



Klassieke Hollandse pannenkoeken met kaas



Ingrediënten

- 300 gram bloem
- snufje zout
- 3 eieren
- 750 milliliter melk
- 100 gram geraspte Henri Willig Gouda jong

Bereidingswijze Hollandse pannenkoeken

Hollandse pannenkoeken zijn een tijdloze favoriet die in elke Nederlandse keuken thuishoort! Dit recept biedt je de perfecte mix van eenvoud en authenticiteit, ideaal voor elke gelegenheid. Of je nu een ontbijt, brunch, lunch of avondeten plant, deze Hollandse pannenkoeken zullen gegarandeerd in de smaak vallen. We combineren traditionele ingrediënten met de heerlijke Goudse jonge kaas van Henri Willig om een unieke twist aan dit klassieke gerecht te geven. Volg ons eenvoudige stappenplan en ontdek hoe je de lekkerste Nederlandse pannenkoeken op tafel tovert!

Bereidingswijze

- 1: Doe de bloem in een grote beslagkom en roer een snufje zout er door.
- 2: Maak een kuil in het midden en breek de eieren er boven.
- 3: Schenk ongeveer $\frac{1}{4}$ deel van de melk er bij en mix met een garde of mixer tot een glad beslag. Voeg al mixend beetje bij beetje de rest van de melk toe.
- 4: Verhit een beetje boter in een koekenpan en laat smelten.
- 5: Schenk of schep wat beslag in de pan (ongeveer 1 soeplepel) en laat over de hele oppervlakte uitvloeien.
- 6: Beweeg dan zachtjes met de pan op en neer zodat je zeker weet dat de pannenkoek los zit. Draai hem om en bak ook de andere zijde licht bruin.
- 7: Draai hem dan nogmaals om en bestrooi met kaas, doe een deksel op de pan en laat de kaas nog een minuutje smelten.
- 8: Je kunt de pannenkoek direct serveren, of een hele stapel bakken

Klaar om zelf Hollandse pannenkoeken met kaas te maken?

Tijd om dit Hollandse pannenkoeken recept zelf te maken! Vergeet niet om onze Goudse natuurlijke kaas in onze webshop te bestellen voor de authentieke smaak. Experimenteer met de toppings en deel jouw creaties. Smakelijk eten en veel bakplezier met deze heerlijke, veelzijdige pannenkoeken!