

Pompoenpannenkoekjes

Heerlijk zoet en vol van smaak

Ingrediënten voor 2-3 personen

- 300 g pompoen
- 1 ei
- 125 g volkorenmeel
- 2 1/2 dl melk
- Beetje roomboter
- Snufje zout
- Eventueel sinaasappelschil



Bereidingswijze

1. De pompoen hoef je niet eerst te schillen; je kunt hem gewoon in stukken snijden en de pitten verwijderen. Kook de pompoen tot ook de schil zacht is. Zodra je de pompoen hebt opgezet, kun je met het beslag beginnen.
2. Doe de meel, de melk en het ei in een kom en meng dit met een garde door elkaar.
3. Zodra de pompoen gaar is, giet je het water af en maak je er met de staafmixer een gladde massa van.
4. Voeg de pompoen toe aan het beslag.
5. Maak kleine dikke pannenkoeken en doe hier wat kaneel over, of maak grote dunne pannenkoeken en vouw hier kleine pakketjes van. In het laatste geval kun je bijv. appelmoes in het midden doen. De pakketjes kun je bijeen knopen met een reepje sinaasappelschil of een touwtje.

Eet smakelijk!

Proef de smaak van het platteland!

www.dehaarsegaard.nl

Proef de smaak van het platteland!

www.dehaarsegaard.nl