

INTERNATIONALE PANNENKOEKEN



Ierse karnemelk pannenkoeken

🕒 25 minuten

Dit heb je nodig:

- ❖ 250 g tarwebloem
- ❖ 1 tl baking soda
- ❖ ½ tl bakpoeder (voor extra stabiele rijst)
- ❖ 25 g fijne kristalsuiker of basterdsuiker
- ❖ Een snufje zout
- ❖ 1 groot ei
- ❖ 300 ml verse karnemelk
- ❖ 25 g gesmolten roomboter (plus extra om in te bakken)

Materiaal: beslagkom, garde of elektrische handmixer, koekenpan met antiaanbaklaag

Zo maak je het:

1. Zeef de bloem, baking soda, het bakpoeder en het zout boven een grote mengkom.
2. Roer de suiker erdoorheen.
3. Meng in een aparte kom of maatbeker de karnemelk met het ei en klop dit kort los.
4. Maak een kuiltje in de droge ingrediënten.
5. Giet het karnemelk-eimengsel en de gesmolten boter erin.
6. Roer alles heel kort en voorzichtig door elkaar met een vork of spatel tot het nét gemengd is.
7. Een paar klontjes in het beslag zijn juist perfect.
8. Verhit een klontje boter in een koekenpan op middelhoog vuur.
9. Schep met een kleine pollepel of ijslepel bergjes beslag in de pan (ze mogen ongeveer 1 tot 1,5 cm dik zijn).
10. Bak de pannenkoekjes 2 tot 3 minuten tot er kleine luchtbelletjes aan het oppervlak ontstaan en de onderkant goudbruin is.
11. Draai ze voorzichtig om en bak de andere kant nog 2 minuten.

COMBITIP: In Ierland worden deze pannenkoekjes warm geserveerd, direct uit de pan.

Populaire toppings zijn:

- ❖ Een flinke klont gezouten Ierse roomboter en zelfgemaakte frambozen- of bramenjam.
- ❖ Lokale vloeibare honing of ahornsiroop.
- ❖ Hartige twist: Uitgebakken Iers spek (bacon) on top voor een perfecte zoet-zoute combinatie

BRON: AI

