

Boekweitpannenkoeken

Aantal personen:2

100 gram boekweitmeel

2 eieren

150 ml havermelk OF magere melk

Pancoating voor het bakken of kokosolie

Doe de boekweitmeel in een beslagkom, doe hierbij de 2 eieren en klop even tot een gladde massa.

verdun dit met de 150 ml melk.

Laat even staan en voeg eventueel nog wat melk toe als het beslag te dik word. Het beslag heeft de gewenste dikte als het als een lint van de garde afdruipt.

Bak in de pancoating of kokosolie.

Lekker met rood fruit of suikervrije jam.

