

Een Griekse Pannenkoek / A Greek pancake



Boodschappenlijstje

125 gram verse (zachte) anari of ricotta kaas
100 ml volle melk
2 grote vrije uitloop bio-eieren
½ bio-citroen, alleen de schil
60 gram fijne kristalsuiker
een snuf zeezout
60 gram patentbloem

½ theelepel bakpoeder
30 gram ongezouten boter
2-3 nectarines of perziken, in partjes
½ eetlepel oranjebloesemwater
2-3 eetlepels honing
een handje vol pistachenoten, fijngehakt
wat takjes verse muntblaadjes, grofgehakt

Zo maak je een Griekse Pannenkoek

Verwarm de oven voor op 180 °C/160 °C hetelucht.

Als je ricotta gebruikt, laat het dan uitlekken in een zeef.
Scheep de anari of gezeefde ricotta in een grote mengkom en giet de melk erbij.
Scheid de eieren en voeg de dooiers aan de ricotta toe .

Hou de eiwitten apart in een schone, middelgrote mengkom.
Voeg de citroenrasp toe aan de ricotta, voeg dan de suiker en een snufje zeezout toe.
Klop alle ingrediënten doorelkaar, zeef de bloem en bakpoeder erbij en spatel ze erdoor.

Klop de gesplitste eiwitten met een elektrische mixer tot ze stijve pieken vormen.
Spatel ze vervolgens door het ricottabeslag en zorg ervoor dat het zo luchtig mogelijk blijft.

Verhit een ovenvaste koekenpan met antiaanbaklaag op middelhoog vuur.
Voeg de boter toe en schep het ricottabeslag erin zodra de boter gesmolten is en bubbelt.
Zet de pan dan in de oven.

Bak 20-25 minuten, tot de pannenkoek gerezen, goudbruin is en de randen knapperig zijn.

Verwarm intussen een grillpan op hoog vuur tot hij heet is.
Gril de perzikpartjes een paar minuten aan beide kanten tot ze zwarte streepjes hebben.
Doe ze in een kom en schep ze om met het oranjebloesemwater en de honing.

Als de Griekse pannenkoek klaar is, leg je hem op een serveerschaal.
Beleg met de perzikpartjes en besprenkel met het honing-bloesemsap.

Verdeel de pistachenoten en muntblaadjes over de pannenkoek en geniet ervan

Een Griekse Pannenkoek / A Greek pancake



Shopping list

125g fresh (soft) anari, or ricotta
100ml whole milk
2 large free-range organic eggs
½ organic lemon, zest only
60g caster sugar
a pinch of sea salt
60g plain flour

½ teaspoon baking powder
30g unsalted butter
2-3 nectarines or peaches, cut into wedges
½ tablespoon orange blossom water
2-3 tablespoons clear honey
handful pistachios, finely chopped
a few sprigs mint leaves, roughly chopped

How to make a Greek Pancake

Preheat the oven to 180C / 160C Fan

If using ricotta, drain it in a sieve to dry it out a little.
Spoon the anari or strained ricotta into a large mixing bowl and pour in the milk.
Separate the eggs, adding the yolks to the ricotta.
Keeping the whites to one side in a clean medium-sized bowl.
Add the lemon zest to the ricotta, then add the sugar and a pinch of sea salt.
Beat all the ingredients together.

Sift in the flour and baking powder and fold them in.

Whisk the separated egg whites with an electric hand whisk until you have stiff peaks.
Then fold them into the ricotta batter, keeping it as light and airy as possible.

Place a medium non-stick ovenproof frying pan on a medium heat and add the butter.
As soon as it has melted and is bubbling, ladle in the ricotta batter.
Then transfer the pan to the oven.

Bake for 20-25 minutes, until risen, golden and the edges are crisp

Meanwhile, place a griddle pan on a high heat.
When the griddle is hot, grill the peach wedges for a few minutes on each side until charred.
Transfer to a bowl and toss with the orange blossom water and honey.

Slide the pancake on a serving plate, top with peach wedges and drizzle over the honey juices.

Then scatter the pistachios and mint leaves over the pancake and tuck in!