

Ingrediënten voor 4 personen

2 rijpe bananen 2 middelgrote eieren 1 tl kaneel snuf zout 1 tl bakpoeder 2 el zonnebloemolie

Tijd: 10-20 min.

Keuken: Wereld

Soort_gerecht: Ontbijt

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Bananenpannenkoeken

Bananenpannenkoeken, het ontbijt voor een kickstart in je ochtend! Deze bananenpannenkoekjes zitten bomvol bouwstoffen voor de hele ochtend. Een fijn detail, de kaneel zorgt ervoor dat je spijsvertering goed op gang komt.

Hulpmiddelen

Mengkom, garde/mixer, koekenpan of pannenkoekenpan, opscheplepel, spatel

Bereidingswijze

1. Haal de bananen uit de schil en doe ze in de mengkom. Prak de bananen fijn met een vork in de mengkom.
2. Breek de eieren bij de banaan in de mengkom. Doe hier ook de kaneel, zout en bakpoeder bij. Meng met de garde tot een beslag.
3. Verhit een scheutje zonnebloemolie in de koekenpan op middelhoog vuur.
4. Schep met een sauslepel het beslag in de koekenpan, draai de koekenpan rond zodat er een mooi rond pannenkoekje ontstaat. Deze pannenkoeken zijn luchtiger en kleiner dan de 'traditionele' pannenkoeken. Deze lijken meer op de American Pancakes qua vorm.
5. Je kan de pannenkoek omdraaien met de spatel als er zich bubbeltjes vormen in het beslag.
6. Bak het pannenkoekje na het omdraaien nog 1-2 minuten door.
7. Herhaal dit tot het beslag op is.
8. Serveer met ahornsiroop of honing en blauwe bessen.

