

Ingrediënten

1 pak(ken) Koopmans Schudfles Pannenkoeken Origineel
400 ml Chocolademelk

Keukenspullen

Koekenpan
Boter of bakspray om mee in te vetten
Spatel

1. Chocoladebeslag maken

Schud de **fles (1 Koopmans Schudfles Pannenkoeken Origineel)** met de dop naar beneden een paar keer zodat de mix goed los komt van de bodem van de fles.

Open de fles en voeg de **chocolademelk (400 ml)** toe tot aan de markering op de zijkant van de fles. Vul daarna niet meer bij.

Sluit de fles zorgvuldig. Draai de fles met de dop naar beneden. Controleer of alle mix loskomt van de bodem, indien dit niet het geval is geef dan een stevige tik zodat het loskomt.

Schud gedurende 1 minuut krachtig totdat de mix geheel met de chocolademelk is gemengd.

2. Bak pannenkoeken op het kampeergas

Verhit een klontje boter of scheutje olie in een al goed hete koekenpan.

Giet wat beslag in de pan, laat het uitlopen over de bodem en bak de pannenkoek aan beide zijden bruin.