



Pannenkoeken

BENODIGDHEDEN

beslagkom
handmixer
weegschaal
koekenpan
spatel
soeplepel

INGREDIËNTEN

$200 \times 3 = \dots$ gram bloem
 $6 - 3 = \dots$ eieren
 $3 : 2 = \dots$ Liter melk
snufje zout
klontje boter

INSTRUCTIES

1. Doe de eieren en melk in een beslagkom en mix ze goed door elkaar.
2. Voeg de bloem toe in drie delen ($600 : 3 = \dots$ gram per keer), en mix tussendoor goed.
3. Voeg het snufje zout door en mix door elkaar.
4. Warm de koekenpan op met een klontje boter erin.
5. Stop met de soeplepel het beslag in de pan. Verspreid het beslag goed door de pan heen en weer te draaien.
6. Wanneer de pannenkoek van boven droog lijkt, draai je de pannenkoek om met de spatel. Bak tot de onderkant goud bruin is.
7. Serveer met je favoriete toppings en eet smakelijk!



Antwoordenblad

BENODIGDHEDEN

beslagkom
handmixer
weegschaal
koekenpan
spatel
soeplepel

INGREDIËNTEN

600 gram bloem
3 eieren
1.5 Liter melk
snufje zout
klontje boter

INSTRUCTIES

1. Doe de eieren en melk in een beslagkom en mix ze goed door elkaar.
2. Voeg de bloem toe in drie delen ($600 : 3 = 200$ gram per keer), en mix tussendoor goed.
3. Voeg het snufje zout door en mix door elkaar.
4. Warm de koekenpan op met een klontje boter erin.
5. Stop met de soeplepel het beslag in de pan. Verspreid het beslag goed door de pan heen en weer te draaien.
6. Wanneer de pannenkoek van boven droog lijkt, draai je de pannenkoek om met de spatel. Bak tot de onderkant goud bruin is.
7. Serveer met je favoriete toppings en eet smakelijk!