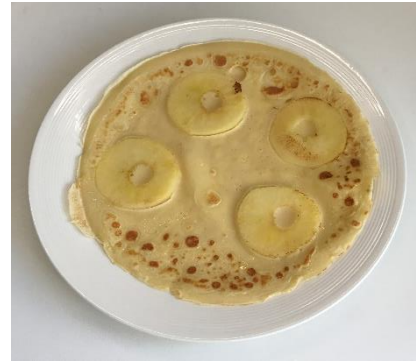


Appel pannenkoek

Wat heb je nodig (voor 4 pannenkoeken)

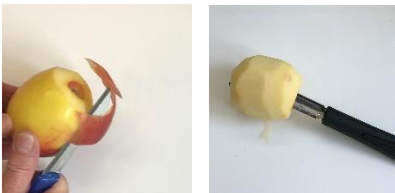
125 gram bloem
250 ml melk
2 eieren
2 appels
3 theelepels citroensap
olie om te bakken



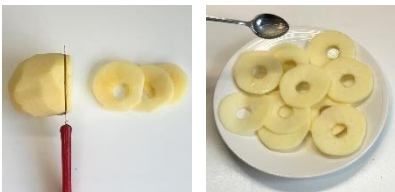
Doe de bloem in een beslagkom en maak een kuiltje in het midden.
Breek de eieren in een kopje.
Giet de eieren in het kuiltje en begin vanuit het midden te roeren.



Giet al roerende 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.



Schil de appels.
Haal het klokhuis eruit met een appelboor.
Leg de appels op een plank



Snijd de appels in dunne plakken.
Leg de appelplakken op een bord.
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 nog 3 minuten.
Maak zo nog 3 pannenkoeken.
