

INTERNATIONALE PANNENKOEKEN



Zweedse pannenkoeken - Pannkakor

⌚ 35 minuten

Dit heb je nodig:

- ❖ 3 grote eieren
- ❖ 450 ml melk
- ❖ 250 g bloem
- ❖ 3 el gesmolten boter (plus extra om te bakken)
- ❖ ½ tl zout

Materiaal: beslagkom, garde, koekenpan met antiaanbaklaag

Zo maak je het:

1. Klop de eieren los met de melk.
2. Voeg de bloem, de gesmolten boter en het zout toe.
3. Klop tot een volledig glad en zeer dun beslag.
4. Laat het beslag optioneel 15 minuten staan.
5. De bloem neemt dan het vocht goed op voor extra stevigheid.
6. Verhit een klontje boter in een koekenpan op middelhoog vuur.
7. Giet een kleine hoeveelheid beslag in de pan.
8. Draai de pan snel rond om de bodem flinterdun te bedekken.
9. Bak de pannenkoek tot de bovenkant droog is en de onderkant goudbruin.
10. Draai voorzichtig om en bak de andere zijde nog 1 minuut.
11. Vouw de pannenkoekjes in driehoeken.
12. Serveer direct met een royale lepel stijfgeklopte slagroom en lingonberry confiture. (vossenbessen confiture)

Varianten uit de Zweedse keuken

- ❖ **Plättar:** Exact hetzelfde beslag, maar dan gebakken als mini-pannenkoekjes in een speciale gietijzeren plättlagg-pan.
- ❖ **Raggmunk:** Hartige Zweedse pannenkoeken waarbij geraspte rauwe aardappel door het beslag wordt gemengd, traditioneel geserveerd met gebakken spek.

BRON: AI

