

Ingredienten:

- 400 gram vers gehakt
- 1 prei
- 1 ui
- Bosje bladselderij
- 3 knoflook teentjes
- 300 ml melk
- 2 a 3 eetlepels bouillonpoeder
- 1 ½ a 4 eetlepels bloem
- snufje zout
- 1 eetlepel roomboter

**Pannenkoekjes:**

- 500 gram zelfrijzend bakmeel
- Paneermeel
- Olie

Buitenkant:

- Eieren
- Paneermeel
- Olie

Materiaal:

- Koekenpan
- Diepe pan om de Risolles in te bakken of frituurpan
- Huishoudfolie

Bereidingswijze:

Fruit de ui, knoflook en prei in de pan. Voeg de gehakt toe en bak het bijna gaar. Voeg prei & bladselderij toe en roer dit goed door. Voeg peper, bouillonpoeder, roomboter toe en roer nu de bloem erdoor (voorzichtig roeren) en als laatste de melk toevoegen. Laat de ragoutvulling afkoelen.

Pannenkoekjes/Flensjes:

Spreekt voor zich hoe je dit maakt. (zie les 1, Kue Dadar)

Als je de vulling en pannenkoekjes klaar hebt, vouw je hiervan een envelop. Let er op dat je niet te veel vulling gebruikt, anders kunnen ze scheuren. Vervolgens dip je ze in de opgeklopte eieren en daarna in het paneermeel. Mocht je alles gedaan hebben, ga je ze afbakken in een pan met olie of in een frituurpan.

Afbakadvies 6 minuten, temperatuur 120°C/160°C

NB: *Zorg dat de vulling niet te nat is, liever te dik of droog. Dus altijd meer bloem toevoegen zodat het niet te nat wordt, want de vulling gaat op de pannenkoek.*

Waarom: *Als de vulling te nat is, dan scheurt de risolles tijdens het vouwen.*

Veel succes

