

INTERNATIONALE PANNENKOEKEN



Spaanse pannenkoeken - Filloas de Sangre

⌚ 60 minuten

Dit heb je nodig:

- ❖ 200 ml vers varkensbloed (gezeefd)*
- ❖ 300 ml volle melk (of een combinatie van melk en lichte vleesbouillon)
- ❖ 200 g tarwebloem
- ❖ 3 of 4 grote eieren
- ❖ 75 g suiker (pas aan naar smaak)
- ❖ 1 tl gemalen kaneel
- ❖ een snufje zout
- ❖ een handje rozijnen, geweld in anijslikeur, optioneel
- ❖ fijngehakte walnoten, optioneel
- ❖ stuk ongezouten varkensrugspek (tociño) om de pan in te vetten

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

Zo maak je het:

1. Zorg dat het varkensbloed volledig vloeibaar is.
2. Zeef het eventueel vooraf door een fijne zeef om eventuele kleine stolseltjes te verwijderen.
3. Klop in een grote kom de eieren los met de suiker, kaneel en een snufje zout.
4. Voeg de melk en het gezeefde varkensbloed toe en roer goed door tot een egale, donkere vloeistof.
5. Zeef de bloem beetje bij beetje boven het mengsel terwijl je constant blijft kloppen met een garde.
6. Het beslag moet heel dun en vloeibaar blijven (dunner dan Nederlands pannenkoekenbeslag).
7. Laat het beslag minimaal 30 minuten rusten.
8. Verhit een koekenpan met een goede anti-aanbaklaag op middelhoog vuur.
9. Prik het stuk varkensspek aan een vork en wrijf krachtig over de hete bodem van de pan zodat er een flinterdun filmpje vet achterblijft.
10. Giet een kleine pollepel van het donkere beslag in de pan.
11. Draai de pan direct snel rond zodat het beslag zich in een flinterdunne laag verspreidt.
12. Als je rozijnen gebruikt, strooi je er nu direct een paar in het natte beslag.
13. Zodra de randjes droog worden en loslaten van de pan, na ca. 1 minuut, draai je de filloa voorzichtig om.
14. Bak de achterkant nog zo'n 20 tot 30 seconden.
15. Leg ze op een bord en strooi er eventueel nog een heel klein beetje extra suiker of honing over terwijl ze warm zijn.

Moderne variaties

Omdat puur bloed voor veel moderne fijnproevers een stap te ver is, maken veel Galicische families tegenwoordig een "optische" variant: ze vervangen het bloed door ongezoet cacaopoeder of gesmolten pure chocolade. Dit geeft exact dezelfde diepe, donkere kleur en een rijke smaak, zonder het traditionele gebruik van het slachtproduct.

* Tegenwoordig is vers varkensbloed bij de reguliere slager lastiger te verkrijgen, maar ambachtelijke slagers in Spanje en gespecialiseerde slagers in Nederland kunnen het op bestelling leveren.

BRON: AI

