



Hartige spinaziepannenkoeken met gepocheerd ei en pikante yoghurtdressing



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

75 gram boter
200 gram babyspinazie
6 eieren
300 gram bloem
1/2 theelepel nootmuskaat (geraspt)
2 theelepels bakpoeder
4 deciliter melk (+ 1 dl extra*)
300 gram Griekse yoghurt
2 eetlepels pikante saus
2 eetlepels wittewijnazijn (harissa of sriracha)

Bereidingswijze

- 1.** Zet een pan met antiaanbaklaag op het vuur en voeg een klein beetje van de boter toe. Voeg de spinazie toe aan de pan en laat al roerend garen. Schep in een keukenrobot.
- 2.** Zet de pan terug op het vuur en smelt de rest van de boter. Voeg toe aan de spinazie.
- 3.** Voeg 2 eieren toe en mix kort. Voeg de bloem, de nootmuskaat en het bakpoeder toe. Mix opnieuw. Voeg 4 dl melk toe en mix opnieuw, tot je een glad beslag hebt.
**Als je graag dunne pannenkoeken eet, voeg dan de rest van de melk ook toe. Giet het beslag in een maatbeker of schenkkan met een tuitje.*
- 4.** Meng de yoghurt met de pikante saus en zet apart.
- 5.** Zet de pan terug op het vuur en bak 8 tot 12 pannenkoeken. Hou warm.
- 6.** Zet een diepe kookpot met water op het vuur en breng aan de kook. Voeg de wijnazijn toe. Zet het vuur lager.



- 7.** Breek een ei in een kopje en laat het in het net niet kokende water glijden. Laat 3 à 4 minuten garen. Haal het ei uit het water met een schuimspaan en laat uitlekken op keukenpapier. Pocheer zo de rest van de eieren.
- 8.** Serveer de pannenkoeken met een ei en de pikante yoghurt.