

### Spinazie pannenkoek hartig

#### Pannenkoek:

200 gr verse spinazie, gesneden  
2 eieren  
200 ml melk  
100 ml water  
200 gr volkoren speltbloem  
2 tl bakpoeder  
snufje zout  
2 theel vers citroensap  
1 eetl kokosolie

#### Vulling:

verse roomkaas  
ijsbergsla  
gerookte kipfilet in dunne plakjes  
verse pesto  
rode puntpaprika in repen  
komkommer in dunne plakjes  
hazelnootstukjes



### Bereiding:

Pureer de spinazie, eieren, melk, water, bloem, citroensap, bakpoeder en zout met een staafmixer tot een glad beslag.

Verhit wat kokosolie in de pan en bak dunne pannenkoeken.

Laat de pannenkoeken iets afkoelen en besmeer met de verse roomkaas.

Leg achtereenvolgens de ijsbergsla, komkommer, gerookte kip besmeerd met pesto, puntpaprika op de pannenkoek en bestrooi met de hazelnootstukjes.

Smakelijk eten !

