



Overige

Healthy pannenkoeken met Griekse yoghurt en blauwe bessen

Voor 2 personen.

Ingrediënten

130 gram bloem
1 eetlepel bakpoeder
2 eieren (grote)
400 gram Griekse yoghurt
1 eetlepel honing
125 gram blauwe bessen

Bereidingswijze

Meng de bloem en het bakpoeder in een kom. Klop de eieren, de honing en de yoghurt tot een glad mengsel in een andere kom. Voeg al roerend bij de bloem. Als het deeg wat te dik is (afhankelijk van de yoghurt), kan je wat melk toevoegen.

Verhit een beetje olie in een anti-kleefpan. Doe wat beslag in de hete pan en laat 2 à 3 minuten bakken. Als de onderkant bruin is, draai je de pannenkoek om en laat nog een tweetal minuten bakken. Herhaal voor de rest van het beslag.

Presenteer de pannenkoeken op een bord en garneer naar wens met blauwe bessen, wat Griekse yoghurt of wat honing.

