
- garde of staafmixer
- maatbeker
- zeef

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

Kooktip

Als je tijd overhebt, kun je de amandelen kort roosteren in een droge pan.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 1062kcal, vet 52.2g, koolhydraten 118.6g, eiwit 27.4g



1. Bieten pureren

Snijd **100g rode bieten** in stukken en doe ze in een hoge (maat)beker. Voeg **150ml melk** toe en pureer glad. Je hebt de **rest van de rode bieten** niet nodig.



2. Droge ingrediënten mengen

Meng de **bloem** met **1tl bakpoeder**, de **cacao**, 2el suiker en een flinke snuf zout.



3. Beslag maken

Klop de **eieren** los en meng ze met de **rodebietenmelk**. Klop het **mengsel** door de **droge ingrediënten**. Het **beslag** mag wat klontjes bevatten.



4. Witte chocola smelten

Doe de **witte chocola** met **1el crème fraîche** en **1el melk** in een kleine kookpan. Verwarm al roerende op laag vuur, tot de **chocola** gesmolten is. Neem dan de pan van het vuur en roer de **rest van de crème fraîche** erdoor.



5. Granaatappel ontpitten

Vul een kom met water. Halveer de **granaatappel** breek hem open in het water. Verwijder de schil en drijvende vliesjes. Giet het water af en vang de granaatappelpitjes op in een zeef.



6. Pancakes bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olie of boter. Schep **2el beslag per pancake** in de pan en bak de **pannenkoekjes** in 1-2min per kant gaar. Bak ca. **3 pancakes** tegelijk en herhaal tot het **beslag** op is. Voeg tussendoor evt. meer olie of boter toe. Top de **pancakes** met de **sous, granaatappelpitjes** en **amandelen** (zie tip, links).