



Klassieke Hollandse pannenkoeken met kaas



Ingrediënten

- 300 gram bloem
- snufje zout
- 3 eieren
- 750 milliliter melk
- 100 gram geraspte Henri Willig Gouda jong

Bereidingswijze

Met deze pannenkoeken is het iedere dag pannenkoekendag.

En sowieso kunnen pannenkoeken altijd. Zoals voor ontbijt, brunch, lunch en avondeten!

Bereiding

Pannenkoekenbeslag:

Doe de bloem in een grote beslagkom en roer een snufje zout er door. Maak een kuil in het midden en breek de eieren er boven. Schenk ongeveer $\frac{1}{4}$ deel van de melk er bij en mix met een garde of mixer tot een glad beslag. Voeg al mixend beetje bij beetje de rest van de melk toe.

Bakken:

Verhit een beetje boter in een koekenpan en laat smelten. Schenk of schep wat beslag in de pan (ongeveer 1 soeplepel) en laat over de hele oppervlakte uitvloeien. Beweeg dan zachtjes met de pan op en neer zodat je zeker weet dat de pannenkoek los zit. Draai hem om en bak ook de andere zijde licht bruin. Draai hem dan nogmaals om en bestrooi met kaas, doe een deksel op de pan en laat de kaas nog een minuutje smelten.

Je kunt de pannenkoek direct serveren, of een hele stapel bakken

Er zijn verschillende manieren om de perfecte kaaspannenkoek te bakken:

- ene kant van de pannenkoek bakken, omdraaien, kaas er over en afbakken. Kaas bakt niet, plakt wel op de stapel aan de volgende pannenkoek.

- evt. een zijde eerst bakken en omdraaien, kaas erover en nog eens omdraaien om de kaas te bakken. Zo wordt de kaas lekker knapperig (wel uitkijken dat het niet aanbakt in de pan).

- ene kant van de pannenkoek bakken, omdraaien en de helft met kaas bedekken. Dan de pannenkoek dubbelvouwen en beide zijden afbakken. Kaas bakt niet aan en plakt niet op de stapel aan andere pannenkoeken.

- een dunne laag pannenkoekbeslag in de pan te doen. Even wachten en dan de kaasplakken erop doen. Als de kaas een beetje gesmolten is weer een laag pannenkoekbeslag erover heen. Nu kun je de pannenkoek draaien als de bovenlaag iets harder is geworden.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Maandag t/m vrijdag 08:30 - 17:00 uur

Pannenkoeken zijn heerlijk met Appelstroop, aardbeienjam, maar ook met heerlijk met spinazie te combineren.

