



Bananenpannenkoekjes

met blauwe bessen

Pannenkoeken zijn lekker, maar bananenpannenkoeken zijn misschien nog wel lekkerder! De banaan geeft de pannenkoek een lekkere zoete smaak en je krijgt zo een extra portie fruit binnen. Heerlijk met de blauwe bessen, aardbeien of ander zacht fruit als frambozen.

20 min | 366 kcal

*Help ons papier, Co2 en kosten
te sparen door je recepten te
bekijken via onze mobiele
website*



ekomenu
VOEL JE LEKKER

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Ei	st	2	4	6	8
Banaan	st	1	2	3	4
Blauwe bessen	g	60	125	185	250

zelf toevoegen:

Bakolie	el	1	2	3	4
---------	-----------	---	---	---	---

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht
online met
#ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Klop de eieren los. Prak de banaan en schep dit door het ei-mengsel.
2. Verhit olie in een bakpan. Schep een dunne laag van het beslag in de pan en bak de pannenkoekjes goudbruin.
3. Was de blauwe bessen en strooi over de pannenkoekjes.

Tip: Het is ook erg lekker om een eetlepel cacaopoeder door het beslag te roeren.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze
nieuwsbrief

