

FLENSJES MET BRESC DASLOOKPESTO, GEROOKE ZALM EN ROOMKAAS



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Daslook pesto 450g

INGREDIËNTEN

10 

Voor de flensjes:

625 ml melk
375 g bloem
50 g gesmolten boter
50 g Bresc daslook pesto
5 eieren
Snufje zout

Voor de vulling:

500 g dungsnesneden gerookte zalmsnippers
375 g roomkaas
50 g Bresc daslook pesto
borage cress
affila cress
furikakemix

BEREIDINGSWIJZE

Flensjes maken:

Meng de bloem en een snufje zout in een grote kom.

Klop de eieren erdoor en voeg geleidelijk de melk toe terwijl je blijft kloppen om klontjes te voorkomen.

Voeg de gesmolten boter en de pesto van daslook toe en meng tot een glad beslag. Laat het beslag 10-15 minuten rusten. verhit een beetje boter of olie in een koekenpan op middelhoog vuur.

Giet een dun laagje beslag in de pan en draai de pan rond zodat het beslag zich gelijkmatig verspreidt.

Bak het flensje ongeveer 1-2 minuten tot de onderkant goudbruin is, draai het voorzichtig om en bak nog 30 seconden.

Herhaal dit tot alle flensjes gebakken zijn. Laat ze afkoelen.

Vulling bereiden:

Meng de roomkaas met de dungsnesneden gerookte zalmsnippers

Bestrijk elk flensje met een dunne laag roomkaas. daarna rol je de flensjes op of je houdt hem open en garneert hem af met cressjes en furikakemix