

## Daslookpannenkoeken



### *Gevuld met groene asperges*

#### **Ingrediënten voor 8 gevulde pannenkoeken:**

##### Pannenkoeken:

- Een stuk of 10 daslookbladeren
- 120 gram gebuild meel
- 2 eieren
- 3 dl. melk
- Zout
- Roomboter om te bakken

##### Vulling:

- Circa 400 gram groene asperges

##### Overig:

- 25 gram roomboter
- 35 gram gebuild meel
- 1,5 dl. Verse groentebouillon (of het kooknat van de asperges)
- 1,5 dl. Melk
- Zout
- Snufje nootmuskaat
- 100 gram geraspte kaas

#### **Bereiding:**

##### Pannenkoeken:

1. Daslook wassen en heel fijn snijden.
2. Beslag maken van meel, eieren, melk en zout.
3. Fijngesneden daslook toevoegen.
4. Bak 8 kleine pannenkoeken en hou ze apart.

##### Vulling:

1. Snij ongeveer 2 cm. van de onderkant van de asperges af.
2. Kook ze in een ruime pan, waar ze liggend in passen in ruim water gaar in ongeveer 5-10 minuten. Groene asperges zijn gaar wanneer je er met een vork gemakkelijk in kunt prikken.
3. Afgieten (bewaars het vocht evt. voor de saus) en apart houden.

##### Overig:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Vet een ruime ovenschaal in met roomboter.
3. Rol in elke pannenkoek 3-4 asperges en leg ze in de ovenschaal.
4. Maak een witte saus door de roomboter in een pan te laten smelten op lage temperatuur.
5. Voeg dan al het meel toe en roer goed met een houten lepel tot zich een bal gevormd heeft.
6. Roer van het vuur af de bouillon erbij tot het een dikke saus is.
7. Laat deze saus op een heel laag vuur met het deksel op de pan 5-10 minuten gaar koken.
8. Maak de saus af door de melk met kleine scheutjes toe te voegen en goed door te roeren en breng de saus op smaak met wat nootmuskaat en zout.
9. Giet de saus over de pannenkoeken en bestrooi deze met geraspte kaas.
10. Laat de schotel in circa 10 minuten goudbruin worden in de oven.
11. Direct opdienen.