



BOERENZUIVEL EN MEER . . .

Wist u dat?!

U van onze Boeren Melk ook heerlijke pannenkoeken kunt maken?

RECEPT

Ingrediënten:

- 1 liter Boeren volle melk van de Johannahoeve
- 3 middelgrote eieren
- 1 theelepel zout
- 500/600 gr Tarwebloem (afhankelijk van de gewenste beslagdikte)

Eventuele extra vulling:

ontbijtspek, schijfjes appel en voor een hartige pannenkoek paprika, ui, champignon

Bereiden:

Giet 1 liter Boeren volle melk in een hoge kom. Voeg de eieren en het zout toe en klop dit goed door elkaar. Voeg vervolgens het tarwebloem er geleidelijk aan toe, totdat u de gewenste dikte heeft, en mix dit tot een egaal beslag.

KLAAR OM TE BAKKEN EN GENIETEN MAAR!



BOERENZUIVEL EN MEER . . .

Wist u dat?!

U van onze Boeren Melk ook heerlijke pannenkoeken kunt maken?

RECEPT

Ingrediënten:

- 1 liter Boeren volle melk van de Johannahoeve
- 3 middelgrote eieren
- 1 theelepel zout
- 500/600 gr Tarwebloem (afhankelijk van de gewenste beslagdikte)

Eventuele extra vulling:

ontbijtspek, schijfjes appel en voor een hartige pannenkoek paprika, ui, champignon

Bereiden:

Giet 1 liter Boeren volle melk in een hoge kom. Voeg de eieren en het zout toe en klop dit goed door elkaar. Voeg vervolgens het tarwebloem er geleidelijk aan toe, totdat u de gewenste dikte heeft, en mix dit tot een egaal beslag.

KLAAR OM TE BAKKEN EN GENIETEN MAAR!
