



KOKEN MET EEN BUDGET

Bier pannenkoeken met bacon

ONTBIJT

🕒 30 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 150 g bloem
- 🛒 200 ml bier
- 🛒 1 ei
- 🛒 snuf zout
- 🛒 1 el suiker
- 🛒 4 plakjes bacon/ontbijtspek
- 🛒 stroop
- 🛒 boter, om te bakken

MATERIAAL: keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Bak de spek krokant in de pan en laat uitlekken op keukenpapier.
2. Doe de bloem, zout en suiker in een kom en meng door elkaar.
3. Voeg ei toe en mix er langzaam door.
4. Giet beetje bij beetje het bier er bij.
5. Verhit een beetje boter, gebruik niet te veel.
6. Schep 2 eetlepels of 2 sauslepels beslag in de pan in hoopjes en bak 2 minuutjes tot ze goudbruin zijn en er belletjes te zien zijn aan de bovenzijde.
7. Draai om en bak ook de andere kant bruin.
8. Herhaal met de rest van het beslag en stapel de pannenkoekjes op.
9. Snijd of breek de spek in stukjes en verdeel over de pannenkoeken.
10. Schenk er een beetje stroop over.



Bron: leukerecepten.nl