

CRÊPES GEVULD MET RATATOUILLE, GEITENKAAS EN HONING

Land: Frans

Maaltijd: Hoofdgerecht

Porties: 2 personen

Bereidingstijd: 45 min. + 45 min. oventijd

INGREDIËNTEN VOOR 2 PERSONEN

- 1x recept ratatouille (link in de instructies)
- 250 gram melk
- 2 eieren
- 100 gram (volkoren)bloem
- 75 gram zachte geitenkaas
- beetje honing

WAT GA JE DOEN

Bereid het recept voor ratatouille. De snijwijze is wel wat anders: snijd alle groente in kleine dobbelsteentjes van ongeveer 0,5×0,5 cm. Dit werkt straks fijner met het vullen van de crêpes dan wanneer je grote stukken hebt. Bak de ratatouille in de oven, je kunt dit eventueel ook al eerder op de dag doen.

Meng voor de crêpes de melk met de eieren en voeg dan langzaam de bloem toe, samen met een snufje zout. Mix met een garde of elektrische mixer tot een glad en klontvrij beslag.

Verhit een koekenpan op middelhoog vuur en doe hier een scheutje olie of boter in. Schep ongeveer 1 soeplepel beslag in de pan en laat het beslag gelijkmatig dun over de pan verdelen door de pan goed rond te draaien. Bak de crêpe tot deze lichtbruin is, keer om en bak dan nog eventjes op de andere kant. De crêpe hoort wat lichter van kleur te zijn dan onze Hollandse pannenkoek. Leg de crêpe op een bord en bak zo ook de overige crêpes. Uiteindelijk wil je 2-3 crêpes per persoon uit het beslag kunnen halen.

Warm de ratatouille nog even op als hij al is afgekoeld. Hij hoeft niet kogelheet te zijn, maar te koud is niet handig. Verdeel de geitenkaas over de ratatouille.

Neem 1 crêpe en schep ongeveer 3 eetlepels van de ratatouille in het midden van de crêpe. Vouw vervolgens alle vier de zijden naar binnen, tot je een vierkant pakketje hebt. Herhaal dit voor alle crêpes.

Verhit opnieuw de koekenpan en leg hier de crêpepakketjes voorzichtig nog even in, met de vouwkant

naar boven. Bak nog zo'n 2 minuten, tot de onderkant mooi bruin gekleurd is en het pakketje goed heet is. Leg ze op een bord of schaal met de gladde en bruine kant naar boven.

Besprenkel de gevulde crêpes met een beetje honing en serveer. Geef er eventueel nog wat extra honing bij voor de liefhebber.