

onderdeel A

bijlage

variant a

opdracht 2 tot en met 5

Pannenkoeken met crème fraîche (lactosevrij)

Gebruik lactosevrije producten.

Benodigheden voor 4 pannenkoeken

100 gram volkorentarwemeel

1 ei (M)

2 ½ dl halfvolle melk

mespunt zout

2 eetlepels olijfolie



Voor de vulling:

4 eetlepels crème fraîche

3 eetlepels aardbeienjam

Voor de garnering:

1 eetlepel poedersuiker

enkele blaadjes munt

Bereidingswijze:

Doel volkorentarwemeel en zout in een beslagkom en maak een kuiltje in het midden. Klop het ei los, giet het ei in het kuiltje en schenk er 1 dl melk bij. Roer vanuit het midden tot een glad beslag zonder klontjes. Schenk al roerende de rest van de melk erbij.

Laat in de koekenpan een beetje olie heet worden. Giet wat beslag in de pan en draai de pan rond tot de bodem bedekt is. Keer de pannenkoek voorzichtig als de bovenkant droog is. Bak de pannenkoeken aan beide zijden goudbruin en gaar. Houd de pannenkoeken warm op een bord boven een pan met heet water. Bak op dezelfde manier de rest van het beslag.

Vermeng de crème fraîche met de jam en besmeer hiermee de pannenkoeken. Vouw de pannenkoeken in vieren (twee keer dubbel) en leg ze op een plat bord. Strooi met een zeef de poedersuiker over de pannenkoeken, garneer ze met de munt en serveer ze (meteen) aan de examinerator.