



## Pannenkoek!

Dit recept is voor 20 kinderen

### Dit heb je nodig:

- 400 gr bloem
- 4 eieren
- 1 liter halfvolle melk
- Spinazie óf pompoenblokjes (vriezer)
- Boter om te bakken



## Zo maak je het

1. Roer de bloem met 2 eieren en 3 dl melk tot een glad beslag.
2. Het beslag al roerende verdunnen met de rest van de melk. Voeg eventueel spinazie óf pompoen toe. Zie tips & tricks.
3. Verwarm een koekenpan met vloeibare margarine.
4. Zodra de pan goed warm is, de bodem bedekken met beslag en het pannenkoekje bruin bakken.
5. De pannenkoek keren als de onderkant bruin en de bovenkant droog is.

### Tips & tricks

- ✓ Het pannenkoekje is ook geschikt voor een sporttraining.
- ✓ De pannenkoekjes kun je beleggen met vruchtenmoes of jam.
- ✓ Varieer met in blokjes gesneden pompoen of spinazie uit de diepvries; alleen even ontdooien. Stop alle ingrediënten in een kom en mix met een staafmixer, behalve de rozijnen, tot een egaal beslag. Het beslag hoort ietsje dikker te zijn dan normaal pannenkoekbeslag.

