

## Oma's spekpannenkoeken / Gran's Bacon Pancakes



### **Boodschappenlijstje voor 8 pannenkoeken**

250 gram patentmeel, gezeefd  
een snufje zout  
2 vrije uitloop bio-eieren  
500 ml halfvolle melk

stukje boter, om in te balkken  
200 gram gesneden ontbijtspek  
keukenstroop

### **Zo maak je oma's spekpannenkoeken**

#### **Begin met het beslag maken**

Zeef het meel met zout in een grote kom.

Klop de eieren los en roer de melk er door.

Maak een kuiltje in het meel en giet het melkmengsel er in gedeelten bij en klop het er door.

Klop tot je een glad beslag hebt zonder klontjes.

Smelt een klontje boter in de koekenpan op middelhoog vuur en bak de spek krokant.

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

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

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

Bak de onderkant van de pannenkoek ook goudbruin.

Serveer de pannenkoeken met stroop.

## Oma's spekpannenkoeken / Gran's Bacon Pancakes



### Shopping list for 8 pancakes

250g plain flour, sifted

a pinch of salt

2 free-range organic eggs

500 ml semi-skimmed milk

piece of butter, to fry in

200g sliced bacon

maple syrup

### How to make Gran's bacon pancakes

#### Start by making the batter

Sift the flour with the salt in a large bowl.

Beat the eggs and stir in the milk.

Make a well in the flour and pour in the milk mixture in batches and whisk it in.

Beat until you have a smooth batter without lumps.

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

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

Slowly brown the pancake over medium heat until it is starting to dry on top.

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

Fry the bottom of the pancake until light brown as well.

Serve the pancakes with maple syrup.