

Spek appelpannenkoeken

Wat heb je nodig (voor 4 pannenkoeken)

125 gram bloem
250 ml melk
2 eieren
100 gram ontbijtspek
2 appels
3 theelepels citroensap
schenkstroop
olie om te bakken



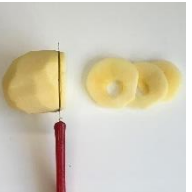
Doe de bloem in een beslagkom en maak een kuiltje in het midden.
Breek de eieren in een kopje.
Giet de eieren in het kuiltje en begin vanuit het midden te roeren.



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.
Laat het beslag 30 minuten rusten.



Leg 3 plakjes ontbijtspek in een koekenpan.
Zet de pan op de kookplaat, op de laagste stand.
Draai de plakjes na 5 minuten om en bak deze kant ook 5 minuten.
Leg de plakjes ontbijtspek op keukenpapier en bak de rest ook.



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



Leg 3 plakjes gebakken ontbijtspek in een schone koekenpan.
Zet de pan op de kookplaat, op de middelste stand.
Schep 1 soeplepel beslag over de plakjes ontbijtspek.
Leg 4 of 5 appelplakken op de pannenkoek.



Draai de pannenkoek om en bak deze kant nog 3 minuten.
Maak zo nog 3 pannenkoeken.
Versier de pannenkoeken met stroop.