



290 gram
groenten per
portie *

Hartige pannenkoeken met pancetta

courgette linten en vijgensaus

Lekker, pannenkoeken! Maar dan met een gezonde twist. We mengen vandaag bloemkoolrijst door het beslag zodat je ongemerkt lekker veel groenten binnen krijgt. De pancetta maakt de pannenkoek lekker hartig en de vijgensaus zorgt voor een zoetje. Gebruik meerdere pannen zodat je dunne pannenkoeken kunt bakken en alles snel kunt serveren.

25 min | 722 kcal

Help ons papier, Co2 en kosten
te sparen door je recepten te
bekijken via onze mobiele
website



ekomenu
VOEL JE LEKKER

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Pannenkoekmix meergranen	g	75	150	225	300
Halfvolle melk	ml	150	300	450	600
Eieren	st	1	2	3	4
Bloemkoolrijst	g	100	200	300	400
Pancetta (gesneden)	g	25	35	50	70
Sjalot	st	1	2	3	4
Courgette	st	0.5	1	1.5	2
Vruchtenspread vijgen	g	10	20	30	40
zelf toevoegen:					
Bakolie en boter	el	1	2	3	4
Zout en peper					

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht
online met
#ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Klop een luchtig beslag van het meel, de melk en eieren. Meng de bloemkoolrijst erdoor en breng op smaak met zout en peper.
2. Snijd de pancetta eventueel kleiner. Verhit olie of boter in een bakpan en bak een deel van de pancetta 3-4 minuten. Schep eventueel het teveel aan vet uit de pan. Schenk wat beslag over de pancetta en bak de pannenkoeken op een middelhoog vuur. Je mag hier iets langer over doen zodat de bloemkoolrijst ook zachtjes gaart. Maak zo meerdere pannenkoeken, afhankelijk van het aantal mensen aan tafel.
3. Pel de sjalot en snijd in partjes. Was de courgette en snijd in linten of plakjes. Verhit olie in een grillpan (of bakpan) en bak de courgette en sjalotten lichtbruin. Roer de vijgencompote los met een beetje water.
4. Leg op iedere pannenkoek een 'stapeltje' courgette en sjalotten en druppel de vijgensaus over de pannenkoeken, net als stroop.

Tip: Een geheime tip: smelt een beetje boter en meng deze door het beslag. Hierdoor gaan je pannenkoeken veel minder plakken!

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze
nieuwsbrief

