



Boekweitpannenkoeken

Een recept uit Kempen

Benodigdheden

200 gr boekweitmeel
125 gr bloem
25 gr gist
een mespuntje zout
5 dl water
5 dl melk
boter stroop of jam

Bereiden boekweitpannenkoeken

- Zeef het boekweitmeel en de bloem, maak in het midden een kuiltje en giet daarin de in een kopje lauwe melk opgeloste gist.
- Meng goed door elkaar en strooi het zout erbij.
- Giet vervolgens een halve liter water en de melk erbij, roer alles goed door elkaar en laat het deeg een halfuur rijzen.
- Bak in een koekenpan pannenkoeken van het deeg in boter en dien ze op met siroop of jam.

Tip

Eventueel kun je deze pannenkoeken ook met boekweitzaadjes in plaats van meel bakken.



Dit recept is afkomstig van: *Grootmoeders kookkunst in de keuken van (n)u*

ISBN 978 90 5826 488 6

Dauidsfonds/Leuven

