



**BEREIDINGSTIJD: 20 MIN**  
**2 PERSONEN**

**INGREDIËNTEN:**

- 1 courgette
- 4 middelgrote eieren
- Olie of boter om mee te bakken
- Zout

Optioneel:

- Geraspte kaas  
(geschikt vanaf fase 2)

**BENODIGDHEDEN:**

- Grove rasp
- Vergiet
- Theedoek

# HARTIGE COURGETTE PANNENKOEKJES

Bedek een vergiet met een schone theedoek. Was de courgette goed, droog hem af en rasp hem grof boven de vergiet. Besprenkel de courgetterasp met wat zout. Laat ongeveer een kwartiertje staan.

Sluit de theedoek om de courgette heen en knijp en wring er zoveel mogelijk vocht uit. Klop de eieren los in een grote kom en roer hier de courgette doorheen. Je 'beslag' is nu klaar. Verwarm een koekenpan met een klein beetje olie of boter en bak hier je courgette pannenkoekjes in. Ongeveer vier minuten aan de ene kant en één à twee aan de andere kant.

**TIP: MAAK MEERDERE KLEINE  
PANNENKOEKJES. DAT DRAAIT  
OOK MAKKELIJKER OM**

**FASE 1**