

Pancakes banaan havermout

Wat heb je nodig

75 gram havermout
2 eieren
1 banaan (rijp)
1 eetlepel Griekse yoghurt
½ theelepel baking soda
olie om in te bakken



Breek de eieren in 2 kopjes.
Pel de banaan.
Leg de banaan op een snijplank.
Snijd de banaan in stukjes.



Doe de havermout in de blender.
Maal de havermout tot meel.
Doe de eieren bij het meel in de blender.



Doe de stukjes banaan erbij.
Doe het deksel op de blender en draai het deksel vast.
Mix het met de blender tot een glad beslag.
Haal het deksel van de blender af.



Schenk het beslag in een beslagkom.
Doe de yoghurt erbij.
Doe de baking soda er ook bij.



Roer alles door elkaar met een lepel.
Doe een theelepel olie in een koekenpan.
Zet de koekenpan op de bakplaat.
Laat de olie warm worden op de middelste stand.



Schep 3 juslepels beslag in de koekenpan.
Zorg dat ze niet te dicht bij elkaar liggen.
Wrijf ieder hoopje beslag uit tot een rondje.
Doe dit met de onderkant van de juslepel.



Bak tot de bovenkant droog is en de onderkant goudbruin.
Dit duurt ongeveer 2 tot 3 minuten.
Draai de pancakes om.
Bak de andere kant ook bruin in ongeveer 2 minuten.