



Desserten
Bijgerechten

Pannenkoeken op een stokje

Voor 9 personen.

Ingrediënten

2 eetlepels frambozenjam
4 aardbeien (in plakjes)
1/2 banaan (in plakjes)
100 gram frambozen
2 eetlepels honing
2 eetlepels Nutella
1 kiwi (in plakjes)
2 plakjes ananassen
250 gram bloem
6 muntblaadjes
poedersuiker
1 snuifje zout
1/2 liter melk
2 eieren
boter

Bereidingswijze

Doe de bloem met het zout, de eieren en de helft van de melk in een kom en mix tot een glad beslag. Giet er de resterende melk bij, mix nog één keer goed door en laat het beslag 30 minuten rusten.

Verhit boter in een koekenpan en bak pannenkoeken van het beslag.

Besmeer 1/3 pannenkoeken met wat frambozenconfituur. Rol op en snij in stukjes. Rijg de stukjes pannenkoek, frambozen en munt om en om op een satéprikker.

Besmeer 1/3 andere pannenkoeken met Nutella, rol op en snij in stukjes. Rijg ze met plakjes banaan en aardbei om en om op een satéprikker.

Besmeer 1/3 pannenkoeken met honing, rol op en snij in stukjes. Rijg ze met de kiwi en ananas om en om op een satéprikker.

Bestrooi de satés met poedersuiker.

Keukenbenodigdheden

Mixer

Satéprikker

