



## Crêpe met ei, spinazie en geitenkaas

### *Crêpe aux œufs, épinards et fromage de chèvre*

🕒 15 + 30 minuten

2 personen

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🍲 250 g bloem
- 🍲 5 eieren
- 🍲 250 ml melk
- 🍲 4 el zonnebloemolie
- 🍲 100 g spinazie (panklaar)
- 🍲 200 g zachte geitenkaas
- 🍲 150 g rauwe ham

#### ZO MAAK JE HET:

##### Vorbereiden

1. Klop de bloem met 1 ei en 250 ml water tot een beslag.
2. Laat dit beslag minimaal een half uur (bij voorkeur 1 nacht) rusten.

##### Bereiden

3. Voeg de melk toe aan het beslag en roer goed.
4. Verhit 1 eetlepel olie in een koekenpan.
5. Giet een grote soeplepel beslag in de pan, laat het beslag uitlopen en bak een dunne pannenkoek.
6. Breek 1 ei in het midden van de pannenkoek en beleg rondom met de spinazie en geitenkaas.
7. Vouw de zijkanen van de crêpe zo naar binnen dat er een vierkant ontstaat, maar de eidooier nog zichtbaar is.
8. Leg een deksel op de pan en gaar tot het ei een beetje gestold is.
9. Herhaal met de rest van het beslag en de eieren.
10. Beleg de crêpes met de ham en serveer direct.



Bron: [boodschappen.nl](https://boodschappen.nl)