



Snertmenu januari 2020

Erwtensoep

Pannenkoeken

Erwtensoep (6 personen)

Ingrediënten:

- 500 gr groente erwten of spliterwten
- 2,5 l water
- 1 varkenshiel of hamschijf
- 3 aardappels
- 0,5 knolselderij
- 3 kleine of 2 grote spieren prei
- 2 goudbouillonblokken
- Klontje roomboter
- zout



Bereidingswijze:

1. Was de erwten en week deze minstens 6 uur in 1,5 liter water
2. Breng het vlees met 1 liter koud water aan de kook
3. Schep, als het water kookt, het schuim eraf
4. Voeg vervolgens het vlees toe aan de geweekte erwten en breng je het geheel aan de kook
5. Maak de prei schoon en snijd deze in ringen
6. Schil de selderij en de aardappelen en snijd alles in kleine blokjes
7. Doe de groenten bij de erwten en het vlees in de pan
8. Voeg wat zout en de bouillonblokjes toe naar smaak
9. Laat het geheel ongeveer 2 uur koken tot het vlees en de erwten gaar zijn
10. Haal het vlees uit de soep en trek dit uit elkaar tot stukjes
11. Gebruik eventueel een staafmixer om de soep te pureren
12. Doe het vlees terug in de soep
13. Breng het geheel verder op smaak met een klontje roomboter en nog wat bouillonpoeder



Pannenkoeken (4 personen)

Ingrediënten:

- 1 l melk
- 3 eieren
- Snufje zout
- 500 gr bloem
- 2 appels
- 100 gr gerookte spek
- 2 uien
- Plakjes kaas
- Siroop, suiker en kaneel



Bereidingswijze:

1. Meng de melk met de eieren en snufje zout
2. Voeg langzaam de bloem toe en maak er met de mixer een glad beslag van
3. Smelt de boter in de pan en doe een laagje beslag in de pan
4. Bak het aan beide zijden goudbruin.

5. Bak voor een spekpannenkoek eerst het spek even aan in de pan en leg het even apart.
6. Doe een laagje beslag in de pan en leg daar het gebakken spek in. Bak beide zijden verder goudbruin.

7. Schil voor een appel- of uienpannenkoek een appel of een ui en snijd in reepjes.
8. Schenk een dun laagje beslag in de pan en leg de appel- of uienreepjes in het beslag.
9. Schenk daar nog een beetje beslag overheen.
10. Als de onderkant lichtbruin is, de pannenkoek omdraaien en afbakken.

11. Bak voor een kaaspannenkoek eerst een pannenkoek aan één kant bruin. Keer om en verdeel de kaas over de (bruingebakken) bovenkant. Bak gaar met een deksel op de pan zodat de kaas goed smelt.

Een naturel pannenkoek maken kan natuurlijk ook. Doe er na het bakken bijvoorbeeld (poeder)suiker, kaneel, stroop of jam op.

