

Speltpannenkoeken

Wat heb je nodig

125 gram speltmeel
250 ml melk
2 eieren
1 snufje zout
olie om te bakken



Vul een grote pan voor de helft met water.
Zet de pan op de kookplaat, op de laagste stand.
Doe het meel en het zout in een beslagkom.
Maak een kuiltje in het midden.



Breek de eieren in een kopje.
Giet de eieren in het kuiltje.



Roer de eieren door het meel.
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, is de olie warm.
Doe 1 soeplepel beslag in de koekenpan.



Bak de pannenkoek tot de bovenkant droog is.
Draai de pannenkoek om.
Dit gaat makkelijk met een pannenkoekmes.



Bak de onderkant ook lichtbruin.
Leg de pannenkoek op een bord.
Zet het bord op de pan met water.
Bak zo nog 3 pannenkoeken.
