



FRESH!
VERSMARKT LEIDSENHAGE

 **Ingrediënten**

1 ui
200 g courgette
70 g parmezaanse kaas
2 eieren
100 g bloem
Zout
Peper
Olijfolie om in te bakken

VOOR DE DIPSAUS:

1 avocado
100 g yoghurt
1 Spaanse peper
Peper
Zout

PANCAKES VAN COURGETTE EN PARMEZAAN MET FRISSE YOGHURT-AVOCADODIP

 **Bijgerecht**

 **4 personen**

 **25 minuten**

1. Voor de dipsaus: maak de avocado schoon, snijd hem in stukjes en doe ze in een mengkom. Voeg de yoghurt toe en pureer dit met een staafmixer tot een glad mengsel. Maak de Spaanse peper schoon, snijd deze in hele fijne blokjes en meng ze door de dipsaus.
2. Pel en snipper de ui, rasp de courgette en parmezaanse kaas en doe alles in een grote mengkom. Voeg de eieren toe en meng goed. Meng de bloem erdoor en breng op smaak met peper en zout.
3. Verhit een beetje olijfolie in een koekenpan en bak hierin de pannenkoekjes in 3 minuten aan beide kanten gaar.