

## 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.