

# Courgettepannenkoeken

1-2 courgettes

2 eieren

400 gram bloem

$\frac{3}{4}$  liter melk

100 gram pittige kaas, geraspt

olijfolie

basilicum

1 citroen, uitgeperst

peper



Maak eerst het pannenkoekenbeslag: zeef de bloem in een kom, voeg beetje bij beetje de melk toe en roer ondertussen goed. Doe de eieren en de geraspte kaas erbij en mix het geheel tot een glad beslag.

Snijd van de courgette de uiteinden af en schaf haar met de kaasschaaf in lange dunne plakken.

Smelt wat boter in een koekenpan en bak daarin een paar courgetteplakken even aan. Schenk er wat beslag over.

Keer de pannenkoek als de bovenkant

droog is.

Eet de pannenkoeken met basilicum,  
citroen, peper en olijfolie naar keuze  
erop.