

Recept Pannenkoeken



Ingrediënten

Voor 12 pannenkoeken

- 500 gram bloem
- 1 liter melk
- 2 eieren
- Snuf zout
- Zonnebloemolie voor het bakken

Optioneel

- 12 plakken ontbijtspek
- Suikerstroop
- Poedersuiker

Bereiding

Doe de bloem en een snufje zout in een zeef boven een grote kom en tik tegen de zeef tot alle bloem erdoor gevallen is.

Tik elk ei even op de rand van de kom, hou met 2 handen vast en breek dan open boven de kom.

Giet de melk erbij. Klop het met de mixer goed glad tot alle klontjes eruit zijn. Het pannenkoekenbeslag moet vloeibaar zijn. Doe eventueel een extra scheutje melk erbij. Extra luchtig beslag krijg je in de blender of met de staafmixer.

Neem een koekenpan met een anti-aanbaklaag. Doe een scheutje zonnebloemolie in de pan. Laat de pan goed heet worden op het vuur. Zet het vuur lager voordat je begint te bakken.

Giet met een soepopscheplepel een lepel vol beslag in het midden van de pan en draai de pan dan snel rond tot de hele bodem bedekt is met beslag. Bak op niet al te hoog vuur tot de bovenkant van de pannenkoek droog is en de onderkant lichtbruin. Draai de pannenkoek om met een spatel en bak de andere kant. Bak zo verder tot al het beslag op is.

Als je spek toevoegt, leg eerst drie stukken ontbijtspek in de pan, kort aanbakken en daarna meteen het beslag erbij.

Bestrooi met suikerstroop of poedersuiker.