



Spinaziepannenkoeken met zure room



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 eetlepels zout
250 gram bladspinazie (vers, goed gewassen)
400 ml volle melk
250 gram bloem
1 theelepel bakpoeder
nootmuskaat
2 eieren
boter (om te bakken)
1 potje zure room
1 bosje dille
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Breng een grote pot water aan de kook. Voeg het zout toe. Dompel de spinazie onder in het kokende water en laat 30 seconden koken. Giet af door een vergiet. Spoel de spinazie meteen met ijskoud water en laat goed uitlekken. Knijp al het vocht uit de spinazie. Doe ze in een kom en voeg de melk toe. Mix glad met de staafmixer.
- 2.** Meng de bloem met het bakpoeder, peper, zout, nootmuskaat en de eieren. Voeg het spinaziemengsel toe en roer goed.
- 3.** Verhit een klontje boter in een pan met antiaanbaklaag en schep kleine hoeveelheden beslag in de pan. Bak enkele minuten aan elke kant. Werk zo al het beslag op.
- 4.** Serveer met zure room en dille.