

Pannenkoeken van kikkererwtenmeel

Wat heb je nodig

100 gram kikkererwtenmeel
150 ml melk
150 ml water
1 ei
1 snuffje zout
olie om te bakken



Vul een pan halfvol met water.

Doe het deksel op de pan en zet de pan op de kookplaat.

Zet de kookplaat op de laagste stand.



Doe het kikkererwtenmeel in een beslagkom.

Schenk al roerende de melk en het water erbij.

Breek het ei in een kopje en schenk het er ook bij.



Strooi het zout erbij.

Roer het goed door elkaar tot een glad beslag.

Laat het beslag 30 minuten rusten.



Doe 1 eetlepel olie in de koekenpan.

Zet de pan op de kookplaat, op de hoogste stand.

Laat de olie warm worden (de olie loopt uit).

Schep 1 soeplepel beslag in de koekenpan.



Zet de kookplaat op de middelste stand.

Bak de pannenkoek tot de bovenkant droog is.

Draai de pannenkoek om met een pannenkoekmes.



Bak de onderkant lichtbruin.

Leg de pannenkoek op een bord en zet het op de pan met water.

Doe aluminiumfolie over de pannenkoeken.