

Pannenkoeken voor (O)padag / Pancakes for (Grand)Father's Day



Boodschappenlijstje voor 8 pannenkoeken

250 gram zelfrijzend bakmeel, gezeefd

een snufje zout

2 vrije uitloop bio-eieren (M)

500 ml halfvolle melk

stukje boter, om in te balkken

poedersuiker

vers fruit

Zo maak je (o)padag pannenkoeken

Zeef het meel met zout in een grote kom.

Klop de eieren los en roer de melk er door in een andere kom.

Maak een kuiltje in het meel, giet het melkmengsel er bij en klop het er door.

Klop tot je een glad beslag hebt zonder klontjes.

Wrijf de koekenpan in met boter en zet hem op middelhoog vuur..

Giet pannenkoekenbeslag in de pan en laat het rondom de bodem van de pan uitlopen.

Bak de pannenkoek op middel laag vuur langzaam goudbruin en bijna droog bovenop.

Leg een bord op de pan en keer de pannenkoek door bord en pan om te draaien.

Bak de onderkant van de pannenkoek ook goudbruin.

Snij letters uit de pannenkoeken voor opa en voor jezelf

Serveer de pannenkoeken poedersuiker en vers fruit

Pannenkoeken voor (O)padag / Pancakes for (Grand)Father's Day



Shopping list for 8 pancakes

250g self raising flour, sifted
a pinch of salt
2 free-range organic eggs (M)
500 ml semi-skimmed milk

piece of butter, to fry in
icing sugar
fresh fruit

How to make (Grand)Father's pancakes

Sift the flour with the salt in a large bowl.

Beat the eggs and stir in the milk in another bowl.

Make a well in the flour, pour in the milk mixture and whisk it in.

Beat until you have a smooth batter without lumps.

Brush some butter into the frying pan and put it over medium heat.

Pour pancake batter into the pan and let it flow around the bottom.

Slowly brown the pancake over medium heat until it is starting to dry on top.

Place a plate on the pan and flip the pancake by turning the plate and pan over.

Fry the bottom of the pancake until light brown as well.

Serve the pancakes with icing sugar and fresh fruit