

# MARLEY SPOON



## Midden-Oosterse pannenkoekjes

met radijs-cranberrysalade



30-40min



Voor 3-4 personen

Niet alleen in Nederland worden pannenkoeken als avondeten gegeten, ook in het Midden-Oosten staan er met regelmaat pannenkoekjes op tafel. Die pannenkoeken worden vaak gemaakt van kikkererwtenmeel en gevuld met hartige ingrediënten. Deze variant serveer je met een heerlijk frisse komkommerraita plus een salade met wortel, cranberry's en radijsjes. Eet smakelijk!



## Wat je van ons krijgt

- 2 bosuien
- 25g verse kruidenmix: dille, koriander & munt
- 1 pakje kikkererwtenmeel <sup>1</sup>
- 1 zakje bakpoeder
- 4 eieren <sup>3</sup>
- 1 komkommer
- 1 zakje gedroogde cranberry's
- 1 beker yoghurt <sup>7</sup>
- 1 bosje radijsjes
- 1x babyromanasla

## Wat je thuis nodig hebt

- boter of olie
- peper en zout
- bloem <sup>1</sup>
- azijn

## Kookgerei

- grote koekenpan
- staafmixer
- maatbeker
- keukenrasp
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen.

Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

## Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

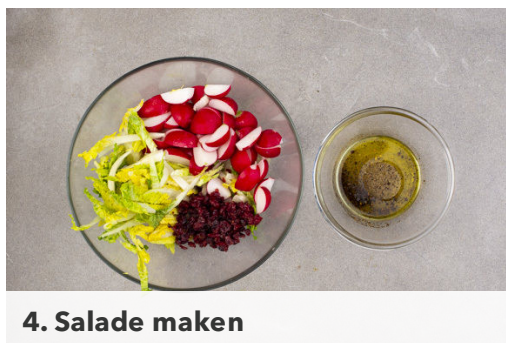
## Voedingswaarde per portie

calorieën 430.0kcal, vet 23.5g, eiwit 17.6g, koolhydraten 35.2g



1. Beslag maken

Hak de **bosuien** grof. Hak de **dille** en **koriander** zonder hardere steeltjes grof. Doe het **kikkererwtenmeel**, 8el bloem, de **helft van het bakpoeder**, de **eieren**, de **helft van de bosuien**, 75-100ml water en 1/2-1tl zout in een hoge (maat)beker. Pureer met een staafmixer tot een glad, dik **beslag** en roer de **gehakte kruiden** door het **beslag**.



4. Salade maken

Verwijder het loof van de **radijsjes** en snijd de **radijsjes** in vieren. Giet de **cranberry's** af. Snijd de stonk van de **kropjes babyromanasla** en snijd de **sla** in smalle reepjes. Meng de **sla**, **radijsjes** en **cranberry's** in een kom. Maak een **dressing** van 1-2el olijfolie, 2tl azijn en een snuf peper en zout.



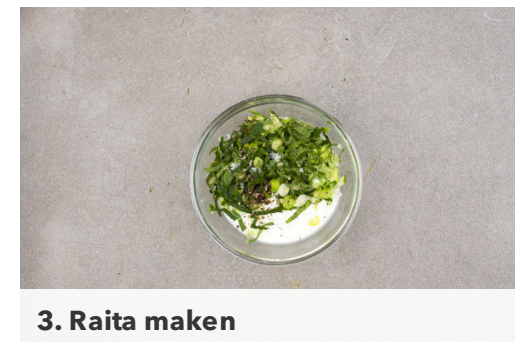
2. Komkommer raspen

Rasp de **komkommer** grof en laat met een snuf zout uitlekken in een zeef. Week de **cranberry's** in een kommetje lauwwarm water.



5. Pannenkoekjes bakken

Verhit 2el olie of smelt 2el boter in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Wacht tot de pan goed heet is! Schep dan **4 hoopjes** van elk **1el beslag** in de pan, spreid ze iets uit en bak de **pannenkoekjes** 1-2min tot de onderkant goudbruin is. Keer ze om en bak in nog 1min gaar. Schep de **pannenkoekjes** uit de pan en leg ze op een bord. Herhaal deze stap tot het **beslag** op is.



3. Raita maken

Pluk de **muntblaadjes**, hak ze grof en doe de steeltjes weg. Meng de **komkommerrasp**, **munt**, **rest van de bosui** en **yoghurt** in een kommetje en breng op smaak met zout en peper.



6. Gerecht opscheppen

Meng vlak voor het serveren de **dressing** met de **salade**. Serveer de **pannenkoekjes** met de **raita** en **salade**.

Vragen over de bereiding of over het recept? Deine Koch-Hotline: **030 - 808 04 52**

Geprint op 100% gerecycled papier • Bekijk de receptkaart online in je account op [www.marleyspoon.nl](http://www.marleyspoon.nl)  #marleyspooning