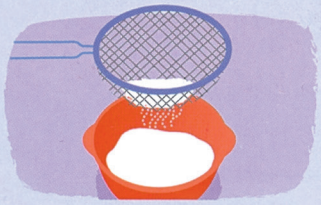
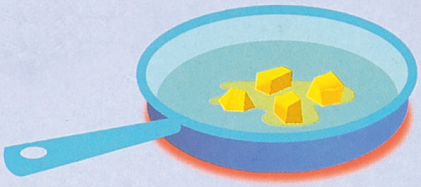
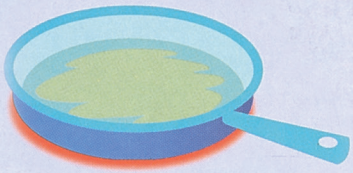


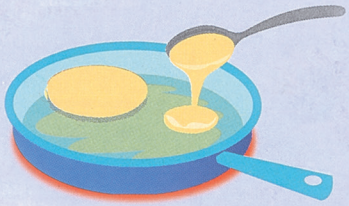
1 Zeef de bloem en het bakpoeder boven een kom. Voeg de suiker toe.



2 Klop het ei en de melk glad in een maatbeker. Neem een grote pan (bij voorkeur met een antiaanbaklaag). Laat hierin de boter of margarine langzaam smelten en meng dit door het **melkmengsel**.

7 Uit welke ingrediënten bestaat dit melkmengsel? Markeer in de tekst.



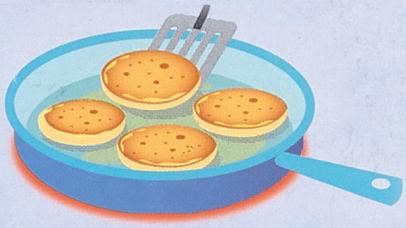


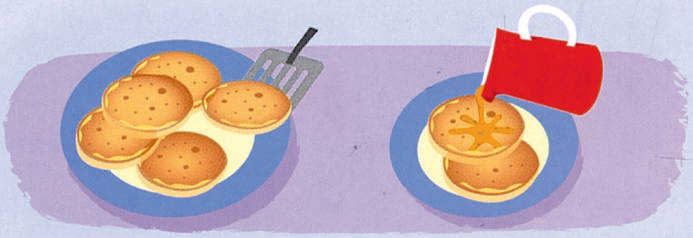
3 Giet het melkmengsel bij de bloem. Klop dit met een **garde** of een vork tot een glad **beslag**.

✗

4 Giet 1 eetlepel olie in de pan. Zet de pan 2-3 minuten op een middelhoog vuur. Giet aan één kant een grote eetlepel beslag in de pan.

5 Giet nog 2 of 3 eetlepels beslag in de rest van de pan. De pannenkoeken mogen elkaar niet raken.





6 Laat ze 3 minuten bakken. Er verschijnen nu kleine luchtbellen op de bovenkant. Draai de pannenkoeken om en bak ze nog 2-3 minuten.

7 Leg de pannenkoeken op **een warm bord** onder een keukenhanddoek. Warm een scheutje olie op in de pan en bak nog een paar pannenkoeken. Besmeer de pannenkoeken met ahornsiroop of honing.

8 Hoelang moet één pannenkoek bakken? 5-6 minuten

9 Ik lees iets wat niet in de tekst staat. Hoe kan ik mijn bord opwarmen?

Met banaan

Extra ingrediënt: 1 rijpe banaan

Snijd de banaan in dunne schijfjes. Volg stap 1-3.
Roer de bananenschijfjes voorzichtig door het beslag.
Volg stap 4-7.

10 Zet een kruisje in het recept wanneer je de bananenschijfjes moet toevoegen.

11 Waar moet je op letten bij het bakken van de pannenkoeken? Onderstreep in de tekst.

12 Met welke twee extra ingrediënten smaken pannenkoeken heerlijk? Omkring in de tekst.