

INHOUD

HARTIG

PANNENKOEKEN VAN BOEKWEITMEEL

Gebakken ei & ham	8
Geitenkaas, walnoten & honing	10
Spek & cheddar	12
Uienstoof	14

BLINI'S

Klassiek	16
Van kastanjemeel	18
Spekjes & pinda's	20
Courgette	22
Aardappel	24

GEVULDE CRÊPES

Crêpe ham & champignons	26
Crêpe soufflée gruyère	28
Crêpe soufflée champignons	30
Crêpe soufflée geitenkaas & spinazie	32

PANNENKOEKEN MET KAAS

Cheddar	34
Geitenkaas	36
Pancake soufflé raclette	38

ZOET

PANNENKOEK VAN BOEKWEITMEEL

Boter & suiker	6
----------------------	---

PANNENKOEKEN & CRÊPES VAN TARWEBLOEM

Boter & suiker	7
Karamel met gezouten boter	40
Honing & citroen	42
Banketbakkersroom	44
Banaan, chocolade & slagroom	46
Suzette	48

CRÊPES SOUFLÉES

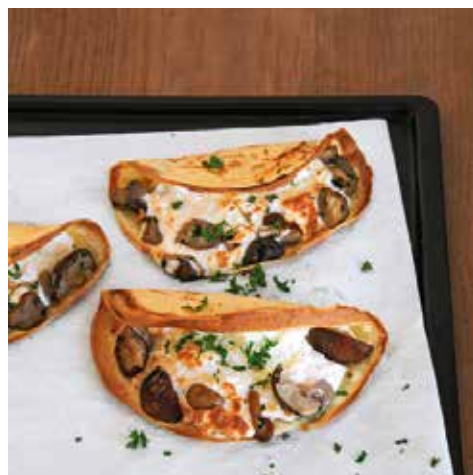
Frambozen	50
Vanille	52
Banaan & chocolade	54

PANCAKES

Ahornsiroop	56
Cacao	58
Banaan of blauwe bessen	60
Appel	62
Pancake soufflé met rood fruit	64

WERELDPANNENKOEKEN

Australische pikelet	66
Engelse crumpet	68
Marokkaanse pannenkoek	70



pannenkoek GEITENKAAS, WALNOTEN & HONING

Voor 6 pannenkoeken

Vorbereidingstijd 15 minuten

**Baktijd 7½ min per
pannenkoek**

120 g walnoten, in stukjes
gebroken
100 g verse, zachte
geitenkaas
100 ml slagroom
20 g boter
1 portie beslag voor
boekweitpannenkoeken
(zie blz. 4)
240 g geitenkaas (rolletje),
in dunne plakjes gesneden
peper
vloeibare honing

koekenpan (26 cm)

Rooster de walnoten 5 minuten in een koekenpan zonder vet op matig vuur. Roer de zachte geitenkaas door de room.

Vet de koekenpan van 26 cm in met een klontje boter en verwarm de pan op hoog vuur. Schep een lepel beslag in de pan en bedek die er gelijkmatig mee. Bak de pannenkoek 1½ minuut, keer hem om en laat nog 1 minuut bakken. Herhaal deze handelingen totdat alle beslag op is. Vet de pan iedere keer opnieuw in.

Verdeel een eetlepel van het geitenkaas-roommengsel over het midden van elke pannenkoek. Leg daarop 40 g van de plakjes geitenkaas. Bestrooi met 20 g van de geroosterde walnoten. Breng op smaak met peper en verwarm nog 5 minuten. Vouw de randen van de pannenkoeken om naar het midden. Giet er een scheutje honing over.



blini's KLASSIEK

Voor 20 blini's

Vorbereidingstijd 15 minuten

Rusttijd 30 minuten

Baktijd 5 min per blini

200 ml volle melk

50 ml slagroom

1 zakje gedroogde

bakkersgist

2 eieren

200 g tarwebloem

1 snufje zout

peper

30 g boter

grote koeken- of blinipan

Laat in een steelpan de melk en de room lauwwarm worden.

Los de gist op in het lauwwarme mengsel. Splits de eieren.

Doe in een kom de bloem bij de eidooiers. Breng op smaak met zout en peper. Voeg in kleine hoeveelheden tegelijk de roommelk met de gist toe. Roer goed, dek af met een schone theedoek en laat 30 minuten op kamertemperatuur rusten.

Klop de eiwitten stijf en werk deze door het mengsel.

