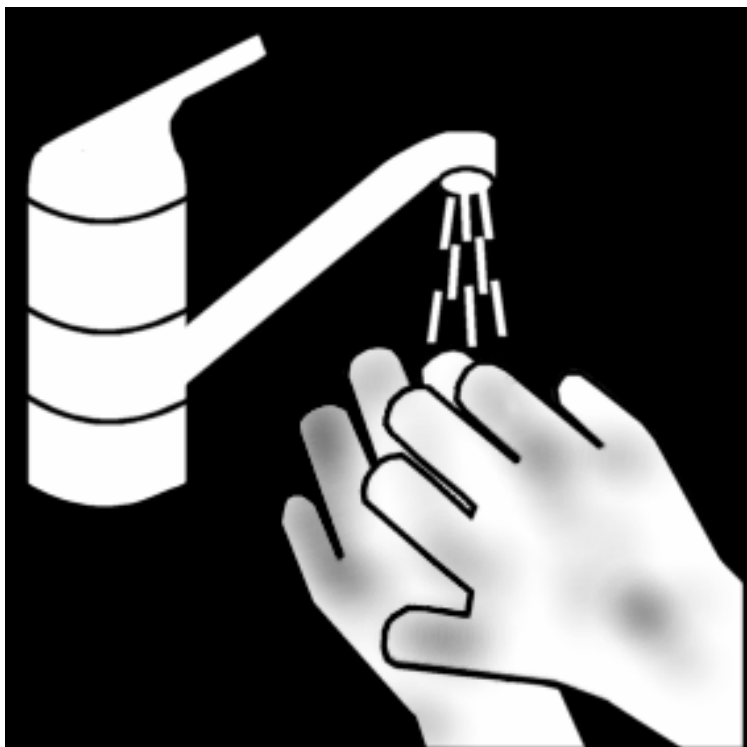


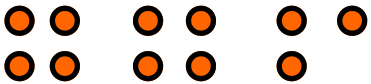
# Pannenkoeken





**Klaar ?  
SMAKELIJK !!!**





«Ik kijk na:  
wat vind ik ervan?»

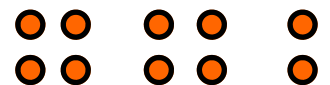


**Ingrediënten voor 10 pannenkoeken.**



**! Draai de pannenkoek om.**

**! Laat de pannenkoek nog even bakken.**

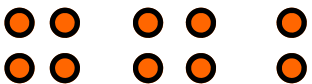


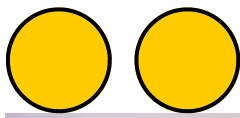
## Ingrediënten

- 250 gram tarwebloem
- mespuntje zout
- 2 eieren
- 1/2 liter melk
- boter
- 2 pakjes vanillesuiker

## Kookmateriaal

- kookplaat
- pannenkoekpan
- pollepel
- spatel
- pannenlikker
- mes
- lepel
- klopper
- kopje
- mengkom





**! Giet het deeg in de steel-  
pan.**

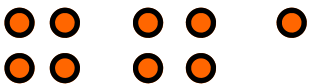


**! Bak de pannenkoek goud-  
geel.**





**Doe 2 kopjes bloem in de mengkom.**





**! Laat de boter smelten.**



**! Neem een pollepel deeg.**

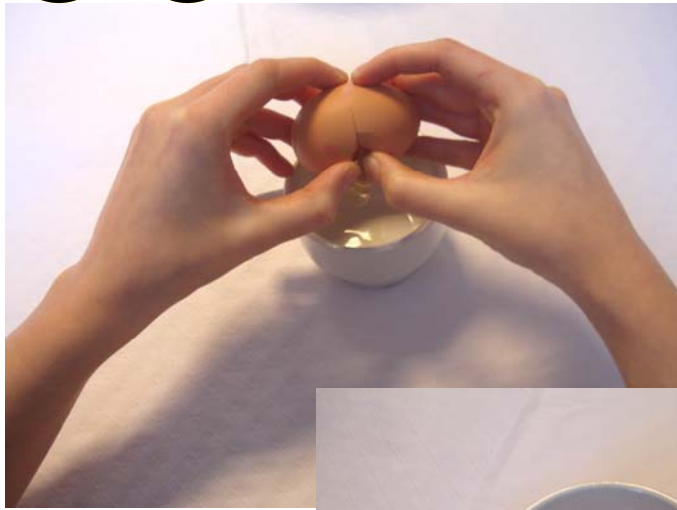
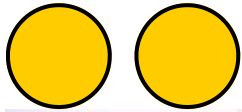






**Voeg er een mespuntje zout toe.**





**! Warm de kookplaat op.**

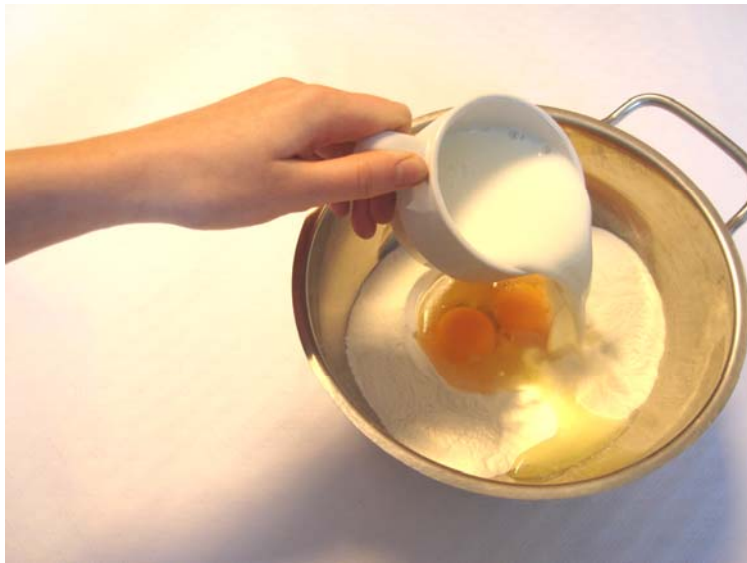
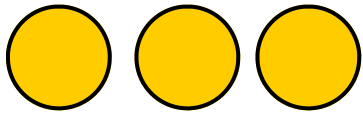
**! Doe een lepel boter in de pan.**





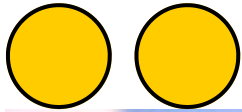
**Breek 2 eieren in het kopje.  
Giet de eieren bij de bloem.**





**Voeg twee zakjes vanillesuiker toe.  
Roer alles goed door.**





**Neem 3 kopjes melk.  
Giet de melk in de mengkom.**





**Roer alles door elkaar.**

