AMERIKAANSE PANNENKOEKJES MET YOGHURT EN BLAUWE BESSEN

INGREDIENTEN

- 100 g zelfrijzend bakmeel
- 50 g havermout
- 150 ml (karne)melk
- 2 eieren, losgeklopt
- 25 g boter
- 4 eetlepels blauwe bessenjam
- 4 eetlepels Griekse yoghurt
- 200 g blauwe bessen verse of diepvries

UITLEG

Meng in een kom het zelfrijzend bakmeel met de havermout en wat zout en voeg al roerend de (karne)melk en 50 ml koud water toe. Roer de eieren erdoor en roer alles tot een glad beslag.

Verwarm een beetje boter in een koekenpan en schep er 3 kleine bergjes beslag in. Bak de pannenkoekjes tot er bovenop bubbeltjes komen. Keer de pannenkoekjes en bak de andere kant goudbruin. Houd de pannenkoekjes op een bord onder aluminiumfolie warm. Bak op dezelfde manier nog 3 keer 3 pannenkoekjes.

Roer in een kommetje de jam met 1-2 eetlepels water los tot een wat dunnere saus. Leg op elke bord een stapel van 3 pannenkoekjes. Schep er een lepel yoghurt op en schenk daar de jam over en verdeel er dan de blauwe bessen over.

ONTBIJTGERECHT
4 PERSONEN
20 MINUTEN

ZIE MEER OP:

LA COMIDA Deliciosa