

INTERNATIONALE PANNENKOEKEN



Finse pannenkoeken - Pannukakku

⌚ 65 minuten

Dit heb je nodig:

- ❖ 3 eieren
- ❖ 500 ml melk
- ❖ 250 g bloem
- ❖ 2 el suiker
- ❖ snuf zout
- ❖ 50 g gesmolten boter
- ❖ 25 g boter om te bakken

Materiaal: beslagkom, garde, bakplaat of grote ovenschaal

Zo maak je het:

1. Klop 3 eieren los en meng hier de melk, bloem, suiker, zout en de gesmolten boter doorheen.
2. Laat het beslag minimaal 30 minuten rusten op het aanrecht zodat de bloem het vocht goed opneemt.
3. Verwarm de oven voor op 225°C.
4. Smelt nog 25 g boter op een diepe bakplaat of in een grote ovenschaal (ca. 23x33 cm) in de oven.
5. Giet het beslag direct in de hete ovenschaal met gesmolten boter.
6. Bak in 25 tot 30 minuten goudbruin en gaar.

Finse pannenkoeken zijn er in twee zeer populaire varianten: de zoete, dikke ovenpannenkoek genaamd pannukakku, en de hartige spinaziepannenkoekjes genaamd pinaattiletut. In tegenstelling tot de traditionele Nederlandse pannenkoek, die je in de pan bakt, blinkt de Finse keuken uit in het bakken van pannenkoeken in de oven of het verwerken van gezonde groenten in het beslag.

Twee Finse klassiekers

- ❖ **Pannukakku (Ovenpannenkoek):** Dit is een dikke, luchtige pannenkoek die goudbruin wordt gebakken op een bakplaat of in een ovenschaal in de oven. Het beslag bevat relatief veel eieren en boter. Tijdens het bakken blaast de pannenkoek spectaculair op. Na het bakken zakt hij wat in, wat zorgt voor een unieke, romige textuur die het midden houdt tussen een pannenkoek, vla en een Franse crêpe.
- ❖ **Pinaattiletut (Spinaziepannenkoeken):** Dit zijn kleine, dunne pannenkoekjes waarin fijngesneden of gepureerde spinazie door het beslag is gemengd. Ze hebben een opvallende groene kleur. In Finland is dit een absolute favoriet bij zowel de lunch als het avondeten.

Traditionele wijze van serveren

- ❖ **Pannukakku:** Wordt in vierkante stukken gesneden. Men serveert het warm met vers bosbessen- of frambozenbessencompote (vaak vossenbessen) en een flinke schep lichte slagroom of vanille-ijs.
- ❖ **Pinaattiletut:** Worden traditioneel gegeten met vossenbessenjam (puolukkahillo). De zoetzure smaak van de bessen vormt een perfect contrast met de hartige spinaziesmaak.

BRON: AI

