

Krachtige bouillon met basilicumflensjes

Datum:	14-09-2015
Type gerecht:	Tussengerecht
Samengesteld door:	Dave Vercoulen
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 16 dl krachtige kippenbouillon
- 200 g fijne haricots verts
- 6 lente-uitjes
- Zwarte peper van de molen
- Zeezout
- 500 ml melk
- 250 g bloem
- 300 g basilicum = 2 bosjes
- 2 koffielepels olijfolie
- 4 eieren
- 2 snufjes zout

Bereidingswijze:

Pureer de basilicum met de melk in een blender of met behulp van een staafmixer en giet door een zeef. Klop de eieren los met de olijfolie, bloem en het zout, zorg dat je geen klonters meer hebt, voeg dan geleidelijk de basilicummelk erbij en laat het beslag even rusten.

Maak de haricots verts schoon, blancheer ze 4 a 5 minuten in kokend gezouten water en laat de boontjes schrikken in ijskoud water. Snijd de boontjes in kleine stukjes. Snipper de lente-uitjes fijn.

Breng de bouillon aan de kook en kruid met peper en zeezout uit de molen.

Bak een 10-tal mooie flensjes van het beslag en rol ze stevig op. (dit kan ook voor de tijd gebeuren). Snijd de pannenkoeken in schijfjes van ongeveer 0,5 cm dik en verdeel ze over de borden. Verdeel de boontjes en lente-uitjes erover en overgiet met de hete kippenbouillon.