



KOKEN MET EEN BUDGET

Bloemkoolpannenkoekjes

BIJGERECHT

🕒 25 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 ½ bloemkool
- 🛒 200 g bloem
- 🛒 1 t=l bakpoeder
- 🛒 300 ml karnemelk
- 🛒 2 eieren
- 🛒 nootmuskaat
- 🛒 1 handje bieslook (gehakt)
- 🛒 olie of boter
- 🛒 2 el Parmezaanse kaas, geraspt (optioneel)

ZO MAAK JE HET:

1. Blancheer de bloemkool circa 5 minuten in ruim kokend water met zout.
2. Laat uitlekken en afkoelen.
3. Klop intussen een luchtig beslag van de bloem, het bakpoeder, de karnemelk, eieren, nootmuskaat, zout en peper.
4. Laat even staan.
5. Snijd de bloemkool fijn en schep samen met een handje gehakte bieslook door het beslag.
6. Verhit een beetje olie of boter in een koekenpan en bak hierin na elkaar 4 pannenkoekjes van het beslag.
7. Bestrooi aan het einde van de baktijd met wat geraspte (Parmezaanse) kaas.

LET OP: De kaas in dit recept kan dierlijk stremsel bevatten. Wil je het recept strikt vegetarisch maken? Gebruik dan een kaas met vegetarisch stremsel, deze is herkenbaar aan een vegetarisch logo.



Bron: boodschappen.nl