



Galette met ei, ham en kaas

Benodigheden

- Beslagkom
- Mixer
- Koekenpan

Ingrediënten voor het beslag

- 50 gram boekweitmeel
- 150 ml melk
- 1 ei
- boter om in te bakken

Ingrediënten voor het beleg:

- ei voor elke galette
- 3 plakjes kaas per galette
- plakje ham per galette

Bereiding

- Doe het boekweitmeel, de melk en het ei in een beslagkom.
- Mix met een mixer (op een lage stand) tot een glad beslag.
- Leg de plakjes kaas, ham en het extra ei klaar.
- Verhit een grote anti-aanbakpan tot deze goed heet is.
- Doe een beetje boter in de pan.
- Doe genoeg beslag in de pan voor een dunne pannenkoek (voor een grote, dunne pannenkoek is dat iets minder dan een soep-opscheplepel).
- Als de pannenkoek van boven droog is, draai je hem om.
- Breek het ei in het midden van de pannenkoek. Leg daaroverheen de kaas en de ham. Vouw de zijkanten van de pannenkoek er vanuit vierkanten overheen zodat je een vierkant pakketje overhoudt. Wacht totdat het ei gestold is en serveer hem dan direct.

Ook lekker met ham en/ of kaas, gebakken appel.

Het ziet er nog mooier uit als het ei bovenop ligt, maar dan stolt het minder goed. Eventueel kun je dan het vuur lager zetten en een deksel op de pan doen. Maar let dan goed op dat de galette niet verbrandt aan de onderkant.

Eet smakelijk!