

KIPPEN PANNENKOEKEN

Ingrediënten

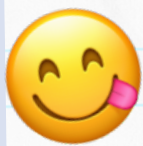
- 2 eieren
- Roomboter
- 250 gr bloem
- Aardbeien
- 500 ml melk
- Bosbessen
- Zout

In huis

- Grote kom
- Soeplepel
- Mixer
- Spatel
- Pan

Aan de slag!

- 1 Doe de eieren, bloem, melk en een heel klein beetje zout in de kom en mix alles met een mixer tot er geen klontjes meer in het beslag zitten.
- 2 Smelt een stukje boter in de pan. Als hij helemaal gesmolten is doe je met een soeplepel wat beslag in de pan. Beweeg de pan een beetje in de rondte zodat het beslag is verdeeld over de hele pan.
- 3 Als de bovenkant van de pannenkoek droog is, draai je hem met de spatel om. Na 2 minuten haal je de pannenkoek uit de pan.
- 4 Snij van de aardbeien plakjes, dit worden de vleugels en de snavel. Snij ook voetjes en een kroontje van de plakjes aardbei. Maak met de bosbessen de oogjes van jouw kippenpannenkoek.



Eet smakelijk!

