



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

Flensjes met zalm en kaas, beter bekend als crêpes, zijn heerlijk voor een ontbijt, brunch of lunch. Deze eenvoudige en smaakvolle lekkernij is een goede toevoeging aan je menu. Deze crêpes zijn onweerstaanbaar en perfect voor elk moment van de dag!

Bereidingswijze

- 1: Kluts de eieren met peper en zout
- 2: Zeef de bloem erboven, giet de melk erbij en klop er een glad beslag van.
- 3: Laat het beslag 10 minuten rusten.
- 4: Bak de flensjes in een kleine koekenpan in een klontje boter.
- 5: Bestrijk ieder flensje met zure room. Verdeel daarover zalmreepjes en de kruiden-knoflookkaas en rol de flensjes op.
- 6: Snijd ze schuin door, leg ze op borden en garneer met partjes citroen.

Klaar om Franse crêpes te maken?

Varieer met kaassoorten zoals jonge geitenkaas of jonge schapenkaas voor een nieuwe twist. Je kunt ook flensjes vervangen door tortilla's voor een wrap-variant met zalm en kaas. Probeer eens gerookte kipfilet of ham in plaats van zalm. Bestel de benodigde kaasproducten via onze webshop en geniet snel van dit heerlijke gerecht. Smakelijk eten!