

# Spek kaaspannenkoeken

Wat heb je nodig (voor 4 pannenkoeken)

125 gram bloem  
250 ml melk  
2 eieren  
100 gram ontbijtspek  
4 plakjes kaas  
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.  
Laat het beslag 30 minuten rusten.



Leg 3 plakjes ontbijtspek in een koekenpan.  
Zet de pan op de kookplaat, op de laagste stand.  
Na 5 minuten de plakjes omdraaien.



Bak deze kant ook 5 minuten.  
Leg de gebakken plakjes ontbijtspek op keukenpapier.  
Bak de rest van het ontbijtspek op dezelfde manier.



Leg 3 plakjes gebakken ontbijtspek in een schone koekenpan.  
Zet de pan op de kookplaat, op de middelste stand.  
Schep 1 soeplepel beslag over de plakjes ontbijtspek.  
Bak de pannenkoek tot de bovenkant droog is.



Draai de pannenkoek om.  
Leg 1 plakje kaas op de pannenkoek.  
Bak tot de kaas gesmolten is.  
Bak zo nog 3 pannenkoeken.