



Aspergecrêpes met taleggio

en wortelsalade met hazelnoten



20-30min



2 personen

In Frankrijk zul je op menig menukaart een crêpegerecht aantreffen. Deze zeer dunne pannenkoekjes eten de Fransen namelijk graag. Niet alleen met zoete ingrediënten, maar ook met hartige. Vandaag gaan we op de Frans-Italiaanse toer en beleggen we deze dunne crêpes met asperges en de Italiaanse kaas taleggio. Serveer ze naast een salade van spinazie, wortels en hazelnoten en bon appétit!

Wat je van ons krijgt

- 2 eieren ³
- 1 zakje hazelnoten ¹⁵
- 1x witte asperges
- 1 stuk Taleggio ⁷
- 1x babyspinazie
- 1x wortelreepjes

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- bloem ¹
- evt. boter
- azijn
- plantaardige olie
- olijfolie

Kookgerei

- grote koekenpan
- middelgrote kookpan
- dunschiller
- maatbeker
- garde
- bakplaat met bakpapier
- oven
- vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

De oranje korst van de taleggio kun je gewoon eten, maar haal evt. witte schimmelplekjes weg.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

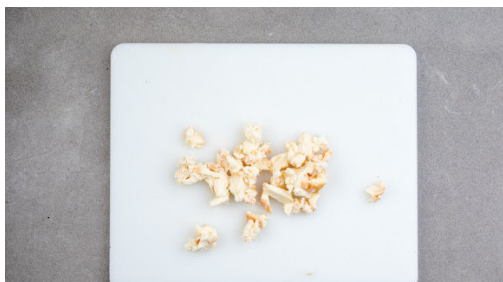
Voedingswaarde per portie

calorieën 566.0kcal, vet 42.1g, eiwit 21.6g, koolhydraten 22.4g



1. Crêpebeslag maken

Verwarm de oven voor op 200°C. Breng 500ml water in een middelgrote kookpan aan de kook. Roer de **eieren** in een kom los en klop er dan met een garde 5el bloem, 150-200ml water, 1/2tl zout en een snuf peper door tot een **glad beslag** ontstaat. Rooster de **hazelnoten** 2-3min in een droge, grote koekenpan op middelhoog vuur. Let op, ze kunnen snel verbranden. Neem de **hazelnoten** uit de pan.



4. Taleggio snijden

Snijd de **taleggio** eerst in plakjes en dan in grove stukjes (**zie kooktip, links**).



2. Crêpes bakken

Verhit de gebruikte pan op middelhoog vuur en voeg 1tl olie toe. Wacht tot de pan goed heet is en schenk er dan **1/4e van het beslag** in. Draai de pan aan de steel rond zodat het **beslag** de hele bodem bedekt. Bak de **crêpe** 1-2min per kant. Herhaal met de **rest van het beslag**.



5. Crêpes gratineren

Was de **babyspinazie** grondig onder de koude kraan. Leg de **crêpes** op een bakplaat met bakpapier en beleg ze eerst met een **paar blaadjes spinazie**, dan de **asperges** en de **taleggio**. Vouw de **crêpes** dicht en bak ze 3-4min in de oven tot de **kaas** is gesmolten.



3. Asperges stoven

Snijd 2-3cm van de uiteinden van de **asperges**, schil ze en snijd ze dan in de lengte in vier gelijke stukken. Voeg de **asperges** met 1/2tl zout en evt. 1el boter aan de pan toe zodra het water kookt en kook de **asperges** in 3-5min beetgaar. Giet af en laat de **asperges** in een vergiet uitstomen.



6. Salade maken

Maak een **dressing** van 1-2el olijfolie, 1el azijn, zout en peper. Meng de **rest van de babyspinazie** en **wortelreepjes** en **dressing** in een kom. Roer door. Hak de **hazelnoten** grof. Serveer de **crêpes** met de **salade** en bestrooi het **gerecht** met de **hazelnoten**.