



Februariespecial: liefde en pancakes

maïspannenkoekjes met spek en rucolasalade



ca. 25min



2 personen

De liefde voor maïspannenkoekjes gaat terug tot de tijd van de oorspronkelijke bewoners van Amerika, toen maïs een populair basisvoedsel was. Onze maïspannenkoekjes met knapperige spekreepjes in pittige honingsaus kunnen natuurlijk nauwelijks basisvoedsel genoemd worden, maar lekker zijn ze wel!

Wat je van ons krijgt

- 1x spekreepjes
- 1 blik maïs
- 2 eieren ³
- 1 pakje volle melk ⁷
- 1 pakje tarwebloem ¹
- 1 zakje bakpoeder
- 2 bosuien
- 1 tomaat
- 100g rucola
- 2 zakjes sriracha

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- honing
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- kleine kookpan
- grote koekenpan
- garde
- zeef of vergiet
- soeplepel

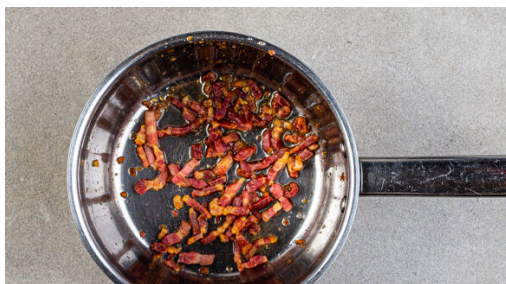
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 934kcal, vet 50.0g, koolhydraten 88.5g, eiwit 31.3g



1. Spekreepjes bakken

Verhit een kleine kookpan op middelhoog vuur en bak de **spekreepjes** in 4-6min knapperig.



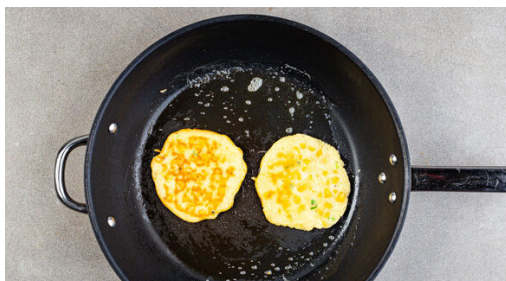
2. Beslag maken

Giet de **maïs** af. Klop de **eieren** los met de **melk**. Voeg de **bloem**, het **bakpoeder** en 1/2tl zout en peper toe en klop tot een **glad beslag**. Snijd de **bosui** in dunne ringen. Houd wat **groene bosui** achter voor de garnering en roer de **rest** samen met de **maïs** door het **beslag**.



3. Pannenkoeken voorbereiden

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1tl boter of olie. Voeg **3/4e soeplepel** of **3-4el beslag** per **pannenkoek** toe en bak per keer **2-4 pannenkoekjes** tegelijk in de koekenpan.



4. Pannenkoeken bakken

Bak de **pannenkoekjes** 2-3min op een kant, tot de randen beginnen te bruinen. Draai om en bak nog 1-2min. Herhaal tot al het **beslag** op is.



5. Salade voorbereiden

Hak de **tomaat** grof en meng met de **rucola**. Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 1el azijn en een snuf zout.



6. Saus maken

Voeg de **sriracha**, 2el boter en 1el honing toe aan de **spekreepjes** in de kookpan. Draai het vuur laag en schep om tot de boter gesmolten is. Verdeel de **pannenkoekjes** over de borden, schep de **spekreepjes** in **saus** erover en bestrooi met de **achtergehouden bosui**. Hussel de **salade** om met de **dressing** en serveer bij de **pannenkoekjes**.