

Galette

(opgevouwen hartige pannenkoek)

Ingrediënten

- 60 gram bloem
- ½ ei
- 150 ml melk

- peper
- 2 champignons
- 1 ei
- 1 plakje ham
- 2 eetlepels geraspte kaas
- ½ tomaat

- Margarine (om te bakken)

Vaardigheden

- wegen
- meten
- mengen
- snijden
- bakken
- keren
- ei breken en eidooier heel



Voorbereiden:

1. Doe de ingrediënten (bloem, ei en melk) voor de pannenkoeken in de beslagkom.
2. Roer het geheel met een garde tot een glad beslag.
3. Verhit een beetje margarine of een scheutje olie in de koekenpan.
4. Giet wat beslag in de pan, laat het uitlopen over de bodem en bak de pannenkoek aan beide zijde bruin.
5. Bak op dezelfde wijze nog 1 pannenkoek.

6. Snijd de champignons en snijd de tomaat in dunne plakjes.
7. Verhit ½ eetlepel margarine en bak de champignons op hoog vuur en breng de champignons op smaak met zout en peper.
8. Verhit ½ eetlepel margarine in de kleine koekenpan en bak een spiegelei. (dit is een ei met een **hele dooier**)

Bereiden:

9. Verhit opnieuw 1 pannenkoek in de koekenpan.(laag vuur)
10. Leg in het midden van de pannenkoek 1 plakje ham.
11. Verdeel de champignons en de plakjes tomaat erover.
12. Leg het spiegelei erop en Strooi de geraspte kaas erover.
13. Vouw de zijkanten naar binnen.
14. Verwarm de pannenkoek nog 2 minuten met een deksel eroverheen.