

PAASBRUNCH



Pancakes met bacon, blauwe bessencompote & frisse shake

 30-40min  2 personen

Historici denken dat pannenkoeken niet door één volk zijn uitgevonden, maar over de wereld onafhankelijk van elkaar zijn ontstaan. Wij zijn vooral dol op de fluffy Amerikaanse variant, afgetopt met bacon en blauwe bessencompote en een frisse shake erbij. Speciaal voor de Pasen hebben wij 1 gouden ei in één van onze Paasbrunches verstopt. Gevonden? Dan win je een jaar lang gratis choco van Hands...

Wat je van ons krijgt

- bakpoeder
- kaneel
- citroen
- ahornsiroop
- karnemelk ⁷
- spekplakjes
- sinaasappel
- honing
- zelfrijzend tarwemeel ¹
- blauwe bessen

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- plantaardige olie
- suiker
- zout

Kookgerei

- bakpapier
- bakplaat
- koekenpan
- keukenrasp
- kookpan
- maatbeker
- oven
- staafmixer

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 865kcal, vet 27.8g, koolhydraten 113.0g, eiwit 32.0g



1. Bacon bakken

Verwarm de oven voor op 180°C hetelucht/200°C. Leg de **baconplakjes** op een bakplaat met bakpapier, zorg ervoor dat ze elkaar niet overlappen. Bak ze 8-10min in de oven zodra deze op temperatuur is. Neem uit de oven en leg ze als ze eenmaal knapperig zijn geworden op een stuk keukenpapier.



4. Shake maken

Rasp de **sinaasappelschil** fijn, pers de **sinaasappel** uit. Schuim de **rest van de karnemelk** met de **sinaasappelsap**, **1tl sinaasappelrasp** in een hoge (maat)beker met een staafmixer op. Roer de **honing** erdoor en schenk de **shake** in glazen. Zet de **shakes** koud tot aan het serveren.



2. Beslag maken

Smelt intussen 3el boter in een grote koekenpan. Breek 2 eieren in een kom, klop met een garde los en giet er geleidelijk **125ml karnemelk** bij. Roer er het **bakpoeder**, 2el suiker, het **zelfrijzend tarwemeel**, **mespuntje kaneel** en een snufje zout door. Giet er dan beetje bij beetje in totaal **125ml karnemelk** bij en roer glad. Roer de gesmolten boter erdoor.



5. Pannenkoekjes bakken

Verhit de grote koekenpan uit stap 2 opnieuw op middelhoog vuur en smelt er 1el boter in of gebruik 1el plantaardige olie. Giet er per **pannenkoekje** een **halve soeplepel beslag** in. Bak de **pannenkoekjes** 1-2min per kant totdat ze goudbruin en gaar zijn. Herhaal tot het **beslag** op is, gebruik evt. een tweede koekenpan en voeg extra olie toe.



3. Compote maken

Rasp de **citroenschil** fijn, pers de **citroen** uit. Verhit een kleine kookpan op middellaag vuur, voeg de **blauwe bessen**, **1tl citroenrasp**, **1/2 ahornsiroop**, **kaneel** naar smaak en **1el citroensap** toe. Roer door en verwarm 3-4min totdat de **bessen** zachter beginnen te worden. Prak **1/3e van de bessen** en breng op smaak met evt. wat suiker en meer **kaneel**.



6. Pannenkoekjes stapelen

Serveer de **pannenkoekjes** met een **schepje blauwe bessencompote**, leg er wat van de **gebakken bacon** op en besprenkel met de **rest van de ahornsiroop**. Serveer de **shakes** bij de **pancakes**.