



Kikkererwten crêpes met spinazie en geitenkaas

Ingrediënten

$\frac{3}{4}$ cup kikkererwtenmeel
 $\frac{1}{4}$ cup bruine rijstmeel
 $\frac{1}{2}$ theelepel zeezout
1 ei
 $\frac{1}{2}$ eetlepel olijfolie
80ml plantaardige melk
Water

Voor de vulling

een klontje boter
2 teentjes knoflook, fijngehakt
1 rood uitje, fijngehakt
2 flinke handenvol spinaziebladeren, grof gehakt
een handvol verkruimelde geitenkaas
2 eetlepels grof gehakte kalamata olijven
zeezout en vers gemalen peper, naar smaak

Bereiding

Doe de twee melen in een kom samen met het zout en voeg stapsgewijs het ei, de olijfolie en de melk toe. Goed mixen. Als het beslag te dik is voeg je water toe, net zolang totdat je een gladde, romige substantie hebt. Laat het een minuut of 10 staan als het beslag meer naar het vloeibare neigt.

In de tussentijd verwarm je de boter in een koekenpan en fruit je het uitje tot het zacht en glazig is. Voeg de knoflook toe en fruit door totdat de ui begint te bruinen en de knoflook niet verbrandt. Voeg de spinazie toe en bak door totdat het gaat slinken. Denk seconden i.p.v. minuten.

Voor de crêpes verwarm je een klein beetje olijfolie in een koekenpan en giet je een beetje beslag in. Beweeg de pan onmiddellijk heen en weer om een zo dun mogelijk laagje te krijgen en draai om wanneer de onderkant goudbruin is. Dit zou zo'n 2 minuten moeten duren. Bak de andere kant nog een minuutje en haal de crêpe uit de pan en leg op een bord. Hierna bedek je een kwart van de crêpe met de spinazievulling en strooi je er de geitenkaas en de olijven overheen. Breng op smaak met vers gemalen peper en zout en vouw de crepe horizontaal en verticaal zodat je een driehoekje overhoudt. De vulling zit echt in een zakje. Herhaal dit met het overgebleven beslag en vulling.

