

Boekweitcrêpe met asperges, gerookte zalm en Brugge d'Or

Ingredienten:

- 60 g groene aspergepunten
- 120 g jonge bladspinazie
- 100 g gerookte zalm
- 60 g Brugge d'or blok
- 4 eieren
- 12-tal mooie muntblaadjes (4 takjes)
- rasp van 1 citroen
- olijfolie
- peper en zout

Voor het beslag

- 100 g boekweitmeel
- 250 ml melk
- 2 eieren, losgeklopt
- ¼ tl zeezout
- 1 el zonnebloemolie

Bereiding:

1. Mix alle ingrediënten voor het beslag samen glad in de blender. Verhit een scheutje olijfolie in een koekenpan met antikleeflaag op een hoog vuur. Bak 4 à 6 dunne crêpes van het beslag. Houd warm onder aluminiumfolie.
2. Roerbak aspergepunten en bladspinazie samen gaar in een scheutje olijfolie. Kruid met peper en zout. Bak nadien 4 spiegeleitjes in dezelfde pan. Kruid ook met peper en zout.
3. Snijd de gerookte zalm in reepjes en hak de munt fijn.
4. Beleg elke pannenkoek met een spiegelei, aspergepunten, spinazie en gerookte zalm. Verdeel er citroenrasp en munt over.
5. Rasp er de Brugge d'Or over.

Klaar is kaas!

4 personen
30 min
Hoofdgerecht
2

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/boekweitcrepe-met-asperges-gerookte-zalm-en-brugge-dor>