



Uit oma's keuken

Jan in de zak

Een alternatief voor pannenkoeken: Jan in de zak, een traditioneel familierecept. Je zet het op het vuur en hebt er geen omkijken meer naar. Lekker als traktatie of lunch in het weekend, dik besmeerd met stroop of bruine suiker.

2 PERSONEN

 20 + 90 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  100 g rozijnen
-  100 gr bloem
-  100 g zelfrijzend bakmeel
-  snufje zout
-  250 ml melk
-  225 g stroop (pot)
-  50 g boter

Benodigheden: schone kussensloop of theedoek, keukengaren

ZO MAAK JE HET

1. Wel de rozijnen in lauwwarm water en dep droog.
2. Breng in een grote pan ruim water aan de kook en leg een bord omgekeerd op de bodem van de pan.
3. Meng de bloem, zelfrijzend bakmeel en een snufje zout door elkaar.
4. Schep de rozijnen erdoor.
5. Giet al roerend de melk en eventueel lauwwarm water erbij tot er een glad en vrij dik beslag ontstaat, dat nog net van de lepel loopt.
6. Schep het beslag in de punt van een schone kussensloop of een theedoek.
7. Bind de sloop, veel hoger dan de vulling omdat deze in volume bijna verdubbelt, dicht met een keukengaren.
8. Leg het pakket in de pan en zorg dat het helemaal onderstaat.
9. Laat 1½ -2 uur zachtjes koken en keer het pakket om de 15 minuten om.
10. Het beslag is gaar als een satéprikker er droog uitkomt.
11. Verwarm de keukenstroop met de boter en 50 ml warm water tot een saus.
12. Neem de zak uit het water en laat uitlekken.
13. Snijd het deeg in plakken en serveer met de stroopsaus.

TIP: Laat de rozijnen wellen in een scheutje rum. Neem schenkstroop of honing in plaats van keukenstroop voor dit recept.

BRON: boodschappen.nl

