

Boekweitpannenkoek met saté

Boekweitpannenkoek eten we meestal met zoet maar ik had nu eens trek in iets hartigs. Aangezien ik toch erg dol ben op pindasaus en er nog 2 varkenshaasjes in de vriezer lagen, werd het voor mij 1+1=3 en dit gerechtje was geboren. Hou je niet van boekweit dan kun je natuurlijk ook kiezen voor gewone pannenkoeken.

Bereidingstijd: 20 minuten

Voor 2 personen

Ingrediënten

- 250 gram varkenshaas
 - 1/2 eetlepel nasikruiden (of andere pittige kruidenmix)
 - 3 eetlepels pindasaus
 - 2 eetlepels gebakken uitjes
 - 100 gram boekweitmeel
 - 1 ei
 - 175 ml melk
 - Snufje zout
-
- Boter om te bakken

Bereiding

Maak een pannenkoekenbeslag van het boekweitmeel, melk, ei en een snufje zout.

Bak 2-4 pannenkoeken van dit beslag.

Zet deze apart en hou ze warm.

Snij de varkenshaas in kleine stukjes en kruid deze.

Bak de stukjes kort aan.



Leg op ieder bord 1 pannenkoek, verdeel het gebakken vlees over de pannenkoek, vervolgens de pindasaus hierover heen en de gebakken uitjes.

Klap de pannenkoek half dicht.

Geniet van deze hartige variant.