

Moederdag Pannenkoeken deelplank / Mother's Day Pancake Sharing Board



Boodschappenlijstje

8 plakjes buikspek
200 gram zelfrijzend bakmeel
1 theelepel bakpoeder
1 eetlepel gouden basterdsuiker
3 vrije uitloop bio-eieren, lichtgeklopt
25gram gesmolten boter, plus extra
200 ml melk
plantaardige olie, om te bakken

Om te serveren (kies je favoriet)

poedersuiker
stroop
honing
frambozen/blauwe bessen compote
aardbeien
schijfjes banaan
stukjes mango
jam

Zo maak je een pannenkoeken-deelplank

Bak het spek 5 - 7 minuten in de grillpan, tot het krokant is.
Zet het op een bord in de oven om warm te houden.

Meng in een grote kom het zelfrijzend bakmeel, bakpoeder, bruine suiker en een snuffje zout.
Maak een kuiltje in het midden en schenk er de eieren, gesmolten boter en melk in.
Klop het tot een je een glad beslag hebt en giet het in een kan.

Smelt een klontje boter en 1 theelepel olie in een grote koekenpan, op middelhoog vuur.
Schenk 3 kleine cirkels (8cm) beslag in de pan en bak de pannenkoeken 1 - 2 minuten per kant.
Draai ze om als de bovenkant begint te stollen en bak ze nog 1 minuut.
Stapel de pannenkoeken ook in de oven om warm te houden tot het beslag op is.

Serveer de pannenkoeken met spek en toppings er omheen en eet ze meteen!

Moederdag Pannenkoeken deelplank / Mother's Day Pancake Sharing Board



Shopping list

8 rashers streaky or back bacon
200g self-raising flour
1 teaspoon baking powder
1 tablespoon golden caster sugar
3 organic eggs, lightly beaten
25g melted butter, plus extra
200ml milk
vegetable oil, for cooking

To serve (choose your favourite toppings)

icing sugar
maple syrup
honey
raspberry/ blue berry compote
strawberries
sliced banana
mango
berry compote

How to make a pancake sharing board

Cook the bacon in a grill pan for 5 - 7 minutes until crisp.
Put the bacon in the oven on the baking, to keep warm.

Mix self-raising flour, baking powder, golden caster sugar and a pinch of salt in a large bowl.
Create a well in the center, pour in the eggs, melted butter and milk.
Whisk it together until smooth, then pour the batter into a jug.

Heat a small knob of butter and 1 teaspoon of oil in a large frying pan over a medium heat.
When the butter has melted, pour in 3 rounds of batter, approximately 8cm wide.

Make sure you don't put the pancakes too close together as they will spread!

Cook the pancakes +/- 1 - 2 minutes or until lots of tiny bubbles appear on the surface.
When the surface starts to look a bit set flip the pancakes over and cook for a further minute.
Transfer to the oven with the bacon, to keep warm. Repeat baking until the batter is used up.

Serve the pancakes with the bacon and the toppings and start eating immediately!

Moederdag Pannenkoeken deelplank / Mother's Day Pancake Sharing Board