

Ingrediënten voor 4 personen

Wat je nodig hebt voor circa  
12-14 pancakes: " 200gr  
havermout " 600ml karnemelk "  
100gr aardbeien " 30ml  
ahornsiroop " 3 eieren " 120gr  
tarwebloem " 1tl baking powder "  
snuf zout " olijfolie " roomboter  
om in te bakken

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Nederlands  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Pancakes van havermout en karnemelk

Lekker en heel licht verteerbaar

### Bereidingswijze

Wat je gaat doen: 1 uur of de avond van te voren: Meng de havermout met de karnemelk in een hoge beker en laat dit minstens een uur weken zodat de havermout zacht wordt. Maak de aardbeien schoon en prak ze een klein beetje. Meng dit met de ahornsiroop en zet dit in de koelkast tot gebruik. Voordat je gaat bakken: Doe de geweekte havermout in een grote kom en meng dit met de eieren, bloem, baking powder, zout en een scheutje olijfolie. Roer dit goed door elkaar tot een dik beslag. Neem een grote koekenpan en verwarm hier een klontje boter in. Schep met een kleine soeplepel wat beslag in de pan totdat je een kleine pancake van ongeveer 10cm doorsnede hebt. Als je een grote koekenpan hebt, kun je er 3 tegelijk bakken. Als de onderzijde bruin is, draai je ze om en bakt ook de andere kant. Houdt de gebakken pancakes warm totdat je ze allemaal hebt gebakken.