



Halloween: pancakes met witte chocola

met cacao-frambozensaus en koekkruidels



20-30min



2 personen

Grote kans dat je tafelgenoten vandaag watertandend staan te kijken wanneer je deze pancakes op tafel zet! De zoete granaatappelpitjes en sinaasappelschijfjes zorgen voor frissigheid en de heerlijke chocolade-frambozensaus maakt het af.

Wat je van ons krijgt

- 1 sinaasappel
- 1 kuipje yoghurt ⁷
- 1 pakje tarwebloem ¹
- 1 zakje bakpoeder
- 1 zakje witte chocoladedruppels ^{6,7}
- 1 granaatappel
- 1 zakje frambozenpoeder
- 1 zakje cacaopoeder
- 1 pakje koekkrumels ¹

Wat je thuis nodig hebt

- ei ³
- boter ⁷
- melk ⁷
- zout
- suiker
- plantaardige olie

Kookgerei

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

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7).
Kan sporen van andere allergenen bevatten.

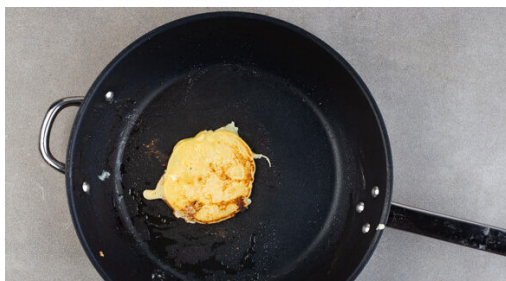
Voedingswaarde per portie

calorieën 1058kcal, vet 44.1g,
koolhydraten 142.3g, eiwit 25.3g



1. Ingrediënten voorbereiden

Rasp de **sinaasappelschil** fijn en schil de **sinaasappel**, verwijder ook het wit. Snijd de **sinaasappel** doormidden en snijd de **partjes** voorzichtig tussen de vliesjes uit, of snijd 'em in dunne plakjes. Meng de **yoghurt** met 1el suiker en zet het in de koelkast tot het serveren.



4. Pannenkoeken bakken

Verhit twee grote koekenpannen op middelhoog vuur met elk 1el plantaardige olie. Doe **2-3el beslag** in elke pan en bak de **pannenkoeken** ca. 2min. Keer om en bak nog ca. 2min, tot de **pannenkoeken** gaar zijn. Draai het vuur evt. wat lager. Herhaal dit tot het **beslag** op is.



2. Beslag maken

Smelt 20g boter in een kleine kookpan of in de magnetron. Meng het **bloem**, **1tl bakpoeder**, **1el sinaasappelrasp**, 1el suiker en een snuf zout.



5. Granaatappel ontpitten

Snijd de granaatappel doormidden en breek 'm open in een kom met water. Maak de **granaatappelpitjes** onder water los van de vruchtwanden en vliesjes. Verwijder de losgekomen vliesjes uit de kom en giet de **granaatappelpitjes** af in een zeef.



3. Beslag mengen

Klop de gesmolten boter, 150ml melk en 1ei los met een garde. Voeg het **bloemmengsel** toe en roer het geheel zo glad mogelijk, het is niet erg als er nog kleine klontjes zijn. Roer **3/4e van de chocoladedruppels** door het **beslag**.



6. Saus maken

Breng in een kleine kookpan 100ml water aan de kook. Zet een hittebestendige kom op de pan. Doe het **frambozen-** en **cacaopoeder**, de **rest van de chocoladedruppels** en 3-4el melk in de kom, laat al roerende smelten. Stapel de **pannenkoeken** op en bedruppel met de **yoghurt** en **chocoladesaus**. Bestrooi met de **helft van de koekkrumels**, de **granaatappelpitjes** en **sinaasappel**.