

Mandarijn rozijnen kaaspannenkoeken

Wat heb je nodig (voor 4 pannenkoeken)

125 gram bloem
250 ml melk
2 eieren
1 blikje mandarijnpartjes
75 gram rozijnen
60 gram geraspte kaas
olie om te bakken



Was de rozijnen.

Laat de rozijnen 30 minuten weken in ruim water.
Giet de rozijnen af en laat ze uitlekken.



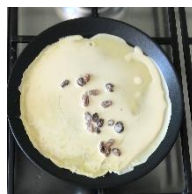
Giet de mandarijnpartjes in een zeef.
Laat ze uitlekken.
Rasp de kaas.



Doe de bloem in een beslagkom en maak een kuiltje in het midden.
Breek de eieren in een kopje en giet ze in het kuiltje.
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 even door.
Doe de uitgelekte rozijnen bij het beslag.
Roer het goed door elkaar.



Doe 1 eetlepel olie in de koekenpan.
Zet de koekenpan op de kookplaat, op de middelste stand.
Als de olie uitloopt, een soeplepel beslag in de pan doen.
Bak tot de bovenkant van de pannenkoek droog is.



Draai de pannenkoek om en strooi er 15 gram geraspte kaas over.
Bak tot de kaas gesmolten is.
Leg de pannenkoek op een bord en versier met mandarijnpartjes.
Maak zo nog 3 pannenkoeken.