

Ananas ondersteboven pannenkoeken / Pineapple upside-down pancakes



Boodschappenlijstje

135 gram zelfrijzend bakmeel	1 vrije uitloop biologisch ei
snufje zout	2 eetlepels gesmolten boter, plus extra
1 eetlepel fijne suiker	verse ananas, uitgelekt
125 ml melk	om te serveren: ahornsiroop (optioneel)

Zo maak je ondersteboven ananaspannenkoekjes

Doe het bakmeel, zout en suiker in een grote kom.

Giet de melk en gesmolten boter in een kan en breek het ei erboven,
Klop alles goed door elkaar met een vork.

Giet de vloeistof bij het bloemmengsel en klop met de vork tot het glad is.

Smelt een klontje boter in een koekenpan op middelhoog vuur.

Giet twee kleine lepels beslag in de pan.

Om pannenkoekjes te maken die net iets groter zijn dan de ananasringen.

Laat ze 15 seconden bakken en leg dan op elke pannenkoek een ananasring.
Draai de pannenkoek om als je bovenop kleine bubbeltjes ziet.

Bak de pannenkoek tot hij goudbruin en ongeveer 1 cm dik is.
Herhaal dit totdat al het beslag op is.

Serveer de pannenkoekjes eventueel met veenbessensiroop

Ananas ondersteboven pannenkoeken / Pineapple upside-down pancakes



Shopping list

135g self raising flour
pinch salt
1 tablespoon caster sugar
125ml milk

1 free-range organic egg
2 tablespoons melted butter, plus extra
fresh pineapple slices, drained
maple syrup, to serve (optional)

How to make pineapple upside-down pancakes

Place the self raising flour, salt and sugar into a large bowl.

Pour the milk and melted butter into a jug and crack in the egg,
Whisk it well together, using a fork.

Pour the liquid into the flour mixture and, using the fork, beat until smooth.

Melt a knob of butter in a frying pan over a medium heat.

Pour 2 small ladles batter to make pancakes slightly larger than the pineapple.

Leave to cook for 15 seconds, then top each pancake with a pineapple ring.
Turn it over when the top of the pancake begins to show tiny bubbles.

Cook until golden brown and the pancake has risen to about 1cm thick.
Repeat until all the batter is used up.

Serve the pancakes with maple syrup, if you like