Recept

Pannenkoeken

Wat heb je nodig?

1. 180 gram bloem
2. 2 eieren
3. Bakboter
4. 300 ml melk
5. Snufje zout
6. Beslagkom
7. Garde
8. Grote diepe lepel (soeplepel)
9. Spatel
10. Koekenpan
11. Maatbeker
12. Bord

:

Hoe ga je het aanpakken

1. Meet de 300 ml melk af in een maatbeker
2. Breek **voorzichtig** de 2 eieren stuk boven de maatbeker.
3. Klop de eieren los met de garde.
4. Weeg de 180 gram bloem af in een beslagkom, doe een snufje zout bij de bloem.
5. Klop de bloem naar links of naar rechts en giet aan de andere kant het eimengsel er in 1 keer bij.
6. Roer de bloem heel rustig, beetje voor beetje door het eimengsel met de garde.
7. Laat het beslag even rusten (rijpen.
8. Zet de pan op het vuur, laat hem heet worden.
9. Smelt een klontje boter in de pan. Zorg ervoor dat de boter **goed in alle hoekjes van de pan** komt, zodat je pannenkoek geen kans krijgt om aan te bakken.
10. Roer het beslag nog een keer goed door en bekijk of het de juiste dikte heeft.
11. Pak een pollepel en giet 1 schep in het midden van de pan.
12. Draai de pan rond, zodat het beslag mooi verdeeld is.
13. De pannenkoek moet aan beide kanten lekker **goudbruin** gebakken worden. Wacht daarom net zolang tot de bovenkant van de pannenkoek droog is.
14. Dan kun je de pannenkoek met je **spatel** omkeren. Schud hiervoor eerst de pan vanuit je pols heen en weer en kijk of de pannenkoek vanzelf al loskomt van de bodem. Plaats vervolgens de spatel **in het midden onder de pannenkoek** en keer de pannenkoek vervolgens voorzichtig om
15. Bak de pannenkoek nu goudbruin.
16. Herhaal bovenstaande stappen totdat het beslag op is.
17. Let op de temperatuur van de pan!