



Boekweitpannenkoeken gevuld met ei, ham en spinazie

Bereidingstijd

> 1h

Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 l melk
40 gram verse gist
250 gram bloem
250 gram boekweitbloem (of volkoren bloem)
8 eieren
arachideolie
4 plakjes gedroogde ham
1 zak babyspinazie
1 zak rucola

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de melk tot ze lauw is. Neem hiervan één kopje en los hierin de gist op.
- 2.** Schep de twee soorten bloem in een grote kom en maak een kuultje. Breek hierin vier eieren, samen met de opgeloste gist. Begin te mengen vanuit het kuultje en blijf roeren tot één deeg. Voeg langzaam de rest van de melk toe. Blijf goed kloppen, het deeg mag geen klontertjes meer hebben. Dek de kom af met een schone theedoek en laat het beslag ongeveer 1 uur rijzen op een warme plek. Het deeg moet verdubbelen, het is dus mogelijk dat je wat langer moet wachten.
- 3.** Vet een pan met antiaanbaklaag in met olie en bak de pannenkoeken.
- 4.** Leg een plak ham met wat kort gestoofde babyspinazie op de pannenkoek. Breek er een ei over. Vouw de randen van de pannenkoek over de vulling, zodat je een vierkant krijgt. Zet enkele minuten in een hete oven, tot het ei gestold is.
- 5.** Werk af met rucola.