

PANNENKOEKEN MET GEPOCHEERDE PEER



Ingrediënten

Voor 4 personen

- 180 g speltbloem
- 500 ml havermelk
- 2 eetlepels zonnebloemolie + extra om mee te bakken
- 1 theelepel vanille extract
- 4 peren
- 75 cl Kidibul Appel
- 100 g ruwe rietsuiker
- 1 kaneelstokje



Bereidingswijze

Mix de bloem, havermelk, zonnebloemolie en vanille extract met een blender of staafmixer tot een glad deeg.

Verwarm een pannenkoekenpan op een middelhoog vuur, vet de pan in met wat olie.

Schenk een portie beslag in de pan, maak de pannenkoeken niet te dik. Bak en wacht met de pannenkoek omdraaien tot de zijkant wat opgedroogd is.

Schil de peren, verwijder het klokhuis en snij in kwartjes.

Schenk de Kidibul Appel in een brede, diepe pan. Voeg er de suiker en het kaneelstokje aan toe. Verwarm op een middelhoog vuur.

Leg de peer in de pan en bedek met een deksel maar laat een klein kiertje zodat de stoom kan ontsnappen. Laat 30 minuten zachtje sudderen.

Serveer de pannenkoeken met de warme peer.



Deel jouw foto's #kidibul

