



Hartige flensjes met zalm, spinazie en zure room



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

3 eieren
2 1/2 deciliter melk
120 gram bloem
1 theelepel bicarbonaat
1 scheutje bruiswater
peper en zout
arachideolie
250 gram zure room
1 citroen (zeste)
120 gram gerookte zalm
1 zakje babyspinazie

Bereidingswijze

- 1.** Mix de eieren met de melk, de bloem, de bicarbonaat, het bruiswater, peper en zout. Bak hiervan ± 8 dunne flensjes, telkens in een scheutje arachideolie. Laat ze afkoelen.
- 2.** Breng de zure room op smaak met peper, zout en een zeste van citroen. Bestrijk elk flensje met een dunne laag zure room.
- 3.** Leg hierop een beetje zalm en spinazieblaadjes. Rol op en snij doormidden.
- 4.** Schik op een schaal.