

HOW TO... PANNENKOEKEN BAKKEN

(ZONDER PAKJE)

lekt Caroline Buijs



BASISRECEPT: 200 G BLOEM * 300ML MELK * 3 EIEREN * BOTER OF OLIE * SNUFJE ZOUT



2.

BOUW HET BESLAG IN STAPJES OP: BREEK DE EIEREN STUK BOVEN DE BESLAGKOM EN KLOP ZE LOS TOT EEN MOOI EGAAL MENGSEL ONTSTAAT. GIET DE MELK BIJ DE EIEREN EN ROER GOED DOOR. VOEG BEETJE BIJ BEETJE DE BLOEM TOE EN BLIJF KLOPPEN. VERGEET HET ZOUT NIET.

3.

KENNERS ZWEREN BIJ EEN SCHEUTJE BIER DOOR HET BESLAG: DAAR WORDEN ZE LEKKER KROKANT VAN. (SPRITE WERKT OOK.)

4.

LAAT HET BESLAG MINIMAAL EEN HALF UUR STAAN, DAN IS HET BETER GEMENGD EN SMAKEN JE PANNENKOEKEN LEKKERDER.

5.

DAT JE EERSTE PANNENKOEK ALTIJD MISLUKT, IS EEN FABELTJE: DAN IS JE PAN NIET HEET GENOEG. ZORG DUS VOOR EEN GOED VERWARMDE PAN.



6.

VERDEEL OLIE OF BOTER OVER DE HÉLE PAN, ZODAT JE PANNENKOEK NIET AANBAKT. OLIE IS GEZONDER, BOTER ZORGT VOOR MOOIERE GOUDBRUINE PANNENKOEKEN.



7.

GIET MET EEN POLLEPEL HET BESLAG IN DE PAN (EEN SOEPELEPEL IS TE GROOT) EN VERDEEL HET BESLAG OVER DE BODEM DOOR DE PAN ROND TE DRAAIEN. BAK EEN MINUUT OF DRIE OP LAAG VUUR, TOTDAT DE BOVENKANT DROOG IS.



8.

SCHUD EERST DE PANNENKOEK EEN BEETJE LOS, DOOR DE PAN HEEN EN WEER TE BEWEGEN. KEER OM MET EEN SPATEL EN BAK DE ANDERE KANT NOG CA. EEN MINUUT OP MATIG VUUR. OF DRAAI JE PANNENKOEK IN DE LUCHT OM, DOOR 'M VANUIT DE LOSSE POLS OMHOOG TE GOOIEN (OEFENING BAART KUNST).



9.

ZIJN BEIDE KANTEN GOUDBRUIN? KLAAR!

