



Overige

Pannenkoek Hawaï

Voor 4 personen.

Ingrediënten

100 gram bloem
150 milliliters melk
50 milliliters bruiswater
4 eieren
20 gram Emmentaler (geraspte)
8 plakjes gekookte ham
8 plakjes kaas (jong)
8 plakjes ananassen (uit blik)
peper
zout

Bereidingswijze

Meng de bloem met de melk en het zout. Giet het bruiswater erbij en roer het mengsel glad. Klop de eieren er één voor één doorheen. Roer alles nog eens goed door elkaar en laat het deeg afgedekt 20 minuten rijzen. Meng er vervolgens de Emmental doorheen en roer nog eens goed.

Verhit een beetje boter in een pan met anti-aanbaklaag, giet er een kleine pollepel deeg in en bak beide kanten tot een goudgele pannenkoek. Bak op deze manier nog de rest van het pannenkoekenbeslag.

Verwarm de oven voor op 200°C. Leg bakpapier op een bakplaat. Beleg elke pannenkoek voor de helft met 1 snede ham, 1 snede kaas en 1 schijf ananas. Sla de andere helft eroverheen en laat ze nog 5-8 minuten bakken in de oven, tot de kaas gesmolten is. Neem de pannenkoeken Hawaï uit de oven, maal er wat peper overheen en serveer.

Keukenbenodigdheden

Oven

