

# BASISRECEPT VOOR PANNENKOEKEN

Recept voor circa 8 pannenkoeken Tijd: 20 minuten

## Boodschappen:

- 2 eieren
- 250 gr bloem
- 500 ml melk
- snufje zout
- boter of margarine om in te bakken

## Wat heb je nog meer nodig:

- Grote kom
- Mixer
- Platte pan
- Soeplepel
- Bord
- Deksel pan voor op het bord

## Hoe maak je het klaar:

Mix in een kom de eieren, de bloem, melk en een snufje zout begin op de laagste stand. Als alle klontjes zijn verdwenen, kunnen de pannenkoeken gebakken worden. Verwarm een beetje boter of margarine in een pan. Wacht even totdat de pan goed warm is, en verdeel dan met een soeplepel wat beslag in het midden van de pan. Beweeg je pan een beetje heen en weer zodat het beslag over de hele pan verdeeld is. Bak de pannenkoek ongeveer 2-3 minuten totdat de bovenkant droog is. Draai de pannenkoek om en bak de pannenkoek nog ongeveer 1-2 minuten op de andere kant.

Leg de pannenkoek op een bord en dek het bord af met een grote deksel. Bak zo de rest van de pannenkoeken. vergeet niet om iedere keer een beetje extra boter of margarine in de pan te doen, voordat je een nieuwe pannenkoek bakt.



Lekker beleg:

kaas of ham en kaas, spek en kaas is ook erg lekker

stroop of kaas en stroop

chocoladepasta

jam

(poeder)suiker en kaneel

plakjes banaan en chocoladepasta

gebakken appel en kaneel

aardbeien en ijs



**SURFSLEUTEL**