

**Goedemorgen!!!!!!**

**Het weekend staat voor de deur en wat is dan lekkerder om de week af te sluiten met een lente pannenkoek.**

**Hebben jullie er al zin in !!! leuk om dit samen te doen.**

**Wat hebben we precies nodig voor 4 personen.**



**Pannenkoekmix**

**2 eieren**

**1 ltr. Melk**

**Mespuntje zout**

**1 bosje lente ui fijn gesneden in ringetjes.**

**Voor de liefhebbers brie en honing.**

**boter**

**Zeef de bloem met het zout boven een grote beslagkom. Voeg de eieren en de helft van de melk toe en klop met een garde tot een glad beslag. Schenk de rest van de melk erbij en klop opnieuw glad. Dek de kom af met vershoudfolie en laat het beslag 30 min. staan. Verhit een klontje boter in een koekenpan van 20 cm doorsnee en schep er een soeplepel beslag in. Draai de pan rond zodat de hele bodem bedekt is. Dan voeg je de ringetjes lente-ui aan toe.**

**Laat de pannenkoek 2 min. op middelhoog vuur bakken tot de bovenkant droog is en de onderkant goudbruin. Draai de pannenkoek om en bak nog 1 min. Herhaal met de rest van het beslag. Houd de pannenkoeken warm onder een deksel of een bord tot al het beslag gebruikt is.**

**De brie en honing voor de liefhebber voeg je als laatste toe.**

**Ook kok Pierre heeft wel eens een lente pannenkoek gemaakt, kijk maar eens even.**

Voor <https://youtu.be/q9tdS2GriMA>