

INTERNATIONALE PANNENKOEKEN



Spaanse pannenkoeken - Filloas de Leite

🕒 90 minuten

Dit heb je nodig:

- ❖ 250 g tarwebloem
- ❖ 4 grote eieren
- ❖ 500 ml volle melk
- ❖ een klein snufje zout
- ❖ een stuk wit varkensvet/rugspek of reuzel/olijfolie

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

Zo maak je het:

1. Klop de eieren los in een grote kom.
2. Voeg het vocht (melk en/of bouillon) en het zout toe.
3. Zeef de bloem er geleidelijk bij terwijl je krachtig klopt met een garde tot er een zeer dun, vloeibaar beslag ontstaat, het zogeheten amoadó.
4. Laat het beslag minimaal 30 tot 60 minuten rusten op kamertemperatuur.
5. De bloem kan zo het vocht goed opnemen.
6. Verhit een koekenpan met anti-aanbaklaag op middelhoog vuur.
7. Prik het stuk varkensspek aan een vork en wrijf ermee over de bodem van de hete pan tot er een flinterdun glanzend laagje vet achterblijft.
8. Giet een kleine pollepel beslag in de pan en draai de pan direct snel rond.
9. Giet overtollig beslag eventueel direct terug; de filloa moet zo dun zijn dat je er bijna doorheen kunt kijken.
10. Bak de pannenkoek tot de randjes omhoog gaan krullen ca. 1 minuut.
11. Pak de randjes met je vingers (pas op, heet!) of een spatel vast en draai de filloa snel om.
12. Bak de andere kant nog 15 tot 30 seconden.
13. Leg de filloas op een bord bovenop elkaar om ze warm en zacht te houden.

Hoe eet je ze?

- ❖ **Zoet:** Bestrooi elke warme filloa direct met fijne suiker of een mengsel van suiker en kaneel, rol ze op en eet ze met de hand.

* De drie traditionele varianten

- ❖ **Filloas de Leite (Melk):** De meest toegankelijke en populaire variant. Het beslag wordt gemaakt met melk, bloem en eieren. Deze worden vaak zoet gegeten met suiker, honing of kaneel.
- ❖ **Filloas de Caldo (Bouillon):** Een unieke, hartige variant waarbij de melk geheel of gedeeltelijk wordt vervangen door een krachtige, vetarme bouillon (caldo) van de typisch Galicische stoofpot (Cocido Gallego). Deze bouillon trekt de smaak van varkensvlees (zoals ham of rugspek) in de pannenkoek.
- ❖ **Filloas de Sangre (Bloed):** Een zeer oude, traditionele herfstvariant die nauw verbonden is met de slachtmaand (matanza del cerdo). Hierbij wordt vers varkensbloed aan het beslag toegevoegd, vaak op smaak gebracht met rozijnen, pijnboompitten en suiker voor een zoet-hartig contrast.

BRON: AI

