



# Roze pannenkoeken met fetakaas en appel

Bereidingstijd: 20 min.

## Ingrediënten – ongeveer 6 pannenkoeken

- 150 g (half-)volkorenbloem
- 2 eieren
- 1 pakje gekookte biobieten
- 200 g fetakaas
- 1 à 2 rode appels
- 200 ml rijstdrink
- boter om te bakken



## Bereiding

Neem een kom en zet er een zeef over.

Snijd het pakje **rode bieten** open en laat ze in de zeef uitlekken. Je hebt alleen het sap nodig. De bieten zelf kan je bijvoorbeeld in een salade gebruiken.

Breek de **eieren** in het kommetje met bietensap en klop los. Doe de bloem in een grote mengkom en voeg het eiermengsel er aan toe. Meng even met een garde. Giet er daarna beetje bij beetje de **rijstdrink** bij en blijf ondertussen goed mengen.

Als je een vloeibaar deeg hebt, kan je beginnen bakken. Smelt een klein klontje **boter** in een koekenpan en laat die goed warm worden. Schep wat deeg op de pan. Niet te veel, want het is de bedoeling dat het **dunne** roze pannenkoeken worden.

Als de bovenkant is opgedroogd, is het tijd om te draaien. Doe zo verder tot al het deeg op is.

Snijd ondertussen de **appel(s)** in kleine stukjes. Je kunt er eventueel wat citroen- of limoensap over uitpersen om verkleuring tegen te gaan.

Leg 1 of 2 roze pannenkoeken op een bord. Beleg met **appelstukjes** en verkruimel er ten slotte de **fetakaas** over.