



Groen slaatje met spinazieflensjes en geitenkaas



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

Voor de kruidenflensjes:

125 gram spinazie
2 eieren
125 gram bloem
3 deciliter melk
1 theelepel bakpoeder
peper en zout

Voor het slaatje:

1 zakje waterkers
1 zakje rucola
1 bosje radijzen
1 kopje diepvrieserwten (ontdooit)
1 stronkje broccoli (in roosjes gesneden en kort gekookt)
200 gram geitenkaas (zacht)
1 citroen (geraspte schil)
olijfolie

Bereidingswijze

- 1.** Maak eerst de kruidenflensjes: blancheer de spinazie kort in kokend water, spoel onder ijskoud water en laat helemaal uitlekken. Knijp al het water uit de spinazie. Mix de spinazie met de eieren, bloem, melk, bakpoeder, peper en zout tot een glad beslag. Bak met dit deeg dunne flensjes in een pan met antiaanbaklaag. Vouw de flensjes in driehoekjes en leg apart.
- 2.** Voor het slaatje: verdeel de waterkers en rucola over een grote schaal. Leg hierop de radijzen, de erwten, de broccoli en de toefjes geitenkaas.



- 3.** Werk af met de flensjes en de geraspte schil van de citroen. Bedruppel met olijfolie en breng op smaak met peper en zout.