

Vegetarische groentenpannetjes / Vegetarian vegetable pots



De boodschappen voor twee

- 400 gram diverse groenten
- 250 gram ricotta
- 3 vrije uitloop eieren, geklopt
- 250 gram geraspte oude kaas
- snuf zeezout
- versgemalen zwarte peper

Deze groentepannetjes worden gemaakt met gekookte groenten. Je kunt ze nog sneller en gemakkelijker maken als je diverse restjes groenten hebt.

Zo maak je ze

Maak de groenten schoon en snij ze grof.

Kook de groenten beetgaar in 10 minuten. Laat de spinazie in enkele minuten slinken.

Vet de pannetjes in en verdeel de groenten er over.

Verwarm de oven voor op 180°C.

Meng de ricotta met de losgeklopte eieren en de geraspte kaas.

Roer er wat zeezout & versgemalen zwarte peper door.

Verdeel de kaasmix over de pannetjes.

Strooi nog een extra laagje geraspte kaas bovenop.

Zet de pannetjes 15 minuten in de oven.

Dan is de kaas gesmolten en goudbruin.

Laat de potjes iets afkoelen voor je ze opdient.

Smakelijk eten!

Vegetarische groentenpannetjes / Vegetarian vegetable pots



Shopping list for two

- 400g mixed vegetables
- 250g ricotta
- 3 free range eggs, beaten
- 250g ripe cheese
- dash of sea salt
- freshly grounded black pepper

These veggie pots are made with cooked vegetables. You can make them even quicker and easier if you have some leftover vegetables in the fridge.

How to make veggie pots

Clean the vegetables and cut them coarsely.

Cook the vegetables al dente in 10 minutes.

Grease the pots and divide the vegetables over them

Preheat the oven to 180 ° C.

Mix the ricotta with the beaten eggs and the cheese.

Stir some sea salt and freshly grounded black pepper into the cheese mixture.

Spread the cheese mixture on top of the vegetables.

Sprinkle a thin layer of grated cheese.

Place the pots 15 minutes in the oven.

Allow the pots to cool slightly before serving them.

Enjoy!