

Mini-kaaspannenkoekjes / Mini Cheese pancakes



De boodschappen

25 gram bloem

3 handjes geraspte kaas

zout & peper naar smaak

optioneel: tomaat, peterselie

1 vrije uitloop ei

125 ml crème fraîche

25 gram boter

Zo maak je de mini-kaaspannenkoekjes

Roer kaas en meel met zeezout en versgemalen zwarte peper naar smaak door elkaar in een grote kom

Klop het ei even los met een garde, roer ei en crème fraîche samen door het meel/kaasmengsel.

Leg een schone theedoek over de kom en laat het beslag op kamertemperatuur 10 minuten staan.

Was en snij de tomaat in plakjes en hak de peterselie fijn.

Roer het beslag door, voeg eventueel een eetlepel melk toe.

Verhit de boter en schep er 3 flinke lepels beslag in, los van elkaar.

TIP! Wij vonden het handig om de panmenkoekjes gescheiden te houden met serveer-ringen.

Bak de pannenkoekjes op matig vuur in 3 minuten per kant bruin.

Draai de pannenkoekjes om en bak de andere kant op dezelfde manier. Herhaal dit tot het beslag op is.

Maak de kaaspannenkoekjes extra gezond door ze met de schijfjes tomaat en peterselie te serveren. Eet er ook rauwkost bij.

Mini-kaaspannenkoekjes / Mini Cheese pancakes



Shopping list

25g all purpose flour

3 handful's ripe cheese, grated

salt and pepper to taste

optional: tomato, parsley

1 free range egg

125 ml crème fraîche

25g butter

How to make the mini cheese pancakes

Stir cheese, flour, sea salt and freshly grounded black pepper to taste until combined in a large bowl.

Beat the egg lightly with a whisk, stir egg and crème fraîche into the flour/cheese mixture.

Cover the bowl with a clean tea towel and leave the batter to rest for 10 minutes, at room temperature.

Wash and slice the tomato then wash and chop the parsley.

Stir the batter, when to thick stir in 1 tablespoon of milk.

Heat the butter then ladle in 3 big spoons of batter, separately.

TIP! We thought it handy to keep the pancakes separate by using the serving rings.

Bake the pancakes on medium heat in 3 minutes per side brown.

Flip the pancakes over then bake the other side in the same way. Repeat until the batter is finished.

Make the cheese pancakes extra healthy by serving them with the tomato slices and parsley. Also serve crudités on the side.