Pannenkoeken met gebakken uienringen, peterselie en kaas

Ingrediënten

Koopmans Schudfles Pannenkoeken Origineel
400 ml Melk
2 Stuk(s) Ui
200 g (gram) Geraspte kaas
1 handje(s) Peterselie

Keukenspullen

Koekenpan
Boter (of olie om te bakken)

1. Voorbereiden

Schud de **Koopmans Schudfles Pannenkoeken Origineel** een paar keer met de dop naar beneden, zodat de mix goed loskomt van de bodem van de fles.

2. Kaas-ui-pannenkoeken bakken

Open de fles en voeg **melk (400 ml)** toe tot aan de markering op de zijkant van de fles. Vul daarna niet meer bij. Sluit de fles zorgvuldig. Draai de fles om met de dop naar beneden. Controleer of alle mix van de bodem loskomt. Indien dit niet het geval is, geef de fles dan een stevige tik zodat het loskomt. Schud gedurende circa 1 minuut krachtig totdat de mix geheel met de melk is gemengd. Verhit een klontje boter of een scheutje olie in een hete koekenpan. Bak een deel van de **uien (2 stuks)** in dunne, halve ringen even aan en laat ze licht goudbruin worden. Schenk wat pannenkoekenbeslag in de hete pan, laat het uitlopen over de bodem en bak de pannenkoek aan beide zijden goudbruin. Bestrooi de pannenkoek met een gedeelte van de **geraspte kaas (200 g)** en laat dit smelten. Bestrooi de kaas-ui-pannenkoek met fijngesneden **peterselie (handje)**.