



Hartige Kaaspannenkoek (vegetarisch)

De klassieker onder de pannenkoeken, maar dit is een lekker luxe vorm. Makkelijk te maken en uitermate lekker, daar gaan we.

Recept voor ca 4 personen

- 100a 150 gram belegen geraspte Goudse kaas (of andere kaas)
- 250 gram bloem
- ¼ liter melk
- Zout en peper
- ½ theelepel paprika poeder
- ¼ theelepel kurkuma poeder
- ¼ theelepel gemalen koriander
- 4 eieren
- 1 eetlepel vers geknipte peterselie (of koriander)
- 1 teentje knoflook
- 1 theelepel citroensap
- Boter om te bakken

Bereiden :

1. Maak het beslag door de bloem, eieren en peper en zout in de kom te mengen. Doe de melk erbij het en mix het zonder klontjes. Doe dan de paprika poeder, de kurkuma poeder, de koriander poeder en de fijngeknepen knoflook erdoor.
2. Doe een klontje boter in de pan. Doe een soeplepel van het beslag erin en bak de pannenkoek ca 1 minuut, tot de bovenkant droog is. Draai de pannenkoek om en doe een eetlepel versgeknipte peterselie (of koriander) en een ½ theelepeltje knoflook erover en bak de pannenkoek aan de andere kant.
3. Strooi er een eetlepel kaas overheen en vouw de pannenkoek dubbel.
4. Bak de volgende pannenkoeken, tot het beslag op is.

Jammie ! Hartige kaas pannenkoek

Met een hartelijke groet van Tienieke, bij www.degeneeskrachtigekeuken.nl