



KOKEN MET EEN BUDGET

Ricotta pannenkoekjes met honingboter & pruimen

VOORGERECHT

🕒 20 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 2 middelgrote eieren
- 🛒 225 g ricotta
- 🛒 1½ el biologische bloemenhoning
- 🛒 35 g tarwebloem
- 🛒 ½ el maïzena
- 🛒 65 g ongezouten roomboter
- 🛒 200 g pruimen op sap in blik

MATERIAAL: aluminiumfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Klop de eieren los en meng met de ricotta.
2. Voeg ⅓ van de honing, de bloem, maïzena en een snufje zout toe.
3. Meng goed door elkaar.
4. Verhit in een koekenpan een klontje boter.
5. Schep in de koekenpan 3 hoopjes beslag en bak de pannenkoekjes op middelhoog vuur gaar.
6. Keer ze als het beslag bijna gestold is (dit duurt ca. 3 minuten) en bak nog 2 minuten.
7. Houd warm op een bord onder aluminiumfolie.
8. Bak zo nog 3 pannenkoekjes.
9. Laat ondertussen de pruimen uitlekken, verwijder de pitten en snijd het vruchtvlees in stukjes.
10. Meng de rest van de boter met een garde met de rest van de honing.
11. Stapel op elk bord 3 pannenkoekjes.
12. Verdeel de pruimen over de borden en schep op elke stapel pannenkoekjes een lepel honingboter.



Bron: leukerecepten.nl