

Appel mandarijnpannenkoek

Wat heb je nodig (voor 4 pannenkoeken)

125 gram bloem
250 ml melk
2 eieren
2 appels
3 theelepels citroensap
1 blikje mandarijntjes
olie om te bakken



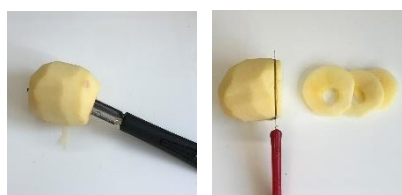
Doe de bloem in een beslagkom en maak een kuiltje in het midden.
Breek de eieren in een kopje.
Giet de eieren in het kuiltje en begin vanuit het midden te roeren.



Giet de helft van de melk erbij.
Klop met een garde tot een glad beslag.
Giet de rest van de melk erbij en roer het nog even door.



Doe de mandarijntjes in een zeef.
Laat ze uitlekken.
Schil de appels.



Haal het klokhuis eruit met een appelboor.
Snijd de appels in dunne plakken.
Sprenkel het citroensap over de appelplakken.



Doe 1 eetlepel olie in de koekenpan.
Zet de pan op de kookplaat, op de middelste stand.
Als de olie uitloopt, een soeplepel beslag in de pan doen.



Leg 4 plakken appel op de pannenkoek.
Bak tot de bovenkant van de pannenkoek droog is.
Draai de pannenkoek om en bak deze kant ook lichtbruin.
Leg de pannenkoek op een bord en versier met mandarijntjes.
Maak zo nog 3 pannenkoeken.