

Recept: Havermoutpannenkoekjes met gekarameliseerde appeltjes en ahornsiroop



Fluffy havermoutpannenkoekjes gecombineerd met zoete gekarameliseerde appeltjes en ahornsiroop. Een perfect ontbijt of brunch gerecht dat zowel voedzaam als heerlijk is.

Afbeelding: Artofit.org



Aantal personen: 2 pers



Tijd: 20 minuten



Moeilijkheid: Makkelijk

Ingrediënten:

Voor 4 personen

Voor de pannenkoekjes:

- | | | | |
|--|-------------|--|--|
| <input type="checkbox"/> Havermout | 100 g | | |
| <input type="checkbox"/> Eieren | 2 | | |
| <input type="checkbox"/> Melk | 200 ml | | |
| <input type="checkbox"/> Bakpoeder | 1 tl | | |
| <input type="checkbox"/> Zout | 1 snuifje | | |
| <input type="checkbox"/> Olie of boter | Voor bakken | | |

Voor de appeltjes: Appels

2

 Boter

1 el

 Suiker

1 el

Afwerking: Ahornsiroop

Naar smaak

Bereidingswijze

Beslag Maken

- Doe de havermout in een kom.
- Voeg de eieren toe.
- Giet de melk erbij.
- Voeg bakpoeder en zout toe.
- Meng alles goed tot een glad beslag.

Pannenkoekjes Bakken

- Zet een pan op het vuur.
- Doe er wat olie of boter in.
- Schep een lepel beslag in de pan.
- Bak goudbruin langs beide kanten. Wacht tot de bovenkant wat uitdroogt voordat je omdraait!
- Leg de pannenkoekjes op een bord.

Appeltjes Karamelliseren

- Schil de appels.
- Snijd ze in kleine stukjes.
- Smelt boter in een pan.
- Voeg de appels toe.
- Strooi de suiker erbij.
- Bak tot de appels zacht en goudbruin zijn.

Serveren

- Leg de pannenkoekjes op een bord.
- Schep de warme appeltjes erop.
- Giet er een beetje ahornsiroop over.
- Serveer direct en geniet van deze heerlijke combinatie!