

Pannenkoekjes van bloemkool met tomatensalsa

1 bloemkool
2 winterpenen
3 takjes peterselie
3 eieren
50 ml melk
5 el bloem
1 tl paprikapoeder
6 tomaten
1 citroen
zout en peper
zonnebloemolie

Snij de roosjes van de bloemkool en kook ze in ongeveer 10 minuten helemaal gaar. Rasp de winterpenen met de groffe rasp en hak de peterselie fijn. Giet de bloemkool af en stamp het met een pureestamper helemaal fijn. Voeg de wortel, peterselie, eieren, melk, bloem en het paprikapoeder toe, en meng alles tot een mooi stevig beslag. Voeg zout en peper toe.

Snij de tomaten in kleine blokjes. Pers het sap uit de citroen en voeg toe aan de tomatenblokjes. Voeg een scheutje zonnebloemolie toe en breng op smaak met zout en peper.

Verhit in een koekenpan met stevige bodem een laag zonnebloemolie. Schep met een grote eetlepel een schepje beslag in de hete olie en druk een beetje plat met de lepel. Herhaal dit 3 of 4 keer tot de koekenpan vol zit, maar de pannenkoekjes nog wel vrij kunnen bewegen. Voorzichtig, dit kan een beetje spetteren. Draai de pannenkoekjes na 3 of 4 minuutjes, als de onderkant goudbruin is gebakken, om met een spatel en bak de andere kant ook goudbruin. Laat de pannenkoekjes even uitlekken op keukenpapier.

Serveer de pannenkoekjes met de tomatensalsa.