

SPINAZIE PANNENKOEKEN, GEVULD MET LICHT GEROOSTERDE STUKJES

INGREDIËNTEN

150 gram Licht geroosterde stukjes
350 g verse baby spinazieblaadjes
200 g gemengde kerstomaatjes
375 ml plantaardige melk (amandel of haver)
200 g ricotta (veganistisch) – maak je eigen met veganistische fetakaas (100 g) en veganistische yoghurt (100 g)
200 g bloem
Olijfolie, zout en peper

 4 PORTIES

 20 MIN

 GEMAKKELIJK

Geniet van heerlijke spinaziepannenkoeken, gevuld met Garden Gourmet® licht geroosterde stukjes.

BEREIDING

1. Maak het pannenkoekbeslag klaar

Bak 300 g spinazie kort tot ze is ingekookt. Spoel ze af in een vergiet onder koud water. Meng alles met de melk en roer de bloem erdoor tot het pannenkoekbeslag niet te dik en vloeibaar genoeg is om in de pan te verspreiden. Voeg indien nodig melk of bloem toe.

2. Bak de licht geroosterde stukjes

Snijd de tomaten doormidden en bereid de resterende spinazieblaadjes voor. Vermaal de "feta" en meng deze met de yoghurt. Bak de lichtgeroosterde stukjes volgens de aanwijzingen op de verpakking.

3. Kook de pannenkoeken

Verhit de pan en voeg een beetje olie toe. Giet een kleine pollepel beslag in de pan. Laat de ene kant bakken en draai de andere kant om.

4. Serveer en geniet!

Vul de pannenkoeken met spinazieblaadjes, licht geroosterde tomaten en vegan ricotta.
Het gerecht is klaar !

**ONTDEK MEER RECEPTEN OP
GARDENGOURMET.BE/NL**