

## Spek & tomaten pannenkoek Bacon and tomato pancake



### Boodschappenlijstje

125 gram pannenkoekenmeel, gezeefd

2 tomaten, in schijfjes

250 ml melk

100 gram gesneden ontbijtspek

1 vrije uitloop bio-ei

fijn geknipte bieslook

¼ theelepel zout

### Zo maak je een spek- en tomatenpannenkoek

#### Begin met het maken van het beslag

Klop het ei met de melk en roer er dan gezeefd meel en zout door.

Laat het beslag een half uur rusten.

Was en snij de tomaten in schijfjes en was en knip de bieslook fijn.

Smelt een klontje boter in de koekenpan op middellaag vuur en bak 5 - 6 plakjes spek krokant.

Giet pannenkoekenbeslag over het spek en laat het rondom de bodem uitvloeien.

Bak de pannenkoek op middel laag vuur langzaam bruin en droog bovenop.

Leg een bord op de pan en flip de pannenkoek door bord en pan om te draaien.

Leg de tomaat op de pannenkoek en bak de onderkant van de pannenkoek lichtbruin.

Bestrooi de spek- en tomaat-pannenkoek met de fijngeknipte bieslook.

## Spek & tomaten pannenkoek Bacon and tomato pancake



### Shopping list

125g pancake flour, sifted

250 ml milk

1 free-range organic egg

¼ teaspoon salt

2 tomatoes, sliced

100g sliced bacon

finely cut chives

### How to make a bacon and tomato pancake

#### Start by making the batter

Beat the egg with the milk and then stir in the sifted flour and salt.

Let the batter rest for half an hour.

Wash and slice the tomatoes and wash and chop the chives.

Melt a knob of butter in the frying pan over medium heat and fry 5-6 slices of bacon until crispy.

Pour pancake batter over the bacon and let it flow around the bottom.

Slowly brown the pancake over medium low heat and dry on top.

Place a plate on the pan and flip the pancake by turning the plate and pan over.

Place the tomato on the pancake and fry the bottom of the pancake until light brown.

Sprinkle the bacon and tomato pancake with the finely chopped chives.