

Recept pannenkoeken van Woldzigt



Ingrediënten voor ongeveer 12 tot 14 pannenkoeken

400 gram pannenkoekmix 0,8 liter melk 2 tot 3 eieren mespuntje zout
--

Werkwijze:

Doe meel of pannenkoekmix in een kom en maak een kuiltje en doe daarin de eieren. Roer de eieren door het meel (vanuit het kuiltje langzaam aan steeds een beetje meer meel meenemen).

Voeg vervolgens steeds wat melk toe en roer steeds meer meel mee in de vloeistof. In het begin moet het een deegachtige substantie worden.

Als het geheel een glad dik deeg is, kun je geleidelijk aan verder verdunnen tot alle vloeistof is vermengd met het meel. Voeg als laatste het zout toe en roer goed door.

Bakken:

Koekenpan op een matig heet vuur.

Klontje boter (of scheutje zonnebloemolie) er in en over de pan uitvloeien.

Beslag in de pan (dunne laag laten uitvloeien in de pan die je ronddraait).

Als de bovenkant ongeveer droog is, de pannenkoek omkeren.

Tweede kant kort nabakken (eventueel er af en toe onder kijken of de kleur naar je zin is).

Direct op het bord en opeten of alle pannenkoeken op een bord op een stapel leggen en daarna samen smullen.

Eet smakelijk