

SMOKKEL FLAPPEN

Van smokkelen krijg je honger. En dus is een voedzame snack onderweg altijd welkom.

Natuurlijk was snelheid onderweg geboden, maar als de smokkelwaar afgeleverd was, kon een minuutje pauze geen kwaad.

Roderick had wel een idee hoe zo'n snack er uit moest zien en terwijl de twee legendejagers terugkeerden naar de Heimolen in Rucphen, passeerden allerlei smakelijke ingrediënten de revue.

Het werd een puinhoop en dus hebben we Laudrin, de huiskok van de legendejagers gevraagd dit recept wat uit te ballanceren.

Tip: Eet dit als je gaat wandelen, lekker in de buitenlucht!



Zo maak je een echte Smokkel flap

Meng de melk, ei en meel door elkaar tot een glad beslag. Doe een klontje boter in de pan en voeg, als dit gesmolten is, een lepel beslag toe. Maak de pannenkoekjes niet te dun, anders scheuren ze open. Bak de pannenkoekjes aan beide kanten bruin en leg ze apart.

Snipper de ui, paprika, het pepertje, en de tenen knoflook. Fruit de ui en de knoflook. Voeg dan de paprika en het pepertje toe. Voeg een lepel cajunkruiden toe en laat het een minuutje sudderen. Voeg dan het gehakt toe en bak het rul.

Meng de crème fraiche met de bieslook en smeer op elk pannenkoekje in het midden een dun laagje. Leg daarop een lepel gehakt en spreid het uit. Hoe dikker de inhoud, hoe moeilijker de flapjes dichtgaan. Vouw de onderkant van de pannenkoek omhoog. Vouw de zijkant naar binnen en als laatste de ovenkant omlaag. Stapel de flappen, pak ze in en smokkelen maar!

Boodschappenlijstje:

voor 4 flapjes

0,5 ltr melk
250gr bloem
2 eieren
snufje zout
Roomboter

1 ui
2 tenen knoflook
1 paprika
1 rode peper
1 eetlepel cajunkruiden
250gr gehakt
kip, rund of
vegetarisch gehakt

4 eetlepels
Crème fraiche
1 handvol bieslook

