

om te smullen

# RECEPT



## PANNENKOEKJES MET SNIJBIEET EN KAAS

Een heerlijk herfstgerecht

### Je hebt nodig:

- 200 g snijbiet
- 1 rode ui, gesnipperd
- 250 g geraspte Zweedse kaas of Gruyère (of Emmentaler)
- 50 g zonnebloempitten
- doosje rucola
- olijfolie
- versgemalen peper en zout



### Bereidingswijze:

- 1) Leg de gebakken pannenkoeken op het aanrecht. Verwarm de oven voor op 200°C.
- 2) Snij de meest harde nerven uit de snijbiet en snijd ze fijn. Fruit de ui in een grote pan of wok en roerbak daarna de snijbiet met de ui. Breng de snijbiet op smaak met peper en zout.
- 3) Rooster de zonnebloempitten in een droge koekenpan, bestrooi met wat zout en bewaar de geroosterde pitten in een schaal of kom.
- 4) Beleg de pannenkoekjes met snijbiet en kaas en kruid ze met peper. Vouw ze in vieren en leg ze op bakpapier op een ovenplaat.
- 5) Bak de hartige pannenkoeken ongeveer 5 minuten, tot ze warm en aan de randen iets krokant worden.
- 6) Serveer de pannenkoekjes met snijbiet en kaas met de zonnebloempitten en rucola.

