

INTERNATIONALE PANNENKOEKEN



Griekse pannenkoeken - Tiganítes giaourtiou

🕒 30 minuten

Dit heb je nodig:

- ❖ 150 g Griekse yoghurt
- ❖ 1 groot ei
- ❖ 60 g zelfrijzend bakmeel (of bloem met 1 tl bakpoeder)
- ❖ snufje zout
- ❖ boter of olie om te bakken

voor erbij

- ❖ vers fruit
- ❖ blauwe bessen
- ❖ honing

Materiaal: beslagkom, garde, koekenpan met antiaanbaklaag

Zo maak je het:

1. Meng de Griekse yoghurt en het ei in een kom met een garde.
2. Voeg het zelfrijzend bakmeel en het zout toe en roer kort door tot een dik beslag.
3. Verhit een klontje boter of olie in een pan over middelhoog vuur.
4. Schep kleine hoopjes beslag in de pan.
5. Draai ze om zodra er belletjes aan de bovenkant ontstaan en bak de andere kant goudbruin.
6. Lekker met vers fruit, blauwe bessen en een kneepje honing of ahornsiroop.

BRON: AI

