



Gevulde kaasflensjes

Voor de lunch op vrijdag stonden vorige week gevulde kaasflensjes op het menu. Het leuke van die lunch was dat mijn broer mijn moeder belde of hij bij haar kon komen lunchen. Hij kwam dus ook spontaan en gezellig mee eten. Hoe meer zielen hoe meer vreugd zeggen we hier altijd. En zoals mijn man zou zeggen: 'jij maakt toch altijd te veel dus voldoende eten voor een paar extra gasten'.

Al nam hij zijn eigen yoghurt mee. Tja... Je gaat bij een foodblogger lunchen en je neemt je eigen lunch mee. Dat snapte ik niet helemaal, maar gelukkig had hij nog ruimte over om deze heerlijk gevulde kaasflensjes ook te proeven.

Dylan at 2 flensjes zonder vulling. Deze bakte ik voordat ik zout toevoegde aan het beslag, zoals in het recept staat vermeld.

Overigens is een flensje gewoon een hele dunne pannenkoek.

Ingrediënten voor het beslag 10 à 12 flensjes:

- 2 eieren
- 80 gram bloem
- 300 ml melk
- 50 gram roomboter
- Snufje zout

Ingrediënten voor de vulling:

- 100 gram achterham
- 250 gram champignons
- 100 gram oude geraspte kaas
- 1 paprika
- 1 teen knoflook
- Olie
- Peper
- Zout

Verwarm de oven, als je een grillstand hebt op je oven zet hem dan daarop, met een temperatuur van 250 graden.

Verwarm de boter in een pannetje tot deze gesmolten is. Laat de boter vervolgens een beetje terug koelen, zodat de eieren niet direct gaan stollen en je dus roerei krijgt als je het erbij giet.

Was in de tussentijd de paprika, verwijder de zaadjes en snijd deze in blokjes. Maak de champignons schoon en snijd deze in plakjes.

Verwarm olie in een koekenpan en bak de champignons hierin op hoog vuur. Als het meeste vocht verdampt is kun je de paprika toevoegen en gedurende 3 minuten mee bakken. Zet het vuur dan wel lager.

Klop de eieren los. Voeg de bloem en melk toe en klop het tot een glad beslag. Als de boter afgekoeld is kun je de boter toevoegen. Indien je het ook voor je baby maakt bak dan nu zijn flensjes, nu zit er namelijk nog geen zout in het beslag.

Voeg tot slot een snufje zout toe en klop het geheel nogmaals door.

Bak de flensjes een voor een in een pannenkoekenpan of koekenpan. Je hoeft geen olie aan de pan toe te voegen, want er zit al boter in het beslag. Als de flensjes klaar zijn leg je ze op een bord, zodat je ze kunt vullen als het groentemengsel klaar is.

Pel 1 teen knoflook en pers deze met een knoflookpers uit bij de groenten. Snijd de ham in blokjes. Voeg de ham en 50 gram geraspte kaas toe en bak dit ongeveer 2 minuten mee.

Zet het fornuis uit en breng het groentemengsel op smaak met peper en zout.

Vet een ovenschaal in met een klein scheutje olie dat helpt je om de flensjes gemakkelijk uit de schaal te krijgen.

Vul de flensjes een voor een met het groentemengsel en rol ze op. Leg de gevulde flensjes vervolgens in de ovenschaal. Als de ovenschaal vol ligt strooi je de overige geraspte kaas over de flensjes.

Nu zijn de flensjes klaar voor de oven. Plaats de ovenschaal voor ongeveer 10 minuten in de voorverwarmde oven.

Als de kaas gesmolten is zijn ze klaar om te serveren.