Ontbijt

EASY PEASY PANCAKES

INGREDIËNTEN

Aantal porties: ong. 5 pancakes

- 175 gr Griekse yoghurt
- 1 ei
- 52 gr zelfrijzend bakmeel
- 1 tl bakpoeder

Voor topping:

- 0,5 banaan, in plakjes (of ander fruit naar keuze)
- Honing (of ahornsiroop)
- Extra Griekse yoghurt

BEREIDINGSWIJZE

1. Doe de Griekse yoghurt met het ei in een hoge, wat grotere maatbeker* en klop dit goed door elkaar met een vork of een garde.
2. Doe het bakpoeder en het zelfrijzend bakmeel erbij en klop het nogeens goed door. Het moet uiteindelijk de dikte van opgeklopte slagroom krijgen, mag dus nog best dik zijn.
3. Verhit wat olie in een koekenpan op matig tot hoog vuur (niet te hoog dus, je wilt niet dat ze verbranden). Giet (of schep) kleine hoopjes van het beslag in de pan, ik kan er meestal 3 tegelijk in de pan bakken.
4. Wacht nu even geduldig tot de bovenkant belletjes gaat vormen, dan is het pas tijd om ze om te draaien. Vergeet ondertussen natuurlijk niet om de onderkant in de gaten te houden. Bak ze op de andere kant nog even kort af, tot die ook lekker bruin zijn gekleurd.
5. Stapel ze op je bord, leg er plakjes banaan op of naast, een klodder van de griekse yoghurt en giet er de honing overheen.

*Ik gebruik hier een maatbeker zodat je het beslag later makkelijk in de pan kunt gieten. Als je die niet hebt gebruik je gewoon een kom.