Snacks / Japan

# Hartige pannenkoekjes met champignons en broccoli · Japan

Kleine hartige pannenkoekjes met twee groenten, als moderne snackvariatie geïnspireerd op Japan.

**Tijd** 35 min **Personen** 4

## Dit heb je nodig.

- ☐ 200 g tarwebloem
- ☐ 250 ml lichte kokosmelk
- ☐ 150 g broccoli
- ☐ 25 g witte misopasta
- ☐ 10 g sesamzaad
- ☐ 2 eieren
- ☐ 200 g gekweekte champignons
- ☐ 30 ml neutrale bakolie
- ☐ 10 g fijn geraspte verse gember
- ☐ zout en peper naar smaak

## Zo maak je het.

**01** Rasp de stevige groenten fijn en snijd zachte groenten klein. Bak of stoom kort voor, tot ze gaar zijn. Laat uitlekken.

**02** Klop bloem, eieren en melk of kokosmelk tot een glad beslag. Meng de groenten en smaakmakers erdoor.

**03** Verhit een beetje olie in een koekenpan en schep kleine porties beslag in de pan. Druk ze dun uit.

**04** Bak aan beide kanten rustig goudbruin, tot de binnenkant volledig gaar en niet meer vloeibaar is. Herhaal met het overige beslag.

**AI-uitgewerkt, niet in een keuken getest.**

**Recept & herkomst** DVS Recipe Studio / DVS Recipe Studio · AI-developed variation / CC0 1.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC0 1.0
recipes.dvs-services.be / studio-jp-16-02-88f5c58