

INTERNATIONALE PANNENKOEKEN



Britse pannenkoeken

⌚ 30 minuten

Dit heb je nodig:

- ❖ 100 g bloem
- ❖ 2 eieren
- ❖ 300 ml melk
- ❖ snufje zout
- ❖ Boter of olie, om in te bakken

Materiaal: beslagkom, garde, koekenpan met antiaanbaklaag

Zo maak je het:

1. Doe de bloem en het zout in een kom en maak een kuultje in het midden.
2. Breek de eieren erin en voeg een scheutje melk toe.
3. Klop vanuit het midden tot een glad, dik beslag.
4. Giet geleidelijk de rest van de melk erbij terwijl je blijft kloppen tot een dun beslag.
5. Verhit een klontje boter of olie in een koekenpan op middelhoog vuur.
6. Giet een kleine soeplepel beslag in de pan en draai de pan snel rond om de bodem dun te bedekken.
7. Bak de pannenkoek tot de bovenkant droog is en de onderkant goudbruin.
8. Draai of *flip* de pannenkoek om en bak de andere kant voor nog een minuutje.

* Engelse pannenkoeken (British pancakes) zijn dunner en delicateser dan de dikke Amerikaanse variant. Ze lijken veel op Franse crêpes, maar zijn vaak iets kleiner en nét een fractie dikker. In het Verenigd Koninkrijk worden ze traditioneel gegeten op Pancake Day (Vastenavond) met een klassieke topping van vers citroensap en fijne suiker.

Naast de dunne traditionele variant kent de Britse keuken nog twee populaire varianten:

- ❖ **Crumpets:** Dikke, sponsachtige pannenkoekjes gemaakt met gist en baksoda. Ze zitten vol kenmerkende gaatjes aan de bovenkant die de gesmolten boter perfect vasthouden.
- ❖ **Drop Scones** (Scotch Pancakes): Kleine, dikkere en luchtige pannenkoekjes die op een bakplaat worden 'gedropt'. Ze lijken erg op American pancakes.

BRON: AI

