

Dutch baby pannenkoek met burrata en prosciutto

totale tijd **35 min.** 15 min. voorbereidingstijd 20 min. kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
2181 kJ / 521 kcal

Vetten: **28,8 g** Eiwitten: **32 g**
Koolhydraten: **33,1 g**

INGREDIËNTE

N

2 porties

- 120 g** bloem
- 200 ml** melk
- 3** eieren
- 2 eetlepels** Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, azijn en citroensmaakstof
- 2 theelepels** boter
- 150 g** Bimi®-broccoli
- 2 eetlepels** olijfolie
- 1** teentje knoflook
- Om te serveren:**
- 125 g** burrata
- 60 g** prosciutto crudo
- 30 g** cherrytomaatjes
- een paar blaadjes basilicum
- versgemalen peper
- 1 theelepel** Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, azijn en citroensmaakstof

VOORBEREIDING

Stap 1

120 g bloem - **200 ml** melk - **3** eieren - **1 eetlepel** Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, azijn en citroensmaakstof
Verwarm de oven voor op 200 °C en zet er gedurende 20 minuten twee hittebestendige of gietijzeren schalen in.

Meng de bloem, melk, eieren en Kikkoman Ponzu Citroen tot een glad beslag.

Stap 2

2 theelepels boter
Haal de schalen uit de oven en bestrijk ze met boter. Giet dan snel de helft van het beslag in elke schaal en zet ze terug in de oven. Bak het circa 15 minuten.

Stap 3

150 g Bimi®-broccoli - **2 eetlepels** olijfolie - **1** teentje knoflook - **1 eetlepel** Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, azijn en citroensmaakstof
Was en droog de Bimi®-broccoli en snijd deze in kleine stukjes.

Verhit de olijfolie in een pan en voeg de gesneden broccoli toe. Fruit 3 minuten onder voortdurend roeren. Voeg de gehakte knoflook en Kikkoman Ponzu Citroen toe en bak het geheel nog even.

Stap 4

125 g burrata - **60 g** prosciutto crudo - **30 g** cherrytomaatjes - een paar blaadjes basilicum - versgemalen peper - **1 theelepel** Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, azijn en

citroensmaakstof

Beleg elke gebakken pannenkoek met de helft van de burrata, broccoli, prosciutto crudo en cherrytomaatjes. Je kunt de pannenkoeken ook besprenkelen met Kikkoman Ponzu Citroen.