

INTERNATIONALE PANNENKOEKEN



Japanse pannenkoeken - Sufurepankēki

🕒 30 minuten

Dit heb je nodig:

- ❖ 50 g Bloem
- ❖ 3 el suiker
- ❖ 2 el melk
- ❖ ½ tl bakpoeder
- ❖ vanille-extract
- ❖ 3 gesplitste eieren

voor erbij

- ❖ boter
- ❖ poedersuiker
- ❖ ahornsiroop

Materiaal: beslagkom, garde, koekenpan met antiaanbaklaag

Zo maak je het:

1. Klop het eiwit stijf met de suiker tot harde pieken.
2. Meng de eidooiers apart met de melk, vanille, bloem en het bakpoeder.
3. Spatel het eiwitschuim er heel voorzichtig doorheen om de lucht te behouden.
4. Schep hoge bergjes beslag in een pan op zeer laag vuur.
5. Voeg een paar druppels water toe aan de pan voor stoom en doe direct de deksel erop.
6. Keer na ongeveer 5 minuten heel voorzichtig om.
7. Heerlijk met een klontje boter, poedersuiker en ahornsiroop.

* Als je denkt aan een Japanse pannenkoek, zijn er twee compleet verschillende gerechten die wereldwijd enorm populair zijn: de zoete, superluchtige soufflé pannenkoekjes (Sufurepankēki) en de hartige koolpannenkoek genaamd Okonomiyaki.

BRON: [AI](#)

