

Normandische pannenkoeken / Normandy Pancakes



Boodschappenlijstje

3 vrije uitloop bio-eieren	250 ml melk
1/2 eetlepel vanillesuiker	75 gram boter, om in te bakken
1/2 eetlepel zonnebloemolie	2 goudreinetten
80 gram pannenkoekenmeel	4 eetlepels blonde kandisuiker
snufje zout	optioneel: calvados

Zo maak je Normandische pannenkoeken

Roer de eieren, vanillesuiker, olie en melk door elkaar.

Zeef de bloem en het zout erbij en roer alles tot een glad een beslag

Laat het beslag minstens een half uur rusten.

Schil de appels, verwijder het klokhuis en snij ze in schijven van 1 cm.

Doe een stukje boter in de pan en bak de appel aan beide kanten licht bruin.

Giet er een lepel beslag over, til de appel-schijven snel op en laat het beslag eronder lopen.

Laat de pannenkoek op laag vuur garen tot de bovenkant droog is.

Strooi suiker op de pannenkoek, leg er een klontje boter op en leg een bord op de koekenpan.

Draai de pannenkoek om, schuif hemterug in de pan en laat de suiker met de boter karameliseren.

Draai de pannenkoek nogmaals om, bestrooi nu de bovenkant met suiker en leg er boter op.

Laat de boter en suiker weer karamelizeren.

Laat de pannenkoek uit de pan op een warm bord glijden en dien op.

In Normandië worden deze pannenkoeken geflambeerd met Calvados :))

Normandische pannenkoeken / Normandy Pancakes



Shopping list

3 free-range organic eggs
1/2 tablespoon vanilla sugar
½ tablespoon of sunflower oil
80g pancake flour
pinch of salt

250 ml milk
75 grams butter, for baking
2 goldreinetts
4 tablespoons blond sugar candy
optional: calvados

How to make Normandy pancakes

Stir together the eggs, vanilla sugar, oil and milk.

Sift in the flour and salt and stir everything into a smooth batter.

Allow the batter to rest for at least half an hour.

Peel the apples, remove the core and cut them into 1 cm slices.

Put a piece of butter in the pan and fry the apple lightly brown on both sides.

Pour a spoonful of the batter over it, quickly lift the apple slices and let the batter run underneath.

Let the pancake cook on low heat until the top is dry.

Sprinkle the pancake with a spoon of sugar and put a small knob of butter on top.

Flip the pancake, using a big plate and slide it back into the pan.

Let the sugar caramelize with the butter then flip the pancake again.

Sprinkle the top with sugar, put a small knob of butter on top and let it caramelize again.

Slide the pancake out of the pan onto a warm plate and serve.

In Normandy these pancakes are flambeed with calvados :))