Banaan havermoutpannenkoeken

Aantal pannenkoeken : 5

Bereiding : 5 tot 10 min

Ingrediënten :

\*75 g havermout

\*1 ei

\*200 ml melk

\*1 banaan

\*snuifje kaneel

\*bakboter

Keukengerei :

\*mengkom

\*snijplankje

\*aardappelmesje

\*maatbeker

\*mixer

\*pan

\*weegschaal

\*lepel

\*spatel

\*bort

Bereiding :

\*pak de maatbeker en meet 200 ml melk af.

\*doe de afgemeten melk in de mengkom en doe er ook al het ei bij [alles van het ei]

\*weeg 75 g havermout af met de weegschaal doe dan de havermout bij in de mengkom

\*pak dan het snijplankje en snij de banaan in kleine stukjes en doe ze dan bij in de mengkom

\*doe er dan nog een snuifje kaneel bij

\*mix dan alles dat in de mengkom zit door elkaar

\*zet dan het vuur op 8 en zet dan de pan er op

\*pak dan de bakboter en doe er met het mesje een klein stukje af

\*doe het stukje boter in de pan en laat het smelten

\*breng de boter overal in de pan

\*pak dan de lepel en schep er een beetje deeg uit doe het dan in de pan

\*wacht dan eventjes en draai dan de pannenkoek om

\*wacht dan nog eventjes en dan leg je het op een bord

\*MMMMMmmmmmmm

