



Aardappel pannenkoeken

Heerlijke pannenkoeken op basis van Aardappel met Alpro Sojadrink

Ongezoet

Bereiding

1. Kook de geschilde aardappelen in licht gezout water. Giet ze af en pureer ze.
2. Was de spinazie en laat het krimpen in een hete pan zonder vet. Schep de spinazie uit de pan en dep deze droog. Snijd de spinazie fijn. Giet een scheutje Alpro bakken en braden in een pan en voeg de spinazie en de versgemalen kruiden toe. Voeg de spinazie met kruiden toe aan de aardappelpuree.
3. Voeg vervolgens de Alpro soya Drink Ongezoet en de geklopte eieren toe. Meng de bloem erdoor en roer totdat het een glad geheel is. Kruid het naar smaak met de versgemalen peper en zout.
4. Maak kleine pannenkoekje en serveer ze warm. Smullen!



4 porties



30min



Ingrediënten

- 480 g aardappelen (ongeveer 2 grote aardappelen)
- 100 g verse spinazie
- 50 g Alpro margarine bakken en braden
- 3 eetlepels gemalen bieslook
- 2 eetlepels gemalen peterselie
- 2 eetlepels gemalen koriander
- 150 ml Alpro soya Drink Ongezoet
- 3 eieren
- 50 g bloem
- Versgemalen peper en zout

Bereid met

Bakken & Braden Vloeibaar



Ongezoet

