

Vlaamse pannenkoeken – Flemish pancakes



De boodschappen voor 12 pannenkoeken

- 3 dl melk
- 3 vrije uitloop eieren
- zakje vanille suiker
- 150 gram bloem
- 50 gram boter
- 180 gram pure chocolade
- 100 ml slagroom (light)
- pak vanille ijs

Zo maak je de Vlaamse pannekoeken

Klop de eieren door de melk en voeg de vanille suiker toe.

Zeef de bloem erbij en roer het tot een glad beslag.

Smelt een stukje boter in de koekenpan op middelmatige warmte.

Schep een soeplepel beslag in de pan en draai de pan rond.

Bak de pannenkoeken aan beide kanten lichtbruin en houdt ze warm in de oven.

Smelt intussen de chocola 'au bain marie' in de slagroom en roer het van het vuur door elkaar.

Serveer de pannekoeken in vieren gevouwen met chocoladesaus en een bolletje vanilleijs er naast.

Happy Pancake Day!

Vlaamse pannenkoeken – Flemish pancakes



Shoppinglist for 12 Flemish pancakes

- 3 dl milk
- 3 free range eggs
- bag of vanilla sugar
- 150 gram flour
- 50 gram butter to bake in
- 180 gram dark chocolate
- 100 ml double cream (light)
- a tub of vanilla ice cream

How to make Flemish pancakes

Beat the milk with the eggs and the vanilla sugar frothy.

Add the flour to the egg/milk, stir until you have a smooth batter.

Melt a knob of butter in a frying pan and pour in a ladle of batter.

Turn the frying pan around so the batter covers the entire bottom.

Bake the pancakes golden on both sides and keep them warm in the oven.

Melt the chocolate 'au bain marie' in the double cream.

Take it off the heat and stir the sauce smooth.

Serve the pancakes folded - double and double again - with a drizzle of chocolate sauce and a scoop of vanilla ice cream on the side.

Happy Pancake Day!