

# Luchtige citroen-ricottapannenkoekjes met gekarameliseerde aardbeien en ijs

Datum: 11-03-2019  
Type gerecht: Nagerecht  
Samengesteld door: Frank Theeuwen  
Aantal personen: 8

## **Ingrediënten:**

- 500 g ricotta
- 250 ml Melk
- 4 grote eieren
- rasp van 2 citroenen
- 200 g bloem
- 2 theel. bakpoeder
- snufje zout
- 4 theel. zonnebloemolie
- 800 g aardbeien
- 4 eetl. roomboter
- 5eetl. suiker

## **Bereidingswijze:**

Scheid de eieren, rasp de citroenen. Meng ricotta, melk, eigelen en citroenrasp tot een glad mengsel. Klop de eiwitten schuimig (gaat het beste met een mixer). Roer bloem, bakpoeder en zout door het ricotta mengsel. Spatel hier de eiwitten doorheen.

Verwarm een koekenpan op middelhoog vuur met olie. Bak 24 pannenkoekjes van het beslag. Je kunt de pannenkoekjes omdraaien als je bubbeltjes aan de randen van de pannenkoekjes ziet en de onderkant mooi bruin is.

Snijd de aardbeien in partjes. Doe 2 theelepels boter in de pan en voeg de aardbeien hier bij. Voeg hier meteen de suiker aan toe. Laat dit ongeveer drie minuten op hoog vuur bakken tot je karamel een donkerrode kleur heeft en bubbelt. Laat dit niet te donker worden. Zet het vuur uit en voeg de rest van de boter aan de aardbeien toe. Roer dit door tot de boter gesmolten is.

Serveer 3 pannenkoekjes per persoon met een flinke schep van de aardbeien mét saus. Maak eventueel afmet ijs en slagroom.