



Kikkererwten pannenkoekjes

Ingrediënten (2-4 personen):

- 210 g kikkererwtenmeel
- 360 ml water
- 1 grote tl komijnpoeder
- 1 grote tl korianderpoeder
- ½ tl zeezout
- gemalen zwarte peper
- 60 ml koolzaadolie
- optioneel: ½ tl uienpoeder
- optioneel: ½ tl knoflookpoeder

Bereiding:

- Meng alle ingrediënten in een kom en daarna kort in de blender op een lage stand. De olie niet 'kapot' slaan.
- Laat het beslag 15-30 minuten staan.
- Laat de pan (anti-aanbak, diameter 24 cm) warm worden op een middelhoog vuur.
- Smeer (wanneer de pan heet is) een beetje olie uit met een kwast of keukenpapier.
- Schep het beslag in de pan en laat dit uitwaaien tot een mooie dunne pannenkoek.

The Sitting Chef – 2016

