

Blok	Pannenkoeken (les 1)
Recept	Pannenkoek (basis)
Doel	Als je een pannenkoek wil bakken dan zal je beslag moeten kunnen maken.
Filmpje	https://www.ah.nl/allerhande/video/R-V1809323/pannenkoeken-bakken

Ingrediënten voor 1 persoon	Benodigdheden
62/63 gram bloem	Grote beslagkom
125 gram melk	Bolzeef
1 ei	Mes
Zout	Garde
Olie of boter	Maatbeker
	Koekenpan
	Plat bord
	Prullenbakje
	Weegschaal

	Stappenplan	Check
1.	Doe een mespunt zout bij de bloem.	
2.	Zeef de bloem boven de beslagkom.	
3.	Maak een kuiltje in de bloem.	
4.	Schenk de helft van de melk erin.	
5.	Roer met een garde alle klonten eruit.	
6.	Doe het ei erbij.	
7.	Roer het beslag glad.	
8.	Doe de rest van de melk erbij.	
9.	Roer het beslag glad.	
10.	Doe het beslag in de maatbeker.	
11.	Doe olie of boter in de koekenpan.	
12.	Maak één van de bovenste twee pitjes aan.	
13.	Zet de koekenpan op het vuur.	
14.	Laat de olie warm worden/boter smelten.	
15.	Schenk de helft van het beslag in de koekenpan.	
16.	Bak de pannenkoek tot de bovenkant droog is.	
17.	Draai de pannenkoek om.	
18.	Laat de pannenkoek op het bord glijden.	
19.	Doe een beetje nieuwe olie of boter in de pan.	
20.	Schenk de rest van het beslag in de koekenpan.	
21.	Bak de 2 ^e pannenkoek precies hetzelfde als de 1 ^e .	

