



Franse crêpes met knoflookkaas en zalm



Ingrediënten

- 150 gram Gouda kruiden-knoflookkaas, geraspt
- 2 eieren
- peper en zout
- 125 gram bloem
- 150 ml melk
- 50 gram boter
- 125 ml zure room of crème fraîche
- 200 gram gerookte zalm, in reepjes gesneden
- 2 eetlepels kappertjes
- 2 citroenen, in partjes gesneden

Bereidingswijze

Flensjes met zalm en kaas. In andere landen staan flensjes ook wel bekend als crêpes of hele dunne pannenkoeken. Lekker voor het ontbijt of brunch / lunch

Kluts de eieren met peper en zout. Zeef de bloem erboven, giet de melk erbij en klop er een glad beslag van. Laat het beslag 10 minuten rusten.

Bak de flensjes in een kleine koekenpan in een klontje boter. Bestrijk ieder flensje met zure room. Verdeel daarover zalmreepjes en de kruiden-knoflookkaas en rol de flensjes op. Snijd ze schuin door, leg ze op borden en garneer met partjes citroen.

Deze pannenkoekjes zijn niet te weerstaan!

Tips De Gouda kruiden-knoflookkaas kan ter variatie ook worden vervangen door Jonge geitenkaas of Jonge schapenkaas.

Vervang de flensjes door tortilla's en vorm er een wrap van die gevuld wordt met de vis en de kaas. Vervang de zalm in de vulling eens door reepjes gerookte kipfilet of ham.