

## Basisrecept pannenkoeken / Basic Pancake (crepe) recipe



### **Boodschappenlijstje**

2 grote vrije uitloop bio-eieren  
500 ml melk  
250 gram pannenkoekenmeel

een snuf zout

1 theelepel zonnebloemolie

**optioneel:** stroop; poedersuiker; Nutella; banaan

### **Zo maak je pannenkoekenbeslag**

Zet een groot bord in een warme oven.

Zeef het pannenkoekenmeel in een grote kom en roer het zout er door.

Maak in het midden een kuiltje.

Klop de eieren met de melk los en schenk de helft ervan in het kuiltje

Roer het vanuit het midden met een garde tot een glad beslag.

Schenk de rest van het melkmengsel er bij en roer het stevig door het beslag.

Roer er tot slot de olie door en laat het beslag een half uurtje rusten.

Doe een stukje boter in een koekenpan en verwarm hem op laag vuur.

Schep een lepel beslag in de pan en draai de pan zodat het beslag rond loopt.

Zorg ervoor dat de hele bodem van de pan is bedekt met beslag.

Bak de pannenkoeken op middelhoog vuur aan beide kanten goudbruin .

Laat de pannenkoeken op het warme bord glijden en hou ze in de oven warm tot het beslag op is.

**Strijk een dun laagje Nutella op de pannenkoeken en beleg het met schijfjes banaan maar pannenkoeken met keukenstroop of poedersuiker kan natuurlijk ook, lekker!**

## Basisrecept pannenkoeken / Basic Pancake (crepe) recipe



### Shopping list

2 large free-range organic eggs

500 ml milk

250g pancake flour

a pinch of salt

1 teaspoon sunflower oil

optional: syrup; icing sugar; Nutella; banana

### How to make pancake batter

Place a large plate in a warm oven

Sift the pancake flour into a large bowl then stir in the salt and make a well in the center.

Beat the eggs with the milk and pour half of the mixture into the well.

Stir it from the center with a whisk to a smooth batter.

Pour in the rest of the milk mixture and stir it firmly into the batter.

Finally, stir in the oil and allow the batter to rest for half an hour.

Put a piece of butter in a frying pan and heat it over low heat.

Spoon a spoonful of batter into the pan and turn the pan so that the batter runs around.

Make sure the entire bottom of the pan is covered with batter.

Fry the pancakes over medium heat until golden brown on both sides.

Slide the pancakes onto the warm plate, keep them warm in the oven until the batter is finished.

**Spread a thin layer of Nutella on the pancakes and cover with slices of banana but pancakes with maple syrup or icing sugar is nice too, delicious!**