

Spek pannenkoeken

Wat heb je nodig (voor 4 pannenkoeken)

125 gram bloem
250 ml melk
2 eieren
100 gram ontbijtspek
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.
Na 5 minuten de plakjes omdraaien.



Bak deze kant ook 5 minuten.
Leg de gebakken plakjes ontbijtspek op keukenpapier.
Bak de rest van het ontbijtspek op dezelfde manier.



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.
Bak de pannenkoek tot de bovenkant droog is.



Draai de pannenkoek om.
Bak deze kant nog 3 minuten.
Maak zo nog 3 pannenkoeken.