



Galettes met blauwe kaas en walnoten

Galettes au bleu et aux noix

🕒 35 + 5 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🍲 200 g meergranen pannenkoekmix
- 🍲 450 ml melk
- 🍲 2 eieren
- 🍲 vloeibaar bakproduct
- 🍲 50 g blauwe kaas (verkruid)
- 🍲 25 g walnoten (grof gehakt)
- 🍲 klein handje tijm (alleen de blaadjes)

ZO MAAK JE HET:

1. Klop de pannenkoekenmix met de melk glad.
2. Klop ei erdoorheen en laat een paar minuten rusten.
3. Verhit een beetje bakproduct in een grote koekenpan met antiaanbaklaag.
4. Roer het beslag door en giet een soeplepel ervan in de pan.
5. Draai met de pan zodat het beslag zich goed verdeelt en bak de galette aan beide kanten goudbruin.
6. Bak zo nog 3 galettes.
7. Verwarm intussen de oven voor op 160°C.
8. Klop het overige ei los.
9. Meng met de kaas en schep hiervan een lepel op het midden van elke pannenkoek.
10. Verdeel de walnoten erover en vouw alle kanten van de pannenkoek naar het midden toe.
11. Schuif de pakketjes op een bakplaat en laat ze in het midden van de oven nog circa 5 minuten garen.
12. Bestrooi met tijm.

TIP: Lekker met een groene salade.

Let op! De kaas in dit recept kan dierlijk stremsel bevatten. Wil je het recept strikt vegetarisch maken? Gebruik dan een kaas met vegetarisch stremsel, deze is herkenbaar aan een vegetarisch logo.

Bron: boodschappen.nl

