



Witte vis met doperwt munt pannenkoekjes

Ingrediënten:

2 personen
275gr bevroren erwten
2 eetlepels verse, stevige muntblaadjes
1 scharrelei
1 scharreleierdooier
35gr speltbloem
20gr boter
een beetje olijfolie
zeezout
vers gemalen peper

Bereiding:

Stoom de erwten circa 5 minuten tot ze mals zijn. Houd een handvol erwten apart voor de garnering maar pureer de rest samen met de muntblaadjes, het ei, de eierdooier tot een gladde pasta. Voeg de bloem en de boter toe en pureer totdat ook deze ingrediënten erdoor gemixt zijn. Bekijk de textuur van het beslag en voeg wellicht een beetje olijfolie toe om het naar je zin te krijgen. Niet te vloeibaar, want dan worden de pannenkoekjes te dun maar ook niet overdreven dik. Breng het als laatste op smaak met wat zout en peper.

Verwarm een beetje boter in een koekenpan en bak opgehoopte eetlepels van het beslag aan elke kant in circa 2-3 minuten op een middelhoog vuur lichtjes goudgeel.

Bak daarnaast een wit visje naar keuze in boter en kruiden in de koekenpan en serveer beide met lekker wat tomaatjes en avocado.

