

Spinaziepannekoeken (Yotam Ottolenghi)

Préparation : 30 min • Cuisson : 10 min

Ingrédients

- 250g spinazie
- 110g bloem
- 1 eetlepel bakpoeder (rijkelijk gevuld)
- 1 ei
- 50g zachte boter
- 1 theelepel gemalen komijn
- 150g melk
- 100g gesneden lente-uitjes
- 1 eiwit
- 100g zachte boter
- 1 citroenrasp
- 1,5 eetlepel limoensap
- 1 eetlepel versgehakte koriander

Préparation

1. Een uitzondering op de regel, hier is een hartig recept, maar niet zomaar een recept: een recept voor pancakes van Yotam Ottolenghi dat wonderen zal doen op uw brunchtafels of voor elke andere maaltijd, spinaziepannenkoeken.
2. Als je al eens een recept van deze chef hebt gemaakt, hoef ik je niet te vertellen dat ze perfect gekruid zijn en dat iedereen ervan zal genieten, jong en oud.
3. En vooral, sla de citroenboter niet over die deze pannenkoeken heerlijk begeleidt.
4. Kleine extra info, je kunt de pannenkoeken van tevoren bereiden en opwarmen, en je kunt ze zelfs invriezen om er altijd kant-en-klare bij de hand te hebben.
5. Begin met de boter: meng het met de andere ingrediënten, voeg beetje bij beetje het limoensap toe, tot je een homogene mengsel krijgt.
6. Vorm een rol in voedselolie en zet in de koelkast.
7. Kook de gewassen spinazie snel in een pan met een beetje water.
8. Giet ze af in een vergiet en laat ze afkoelen.
9. Wanneer ze koud zijn, knijp ze met de handen om zoveel mogelijk water eruit te halen en hak ze grof.
10. Meng apart de bloem, het bakpoeder, het ei, de gesmolten boter, het zout, de komijn en de melk met een garde.
11. Voeg vervolgens de lente-uitjes, de pepers en de fijngehakte spinazie toe.
12. Voeg de eerder in sneeuw geklopte eiwit voorzichtig toe.
13. Bak ze in een hete koekenpan met een beetje olijfolie: giet ongeveer 2 eetlepels deeg om pannenkoeken van ongeveer 7 cm in diameter te vormen.
14. Bak ze 2 minuten aan elke kant, leg dan de pannenkoeken op absorberend papier.
15. Ga door tot het beslag op is en serveer de pannenkoeken warm/heet met de citroenboter en geniet ervan!