Banana pancakes

Ingrediënten

1 Stuk(s) Banaan
2 Stuk(s) Ei
150 g (gram) Ricotta
1 el (eetlepels) Bloem
1 tl (theelepels) Bakpoeder
Boter (of olie om te bakken)

Keukenspullen

Koekenpan
Vork
Steelpan

1. Beslag bereiden

Mix de **banaan (1 stuk)** met de **eieren (2 stuks)** en **ricotta (150 g)** tot een glad geheel. Gebruik hiervoor een vork of staafmixer. Voeg het **bakpoeder (1 tl)** en de **bloem (1 el)** toe en roer nogmaals door.

> **Rijpe bananen**
> De lekkerste bananen voor de pancakes zijn rijpe bananen.

2. Banana pancakes bakken

Doe wat olie in de koekenpan en laat de pan goed heet worden.

Schep 3 tot 4 ronde bergjes banana pancakebeslag in de pan.

Bak de banana pancakes aan beide kanten goudbruin.

3. Bosvruchtencompote maken (optioneel)

Verwarm **(diepvries)bosvruchten (125 g)** in een steelpan en voeg het **citroensap (0.5 el)** en de **zoetstof (1 el, bijv. agavesiroop/honing)** toe.

Laat het fruit zacht worden. Gebruik je diepvriesfruit? Voeg dan een **halve eetlepel maizena** toe om de compote iets steviger te maken. Dien op met de pancakes.