



## Roze Pizza Pannenkoekjes

### Ingrediënten:

#### Voor 4 personen

- 250 gr boekweitmeel
- 1 volle tl bakpoeder
- 250 – 300 ml ongezoete amandelmelk
- 1 bio ei of 1 el chiazaad
- 1 middelgrote biet, geschild
- 50 gr blanke hazelnoten
- 100 gr zwarte olijven
- Kokosolie
- 125 gr geitenkwark of verse geitenkaas
- 4 handen vol slablaadjes
- 1 bio sinaasappel, de schil

### Bereiding:

Als je chiazaad gebruikt, roer het dan eerst door 3 eetl koud water en laat even staan.

Doe het boekweitmeel en de bakpoeder in een kom. Klop er de melk doorheen en daarna het ei of de chiazaadjes. Voeg een snuf zout toe. Rasp de biet heel fijn boven de kom. Word het te droog of dik, voeg dan nog wat melk toe. Laat het beslag even staan voordat je het gaat gebruiken. Als het goed is gaat het beslag dan dikker worden. (dikte van beslag van Amerikaanse pannenkoekjes)

Verhit een koekenpan en rooster de hazelnoten bruin. Laat ze afkoelen. Ontpit dan de olijven. Bak de olijven krokant in een eetl kokosolie. Zet de olijven ook klaar voor gebruik. Rasp de schil van de bio sinaasappel (omdat je de schil gebruikt is in dit geval bio wel belangrijk) en zet klaar.

Maak nu de pannenkoekjes. Schep steeds twee eetlepels beslag per pannenkoekje in de pan, net als bij Amerikaanse pannenkoekjes. Misschien kan je meerdere pannenkoekjes tegelijk bakken. Bak ze 2 tot 3 minuten aan een kant tot het gaat bubbelen en de rand knapperig wordt. Draai ze dan om en bak de andere kant nog een minuutje of 2. Houd ze warm tussen theedoeken tot gebruik.

Stapel 3 pannenkoekjes op een bord en schep de geitenkwark of kaas erop. Dan de geroosterde hazelnoten en olijven, de handvol sla en wat sinaasappelrasp.

