



KOKEN MET EEN BUDGET

Pannenkoeken

ONTBIJT

🕒 10 + 20 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 150 g bloem
- 🛒 2 eieren
- 🛒 250 ml melk
- 🛒 snufje zout
- 🛒 Boter of margarine, om te bakken
- 🛒 spek, appel, rozijnen en/of kaas (optioneel)
- 🛒 stroop, honing, agave, poedersuiker (optioneel)

MATERIAAL: garde of mixer

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de bloem in een kom en voeg hier een snufje zout aan toe.
2. Maak een kuiltje in het midden en kluts de eieren erdoor.
3. Voeg ongeveer $\frac{1}{4}$ van de melk erbij en mix tot een gladde massa.
4. Voeg dan beetje bij beetje de rest van de melk toe en mix tot een egaal pannenkoekenbeslag.
5. Verhit een beetje boter in een pan.
6. Schep met een soeplepel een lepel beslag in de pan en laat uitvloeien.
7. Voeg eventueel na een half minuutje (als de pannenkoek nog niet helemaal gestold is) wat dunne plakken appel, rozijn en/of spek toe.
8. Als de bovenzijde droog is en de onderkant een mooi kleurtje heeft, kun je hem omdraaien met een spatel of met de deksel van een pan.
9. Bak dan ook de andere kant van de pannenkoek mooi bruin.
10. Leg op een bord en houd de pannenkoeken warm onder een bord en bak ook de rest tot het beslag op is.
11. Bestrooi zoete pannenkoeken met poedersuiker of besprenkel met stroop.



Bron: leukerecepten.nl