

De perfecte dunne pannenkoek

R E C E P T



Ingrediënten

200 gram zelfrijzende bloem

1/2 liter melk

1 eetlepel zonnebloemolie

4 eieren

Bereiding

- Stap 1 : deeg

Giet de bloem in een kom. Voeg met een klopper de melk toe.

Roer krachtig zodat je geen klonters hebt.

Zijn er wel klonters? Zet even de staafmixer in het deeg en de klonters verdwijnen.

Klop met de klopper de eieren en de zonnebloemolie door het deeg.

- Stap 2: bakken

Verwarm een pan van 24 cm doorsnede op het vuur en giet er vloeibare boter in. Laat de vetstof goed heet worden. Voor de eerste pannenkoek mag de vetstof tegen het verbranden aan zijn.

Giet 110 ml deeg in de pan. Verdeel het deeg goed in de pan met een draaiende beweging.

Laat de pannenkoek bakken totdat alle deeg aan de bovenkant opgedroogd is. Pas dan draai je de pannenkoek om met een spatel.

Laat nog een 10-tal seconden bakken en laat daarna de pannenkoek van de pan glijden op een bord.

