

## Een pannenkoek van rode biet met paddenstoelen, ricotta en walnoten

Vandaag maak je een hartige variant op de oer-Hollandse pannenkoek! Door rode biet door het beslag te mixen krijgt de pannenkoek een rode kleur en extra smaak. En ongemerkt eet je op deze manier nog extra groenten ook! Samen met de paddenstoelen, ricotta en crunchy walnoten wordt dit een pannenkoek die je blij zal verrassen.

**Receptuur & koken:** Djurre Veensma

**Fotografie:** Streekchef Djurre

**Bereidingstijd:** 20 minuten

### Ingrediënten:

4 personen

- 250 ml bietensap
- 125 gram patentbloem (gezeefd)
- 1 ei
- zout en peper
- olijfolie
- 60 gram walnoten
- 250 gram paddenstoelen
- 200 gram ricotta
- klein bosje bieslook

### Bereidingswijze:

- Meng de gezeefde bloem met het bietensap. Voeg het ei eraan toe met een beetje zout en olijfolie, en meng tot een beslag.
- Verwarm een kleine koekenpan en smeer in met wat olie.
- Bak nu 4 dunne pannenkoekjes.
- Laat vervolgens de pannenkoekjes afkoelen.
- Tussendoor breek je de walnoten.
- Snijd je de bieslook fijn.
- Snijd de paddenstoelen in gelijke stukjes en bak ze in een koekenpan gaar.
- Plaats de pannenkoekjes op vier platte borden.
- Smeer de pannenkoekjes in met ricotta.
- Verdeel de helft van de gebakken paddenstoelen over de pannenkoekjes.
- Vouw de pannenkoekjes dubbel.
- Maak de pannenkoekjes af met de overige gebakken paddenstoelen, gebroken walnoten en gesneden bieslook.
- Serveren maar!