

Ingrediënten voor 10 personen

+Basisrecept 10 Pannenkoeken:

=275 gram Bloem. =1/2 tl.Zout.

=1,5 tl.Suiker. =800 ml Melk. =1

eetl.Boter. =2 Scharreleieren.

=Boter om te bakken.

**Tijd:** 30-60 min.

**Keuken:** Scandinavisch

**Gang:** Nagerecht

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## \*\*KLASIEKE ZWEEDSE PANNENKOEKEN\*\*

In Zweden worden al eeuwen pannenkoeken gegeten. Er bestaan allerlei lokale recepten. Als nagerecht worden ze vaak gegeten met jam en room, na de erwtensoep. Pannenkoeken raken nooit uit de mode en zijn ook op andere dagen van de week lekker. Kinderen zullen het met me eens zijn.

### Hulpmiddelen

+GROTE KOM+ +KOEKENPAN+

### Bereidingswijze

1.Klop de bloem met het zout,de suiker en de helft van de melk tot een glad beslag. 2.Smelt de boter,voeg de rest van de melk er aan toe en meng dit met het beslag.Voeg de eieren toe. 3.Laat het beslag 20-30 minuten rusten. 4.Smelt de boter in de koekenpan en bak dunne pannenkoeken op middelhoog vuur. Draai de pannenkoek om wanneer het beslag niet langer vloeibaar is en de onderkant goudbruin is.