

DINNERLY



Pannenkoekjes van zoete aardappel met gegrilde nectarine en ahornsiroop



ca. 40min



2 personen

Vandaag verwennen we onszelf direct na het opstaan met deze fantastische pannenkoekjes. Ze worden lekker sappig en mooi oranje dankzij de zoete aardappel die we in het beslag verwerken. We serveren ze met gegrilde nectarine, romige slagroom en heerlijk zoete ahornsiroop en maken het af met krokante pistachenootjes.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zoete aardappel
- 2 nectarines
- 200ml slagroom ²
- 20g pistachenoten ³
- 150g tarwebloem ¹
- 1 zakje bakpoeder
- 2 kuipjes ahornsiroop

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2el suiker
- zout
- plantaardige olie

KOOKGEREI

- kleine kookpan
- grote koekenpan
- handmixer
- dunschiller
- maatbeker
- vergiet
- staafmixer

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

ALLERGENEN

Gluten (1), Melk (2), Noten (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

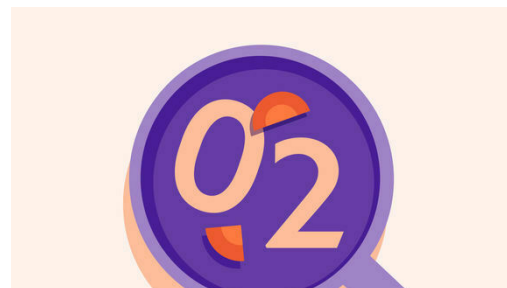
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 898kcal, vet 41.1g, koolhydraten 116.3g, eiwit 16.2g



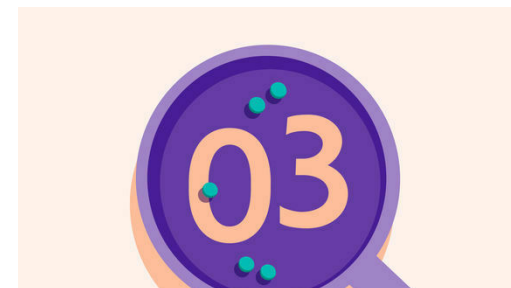
1. Zoete aardappel koken

Breng ruim gezouten water voor de **zoete aardappel** aan de kook in een kleine kookpan. Schil de **zoete aardappel** en snij in blokjes van ca. 1cm. Voeg toe aan het kokende water en kook in 6-8min zacht. Giet af in een vergiet en doe de **zoete aardappel** terug in de pan.



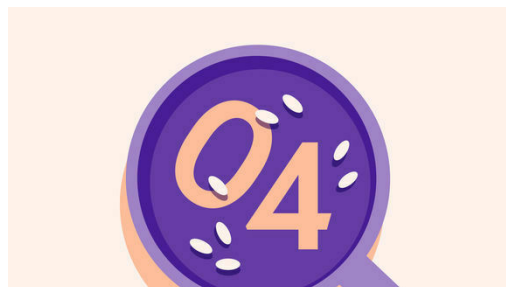
2. Nectarine bakken

Halveer en ontpit de **nectarines** en snij elke **nectarine** in **6 parten**. Verhit een grote koekenpan zonder olie op middelhoog vuur. Bak de **nectarinepartjes** 2-3min per kant. Veeg de pan schoon, we gebruiken 'm zo weer.



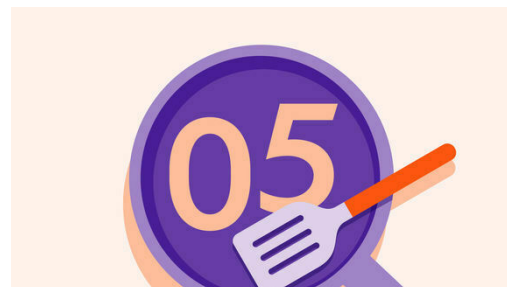
3. Slagroom kloppen

Pak een handmixer en klop **125ml slagroom** met 1el suiker in 30-45sec stijf (zie ook de tip in **stap 6**). Zet de **opgeklopte slagroom** in de koelkast. Hak de **pistachenoten** grof en zet ze opzij.



4. Beslag maken

Meng de **rest van de slagroom** met de **bloem**, het **bakpoeder**, 100ml water, 1el suiker en een snuf zout door de **zoete aardappel**. Pureer het geheel met een staafmixer tot een glad beslag.



5. Pannenkoekjes bakken

Verhit de gebruikte koekenpan op medium tot hoog vuur met 1tl plantaardige olie. Schenk er **2-3 porties beslag** in en bak de **pannenkoeken** ca. 3min. Herhaal dit met de **rest van het beslag** en voeg indien nodig weer wat olie toe. Stapel de **pannenkoeken** op elkaar en verdeel de **nectarines** en **slagroom** erover. Bedruppel met de **ahornsiroop** en bestrooi met de **pistachenoten**.



6. Minder afwas

Als je wat afwas wil besparen kun je de handmixer weglaten en de slagroom met dezelfde staafmixer opkloppen die je gebruikt om het beslag te pureren. Wij hebben het uitgeprobeerd en het werkt echt! Wel tussendoor even afspoelen!