



## VEGETARISCHE PANNENKOEK MET SPINAZIE

### NODIG: (4 /5 PERSONEN)

125 gram Taugé  
1 gele paprika  
4 teentjes knoflook  
250 gram kastanje-  
champignons  
1 eetlepel sojasaus

### PANNENKOEKEN

1 pak pannenkoekenmix  
2 eieren  
800ml halfvolle melk  
handje vol spinazie

### DOEN:

1. Snijd de spinazie en paprika in reepjes. Snijd ook de champignons in stukken en pers de knoflook.
2. Doe de pannenkoekenmix in een kom en breek er 2 eieren in. Roer het goed door elkaar en voeg er roerend de melk aan toe. Blijf roeren totdat er geen klontjes meer inzitten.
3. Verwarm boter in een pan en doe er de paprika, champignons en taugé in. Roer tot alles een beetje gaar is en voeg dan de knoflook en één eetlepel sojasaus toe en bak totdat alle groente gaar zijn.
4. Verwarm opnieuw boter in een pan en doe er het pannenkoeken mengsel in. Verdeel de gesneden spinazie, Draai de pannenkoek om zodra de onderkant gaar is. Beleg met de Oosterse groenten.

Smakelijk!

VOOR JONG  
EN OUD



[WWW.BONAPETIT.NU](http://WWW.BONAPETIT.NU)