**Pannenkoeken**

250 g patisseriebloem

3 eieren

2 el olijfolie
snuifje zout

50 cl melk
boter

Maak je het beslag met de keukenrobot met het ‘K’-stuk, doe er dan eerst de eieren in met een snuifje zout en 2 eetlepels olie of gesmolten boter. Voeg afwisselend de bloem en de melk toe in kleine porties. Je kan het beslag ook met de garde opkloppen, dat is iets meer inspanning. Blijf mengen tot een glad en homogeen deeg ontstaat zonder klonters.

Verhit een koekenpan of een gewone antikleefpan met lage rand. Laat een klontje boter bruisen en zorg ervoor dat de bodem egaal ingevet wordt.

Neem een pollepel van het beslag en giet het uit in het midden van de koekenpan. Draai de pan rond, zodat het deeg mooi over de bodem verdeeld wordt en het overal even dik is. Bak ongeveer drie minuutjes aan elke kant, de keerzijde op een lager vuur.

Je màg proberen om de pannenkoek te keren door ‘m in de lucht te zwieren. Ik neem voor alle zekerheid toch maar een gewone brede spatel om dat te doen.

Maak het deeg indien mogelijk een paar uur vooraf en laat het rusten in de koelkast. Voor iets ‘luchtiger’ pannenkoeken vervang je een deel van de melk door spuitwater of zelfs cider!

Wat je er verder mee doet, hoef ik niet uit te leggen zeker? Wat boter erop, choco, bruine of witte suiker, confituur. Ik ken zelfs mensen die ze opeten met een laagje boter met zout erover. Niet direct mijn idee evenwel.