



KOKEN MET EEN BUDGET

Pannenkoeken spaghetti

ONTBIJT

🕒 30 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 150 g bloem
- 🛒 2 eieren
- 🛒 250 ml melk
- 🛒 snufje zout
- 🛒 boter, om te bakken
- 🛒 vers fruit
- 🛒 chocoladesaus of stroop
- 🛒 kokosrasp

MATERIAAL: garde of mixer

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de bloem in een kom en voeg een snufje zout hier aan toe.
2. Maak een kuiltje in het midden en kluts de eieren er in.
3. Voeg ongeveer $\frac{1}{4}$ van de melk er bij en mix dan tot een gladde massa.
4. Voeg dan beetje bij beetje de rest van de melk toe en mix tot een egaal beslag.
5. Verhit een beetje boter in een pan.
6. Voeg met een soeplepel een schep beslag in de (pannenkoeken)pan en laat uitvloeien.
7. Als de bovenzijde droog is, of te wel gestold is, en de onderkant een mooi kleurtje heeft kun je hem omdraaien met een spatel of met een deksel van een pan.
8. Bak dan ook de andere kant van de pannenkoek nog mooi bruin.
9. Leg op een bord en houd de pannenkoeken warm onder een bord en bak ook de rest.
10. In totaal bak je ca. 4 grote pannenkoeken met dit recept.
11. Rol de pannenkoeken op en snijd met een mes in dunne plakjes.
12. Meng de slierten met een vork door elkaar.
13. Garneer de pannenkoeken spaghetti met vers fruit naar keuze, chocoladesaus of stroop en eventueel kokosrasp.



Bron: leukerecepten.nl