

Preikoekjes met Brugge Blomme

Ingredienten:

- 2 sjalotten, gepeld en schoongemaakt
- 4 preien, schoongemaakt
- klontje Brugge boter
- 200 g babyspinazie
- peper en zout
- 2 eieren, dooier en eiwit gescheiden
- 4 el bloem
- 240 g Brugge Blomme
- olijfolie

Om te serveren

- 100 g zure room
- 1 klein bosje bieslook, fijngehakt

Bereiding:

1. Snijd de sjalotten en prei fijn.
2. Smelt een klontje boter in een koekenpan. Stoof er sjalot en prei in aan tot de groenten gaar zijn. Voeg er de babyspinazie aan toe en roer tot geslonken. Kruid royaal met peper en zout.
3. Neem de groenten van het vuur, stort in een vergiet en duw er zoveel mogelijk vocht uit.
4. Meng de groenten in een kom met de dooiers en de bloem.
5. Snijd de Brugge Blomme in blokjes en roer door de groenten.
6. Klop de eiwitten stijf met een snuifje zout en spatel door het groentebeslag.
7. Verhit een scheutje olijfolie op middelhoog vuur in een braadpan met antikleeflaag.
8. Schep er hoopjes beslag van 1 el in en druk een beetje plat tot een pannenkoekje. Laat bakken tot de randjes bruin worden. Keer om met een spatel en laat nog een paar minuten bakken. Laat de koekjes uitlekken op keukenpapier en houd warm in de oven tot alle koekjes gebakken zijn.
9. Serveer de preikoekjes met een lepeltje zure room en wat bieslook.

Smakelijk!

4 personen

30 min

Voorgerecht

2.5

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/preikoekjes-met-brugge-blomme>