

Yuki's Yummy bananen pancakes



20 MIN



± 6 PANCAKES



ONTBIJT



Maak een top ontbijt met bananen pancakes!

Al sinds Yuki een jong wezentje was, maakte zijn moeder iedere zaterdagochtend pannenkoeken voor hem. Hij is er dol op! Yuki houdt van nieuwe recepten en kreeg het volgende recept van zijn eekhoorn vriendjes die Yuki graag met jullie deelt. Veel kookplezier!

Boodschappenlijstje

- 1 rijpe banaan
- 1 groot ei
- Fruit zoals rood fruit of plakjes banaan
- Snuffje kaneel
- Olie of boter

Materialen

- Vork
- Snijplank
- Kom
- Koekenpan
- Soeplepel of maatbeker met tuit
- Spatel

Tip:

Heb je nog wat over? Stop het in een plastic bakje en bewaar het in de vriezer!

Recept

Stap 1: Toverbeslag maken

- Pak een snijplank en prak hierop, met een vork de banaan fijn.
- Stop de fijn geprakte banaan in één kom.
- Breek het ei open in dezelfde kom en voeg een snuffje kaneel toe.
- Roer alles nu goed door elkaar.

Stap 2: Laten we gaan bakken! (vraag je ouders om hulp)

- Zet de koekenpan op het vuur en doe er wat olie of boter in.
- Laat de pan warm worden op een laag vuur.
- Gebruik een soeplepel om het beslag gemakkelijk in de koekenpan te gieten.
- Maak kleine ronde pancakes, zodat ze niet breken.
- Bak de pancakes per kant 2 tot 3 minuten gaar.

Stap 3: Versieren en smullen

- Leg de bananen pancakes op een bord en voeg eventueel gesneden stukjes fruit toe.
- Eetsmakkelijk!