

Ingrediënten

200 g (gram) Koopmans Pannenkoeken Volkoren
900 ml Melk
4 Stuk(s) Ei
200 g (gram) kikkererwtenmeel

Keukenspullen

Mixer met gardes
Koekenpan

1. Voorbereiden

Doe de **mix (200 g Koopmans Pannenkoeken Volkoren)** in een beslagkom en voeg de **melk (900 ml)**, de **eieren (4 stuks)** en het **kikkererwtenmeel (200 g)** toe.

Roer het geheel met een garde of mixer tot een glad beslag.

2. Kikkererwten pannenkoeken bakken

Verhit een klontje boter of een scheutje olie in een koekenpan. Giet wat beslag in de pan, laat het uitlopen over de bodem en bak de kikkererwt pannenkoeken aan beide zijden goudbruin. Serveer de pannenkoeken met stroop of poedersuiker.

1. Voorbereiden

Doe de **mix (200 g Koopmans Pannenkoeken Volkoren)** in een beslagkom en voeg de **melk (900 ml)**, de **eieren (4 stuks)** en het **kikkererwtenmeel (200 g)** toe.

Roer het geheel met een garde of mixer tot een glad beslag.

2. Kikkererwten pannenkoeken bakken

Verhit een klontje boter of een scheutje olie in een koekenpan. Giet wat beslag in de pan, laat het uitlopen over de bodem en bak de kikkererwt pannenkoeken aan beide zijden goudbruin. Serveer de pannenkoeken met stroop of poedersuiker.