



PANNENKOEKEN – IDDSI 4



Foto 1 – bosbessenjam



Foto 2 – appel-kaneel



Foto 3 – honing en poedersuiker

*Pannenkoeken, wie houdt er niet van?! Ook de smaak van gemalen pannenkoeken is heerlijk! Pannenkoeken zijn makkelijk fijn te malen (niveau 4 - **glad gemalen**), maar dikken wel wat in naar mate je het langer laat staan. Serveer de pannenkoeken dus direct. <recept>*

Benodigheden:

Basisrecept voor zo'n 4 pannenkoeken:

- 75 gram bloem
- (plantaardige) melk
- 1 ei

Aan de slag:

1. Doe de bloem, het ei en 200ml melk in een kom. Mix goed door met een garde of een handmixer. Doe een kwart van het beslag in de pan en bak de pannenkoek aan beide kanten voor een paar minuten op middelhoog vuur. Doe dit ook voor de rest van het beslag.
2. Doe één of meerdere pannenkoeken in een blender of kom en gebruik dan een staafmixer. Mix zo'n 4 lepels melk bij 1 pannenkoek, afhankelijk van de grootte van de pannenkoek. Voeg eventueel nog meer melk toe om de pannenkoek helemaal glad te malen.
3. Schep op een bord in de vorm van een pannenkoek en garneer. Verwarm nog even kort in de magnetron, maximaal 30 seconden.

Variaties:

Foto 1. (bosbessen) jam

Foto 2. appel-kaneel: vervang de melk bij het mixen door 2 à 3 eetlepels appelmoes per pannenkoek en bestrooi met kaneel en eventueel stroop

Foto 3. honing of stroop en poedersuiker

Zin in hartig? besmeer met smeerkaas of mix wat geitenkaas mee.





DAT IS EVEN SLIKKEN

