

## Familierecept: boekweitpannenkoeken

### Benodigheden :



100 g tarwebloem, 300 gr boekweitbloem, 6 dl melk, 2 dl blond tafelbier, 4 eieren, 1 appel, 250 gr gezouten spek, zout, boter, siroop.

### Bereiding :

- Meng de 2 soorten bloem met een snuifje zout. (Je kan ook alleen boekweitbloem gebruiken maar dan krijg je een tamelijk sterke smaak en de pannenkoeken breken vlug.)
- Roer de melk en het bier onder de bloem tot je een glad beslag krijgt. (Je kan het bier vervangen door BRUISEND water indien je niet van de biersmaak houdt.)
- Doe de eieren in dit mengsel en roer opnieuw goed met een garde (klopper).
- Snij het spek in kleine reepjes en de appel in blokjes. Bak ze samen in wat boter op een zacht vuurtje.
- Doe de appel en het spek uit de pan. Doe een flinke soeplepel appel en spek opnieuw in de pan en overgiet met een pollepel beslag. Laat bakken op een zacht vuur. Zodra de onderzijde voldoende gebakken is, draai je de boekweitkoek om.
- Serveer met wat siroop. Smakelijk!



Boekweit

