

DINNERLY



Pasen: Amerikaanse carrot-cake pancakes met speculaaskruiden, kokos en pecannoten



ca. 30min



2 personen

Bij Paaszondag hoort een uitgebreid paasontbijt. Dit jaar serveer je met Dinnerly eens iets heel anders: Amerikaanse pannenkoeken met worteltaartsmaak. Daarbij maak je een bijzondere kokos-limoensaus en strooi je er knapperige pecannoten overheen. Alle eters zullen verbaasd kijken maar geen woord kunnen uitbrengen – hun monden zitten te vol met deze heerlijke pancakes.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 wortel
- 1 zakje pecannoten ¹⁵
- 1 limoen
- 1 blik kokosmelk
- 2 pakjes tarwebloem ¹
- 1 zakje bakpoeder
- 2 zakjes Aladdin's coffee spice mix

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- ca. 120g suiker
- zout
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- 2 grote koekenpannen
- kleine kookpan
- keukenrasp
- keukenweegschaal
- maatbeker
- garde of staafmixer

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

KOOKTIP

Tip voor het uitpersen van limoenen: steek een vork in een limoenhelft, draai de vork de ene kant op en de limoen de andere – zo "wring" je het meeste sap eruit.

ALLERGENEN

gluten (1), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1324kcal, vet 58.4g, koolhydraten 175.2g, eiwit 23.5g



1. Ingrediënten voorbereiden

Schil eventueel de **wortel** en rasp deze grof. Hak de **pecannoten** grof. Rasp de **limoen** in een kom en pers het **limoensap** in een tweede kom.



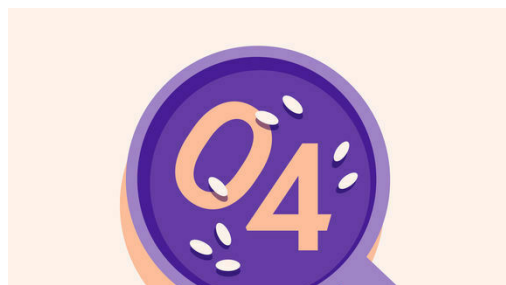
2. Saus maken

Meng in een kleine kookpan de **helft van de kokosmelk** met het **limoensap**, 1-2tl **limoenrasp** en 80g suiker. Laat deze **saus** op laag vuur zachtjes koken terwijl je roert, tot de suiker helemaal is opgelost. Laat nog eens 6min op laag vuur indikken. Haal de pan van het vuur en zet opzij om af te koelen.



3. Beslag maken

Meng in een kom de **bloem** met het **bakpoeder**. Voeg 2/3e van de **kruidenmix**, 40g suiker en een flinke snuf zout toe. Meng met de **rest van de kokosmelk**, de **geraspde wortel**, de **helft van de pecannoten**, 150ml water en 1el azijn (bij voorkeur appelazijn). Roer alles met een garde tot een dik **beslag**. Proef het beslag en voeg evt. nog wat **kruidenmix** toe.



4. Pancakes bakken

Verhit in 2 grote koekenpannen elk 1el plantaardige olie. Doe in elke pan 2-3el **beslag** voor de **pancakes** en bak ze ca. 2min per kant. Hou de **pancakes** afgedekt warm en herhaal tot het **beslag** op is.



5. Afmaken en serveren

Stapel de **pancakes** op de borden, bedruppel ze met de **kokos-limoensaus** en bestrooi met de **rest van de pecannoten** en **limoenrasp**.



6. Maak het fruitig!

In de meeste keukens staan ergens een paar zakken halfvol gedroogd fruit. Ooit gekocht, nooit opgemaakt. Tot vandaag! Verrijk deze al lekkere pancakes met wat gedroogd fruit zoals rozijnen of gehakte dadels of vijgen.