Vet de koekenpan in met een klontje boter en verwarm de pan op matig vuur. Schep volle eetlepels beslag in de pan, maar zorg voor voldoende tussenruimte. Laat de blini's ongeveer 5 minuten bakken, waarbij je ze halverwege de baktijd omkeert. Herhaal deze handelingen totdat alle beslag op is. Vet de pan iedere keer opnieuw in. Laat op het einde van de baktijd op elke blini een klontje boter smelten.

Als je echt ronde en regelmatige blini's wilt, gebruik dan een blinipan.



crêpe soufflée CHAMPIGNONS

Voor 6 crêpes

Vorbereidingstijd 30 minuten

Oventijd 14 minuten

20 g boter

1 portie beslag voor klassieke
crêpes (zie blz. 4)

300 g champignons

zout & peper

olijfolie

1 knoflookteen, fijngehakt

1 sjalotje, gesnipperd

300 ml bechamelsaus*

75 g geraspte gruyère

3 eiwitten

*** ZELFGEMAAKTE**

BECHAMELSAUS

20 g boter

20 g bloem

280 ml volle melk

zout & peper

crêpes- of koekenpan (22 cm)
bakplaat

Vet de crêpes- of koekenpan in met een klontje boter en verwarm de pan op hoog vuur. Schep een lepel beslag in de pan en bedek die er gelijkmatig mee. Bak elke crêpe aan één enkele kant gedurende ongeveer 1½ minuut. Maak 6 crêpes, waarbij je voor iedere crêpe de pan weer licht invet.

Verwarm de oven voor op 180 °C. Was en droog de champignons. Laat ze met een snufje zout in een koekenpan met een beetje olijfolie in 5 minuten gaar worden. Giet het overtollige vocht af. Voeg de knoflook, het sjalotje en een snufje peper toe. Laat op laag vuur bakken.

Laat voor een zelfgemaakte bechamelsaus de boter in een pan smelten. Voeg de bloem in één keer toe en klop goed door. Giet de melk er onder voortdurend kloppen in kleine hoeveelheden tegelijk bij. Laat ongeveer 5 minuten op matig vuur koken totdat de saus is ingedikt. Breng op smaak met zout en peper, en laat afkoelen.

Meng de bechamelsaus met de gruyère en de champignons. Breng op smaak met zout en peper. Klop de eiwitten stijf en schep deze voorzichtig door het mengsel.

Bekleed de bakplaat met bakpapier dat met boter is ingevet. Leg hierop de open crêpes. Schep in het midden ervan 3-4 eetlepels van het champignonmengsel, vouw de ene kant dicht en sla de andere kant eroverheen. Zet de bakplaat 14 minuten in de oven.



crêpe soufflée FRAMBOZEN

Voor 6 crêpes

Vorbereidingstijd 30 minuten

Oventijd 14 minuten

50 g boter

1 portie beslag voor dunne en knapperige crêpes (zie blz. 4)

300 ml volle melk

60 g noga

3 eieren

30 g maizena

45 g suiker

verse frambozen

crêpes- of koekenpan (22 cm)
bakplaat

Vet de crêpes- of koekenpan in met een klontje boter en verwarm de pan op hoog vuur. Schep een lepel beslag in de pan en bedek die er gelijkmatig mee. Bak elke crêpe gedurende ongeveer 1½ minuut aan één enkele kant. Maak 6 crêpes, waarbij je iedere keer opnieuw de pan invet.

Breng in een pan de melk en de noga aan de kook. Splits de eieren en zeef de maizena. Klop de eidooiers met de maizena los. Giet de melk in kleine hoeveelheden tegelijk erbij. Laat onder voortdurend roeren 5 minuten op matig vuur koken totdat het mengsel is ingedikt. Neem de pan van het vuur en voeg 30 g boter in stukjes toe. Roer goed door en dek af met plasticfolie. Laat de banketbakkersroom afkoelen.

Verwarm de oven voor op 180 °C. Klop de eiwitten stijf. Voeg de suiker in kleine hoeveelheden tegelijk toe en blijf kloppen totdat het eiwit helemaal stijf geslagen is. Roer de banketbakkersroom om deze wat soepeler te maken. Schep vervolgens voorzichtig het eiwit erdoor.

Bekleed de bakplaat met bakpapier dat je met boter hebt ingevet. Leg de 6 open crêpes op de bakplaat. Verdeel 3-4 eetlepels banketbakkersroom over elke crêpe en leg daarop een paar frambozen. Vouw de crêpes dicht en zet de bakplaat 14 minuten in de oven. Serveer met verse frambozen.

