

# Pannenkoeken

---

## Wat heb je nodig

125 gram bloem  
250 ml melk  
2 eieren  
olie om te bakken



Vul een grote pan voor de helft met water.  
Zet de pan op de kookplaat, op de lage stand.  
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.  
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.



Leg de pannenkoek op een bord.  
Zet het bord op de pan met water.  
Bak zo nog 3 pannenkoeken.

---