

INTERNATIONALE PANNENKOEKEN



Canadese pannenkoeken

⌚ 30 minuten

Dit heb je nodig:

- ❖ 300 g bloem
- ❖ 20 g bakpoeder, voor de luchtigheid
- ❖ 2 eieren
- ❖ 400 ml melk, of karnemelk voor extra zachtheid
- ❖ 30 g gesmolten roomboter
- ❖ 1 zakje vanillesuiker
- ❖ snuf zout

voor de topping

- ❖ boter
- ❖ Canadese ahornsiroop (maple syrup)

Materiaal: beslagkom, garde, koekenpan met antiaanbaklaag

Zo maak je het:

1. Zeef de bloem en meng deze in een kom met het bakpoeder, de vanillesuiker en het zout.
2. Klop in een andere kom de eieren los met de melk en de gesmolten boter.
3. Giet dit bij de droge ingrediënten en roer kort door met een garde tot een dik beslag (klontjes zijn niet erg).
4. Laat het beslag ongeveer 10 tot 15 minuten rusten zodat het bakpoeder zijn werk kan doen.
5. Verhit een klontje boter in een koekenpan op middelhoog vuur.
6. Schep kleine hoopjes beslag in de pan (ongeveer 10 cm breed).
7. Draai de pannenkoek om zodra er luchtbelletjes aan het oppervlak ontstaan en de onderkant goudbruin is.
8. Bak de andere kant nog 1 tot 2 minuten.

Serveer- en variatietips

- ❖ **Klassiek:** Stapel 3 of 4 pannenkoeken op elkaar, leg er een klontje roomboter bovenop en giet er warm gemaakte ahornsiroop overheen.
- ❖ **Hartig (Canadese stijl):** Serveer de pannenkoeken met knapperig gebakken ontbijtspek (bacon). De combinatie van zout spek en zoete siroop is een absolute favoriet in Canada.
- ❖ **Met fruit:** Voeg tijdens het bakken direct wat verse blauwe bessen toe aan het beslag in de pan, of serveer achteraf met frambozen of aardbeien.

* Canadese pannenkoeken (ook bekend als pancakes) zijn dikke, luchtige pannenkoekjes die traditioneel worden geserveerd in een stapel met een klontje boter en een royale hoeveelheid echte Canadese ahornsiroop (maple syrup). Door het gebruik van bakpoeder of karnemelk rijzen ze in de pan, waardoor ze veel dikker en zachter zijn dan de traditionele Nederlandse pannenkoek.

BRON: AI

