



Hartige pannenkoeken met gebakken peer, geitenkaas en walnoten



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

250 gram bloem
1/2 theelepel bakpoeder
150 gram boter (gesmolten + extra)
1 ei (gesplitst)
1/2 l melk
1 snuifje zout
4 peren
3 theelepels balsamicocrème
1 rol geitenkaas
1 handvol rucola
1 handvol walnoten (grofgesneden)

Bereidingswijze

- 1.** Maak eerst het pannenkoekenbeslag: mix de bloem met het bakpoeder, de gesmolten boter, de eierdooiers, de melk en het zout tot een glad beslag.
- 2.** Klop de eiwitten stijf en spatel ze voorzichtig door het beslag. Laat het deeg even rusten, en bak dan de pannenkoeken telkens in een beetje boter.
- 3.** Snij de geschilde peren in plakjes. Bak ze in een andere pan mooi goudbruin. Overgiet met de balsamicocrème en laat inkoken.
- 4.** Beleg elke pannenkoek met enkele plakjes geitenkaas en verdeel daarover de gebakken peer, een beetje rucola en walnoten. Breng op smaak met peper en zout.