Spinaziepannenkoeken
met Délice des Moines

15 min
10 min
6 personen

Ingrediënten

- 1 Val-Dieu Délice des Moines
- 80 g rauwe erwten (vers of ontdooid)
- 1 granaatappel
- 30 g ongepelde amandelen
- Olijfolie
- Bieslook

Voor het pannenkoekenbeslag:

- 50 g jonge spinazie
- 1 lente-ui
- 1 ei
- 25 cl melk
- 75 g Griekse yoghurt
- 125 g zelfrijzende bloem
- 1 eetlepel olijfolie
- Een snuifje zout

Bereiding

- Pannenkoekenbeslag: hak de lente-ui fijn, voeg de rest van de aangegeven ingrediënten toe en pureer in de blender of met de mixer tot een glad beslag. Laat op kamertemperatuur rusten.
- Haal intussen de pitjes uit de granaatappel. Hak de amandelen grof met een mes en snipper de bieslook fijn. Snij de Délice des Moines in kleine plakjes.
- Verwarm wat olijfolie in een pannenkoekenpan, schep er een pollepel beslag in en laat bakken zoals een klassieke pannenkoek. Maak zo 6 pannenkoeken, hou ze warm of verwarm ze net voor het serveren.
- Beleg de pannenkoeken met sneetjes kaas, granaatappelpitjes, amandelen, erwten, bieslook en, eventueel, een beetje roze peper. Plooi ze dicht en serveer.

Tip

Om de pitjes makkelijk uit de granaatappel te halen, snij je die horizontaal doormidden. Hou een helft (met de snijkant naar beneden) boven een kom en tik er rondom op (met een grote, houten lepel, een pollepel of iets anders) : de pitjes komen vanzelf los en vallen in de kom.

Ontdek andere recepten