

Havermoutpannenkoeken

Ingrediënten (4 personen)

- 70g havermout
- 160g zelfrijzende bloem
- 180 ml melk
- 1 ei
- 2 bananen
- Olijfolie
- Handje frambozen

Bereiding

- Pel één banaan en plet deze
- Doe daarbij de havermout, zelfrijzende bloem, melk en ei
- Meng goed
- Giet een beetje olijfolie in een pan en doe daarna een beetje deeg in de pan
- Maak de pannenkoek niet te dik
- Bak de pannenkoeken tot ze goudbruin zijn
- Snij de andere banaan in schijfjes om bij de pannenkoeken te eten
- Plet een aantal frambozen om als smeersel te gebruiken voor op de pannenkoek, dit geeft een lekkere zoete smaak aan je pannenkoeken
- Dresseer de rest van de frambozen op pannenkoeken
- Smullen maar !



Tip

Wil je nog wat extra smaak in je pannenkoeken? Doe twee soeplepels pure cacaopoeder in het deeg.