

# HAVERMOUTPANNENKOEKEN

## INGREDIËNTEN VOOR 2 PERSONEN

35 g havermout

1 banaan

1 ei

1 tl bakpoeder

Klein scheutje halfvolle of plantaardige melk zoals soja

1 tl kaneel

1 el olijfolie of vloeibare boter

## BEREIDINGSWIJZE

Vermaal de havermout in je keukenmachine tot meel. Voeg de banaan toe en vermaal ook. Vervolgens een losgeklopt ei, het bakpoeder, kaneel en zout en mix opnieuw in de keukenmachine.

Voeg melk en/of water toe om het beslag iets vloeibaarder te maken.

Let op: het hoeft niet zo dun te zijn als normaal pannenkoekenbeslag.

Verhit de vetstof in een koekenpan (laag vuur) en maak kleine rondjes van het beslag in de pan. Bak aan één kant totdat bovenop belletjes ontstaan. Draai voorzichtig om met een platte spatel en bak de andere kant.

## VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

**SMAKELIJK!**