

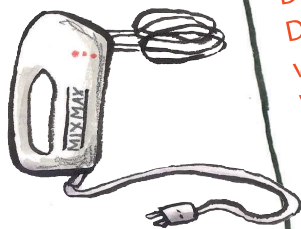
Bak zelf pannenkoeken

Dit heb je nodig: (voor 10 pannenkoeken)

- 250 g bloem
(of 1 pak meel voor pannenkoeken)
- 2 eieren
- een halve liter melk
- snufje zout
- boter en olijfolie
- middelgrote koekenpan, beslagkom, zeef, garde en soeplepel

Beslag maken

- Hang de zeef in de kom.
- Doe de bloem en een snufje zout in de zeef.
- Tik tegen de zeef tot alles in de kom ligt.
- Doe de eieren erbij.
- Giet de melk er beetje voor beetje bij.
- Klop intussen tot alle klontjes eruit zijn.
- Je hebt nu een mooi, vloeibaar beslag.
- Klop er op het laatst een eetlepel olijfolie doorheen.



Tip!

Je pan mag niet te heet zijn.
Dan verbrandt je pannenkoek.
Dan is hij zwart van buiten en wit van binnen.
Wit van binnen betekent: niet gaar!
Je pan mag ook niet te koud zijn.
Dan zuigt het beslag de boter op
en wordt je pannenkoek heel vet.
Dat is allebei niet lekker.



Bakken

- Laat de koekenpan goed heet worden op het vuur.
- Doe een klontje boter in de pan en laat het smelten.
- Giet met de soeplepel beslag in het midden van de pan.
- Draai de pan snel rond tot de bodem bedekt is met beslag.
- Wacht tot de bovenkant van de pannenkoek droog is en de onderkant lichtbruin.
- Draai nu de pannenkoek om en bak de andere kant.
- Bak zo verder tot al het beslag op is.

Tip!

Gebruik een pan met een dikke bodem.
Die verdeelt de hitte goed.
Warm de pan eerst drie minuten langzaam op.
Doe daarna pas boter in de pan.



Tip!

Bakken kan gevaarlijk zijn.
Bak daarom alleen met een volwassene in de buurt.
Kit en Kaat doen dat niet.
Maar ja, dit is dan ook een strip.

