



# HOLLANDSE PANNENKOEKEN MET APPEL EN STROOP!

## NODIG:

2 eieren  
250 gram bloem  
500 milliliter melk  
snufje zout  
1 appel  
appelstroop



## DOEN:

1. Meng met een garde de eieren, bloem, melk en het zout tot een egaal mengsel.
2. Schil en snijd de appel in dunne plakjes en bak dit zacht en een beetje goudbruin in boter. Leg daarna tot gebruik op een schaalpje.
3. Verhit een beetje boter in een koekenpan en schenk wat van het beslag over de bodem van de pan. Verdeel een paar plakjes appel over de pannenkoek. Als er belletjes op de bovenkant van de pannenkoek verschijnen kun je de pannenkoek omdraaien. Leg daarna de pannenkoek op een bord en herhaal dit tot dat het beslag op is.
4. Serveer de pannenkoeken met appelstroop.

Smullen maar!



[WWW.BONAPETIT.NU](http://WWW.BONAPETIT.NU)