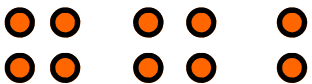


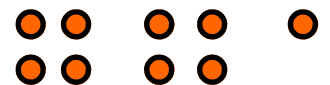
pannenkoeken met kaas en hesp





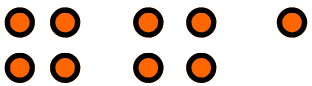
Klaar?

SMAKELIJK!!!





«Ik kijk nu:
wat vind ik eraan?»





Leg bovenop de pannenkoek stukjes ham en kaas.



Plooi de pannenkoek toe en wacht nog 2min. Draai ze ondertussen nog eens om!





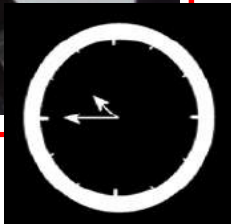
Ingrediënten

- een halve liter melk
- 150 gram boter
- 200 gram bloem
- 4 eieren
- 75 gram suiker
- 4 plakjes ham
- 4 plakjes kaas
- 1 pakje vanille suiker
- 1 snuifje zout



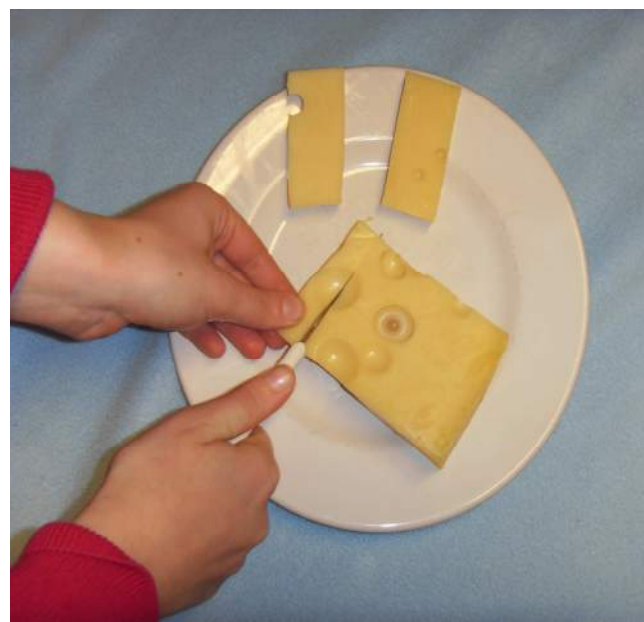
Kookmateriaal

- bakpan
- koffielepel
- vork
- eetlepel
- 2 snijmessen
- bakspaan
- roomklopper
- pollepel
- plastieken bakje
- kom
- 4 kleine borden
- 1 groot bord





Giet met een pollepel het beslag in de pan !



Laat de pannenkoeken 3 min. bruin worden. Nu en dan eens draaien met de bakspaan!

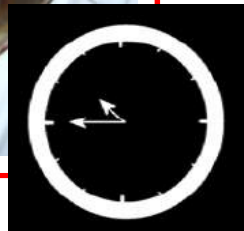


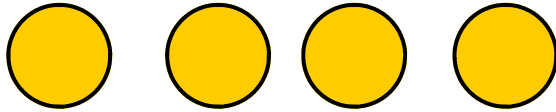


Snij de ham in reepjes.

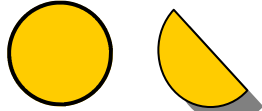


Snij de kaas in reepjes.





Doe één koffielepel bakboter in de pan.



Laat de boter smelten.



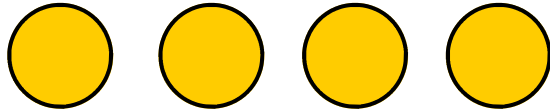


**Giet 4 kopjes melk
in de mengkom.**



**Meng anderhalve kop met
bloem bij de melk.**



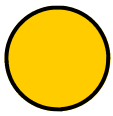


Voeg 1 pakje vanille suiker toe



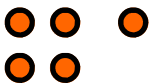
Meng alles goed door elkaar.





Breek 4 eieren...

en doe eiwit en eigeel bij het mengsel.





Doe een half kopje suiker bij het mengsel.



Doe een halve koffielepel zout bij het mengsel.

