

Cavent pannenkoek

Wat heb je nodig (voor 4 pannenkoeken)

125 gram bloem
250 ml melk
2 eieren
250 gram aardbeien
poedersuiker
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.



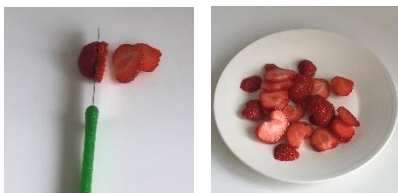
Giet de helft van de melk erbij.
Klop met een garde tot een glad beslag.
Giet de rest van de melk erbij en roer het nog even door.



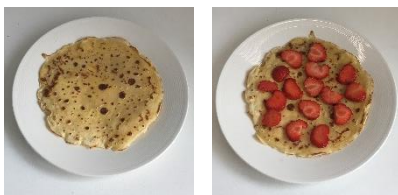
Doe 1 eetlepel olie in de koekenpan.
Zet de pan op de kookplaat, op de middelste stand.
Als de olie uitloopt, een soeplepel beslag in de pan doen.



Bak tot de bovenkant droog is.
Draai de pannenkoek om met een pannenkoekmes.
Bak deze kant ook lichtbruin.
Bak zo nog 3 pannenkoeken.



Was de aardbeien en laat ze uitlekken in een vergiet.
Haal de kroontjes van de aardbeien af.
Snijd de aardbeien in plakjes.



Leg een pannenkoek op een bord.
Verdeel aardbeienplakjes over de pannenkoek.
Strooi poedersuiker over de aardbeien.
Versier zo ook de andere pannenkoeken.