

## DIRECTIE

Voeg het boekweitmeel met een snuf zout.

Voeg de eieren één voor één toe en klop er met een garde een kleverige bal van.

Voeg nu beetje bij beetje de melk toe en blijf roeren totdat er een gelijkmatig beslag ontstaat zonder klontjes. Het moet een beslag worden dat als een lint van je garde loopt, is het nog te dik, voeg dan wat extra melk toe.

Laat een koekenpan goed heet worden. Vaak mislukt de eerste pannenkoek, omdat de pan dan nog niet heet genoeg is.

Verhit een klontje boter of scheutje olie in de pan.

Verdeel een lepel beslag over pan en beweeg je pan heen en weer zodat het beslag mooi verdeeld is. Verdeel je toppings over de bovenkant van de boekweitpannenkoek, kies bijvoorbeeld voor plakjes appel, een handje rozijnen en een tl kaneel, of voeg een handje geraspte kaas toe.

Als de bovenkant droog is en er kleine luchtbelletjes ontstaan kan je de pannenkoek omkeren. Doe dit met een spatel.

Bak de boekweitpannenkoeken op een middelhoog vuur aan weerszijden licht bruin.

Serveer ze meteen, hoewel ze koud ook erg lekker zijn.

Tip: Maak direct een hele stapel, dan kun je er de volgende dagen ook nog van eten.



### INGREDIENTS:

Ingrediënten Voor 4 St.

100 Gr. Boekweitmeel

2 Eieren

300 ml Melk

Snuf Zout

Olie Om In Te Bakken