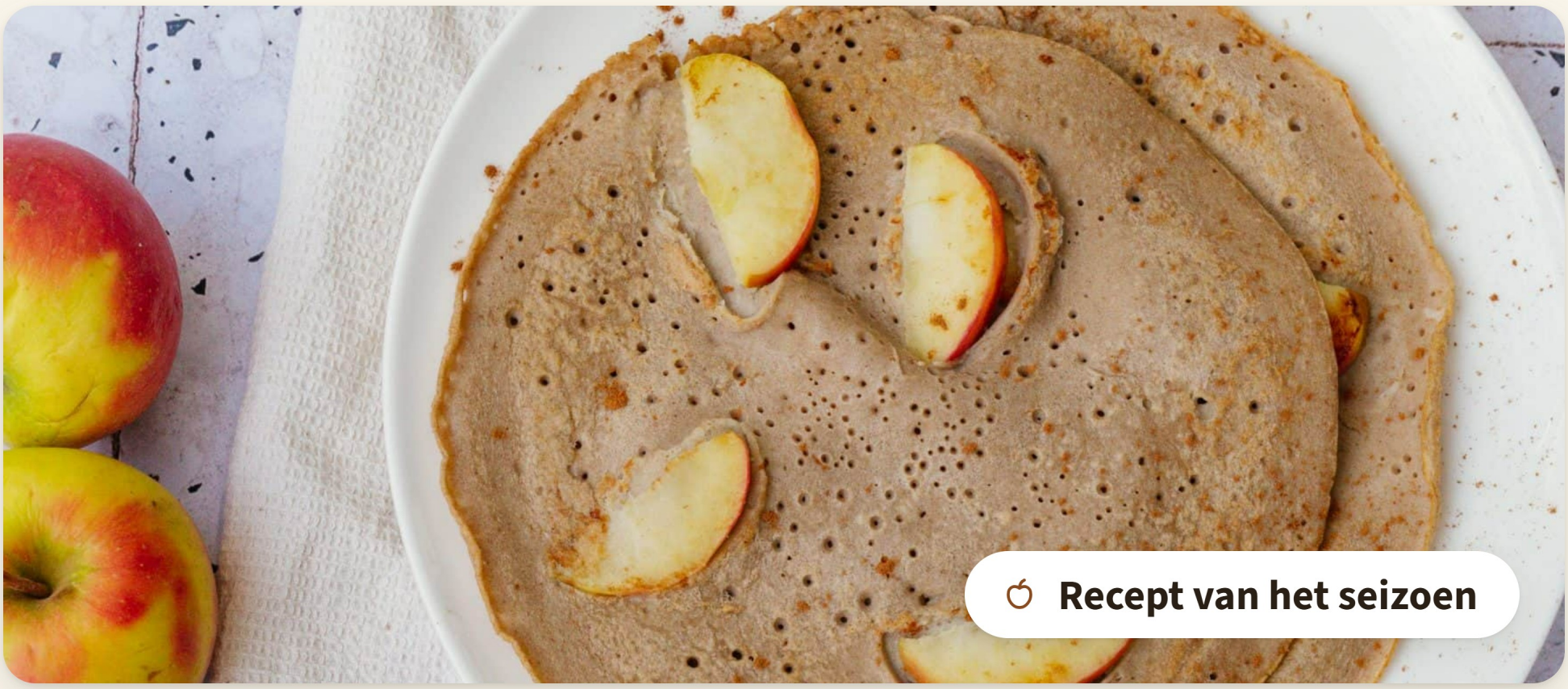


HERFSTKOST

Boekweitpannenkoeken

VOOR 8 PANNENKOEKEN

200 g	boekweit, vers gemalen
100 g	speltkorrels, vers gemalen
600 ml	melk
2	eieren
½ tl	zout
1	stevige appel, in dunne partjes
30 g	roomboter, om in te bakken

1 Malen
Boekweit en spelt fijn, vlak voor je begint

2 Beslag maken
Melk geleidelijk erdoor, 30 minuten laten rusten

3 Bakken
Appel op het beslag, in boter 2 à 3 minuten per kant