

Eierpannenkoeken



Hiernaast zie je het gerecht dat je nu gaat maken.

Voordat je begint moet je eerst alle ingrediënten en keukenmaterialen verzamelen.

Op de achterkant staat in 10 stappen uitgelegd hoe je het gerecht maakt.

Veel succes!

Ingrediënten:

1 persoon:

- Bloem 125 gram
- Melk 250 ml
- Ei 2
- Zout

- Margarine 30 gram

Keukenmateriaal:

- Beslagkom
- Bolzeef
- Bord
- Garde
- Koekenpan
- Maatbeker
- Pannenkoekmes
- Pannelappen

Eierpannenkoeken



1 Doe een mespunt zout bij de bloem. Zeef de bloem boven de beslagkom.



2 Maak een kuiltje in de bloem. Schenk de helft van de melk erin.



3 Roer met een garde alle klonten eruit.



4 Doe de eieren erbij. Roer het beslag glad.



5 Doe de rest van de melk erbij. Roer het beslag glad. Doe het beslag in de maatbeker.



6 Zet de koekenpan op laag vuur. Smelt een klontje margarine in de koekenpan.



7 Schenk het beslag in de koekenpan tot de bodem bedekt is.



8 Bak de pannenkoek tot de bovenkant droog is.



9 Draai de pannenkoek om.



10 Laat de pannenkoek op het bord glijden.