

# INTERNATIONALE PANNENKOEKEN



## Italiaanse pannenkoeken - Crespelle alla Fiorentina

⌚ 55 + 60 minuten

### Dit heb je nodig:

- ❖ 110 g ongezouten roomboter
- ❖ 155 g tarwebloem
- ❖ 3 middelgrote scharreleieren
- ❖ 550 ml volle melk
- ❖ 400 g verse spinazie
- ❖ 100 g Parmezaanse kaas
- ❖ 250 g ricotta
- ❖ 100 g tomato frito

**Materiaal:** beslagkom, garde, ovenschaal 30 x 20 cm

### Zo maak je het:

1. Laat de boter op kamertemperatuur komen.
2. Smelt 50 g boter.
3. Zeef 120 g bloem boven een kom en voeg 2 eieren en de gesmolten boter toe en roer.
4. Voeg 240 ml melk toe en roer met een garde tot een glad beslag.
5. Laat 1 uur in de koelkast rusten.
6. Maak ondertussen de bechamelsaus.
7. Smelt 35 g boter in een steelpan op laag vuur.
8. Voeg de rest van de bloem toe en roer met een houten lepel tot er een glad mengsel ontstaat.
9. Bak nog 3 minuten, terwijl je blijft roeren.
10. Voeg scheutje voor scheutje de rest van de melk toe.
11. Roer tussendoor steeds met een garde tot de melk is opgenomen.
12. Laat de bechamel nog 4 minuten op laag vuur doorkoken terwijl je blijft roeren.
13. Smelt 5 g boter in een koekenpan op middelhoog vuur en bak van  $\frac{1}{5}$  van het beslag een dunne pannenkoek.
14. Doe hetzelfde met de rest van de boter en de rest van het beslag.
15. Kook ondertussen de spinazie 1 minuut.
16. Giet af, knijp goed uit en dep droog met een schone theedoek.
17. Rasp de Parmezaanse kaas.
18. Snijd de spinazie fijn en meng met de ricotta, de rest van het ei en 50 g Parmezaanse kaas.
19. Verwarm de oven voor op 200 °C.
20. Schep  $\frac{1}{4}$  van de vulling op een crespelle en rol op.
21. Doe hetzelfde met de rest van de vulling en crespelle.
22. Verdeel de helft van de bechamel over de bodem van de ovenschaal en leg de crespelle erop.
23. Bedek met de rest van de bechamel en verdeel de tomato frito erover.
24. Bestrooi met de rest van de Parmezaanse kaas en bak ca. 15 minuten in de oven.

**BRON:** AI

