



Italiaans, maar geen pasta!

Crespelle met spinazie, ham, kaas en bechamel

Crespelle con spinaci, prosciutto, formaggio e besciamella

2 PERSONEN

🕒 65 minuten

DIT HEB JE NODIG

voor de crespelles

- ✓ 3 eieren
- ✓ 6 volle eetlepels bloem
- ✓ een snuf zout
- ✓ 300 ml volle melk
- ✓ 400 g spinazie
- ✓ 30 g gesmolten roomboter
- ✓ 4 plakken ham
- ✓ 200 g Provolone of Gruyère

voor de bechamelsaus

- ✓ 20 g boter
- ✓ 20 g bloem
- ✓ 250 ml volle melk
- ✓ 30 g Parmezaanse kaas
- ✓ peper
- ✓ zout
- ✓ nootmuskaat

MATERIAAL: keukenmachine, ovenschaal

ZO MAAK JE HET

1. Mix voor het beslag de eieren, de volle melk, de bloem, de spinazie, de gesmolten roomboter en een snufje zout glad in een keukenmachine.
2. Haal alles door een fijne zeef.
3. Bak de crespelle ter dikte van een pannenkoek in wat roomboter en zet opzij voor later.
4. Herhaal dit nog 3 maal, in totaal 4 pannenkoekjes.
5. Smelt voor de bechamelsaus de roomboter in pan.
6. Voeg de bloem toe en roer goed door elkaar.
7. Zodra het mengsel naar koekjes begint te ruiken, is het goed.
8. Voeg al roerend beetje voor beetje de volle melk en de geraspte Parmezaanse kaas toe.
9. Breng op smaak met nootmuskaat, zout en peper.
10. Pak de crespelle en smeer er een dun laagje béchamel in.
11. Leg daar bovenop een plak ham en wat geraspte Gruyère.
12. Vouw door de helft en nog een keer door de helft zodat er een driehoek ontstaat.
13. Herhaal dit tot alle crespelles op zijn.
14. Verdeel de opgevouwen crespelle in een ovenschaal en schenk de overgebleven bechamelsaus over de pannenkoeken heen.
15. Strooi de overgebleven Gruyère over het geheel heen en bak in 20 minuten op 180°C goudbruin.

BRON: culy.nl

