

Groene Peter Pancakes - Plezier met Turkse courgettepannenkoek

Ingredienten:

- 4 courgettes
- 150 g Brugge Belegen
- handjevol gehakte bieslook
- handjevol gehakte peterselie
- 2 eieren
- 100 g bloem
- 1 teentje knoflook
- 1 el Brugge Boter, ongezouten rol
- peper en zout

Voor de dipsaus

- 4 citroenen
- 6 teentjes knoflook
- 1 Spaans pepertje
- handjevol bieslook

Bereiding:

Voor de pannenkoeken

1. Schil de courgetten en rasp ze. Leg de geraspte courgettes op een propere theedoek en pers het overtollige vocht eruit.
2. Rasp 150 gram Brugge Belegen.
3. Breek twee eieren in een mengkom en klof ze los. Voeg hierbij de geraspte courgettes, de gehakte bieslook, de gehakte peterselie, het teentje knoflook, de bloem, de geraspte Brugge Belegen, peper en zout aan toe. Roer alles goed onder elkaar.
4. Verhit de pan en laat de Brugge Boter smelten. Bak hierin de pannenkoeken krokant en goudbruin aan beide kanten.
5. Laat de pannenkoeken uitlekken op keukenpapier. Serveer warm of lauw samen met de dressing.

Voor de dipsaus

1. Pers de 4 citroenen. Hak de 6 teentjes knoflook. Verwijder de zaadlijst van de Spaanse peper en hak fijn. Voeg de knoflook, de peper en bieslook toe aan het citroensap en meng alles onder elkaar.

Klaar is kaas.

4 personen

20 min

Voorgerecht

3

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/groene-peter-pancakes-plezier-met-turkse-courgettepannenkoek>