

BESTEL DE SMAAK!



de smaak van Italië

ONZE GOUDEN TIPS

MINI GUIDE

magazine over reizen, cultuur en eten

VAKANTIEHUIZEN | CHARMEHOTELS
- APPARTEMENTEN & AGRITURISMI

WIN
EEN
CRUISE!

TOEREN
DOOR TOSCANE
*Fietsen in
de Chianti*

*'Tussen de bergtoppen
voel ik me vrij'*
DOLGELUKKIG IN
DE DOLOMIETEN

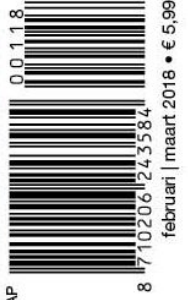
Kleren maken de man
PARADIJSVOGELS SPOTTEN
OP DE MODEBEURS

*Italianen met
een zachte 'g'*
DE LEUKSTE ADRESSEN
IN MAASTRICHT

Puglia

SPECIAL

THEATER IN DE
ITALIAANSE POLITIEK
*Berlusconi,
van paria
tot premier?*



(<https://www.desmaakvanitalie.nl/de-smaak-van-italie-online-kopen/>)

UITGELICHT

(<https://www.desmaakvanitalie.nl/uashmama/>)

Dit cadeau krijg je bij een abonnement op De Smaak van Italië!

EGORY/BLOG/)

AUTHOR: [Redactie \(https://www.desmaakvanitalie.nl/author/redactie/\)](https://www.desmaakvanitalie.nl/author/redactie/)

POSTED: April 4, 2017

LE-

CATEGORY: [Hoofdgerecht \(https://www.desmaakvanitalie.nl/category/recepten/hoofdgerecht/\)](https://www.desmaakvanitalie.nl/category/recepten/hoofdgerecht/), [Recepten \(https://www.desmaakvanitalie.nl/category/recepten/\)](https://www.desmaakvanitalie.nl/category/recepten/)

Hartige crêpes op Florentijnse wijze

talie?

aak van italie)

De zoete, Franse crêpes kennen we allemaal. Maar wist je dat de Florentijnen hun eigen recept hebben voor flinterdunne pannenkoekjes? Zij vullen ze met spinazie en ricotta en maken er zo een smakelijke, hartige variant van: crespelle alla fiorentina.

Dit recept is afkomstig uit Tuscookany.

Details

 Servings: 4

Ingredients

- 300 g spinazie
- 300 g ricotta
- 3 eieren
- nootmuskaat
- zout en peper
- 150 g bloem

- 750 ml melk
- 100 g boter
- 3 el passata di pomodoro

Preparation

- 1** *Kook de spinazie. Giet de spinazie af, knijp het water eruit en snijd fijn. Leg in een kom. Meng de ricotta met 1 ei, nootmuskaat, peper en zout en voeg dit mengsel toe aan de kom.*
- 2** *Mix 100 g bloem, 2 eieren en zout en voeg langzaam 250 ml melk en 50 g gesmolten boter toe. Roer het mengsel goed door en laat het een half uur rusten. Bak 8 crêpes in de pan in een laagje boter. Vul nu de crêpes met de vulling.*
- 3** *Smelt 50 g boter in een steelpan. Voeg 50 g bloem toe en roer 3-4 minuten op laag vuur. Voeg 500 ml melk op kamertemperatuur toe. Blijf roeren.*
- 4** *Breng het geheel aan de kook en roer af en toe. Breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout. Blijf vanaf het moment dat de saus begint te koken stevig doorroeren, ongeveer 10 minuten. Smeer een ovenschaal in met boter, leg de crêpes erin en giet de bechamelsaus erover. Druppel de passata erover. Bak de crêpes 20 minuten in de oven.*

SHARE



RELATED POSTS