

De Schoolkok

Pannenkoeken



Ingrediënten voor 1 persoon:

- 40 gram bloem
- 40 gram volkoren meel
- 120 ml melk
- 1 ei
- snufje zout
- zonnebloemolie

Materiaal: beslagkom, garde, keukenrol, koekenpan, 1 klein kommetje, lunchbordje, soeplepel, spatel.



	Doe de bloem, het meel en snufje zout in de beslagkom.
	Zet het kleine kommetje op het lunchbordje. Breek het ei open door met het ei op de rand van het kommetje te tikken en laat het ei in het kommetje vallen.
	Doe het ei en de melk in de beslagkom.
	Roer alles met de garde tot een glad beslag.
	Verhit een scheutje zonnebloemolie in een koekenpan.
	Schep met een soeplepel beslag in de pan en draai de pan rond zodat het beslag verdeeld over de hele bodem van de pan.
	Laat de pannenkoek 2 min. op middelhoog vuur bakken tot de bovenkant droog is en de onderkant goudbruin.
	Draai de pannenkoek om en bak nog 1 min.
	Bak zo nog meer pannenkoeken van de rest van het beslag.

