

Ingrediënten voor 5 personen

140 gram havermoutvlokken 2 eetlepels honing + extra voor over de pannenkoeken 2 theelepels bakpoeder 1 ei 250 ml melk Kokosolie of een andere plantaardige olie om in te bakken 2 rijpe bananen + 1 extra in plakjes om te serveren Evt. kaneel, kwark, nutella voor bij de pannenkoeken.

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Amerikaans
Soort_gerecht: Ontbijt
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

havermout pannenkoeken met honing & banaan - culy

Lekker recept, komt van culy.nl

Bereidingswijze

1. Doe de havermoutvlokken, honing, bakpoeder, ei, melk en de twee bananen in een blender en mix ongeveer 1 minuut tot een egaal mengsel. 2. Laat het mengsel zo'n 15 minuten staan zodat de havermoutvlokken kunnen uitzetten. Laat een koekenpan flink heet worden en doe er een scheutje kokosolie in. Doe een schep van het pannenkoekenbeslag in de pan. Het zijn Amerikaanse pancakes' en moeten dus kleine, dikke pannenkoekjes worden. Bak totdat ze goudbruin zijn en het beslag op is.

Serveertips

Serveer de pannenkoeken met plakjes banaan, extra honing, eventueel een snuf kaneel en een schepje kwark.