

Naam:

Klas:

Pompoenpannenkoek

Welke ingrediënten heb ik nodig?



Pompoen	500 gram
Eieren	2 stuks
Kaneelpoeder	1 theelepel
Melk	150 ml
Bloem	200 gram
Bakpoeder	1 theelepel
Suiker	4 eetlepels
Zout	1 theelepel
Rozijnen	50 gram
Zonnebloemolie	Om in te bakken

Welke technieken gebruik ik?

- afwegen
- snijden
- koken
- beslag maken
- bakken in de koekenpan
- mixen
- afmeten

Gereedschappen en materialen:

-groene snijplank



-koks mes



-kookpan



-kleine bakpan



-spatel



-bekkens groot en klein



-bolzeef



-pollepel



-dunschiller



-wit bord



-garde



-litermaat



Hoe maak ik pompoenpannenkoeken?



1 Was je handen voordat je begint.



2 Verzamel al je ingrediënten en materialen op je werkbank.



3 Snijd de pompoen in grove stukken.



4 Kook de pompoen in ruim water met een beetje zout.



5 Breek de twee eitjes in een kom.



6 Meng de bloem, zout, suiker, kaneel en bakpoeder met elkaar.



7 Doe de 2 eieren erbij en meng goed.



8 Voeg ook de melk toe en meng weer goed.



9 Als de pompoen goed gaar is afgieten, en fijn malen in de magimixer.



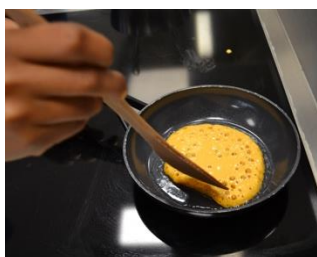
10 Mix weer met het beslag, als het beslag te dik is doe je er een beetje melk bij. Voeg ook als laatst de rozijnen toe.



11 Doe een beetje olie in de pan en laat goed verwarmen.



12 Pak een pollepel vol beslag en doe in de bakpan.



13 Als er gaatjes in het beslag komen kun je de pannenkoek omdraaien.



14 Bak de pannenkoeken aan beide kanten bruin.



15 Laat de pannenkoeken afkoelen op een bord.



16 Alles afwassen en keuken schoon maken, check je controle kaarten goed.