

Pannenkoeken met blauwe bessen / Blueberry Pancakes



Boodschappenlijstje

200g zelfrijzend bakmeel
1 theelepel bakpoeder
1 vrije uirtloop bio-ei
300ml volle melk

30 gram boter, gesmolten
150 gram blauwe bessen
zonnebloem olie of boter, om in the bakken
ahorn siroop, om te serveren

Zo maak je pannenkoeken met blauwe bessen

Roer meel en bakpoeden met een snufje zout in een mengkom.

Klop het ei door de melk, maak een kuiltje in het meel en schenk de melk er in.

Mix tot het een glad beslag is.

Roer er de gesmolten boter en 75 gram blauwe bessen door.

Verhit een koekenpan met een theelepel olie of boter op middelhoog vuur.

Schep beslag in de pan voor 3 tot 4 pannenkoeken tegelijk.

Bak de pannenkoeken tot je bovenop bubbeltjes ziet, na ongeveer 3 minuten.

Draai de pannenkoeken om met een spatel en bak ze aan de andere kant nog 2-3 minuten.

Leg de pannenkoeken op een warm bord en dek ze af met aluminiumfolie terwijl je de rest bakt.

Serveer de pannenkoeken met ahornsiroop en de rest van de blauwe bessen.

Pannenkoeken met blauwe bessen / Blueberry Pancakes



Shopping list

200g self-raising flour

1 teaspoon baking powder

1 free range organic egg

300ml whole milk

30g butter, melted

150g blueberries

sunflower oil or a little butter, for cooking

maple syrup, to serve

How to make Blueberry Pancakes

Mix together 200g self-raising flour, 1 tsp baking powder and a pinch of salt in a large bowl.

Beat the egg with the milk and make a well in the center of the dry ingredients.

Whisk in the milk mixture to make a thick, smooth batter.

Beat in the knob of melted butter, and gently stir in 75g of blueberries.

Heat a teaspoon of sunflower oil or small knob of butter in a large frying pan, over medium heat.

Drop a large tablespoonful of the batter per pancake into the pan, make 3 - 4 pancakes at a time.

Cook the pancakes for about 3 minutes until small bubbles appear on the surface of each pancake.

Flip the pancakes over and cook another 2-3 minutes until golden brown.

Place the pancakes on a warm plate and cover it with aluminum foil to keep warm while you use up the rest of the batter.

Serve the Blueberry pancakes with maple syrup and the rest of the blueberries.

Pannenkoeken met blauwe bessen / Blueberry Pancakes