Pannenkoek met spek en stroop

Ingrediënten

4 Stuk(s) Ei
1 pak(ken) Koopmans Pannenkoeken Volkoren
1 Liter(s) Melk
250 g Ontbijtspek
Stroop

Keukenspullen

Koekenpan
Mixer met gardes
Mengkom

1. Pannenkoekenbeslag maken

Doe de **Koopmans pannenkoekmix (1 pak)** in een beslagkom en voeg de helft van de **melk (500 ml)** en de **eieren (2 stuks)** toe.

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

Voeg al roerend de rest van de **melk (500 ml)** en de overige **eieren (2 stuks)** toe.

2. Spekpannenkoeken bakken

Bak de reepjes **ontbijtspek (2-3 plakjes)**, aan één kant, in een hete koekenpan.

Draai de spek om, giet wat beslag in de pan en laat dit uitlopen over de bodem van de koekenpan.

Bak de spekpannenkoek aan twee kanten goudbruin.

Bak net zoveel pannenkoeken totdat er geen beslag meer over is. Serveer de spekpannenkoeken met **stroop**.