

# Andijviepannenkoek met katenspek en stroop

Voor 4 personen



## Ingrediënten:

- 400 gr andijvie
- 1 teen knoflook
- 200 gr (spelt)bloem
- 400 ml (plantaardige) melk
- 12 plakjes biologisch katenspek of ontbijtspek
- 3 el stroop
- 3 el olijfolie
- 2 eieren

## Bereidingswijze:

Verhit in een wok 1 el olie. Bak de andijvie al omscheppend tot de groente slinkt. Pers de knoflook boven de andijvie uit en bak 1 min. mee. Doe de andijvie in een zeef. Druk het overtollige vocht eruit en hak de andijvie fijner. Klop met een garde van de bloem, een snuf zout, de eieren en melk een glad beslag. Schep de andijvie erdoor.

Verhit in een koekenpan een ½ el olie. Schep ¼ van het beslag in de pan. Laat het beslag over de bodem uitvloeien en leg 3 plakjes katenspek in het beslag. Bak de pannenkoek aan de onderzijde in 3-4 min. goudbruin. Keer de pannenkoek en bak ook de andere kant in 1-2 min. goudbruin en gaar. Bak op dezelfde manier nog 3 pannenkoeken. Houd de gebakken pannenkoeken onder een deksel warm.

Leg de pannenkoeken op 4 borden en serveer met de stroop.

Tip! Liever geen vlees? Vervang het katenspek dan door plakjes kaas of bak schijfjes appel mee.