

# Pannenkoeken met verstopte groente

## Bewaren

Bewaar een hele courgette buiten de koelkast. In de koelkast verliest hij smaak. Een restje courgette kun je beter wel in de koelkast bewaren. Bewaar het in huishoudfolie.

---

## Ingrediënten

- Meel/ Bloem/ Boekweit
- Eieren
- Melk
- 1 Courget per 4 personen
- Zout
- Olie of boter om in te bakken

---

## Bereiding

Maak pannenkoekenbeslag van 1 ei per persoon, een beetje zout, bloem en/of ander meel en melk of gebruik pannenkoekenmix. Doe de ingrediënten in de blender en laat deze draaien tot het beslag vrij is van klontjes en net iets dikker is dan gewoon. Voeg daarna de in stukjes gesneden courget toe en laat de blender draaien tot de courget helemaal fijn is. Controleer de dikte van het beslag, het moet zo dik zijn als normaal pannenkoekenbeslag of iets dikker maar niet zo dun als beslag voor flensjes (anders komen de pannenkoeken niet heel uit de pan). Bak de pannenkoeken zoals gewoonlijk.

Pannenkoeken met courget smaken nauwelijks anders dan gewone pannenkoeken. Groenten die wat meer kleur en smaak aan de pannenkoeken geven zijn bijvoorbeeld:

- Spinazie (een paar handen verse spinazie in het beslag in de blender), erg lekker met komijnekaas.
- Rode bietjes met banaan (gekookte, afgekoelde rode bietjes en een banaan door de blender) Werkt ook heel goed met een restje bietjes.
- Wortel en/of pompoen (restjes gekookte worteltjes of gekookte pompoen)