

Ingrediënten voor 4 personen

- 250 gram boekweit meel - half zakje bakpoeder - 600 ml melk - 3 bananen - kokosolie of olijfolie

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Kinderkeuken
Smaak: Neutraal
Soort_gerecht: Lunch/Brunch
Eigen_keuken: Ja
Vegetarisch: Ja

Boekweit pannenkoeken met banaan

Pannenkoeken zonder ei

Bereidingswijze

Zeef de boekweitmeel en de bakpoeder en meng door elkaar. Voeg al mixend de melk er aan toe en mix tot het een egaal mengsel is. Prak de bananen en voeg toe aan het beslag. Mix er nog even door heen. Verwarm op een middenhoog vuur wat olie in een koekenpan. Schep (~2 soeplepels) beslag in de pan en bak 3 à 4 minuten, draai om en bak nog eens 2 minuten.

