



Thermomix Gevulde kruidenflensjes

Ingrediënten

- 1 rode ui
- bos bladpeterselie (met steeltjes)
- 20 tal muntblaadjes
- bos kervel
- 2 eieren
- peper
- kruidenzout
- ½ eetl paprikapoeder
- 250 gr (spelt)melk
- 150 gr (spelt)bloem
- 150 gr spuitwater
- 2 tomaten
- schepje ghee of boter
- veldsla
- peper
- kruidenzout
- bolletje mozzarella

Instructies

- Voeg 1 rode ui toe aan de mengbeker 5 sec/snelheid 5, haal uit zet opzij
- Zonder de mengbeker te reinigen, voeg een volledig bos bladpeterselie (met steeltjes), 20 tal muntblaadjes en kervel toe aan de mengbeker 3 sec/snelheid 8, schraap naar beneden
- 3 sec/snelheid 8
- Voeg vervolgens 2 eieren toe, peper, kruidenzout , ½ eetl paprikapoeder, 250 gr (spelt)melk, 150 gr (spelt)bloem 30 sec / snelheid 5
- Voeg 150 gr spuitwater 20 sec/ snelheid 5
- Bak de flensjes in een pan met ghee of boter
- Was de veldsla, snij de tomaatjes in kleine stukjes voeg bij de rode ui, werk af met
- 2 eetl olijfolie, werk af met peper en kruidenzout meng
- Snij de mozzarella in schijfjes en snij nog eens door
- Leg het tomaten - mozzarella mengsel tussen de flensjes serveer onmiddellijk

