



Pannenkoekjes van karnemelk met bacon en Boerenkaas

- 1 Zet de rucola op koud water.
- 2 Pel de uien en snijd ze in dunne halve of hele ringen. Bak ze in wat olie in 10 minuten onder regelmatig omscheppen zacht.
- 3 Voeg de balsamicoazijn toe en bak zachtjes door tot de azijn is ingekookt.
- 4 Breng de uien op smaak met peper en zout en eventueel wat honing en suiker.
- 5 Bak de plakjes spek uit tot ze knapperig zijn.
- 6 Meng intussen de boerenkarnemelk met het bakmeel en de

Ingrediënten

Voor 4 personen: 1 bosje rucola • 3 rode uien • scheutje olijfolie om in te bakken • 2 el balsamicoazijn • snufje zout en peper • 12 plakjes bacon of pancetta of ontbijtspek • 150 ml boerenkarnemelk • 125 g zelfrijzend bakmeel • 50 g geraspte Boerenkaas met fenegriek

- 7 Verdeel de pannenkoekjes om en om met de plakjes spek. Schep de uien erop en garneer met een pluk rucola.

Tip: Gebruik in plaats van de Boerenkaas met fenegriek een zoete, nootachtige Boerenkaas, zoals Tynjetaler of Vinkethaler.

Bereidingstijd: 20 minuten

BRON: VOORLICHTINGSBUREAU BOERDERIJUVELL.S.M. ZTRDGNL