

Socca met witte dovenetel

200 gram kikkererwtenmeel

Water

Scheut olijfolie

Flinke hand vol witte dovenetel

Zout

Peper

Snijd de dovenetel fijn.

Maak een dik pannenkoekbeslag van kikkererwtenmeel, water, een scheut olijfolie en een snuf zout.

Roer de dovenetel door het beslag en laat het minimaal een uur rusten in de koelkast.

Verhit een scheut olijfolie in een koekenpan.

Schenk een soeplepel beslag in de pan en bak een paar minuten, tot de onderkant goudbruin is.

Keer de socca om en bak de andere kant goudbruin.

Bron: <https://www.landidee.nl/recepten/recept-socca-met-witte-dovenetel/>



FOODWALK TUSSEN DEN ANDEL EN WARFFUM

