

## **Crespelle con Fungi (Paddenstoelenflensjes)**

Crespelle is in feite een hartig gevulde pannenkoek. Ze zijn wat dikker en anders van textuur dan normale pannenkoeken. Ze zijn afkomstig van Piacenza in Emilia Romagna, waar ook de Parmezaanse kaas vandaan komt.

De Crespelle kunnen drie dagen in de koelkast bewaard worden en op het moment van eten worden gevuld.

### Ingrediënten voor de Crespelle:

- 225 gram bloem
- 1 tl vers geraspte nootmuskaat
- 2 grote eieren losgeklopt
- 1 grote losgeklopte eierdooier
- 350 ml melk
- 1 eetlepel ongezouten boter, gesmolten

### Wat te doen:

- Zeef de bloem, zout en nootmuskaat in een kom
- Voeg de losgeklopte eieren, de eierdooier en melk toe
- Voeg de gesmolten boter toe en klopt tot een glad geheel
- Smelt wat ongezouten boter in een zware gebaseerd koekenpan en giet er een kleine lepel vol beslag in de pan. Zorg dat het beslag gelijkmatig is bedekt over de pan.
- Bakken tot ze lichtbruin zijn aan de onderkant en dan omdraaien en de andere kant bakken. Laat ze op keukenpapier uitlekken.

### Ingrediënten voor de vulling :

- 55 gram ongezouten boter
- 2 sjalotjes fijngesneden
- 1 teentje knoflook gepeld en geperst
- 375 g champignons schoongeveegd en fijngesneden
- 125 g gemengde wilde paddenstoelen
- 225 gram in blokjes gesneden mozzarella
- 85 gram geraspte Parmezaanse kaas
- 225 gram ricotta
- handvol verse basilicum
- zeezout en zwarte peper

### Wat te doen:

- Smelt tweederde van de boter in een grote koekenpan voeg de sjalot en knoflook toe en bak een paar minuten tot ze zacht zijn.
- Voeg de champignons en paddenstoelen toe en bak tot ze goudbruin zijn
- Meng de ricotta, Parmezaanse kaas, mozzarella en basilicum in een kom
- Voeg de champignons toe en mix het goed

- Voeg peper en zout toe.
- Doe een lepel van de vulling in het midden van de pannenkoeken en rol ze op
- Plaats ze in een ingevette ovenschaal overgoten met wat boter en Parmezaanse kaas

Bak ze 10 -15 minuten op 180 graden en serveer!

**Bij dit gerecht schenkt u onze Pinot Nero van Il Falchetto verkrijgbaar bij Wijnkoperij Henri Bloem Amersfoort.**