



## ZOETE NALYSNYKY – OEKRAÏENSE CRÊPES

### INGREDIËNTEN VOOR DE CRÊPES:

- 2 eieren
- 500 ml melk
- 2 el olijfolie
- 1 el suiker
- 200 g bloem
- 1 tl balsamicoazijn
- Een snuffje zout

### INGREDIËNTEN VOOR DE VULLING:

- 30 g walnoten
- 500 g zoete kwark
- 2 grote el honing

### INGREDIËNTEN VOOR DE BESSENSAUS:

- 300 g bevroren gemengde bessen
- 3 el sinaasappelsap

### BEREIDINGSWIJZE:

1. Klop voor het beslag van de crêpes de eieren, de suiker en het zout in een grote kom tot een licht en luchtig mengsel. Voeg de plantaardige olie en melk toe en klop goed.
2. Voeg zodra het mengsel goed is gemengd het bakpoeder toe en voeg geleidelijk de bloem toe door een zeef om klontjes te voorkomen. Klop tot een gladde consistentie.
3. Verhit de pan op middelhoog vuur nu het beslag klaar is en vet de pan in met de plantaardige olie. Giet een beetje beslag in de hete koekenpan en draai de pan rond tot het beslag dun en gelijkmatige is verdeeld.
4. Bak de crêpe ongeveer 1 minuut of tot goudbruin op een middelmatig vuur. Draai de crêpe om met een spatel en bak nog eens een halve minuut. Herhaal dit proces tot het beslag op is. Zet de crêpes aan de kant.
5. Hak voor de vulling, de walnoten in de blender, grofgehakt. Voeg de zoete kwark en honing toe en blijf mixen totdat alle ingrediënten goed zijn gemengd. Zet aan de kant.
6. Verwarm als voorbereiding voor de bessensaus de steelpan op een middelmatig vuur en doe de bessen en het sap erin. Zet het vuur laag zodra de bessen beginnen te koken en laat 5 minuten sudderen of tot de bessen de consistentie van een saus hebben gekregen. Zet aan de kant.
7. Pak de crêpes en de vulling. Om de Nalysnyky in een envelopvorm te presenteren, smeert u een gelijkmatige laag kwark op het bovenste kwart van de crêpe en vouwt u de linker- en rechterzijdes van de crêpe naar het midden. Neem het bovenste kwart van de crêpe met de vulling en rol dit op.
8. Giet tot slot de warme bessensaus over uw Nalysnykys en serveer met gedroogde abrikozen of rozijntjes. Eet smakelijk!