



**FRESH!**  
— VERSMARKT LEIDSENHAGE —



### Ingrediënten

200 gr spinazie  
2 eieren  
200 gr bloem  
500 ml (soja)melk  
100 gr tahin

## SPINAZIEPANNENKOEKJES MET TAHIN



**Voor- of lunchgerecht**



**4 personen**



**10 tot 12 pannenkoeken - 20 minuten**

1. Pureer de rauwe spinazie met de (soja)melk.
2. Klopt de eieren met een garde los in een kom.
3. Voeg het spinaziemengsel toe en roer daarna de bloem erdoor.
4. Breng op smaak met peper en zout en eventueel wat citroensap.
5. Verhit een klein beetje olie in een koekenpan en bak dunne pannenkoekjes.
6. Serveer de pannenkoeken met een laagje tahin.