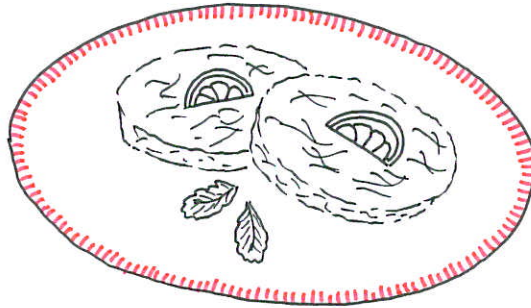


Courgettepannenkoekjes met munt (4 personen / 8 stuks)

Bereiden: 20 minuten

Nodig

- 1 courgette
- 3 lente-uitjes, in ringetjes
- handje verse munt, fijngehakt
- 1 flinke tl sambal
- 100 g bloem (=4 flinke el)
- 2 eieren
- Zout & peper
- beetje olie om in te bakken
- 1 limoen



Doen:

Optie: oven voorverwarmen op 100°C → voor het warmhouden)
Rasp de courgette met schillen al met een grove rasp (of in de keukenmachine) en spreid de sliertjes uit over een (schone!) theedoek of 2 lagen keukenpapier. Dep zo goed mogelijk droog. Maak een beslag door de eieren los te kloppen met de munt, sambal, zout & peper en de ringetjes lente-ui. Voeg de bloem toe en roer goed door tot er geen klontjes meer inzitten. Schep tenslotte de geraspte courgette erdoor.

i.p.v. Sambal kun je ook een rood pepertje nemen



Verhit wat olie in een koekenpan en schep er 4 bergjes beslag in, die je met een spatel een beetje afplat. Na 2/3 minuten omkeren en ook de andere kant ± 2 minuten bakken. Ze zijn nu goudbruin & gaar, maar van binnen nog wel een beetje sappig. Haal ze uit de pan en hou ze warm in de oven, of in wat aluminium folie. Maak op dezelfde wijze nog 4 pannenkoekjes.

Serveren: Met wat frisse schijfjes limoen.
Heerlijk bij een gebakken biefstuk of lamskarbonadje



het lijkt meer op rosti dan op pannenkoeken

