

Havermout pannenkoeken

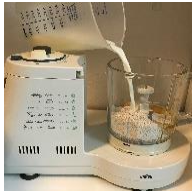
Wat heb je nodig

80 gram havervlokken
1 ei
200 ml melk
olie om te bakken

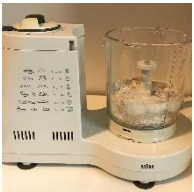
Blender



Doe de havervlokken in de blender.
Doe het deksel erop en zet de blender aan.
Maal de havervlokken tot meel (\pm 1 minuut).



Breek het ei in een kopje.
Doe het ei in de blender bij het meel.
Schenk de melk erbij.



Doe het deksel op de blender.
Zet de blender aan.
Mix tot een glad beslag (\pm 1 minuut).



Schenk het beslag in een beslagkom.
Doe 1 eetlepel olie in een koekenpan.
Zet de koekenpan op de kookplaat.



Zet de kookplaat op de middelste stand.
Als de olie uitloopt, is de olie warm.
Scheep 1 soeplepel beslag in de koekenpan.



Zorg dat het beslag over de hele bodem uitloopt.
Bak tot de bovenkant droog is.
Draai de pannenkoek om en bak de andere kant ook lichtbruin.
Bak zo ook de andere pannenkoeken.
