

Internationale pannenkoeken



Hollandse pannenkoeken

⌚ 30 minuten

Dit heb je nodig:

- ❖ 250 g patent- of tarwebloem
- ❖ 500 ml melk, halfvol of vol
- ❖ 2 eieren
- ❖ snufje zout
- ❖ roomboter 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 grote mengkom.
2. Maak een kuiltje in het midden en breek hier de eieren in.
3. Giet een kwart van de melk erbij.
4. Klop dit met een garde of mixer vanuit het midden tot een dik, glad beslag zonder klontjes.
5. Voeg al roerend de rest van de melk beetje bij beetje toe tot een egaal beslag.
6. Laat het beslag optioneel 15 tot 30 minuten rusten voor een steviger resultaat.
7. Zet een koekenpan op hoog vuur en laat een klontje boter of scheutje olie goed heet worden.
8. Schep een soeplepel beslag in de pan.
9. Draai de pan snel rond zodat de bodem volledig bedekt is met een dunne laag.
10. Bak de pannenkoek tot de bovenkant droog en gestold is.
11. Keer hem om met een spatel en bak de andere kant goudbruin.

In Nederland worden pannenkoeken zowel zoet als hartig gegeten, vaak als avondeten:

- ❖ **Klassiek zoet:** Traditioneel geserveerd met schenkstroop of poedersuiker.
- ❖ **Spek & Kaas:** Leg tijdens stap 5 direct wat plakjes ontbijtspek of kaas in de pan en giet het beslag eroverheen.
- ❖ **Appel & Kaneel:** Bak dunne schijfjes appel mee in het beslag en bestrooi achteraf met kaneelsuiker.

* Hollandse pannenkoeken zijn grote, dunne pannenkoeken die over de hele pan uitvloeien. Ze zijn dikker dan Franse crêpes, maar een stuk dunner en groter dan luchtige Amerikaanse pancakes. Je maakt ze traditioneel met bloem, melk, eieren en een snufje zout.

BRON: AI

