


Pannenkoeken

Voor 1 persoon heb je nodig:	Vaardigheden:
<p>Beslag:</p> <ul style="list-style-type: none">• 100 gram volkoren tarwebloem• 1 ei• 200 ml melk• snufje zout <ul style="list-style-type: none">• boter of olie (bakken) <p>Beleg:</p> <ul style="list-style-type: none">• Bak de appel mee.• Bak het spek mee.	<ul style="list-style-type: none">• wegen/meten• ei breken• kloppen• gas op de "juiste" stand• pannenkoek keren• warm houden 

1. Doe 100 gram bloem in een beslagkom.
2. Voeg de melk toe en roer dit glad.
3. Breek het ei in een schaalpje.
4. Voeg het ei en het zout toe in de beslagkom.
5. Roer het geheel met een garde totdat er een mooi glad beslag ontstaat.
6. Verhit de koekenpan/pannenkoek pan voor.
7. Doe een klontje boter (of olie) in de hete koekenpan.
8. Pak een grote sauslepel met beslag en giet dit uit in de pan en laat het dun uitlopen.
9. Wacht totdat het deeg niet meer vloeibaar is. Keer dan pas de pannenkoek.
10. Bak de pannenkoek aan beide zijden goudbruin.

Extra: met spek of appel.

- 8a. Snijd het spek in stukjes en bak eerst de spekstukjes of enkele dunne plakjes appel in de koekenpan.
- 8b. Giet daarna een beetje beslag over het gebakken spek of de appelplakjes.

Houd de pannenkoeken warm op een bord bovenop een pan met kokend water. Doe er een deksel overheen.