



Special: valentijns pancakes

chocopancakes met frambozenroom & sinaasappel



30-40min



2 personen

Het is algemeen bekend dat liefde door de maag gaat. Onze suggestie: geniet deze Valentijnsdag samen met je dierbaren van deze verleidelijke pancakes van luchtige karnemelk, pure chocoladedruppels, bloedsinaasappel en roze toefjes fruitige frambozenroom. Gedeelde vreugde is de beste vreugde!

Wat je van ons krijgt

- 1 kuipje yoghurt ⁷
- 2 zakjes frambozenpoeder
- 1 bloedsinaasappel
- 1 pakje tarwebloem ¹
- 1 zakje bakpoeder
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 pakje karnemelk ⁷
- 1 zakje donkere chocoladedruppels ⁶
- 1 zakje pistachenoten ¹⁵

Wat je thuis nodig hebt

- ei ³
- boter ⁷
- suiker
- zout

Kookgerei

- kleine kookpan
- 2 grote koekenpannen
- keukenweegschaal
- maatbeker
- garde

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 904kcal, vet 32.0g, koolhydraten 121.4g, eiwit 29.8g



1. Yoghurt voorbereiden

Meng de **yoghurt** met de **helft van de frambozenpoeder** en 1el suiker. Zet de **room** in de koelkast.



2. Bloedsinaasappel snijden

Schil de **bloedsinaasappel** en verwijder ook de witte huid. Snijd dan de **partjes** voorzichtig tussen de vliesjes uit.



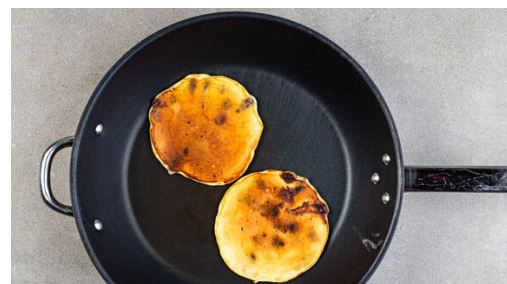
3. Beslag voorbereiden

Smelt langzaam 20g boter in een kleine kookpan op middelhoog vuur. Je kunt de boter ook in de magnetron laten smelten. Meng de **bloem** met **2tl bakpoeder**, de **vanillesuiker**, 1el suiker en een flinke snuf zout.



4. Beslag maken

Meng **230ml karnemelk** met de gesmolten boter, en klop er dan 1 ei door. Meng het **karnemelkmengsel** met het **bloemmengsel** tot het net gecombineerd is, er mogen nog klontjes zijn. Schep de **helft van de chocoladedruppels** voorzichtig door het **beslag**.



5. Pancakes bakken

Verhit 2 grote koekenpannen op middelhoog vuur met elk 1el plantaardige olie. Doe **2-3el beslag** per **pancake** in de pan en bak ca. 2min. Draai om en bak nog ca. 2min, tot de **pancakes** goudbruin en gaar zijn. Draai het vuur evt. lager. Ga zo door tot het **beslag** op is en je **4-6 pancakes** hebt gebakken.



6. Yoghurt afmaken

Roer de **rest van de frambozenpoeder** voorzichtig door de **room** zodat er roze strepen ontstaan. Hak de **pistachenoten** grof. Stapel de **pancakes** op met de **frambozenroom** en de **bloedsinaasappelpartjes**. Bestrooi met de **rest van de chocoladedruppels** en **pistachenoten**.