

Pannenkoeken met Herve, appels, hazelnoten en cranberries

 25 min
30 min rusttijd

 25 min

 4 stuks

Ingrediënten

- 1 Hervekaas B.O.B. zacht of pikant (200 g)
- 2 appels
- Een handvol hazelnoten (25 g)
- Een handvol gedroogde cranberries (25 g)
- 1 eetlepel blonde cassonadesuiker
- 40 g boter

Pannenkoekenbeslag:

- 1 ei
- 40 g boekweitbloem
- 40 g zelfrijzende bloem
- 20 cl melk
- ½ eetlepel arachideolie
- Een snuifje zout

Bereiding

- Doe de 2 soorten bloem in een grote kom, voeg ruim de helft van de melk toe en klop met de garde tot een glad beslag. Doe er de resterende melk bij, het ei, de olie en het snuifje zout en meng goed. Laat 30 min op kamertemperatuur rusten.
- Schil en snij de appels in blokjes. Smelt 30 g boter in een pan en bak de blokjes lichtbruin op middelhoog vuur. Bestrooi met de suiker, voeg dan de cranberries en de grofgehakte hazelnoten toe.
- Bak 4 pannenkoeken, zoals je gewoon bent, met de rest van de boter. Verdeel de appelbereiding over één helft van elke pannenkoek en leg er de in plakjes gesneden Herve op. Plooi dicht en verwarm in de pan op zacht vuur tot de kaas een beetje smelt.
- Serveer warm met een slaatje van witloof en veldsla.

Tip

Om te voorkomen dat de hazelnoten tijdens het hakken weggrollen, druk je er eerst even op met het vlakke deel van een groot mes.



Ontdek
andere recepten

