

Schotse pannenkoeken / Scottish Pancakes



Boodschappenlijstje

225 gram zelfrijzend bakmeel
snufje zout
50 gram fijne suiker

280ml volle melk
2 grote vrije uitloop bio-eieren
1 eetlepel zonnebloemolie
boter, om in te bakken

Serveer met

clotted cream, jam, ahornsiroop, stroop, honing of yoghurt

Zo maak je Schotse pannenkoeken

Zeef de bloem, het zout en de suiker in een grote kom.

Maak een kuiltje in het midden.

Klop de melk en de eieren door elkaar in een kan.

Giet het eimengsel geleidelijk in het kuiltje en klop goed.

Klop tot het een glad, klontvrij beslag is.

Voeg 1 eetlepel olie toe aan het beslag en meng opnieuw tot net gemengd.

Zet een koekenpan op middelhoog vuur en laat wat boter smelten

Schep 2-3 eetlepels beslag in de hete pan voor een kleine pannenkoek.

Bak op middelhoog vuur gedurende 1 tot 1½ minuut.

Tot er kleine belletjes op de bovenkant verschijnen.

Draai de pannenkoek om en bak hem nog 1 minuut aan de andere kant.

Tot de pannenkoek gerezen en goudbruin is, bak door tot het beslag op is.

Leg de pannenkoeken in de oven op een bord, om ze warm te houden.

Serveer de Schotse pannenkoeken warm, met een keuze van toppings

Schotse pannenkoeken / Scottish Pancakes



Shopping list

225g self-raising flour
a pinch of salt
50g caster sugar

280ml whole milk
2 large free-range organic eggs
1 tablespoon sunflower oil
butter, for frying

To serve

clotted cream, jam, maple syrup, treacle, honey or yogurt

How to make Scottish Pancakes

Sieve the flour, salt and sugar into a large bowl, make a well in the center. Whisk the milk and eggs together in a jug. Gradually pour the egg mixture into the well in the flour and whisk well. Whisk into a smooth, no-lump batter, add the oil and mix until combined.

Place a non-stick frying pan or griddle pan over a medium heat. Once hot melt a knob of butter and spoon 2-3 tablespoons batter into the pan.

Cook on medium heat for 1-1½ minutes until small bubbles appear on top. Flip and cook for 1 minute on the other side until puffed up and golden brown.

Transfer the pancakes to a warm plate in the oven to keep them warm. Repeat baking until all of the batter is used up.

Serve the Scottish pancakes warm, with any choice of toppings