

# Banaan kersenpannenkoek

Wat heb je nodig (voor 4 pannenkoeken)

125 gram bloem  
250 ml melk  
2 eieren  
150 gram kersen\*  
1 banaan  
2 theelepels citroensap  
olie om te bakken



\* (Je kunt ook kersen uit een pot nemen, laat ze dan wel eerst uitlekken)



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 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.



Bak tot de bovenkant droog is.  
Draai de pannenkoek om met een pannenkoekmes.  
Bak deze kant ook lichtbruin.  
Bak zo nog 3 pannenkoeken.



Was de kersen en haal de pit eruit.  
Snijd de kersen door de helft.  
Pel de banaan en snijd hem in plakjes.  
Sprenkel het citroensap over de plakjes banaan.



Leg een pannenkoek op een bord.  
Leg 6 plakjes banaan op de pannenkoek.  
Leg 6 halve kersen op de pannenkoek.  
Versier de andere pannenkoeken op dezelfde manier.