



## Heb je altijd pannenkoekenmeel achter de hand?

Zo handig!

### **Gekleurde pannenkoeken**

Er zijn weinig kinderen die ze niet lusten, pannenkoeken. Als je dan ook nog de pannenkoeken zelf mag (helpen) maken, smaken ze extra lekker. Je kunt pannenkoeken in allerlei kleuren bakken, met natuurlijke kleurstoffen. Daarmee bak je bloemen-, hartjes-, gezichtenpannenkoeken. Leuke activiteit op een regenachtige dag of een kinderfeestje. Je kleurt het beslag dan met gepureerde aardbeien roze of met kurkuma geel, met blauwe bessensap blauw of gebruik pandanpasta, bietenpoeder enzovoort. Doe het beslag per kleur in een sluitflesje en maak mooie gekleurde pannenkoeken in de koekenpan op het vuur.

En wat is het handig om een pak pannenkoekenmeel achter de hand te hebben voor het geval je op een onverwacht drukke dag niet toe komt aan eten koken. Pannenkoeken zijn snel gebakken en heb je over? Als lunch op school of op het werk zijn koude pannenkoeken met boter ertussen heerlijk.

**Bijzonder pannenkoekenrecept:** Gevulde pannenkoek met groente en kaas uit de oven  
Vulmengsel: 300 gram gehakt (rul); 250 gram wortelen (blokjes); 250 gram sperziebonen (kleine stukjes); 1 grote ui en 1 paprika (blokjes); Zout, peper en gember (eventueel saffraan)

*Sausje:* Gesneden koriander; tomatensaus frito; 2 teentjes knoflook; geraspte kaas; zout en peper; scheutje olijfolie

*Bereiding:* Bak het gerulde gehakt en de ui en de paprika zonder olie; Kook de wortelen en sperziebonen gaar; Voeg de gekookte groenten bij het gehaktmengsel en bak het nog even mee; Maak het op smaak met de kruiden; Doe het blikje tomatenpuree en de gesneden koriander erbij en warm het nog even 2 minuten door; Vul pannenkoeken met dit mengsel en rol ze op; Leg ze naast elkaar in een ovenvaste schaal; Maak een sausje van een beetje tomatensaus, knoflook en koriander en zout. Even laten pruttelen en smeer dit over de opgerolde pannenkoeken.; Strooi de kaas erover.

Stel de oven op 200 graden, Bak de opgerolde pannenkoeken 10 -15 minuten in de voorverwarmde oven. Eet smakelijk!

### **Pannenkoekmix van De Weyert**

Zien we je binnenkort op de molen voor onze heerlijke De Weyert pannenkoekenmix? We zijn vanaf 26 maart weer hele zaterdagen open vanaf 9.30 – 16.00 uur. Ook het museum is dan weer open.