



PANNENKOEKEN

Voor 4 personen

Bereidingstijd



Wat heb je nodig?

500 gram
(volkoren)meel



1 liter
halfvolle
melk

4 eieren



snufje
zout



Spullen

kom
zeef
garde
koekenpan (of
2 stuks)
soeplepel
spatel
borden

klontje
boter



stroop en
poedersuiker



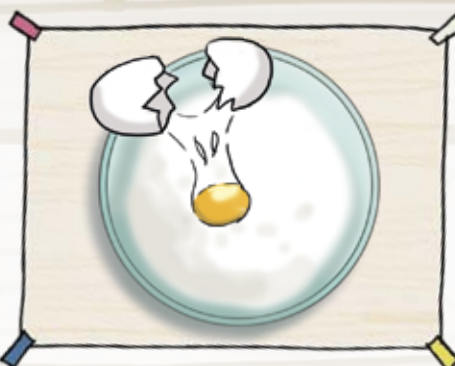
Tips:

- Als je meer pannenkoeken gaat bakken, leg de pannenkoeken die klaar zijn dan tussen twee borden, dan blijven ze warm!
- Je kunt van alles op je pannenkoek doen. Denk aan plakjes appel, bosbessen, kersen, jam, walnoten, rozijnen, kaneel of honing.
- Zin in hartig? Bak wat ontbijtspek of kaas mee in de pan.

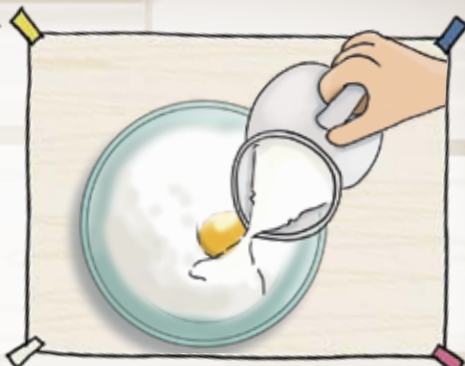
Hoe maak je het?



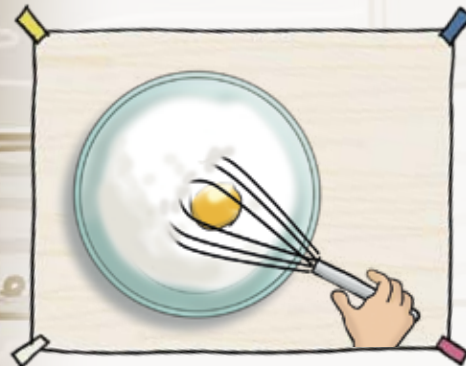
Fien pakt een grote kom en een zeef. Ze zeeft de meel boven de kom.



Teun pakt de eieren en breekt ze een voor een in de kom met de meel.



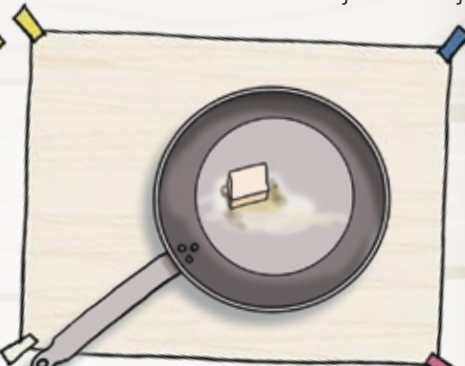
Fien giet de helft van de melk in de kom en doet er een snufje zout bij.



Nu komen Teuns spierballen goed van pas. Hij pakt de garde en begint stevig te roeren. Je kunt ook een mixer gebruiken.



Als Teun even stopt met roeren, giet Fien steeds een klein beetje melk bij het beslag. Teun blijft roeren tot er een mooi, dun en glad beslag overblijft.



Mama zet een pan op het vuur. Pas op, de pan wordt heel heet! Als de pan heet is, laat Teun voorzichtig een klontje boter in de pan glijden.



Nu de boter is gesmolten, giet Fien één tot anderhalve soeplepel beslag in de pan. Mama pakt de pan op en draait hem rond, zodat het beslag de bodem bedekt.



Teun wacht tot de bovenkant droog is. Dan pakt hij, samen met mama, de steel van de pan en gooit de pannenkoek met een salto door de lucht. (Je kunt de pannenkoek ook met een spatel omdraaien.)



Als de andere kant ook lekker bruin gebakken is, legt Teun de pannenkoek op een bord. Fien bestrooit de pannenkoek met poedersuiker. En dan... smullen maar!