



Pannenkoeken

Wat heb je nodig?

- 250 gram tarwebloem
- 500 ml volle melk
- 2 grote eieren
- boter of zonnebloemolie om in te bakken
- vanillevla
- aardbeienjam
- chocoladepepernoten

Wat moet je doen?

- Zeef de bloem samen met een klein snufje zout boven een beslagkom. Voeg de helft van de melk toe en mix tot een dik beslag zonder klontjes.
- Voeg een voor een de eieren toe al mixend toe en voeg tot slot beetje bij beetje de resterende melk toe.
- Verhit een koekenpan tot deze goed heet is.
- Smelt een klontje boter en giet genoeg beslag om de bodem van de pan te bedekken. Draai hierbij de pan ondertussen een beetje rond. Bak de pannenkoek mooi bruin.
- Als de randjes rol beginnen te komen van de pan en het beslag niet meer glanst dan draai je de pannenkoek om en bak je deze kant ook bruin.
- Knip de pannenkoek in de vorm van een mijter.
- Maak mooie strepen van vanillevla voor de meiter.
- Besmeer de overgebleven vlakken met aardbeienjam.
- Maak de mijter af door deze te versieren met de chocoladepepernoten.