Courgette pannenkoek

Ingrediënten

100 g Pancetta
1 Stuk(s) Courgette
1 Beker(s) Crème fraîche
Peper
1 Pak Tuinkers
Zout
1 Pak Koopmans Meergranen Pannenkoekenmix
750 ml Melk
4 Stuk(s) Ei

Keukenspullen

Mengkom
Mixer met gardes
Koekenpan
Boter (of olie om te bakken)

1. Voorbereiden

Bak de **pancetta (100 g)** uit. Bij het gebruik van plakjes gaat dat ook prima in de oven. Rasp de schil van de **courgette (1 stuk)** op een fijne rasp (dan krijg je de meeste kleur). Rasp daarna de rest van de courgette. Meng de **crème fraîche (1 beker)** met de **tuinkers (1 pak)** en **peper** en **zout** en zet apart.

2. Pannenkoeken bakken

Doe de mix uit het pak **Koopmans Meergranen Pannenkoekenmix** en de helft van de **melk (375 ml)** in een beslagkom en roer met een garde of mixer tot een glad beslag. Voeg al roerend de andere helft van de **melk (375 ml)** en de **eieren (4 stuks)** toe en roer tot een glad beslag. Voeg de geraspte courgette toe en meng weer goed door elkaar. Verhit een klontje boter of een scheutje olie in de koekenpan. Giet wat beslag in de pan, laat het uitlopen over de bodem en bak de pannenkoeken aan beide zijden goudbruin. Serveer de pannenkoeken met een schepje crème fraîche en wat pancetta.