

Courgetteflensjes

Ingrediënten

- 1 courgette
- 2 eieren
- 200 milliliter melk
- 100 gram bloem
- 100 gram pittige gemalen kaas
- 2 tot 3 eetlepels olie
- zout en peper

Werkwijze

1. Schaaf met de kaasschaaf van de courgette lange linten. Meng de eieren met de bloem en de gemalen kaas. Breng op smaak met zout en peper.
2. Verhit een beetje olie in een koekenpan. Breng een lepel beslag in de pan. Roer de pan om het beslag te verdelen en leg er enkele plakken courgette op.
3. Bak het flensje op matig vuur en keer het om.
4. Bak zo vier flensjes. Lekker met wortelsalade.