

## Hartige ontbijt-pannenkoekjes / Savoury breakfast pancakes



### Boodschappenlijst

#### Pannenkoeken

60 gram zelfrijzend-bakmeel  
1 vrije uitloop ei  
125 ml melk  
boter, om in te bakken

#### hartige toppings

knapperige bacon  
gepocheerd ei  
tomaten  
babyspinazie

#### zoete toppings

blauwe bessen of  
schijfjes banaan of  
elk ander vers fruit  
ahornsiroop

### Zo maak je deze ontbijtpannenkoekjes

Doe de bloem in een kom en maak een kuiltje in het midden.  
Breek het ei in het kuiltje, voeg de melk toe en mix alles heel goed door elkaar.

Verhit wat van de boter in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur.  
Bak het spek knapperig, laat het uitlekken op een bord bedekt met keukenpapier.

Vet de pan licht in met wat boter.  
Scheep een lepel beslag in de koekenpan en laat het uitspreiden, bak twee pannenkoeken tegelijk.  
Bak de pannenkoeken 2 minuten, draai ze om en bak ze aan de andere kant 1-2 minuten.  
Plaats de pannenkoeken op een warm bord in de oven, op de laagste temperatuur.  
Bak pannenkoeken tot het resterende beslag op is.

Leg de bacon en een gepocheerd ei op twee pannenkoeken, geef de tomaat en spinazie erbij.  
Of maak ze zoet, met blauwe bessen en ahornsiroop, ook erg lekker!

**Fijn weekend!**

## Hartige ontbijt-pannenkoekjes / Savoury breakfast pancakes



### Shopping list

#### Pancakes

60g self-raising white flour  
1 free range egg  
125 ml milk  
butter or oil , to fry in

#### savoury toppings

crispy bacon  
poached egg  
tomato  
baby spinach leaves

#### sweet toppings

blueberries or  
sliced banana or  
any other fresh fruit  
maple syrup

### How to make the breakfast pancakes

Put the flour in a bowl and make a well in the center of the flour.  
Break the egg in the well, add the milk and mix until you have a very well combined batter.

Heat a little oil in a medium frying pan over a medium-high heat.  
Fry the bacon until crispy, allow it to drain on a plate covered in kitchen paper.

Ladle some batter in the frying pan and allow it to spread, cook two pancakes at a time.  
Cook the pancakes for 2 minutes, flip over then cook on the other side for 1-2 minutes.  
Place the pancakes on a warm plate in the oven on lowest temperature.  
Bake pancakes until the remaining batter is used up.

Top two pancakes with crispy bacon and a poached egg, tomato and baby spinach on the side.  
Or make the topping sweet, with blue berries and maple syrup, also very yummie!

**Have a nice weekend!**