

DINNERLY



Zoete aardappelpannenkoekjes met gegrilde appel 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 appel, romige slagroom en heerlijk zoete ahornsiroop en maken het af met krokante pistachenootjes.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zoete aardappel
- 2 appels
- 200ml slagroom ⁷
- 10g pistachenoten ¹⁵
- 150g tarwebloem ¹
- 1 zakje bakpoeder
- 2 kuipjes ahornsiroop

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- zout
- suiker
- plantaardige olie

KOOKGEREI

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

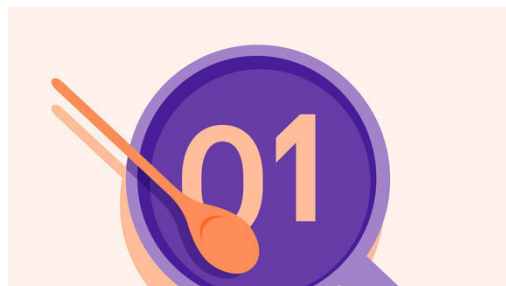
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

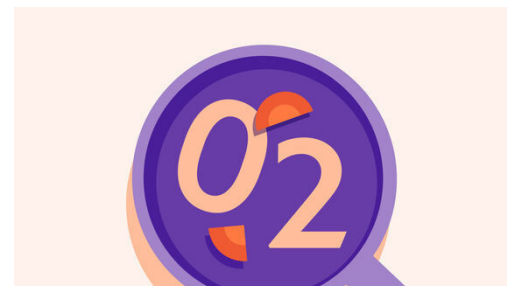
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 898kcal, vet 38.8g, koolhydraten 122.0g, eiwit 14.3g



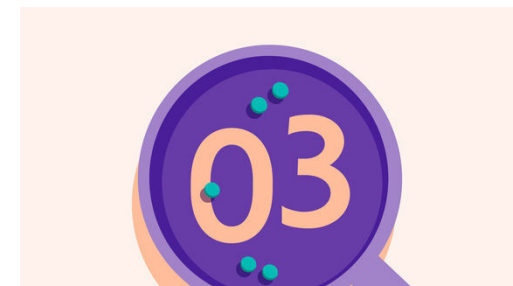
1. Zoete aardappel koken

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. Kook ze in 6-8min gaar. Giet af in een vergiet en zet de **zoete aardappel** in de pan opzij.



2. Appel bakken

Snij de **appels** in vieren, verwijder het klokhuis en snij in dunne plakjes. Verhit een droge, grote koekenpan op middelhoog vuur. Bak de **plakjes appel** 2-3min per kant. **Tip:** het werkt het best in een grillpan. Veeg de pan schoon, deze gebruiken we zo weer.



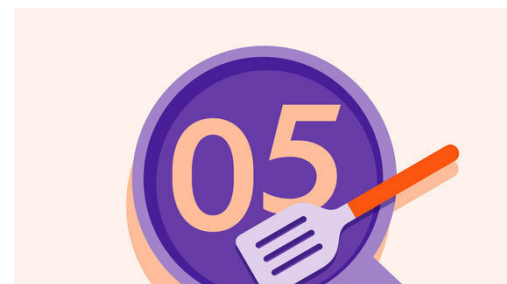
3. Slagroom kloppen

Klop **125ml slagroom** en 1el suiker met een handmixer in 30-45sec stijf. Bewaar de **opgeklopte slagroom** in de koelkast. Hak de **pistachenoten** grof en zet opzij.



4. Beslag maken

Voeg de **rest van de slagroom**, de **bloem**, het **bakpoeder**, 100ml water, 1el suiker en een snuf zout toe aan **zoete aardappel**. Pureer het geheel, tot een dik, glad beslag.



5. Pannenkoekjes bakken

Verhit de gebruikte koekenpan op medium tot hoog vuur met 1t plantaardige olie. Schenk er **2-3 porties beslag** in en bak de **pannenkoekjes** ca. 3min per kant. Herhaal dit met de **rest van het beslag**. Stapel de **pannenkoekjes** op elkaar en verdeel de **appel** en **slagroom** erover. Garneer met de **ahornsiroop** en 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!