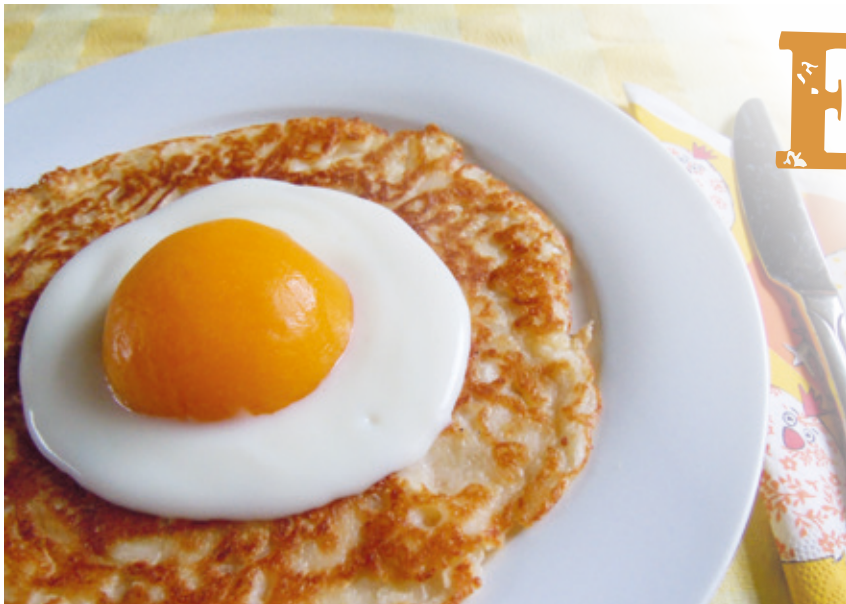


Pannenkoek???



Eitje!!!!

door. Mix daarna een voor een de eieren door het beslag.

Maak het blik perziken open. Giet het sap af. Dep de perziken droog met keukenpapier. Bewaar de perziken op een bord

Vul de grote pan voor de helft met water. Breng het water aan de kook. Zet het vuur laag en zet een bord op de pan.

Tijdens Pasen worden er veel eieren gegeten. Dit is een speciaal ei, want hij zit op een pannenkoek en hij is zoet. Astrid Klein Oonk bedacht dit recept voor bij het Paasontbijt of de Paaslunch.

Fijne Pasen!



Dit heb je nodig voor 4 personen:
200 gram glutenvrije pannenkoekenmix van Koopmans.
400 ml melk;
lactosevrije melk of water kan ook
2 eieren maat M
1 blik perziken op sap
½ liter blanke vla of soja yoghurt
(eventueel op smaak gebracht met suiker)
olie of boter om in te bakken

Verder nodig:

Een mixer, een koekenpan en een grote pan waarop een bord kan staan.

Opmerking:

Koop liever een duurder merk perziken dan een goedkoop merk. Dan zijn de perziken mooier rond.

Heb je nog nooit zelf pannenkoeken gebakken vraag dan of een volwassene je wil helpen.

Zo maak je het:

Doe het meel in een beslagkom. Maak in het midden van het meel een kuiltje. Giet hierin de helft van de melk. Zet de kloppers van de mixer in het kuiltje. Doe de mixer aan op de laagste stand. Mix voorzichtig langs de rand van het kuiltje en meng het meel met de melk tot een glad beslag. Zet de mixer op de hoogste stand en mix de rest van de melk er

Verwarm een middelgrote koekenpan. Doe een klein beetje olie in de pan en verwarm dit. Doe beslag in de pan. Draai de pan rond om het beslag over de bodem van de pan te verdelen. Bak de pannenkoek op middel hoog vuur totdat hij aan de bovenkant droog is en van de bodem van de pan los laat. Draai de pannenkoek om. Bak de andere kant totdat deze bruin en de pannenkoek gaar is.

Leg de gebakken pannenkoek op het bord dat op de pan met water staat. Leg de deksel van de pan er bovenop. Zo blijven de pannenkoeken warm.

Bak de rest van de pannenkoeken en hou ze warm.

Leg vlak voordat je gaat eten een pannenkoek op een bord. Schenk in het midden ongeveer 3 eetlepels vla. Neem een schone lepel en spreid de vla met de bolle kant van de lepel uit totdat het op het wit van een gebakken ei lijkt. Je mag de pannenkoek niet door de vla heen zien.

Maak de dooier door de perzik midden op het wit te leggen.

Eet smakelijk!

