

# INTERNATIONALE PANNENKOEKEN



## Russische pannenkoeken - Oladi

🕒 30 minuten

### Dit heb je nodig:

#### Belangrijke tips vooraf:

- ❖ **Gebruik kamertemperatuur:** Zorg dat de kefir en het ei niet ijskoud uit de koelkast komen. Dit activeert het natriumcarbonaat (baksoda) veel beter.
- ❖ **Niet overmatig roeren:** Zodra de bloem erbij zit, roer je tot het nét gemengd is. Klontjes zijn oké. Te lang roeren maakt de pannenkoekjes taai in plaats van luchtig.

#### Ingrediënten

- ❖ 250 ml kefir of volle karnemelk
- ❖ 1 ei
- ❖ 1 à 2 el suiker, naar smaak
- ❖ 1 zakje vanillesuiker, optioneel, voor een zoete variant
- ❖ ¼ tl zout
- ❖ ½ tl baksoda
- ❖ 180 à 200 g bloem
- ❖ zonnebloemolie, om in te bakken

**Materiaal:** beslagkom, garde, koekenpan met antiaanbaklaag

### Zo maak je het:

1. Klop in een ruime kom het ei los met de suiker, vanillesuiker en het zout.
2. Giet de kefir erbij en roer goed door elkaar.
3. Voeg de baksoda toe aan het mengsel en roer het kort door.
4. Je zult zien dat het mengsel licht begint te schuimen of bruisen; dit hoort zo!
5. Zeef de bloem boven de kom.
6. Roer het beslag rustig door met een spatel of garde tot de bloem is opgenomen.
7. Het beslag moet dikker zijn dan normaal pannenkoekenbeslag; het moet langzaam van je lepel druipen.
8. Laat het beslag 10 tot 15 minuten rusten op het aanrecht.
9. Roer het daarna niet meer door!
10. Schep straks voorzichtig beslag vanaf de rand.
11. Verhit een flinke scheut zonnebloemolie in een koekenpan op middelhoog vuur.
12. Oladi worden half gebakken, half gefrituurd voor dat typische knapperige randje.
13. Schep met een eetlepel hoopjes beslag in de pan.
14. Bak ze ongeveer 2 tot 3 minuten tot de bovenkant droog begint te worden en er gaatjes ontstaan.
15. Draai ze voorzichtig om en bak de andere kant nog 1 tot 2 minuten goudbruin.
16. Haal ze uit de pan en laat ze kort uitlekken op een bord met keukenpapier om overtollige olie op te vangen.

### Hoe eet je Oladi?

Oladi smaken het allerbeste als ze nog warm en knapperig zijn.

Serveer ze traditioneel met:

- ❖ Een grote schep smetana (zure room of crème fraîche)
- ❖ Vloeibare honing of esdoornsiroop
- ❖ Varenie (Russische dunne vruchtenjam) of verse bessen

**BRON:** [AI](#)

