

PANNENKOEK MET BANAAAN EN IJS

Benodigheden(7 à 10 pannenkoeken

- 200 gr bloem
- 2,5 dl melk + 2,5 dl bier (pils)
- 60 gr suiker
- 1 pakje vanillesuiker
- 4 eieren
- arachide- of maisolie
- klontje boter
- 2 bananen
- ijs naar keuze

Bereidingswijze

- doe de bloem in een kom en voeg de suiker toe
- maak een kuiltje in het midden en voeg hier de eieren aan toe
- voeg het bier toe en begin het deeg te kloppen met de garde of handmixer
- voeg het melk toe en een snuifje zout, verder kloppen
- boter laten smelten, toevoegen samen met een goede scheut olie
- het geheel goed mixen tot een effen deeg
- het deeg een uurtje laten rusten

- juist voor het bakken van de pannenkoeken de bananen in schijfjes snijden en bakken in wat boter

afwerking

- pannenkoeken bakken en warm houden
- de pannenkoek op een bord leggen, een 3-tal schijfjes banaan er op leggen en dubbel vouwen
- afwerken met een bolletje ijs

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie <http://www.kwbreet.be>

