



Ricotta pannenkoekjes met bieten-relish en warmgerookte forel

8 personen

🕒 25 + 55 minuten

DIT HEB JE NODIG:

★ voor de pannenkoekjes

- ★ 3 eieren gescheiden
- ★ 240 g ricotta
- ★ 2 el geraspte Parmezaanse kaas
- ★ 50 g bloem
- ★ 30 g gesmolten boter
- ★ + extra boter om in te bakken
- ★ 25 g fijngeknipte bieslook, kervel en platte peterselieblaadjes, gemengd
- ★ 300 g warmgerookte forel of zalmfilets, vel verwijderd, in vlokken verdeeld
- ★ alfalfa en waterkers voor serveren

voor de bieten-relish

- ★ 2 tl bruine mosterdzaadjes
- ★ 1 el kokosolie
- ★ 1 ui fijngesneden
- ★ 500 g gekookte bieten grof geraspt
- ★ 55 g kokosbloesemsuiker
- ★ 125 ml ahornsiroop
- ★ 1 kaneelstokje
- ★ ½ tl gemalen piment
- ★ 80 ml balsamico azijn

MATERIAAL: aluminiumfolie

ZO MAAK JE HET:

Vorbereiding

1. Rooster de mosterdzaadjes 1 minuut in een steelpaan op middelhoog vuur tot ze gaan geuren en opspringen.
2. Voeg de olie en ui toe en bak, al omscheppend, 1-2 minuten tot de ui zacht is, maar niet gekleurd.
3. Voeg de overige ingrediënten toe en 2 tl zout en roer alles door elkaar.
4. Breng zachtjes aan de kook, zet het vuur laag en kook, af en toe roerend, 30-40 minuten tot alles is ingekookt en dik is.
5. Zet weg om af te koelen.
6. De relish blijft luchtdicht afgedekt in de koelkast tot 1 maand goed.

7. Bereiding

8. Meng de eierdooiers, ricotta, Parmezaan, bloem, gesmolten boter en kruiden in een kom.
9. Breng op smaak met zout en peper en klop alles met een lepel door elkaar.
10. Klop de eiwitten in een aparte kom met een snuf zout tot er zachte pieken zijn gevormd en spatel het dan voorzichtig door het ricotta-mengsel tot alles net is gemengd.
11. Verhit een beetje boter in een koekenpan op middelhoog vuur.
12. Schep steeds eetlepels vol van het beslag en maak zo 4 pannenkoekjes van 8 cm Ø.
13. Bak ze 1-2 minuten aan iedere kant en dek ze af met folie om ze warm te houden.
14. Herhaal met de rest van het beslag en bak 8 pannenkoekjes in totaal.
15. Serveer de pannenkoekjes met de forel, bieten-relish, alfalfa en waterkers.

Tip: Als je de relish van te voren maakt, dan is het nog binnen een half uur klaar ook!

Bron: deliciousmagazine.nl

