

## Broccoli pannenkoekjes

### Ingrediënten

250 gram broccoli  
4 eieren  
70 gram bloem  
30 gram parmezaanse kaas  
Teentje knoflook  
Zout en peper  
olijfolie

### Bereiding

Snij de broccoli in roosjes en de stam in ringen. Kook in water in ongeveer 8 minuten beetgaar.

Rasp de parmezaanse kaas en pers de knoflook fijn. Maak een papje van de eieren, bloem, knoflook, parmezaanse kaas, zout en peper. Stamp de gekookte broccoli fijn en roer dit door het papje.

Verwarm een koekenpan met olijfolie, bak hierin acht pannenkoekjes van het beslag. Bak aan beide kanten bruin en laat goed gaar worden.

Serveer de pannenkoekjes met gebakken aardappelen een salade van komkommer, tomaat en rode ui

### Eetsmakelijk!

Onze *inspiratie*: [www.brendakookt.nl](http://www.brendakookt.nl)  
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos