

Ingrediënten

1 Pak Koopmans Pannenkoeken Origineel
850 ml Melk
2 Stuk(s) Ei
2 tl (theelepels) Vanille extract
1 Bakje(s) Aardbeien
1 Bakje(s) Blauwe bessen
1 Stuk(s) Watermeloen

Keukenspullen

Mengkom
Koekenpan
Mixer met gardes
Boter om in te vetten
20 Cocktailprikker

1. Vanillepannenkoeken bakken

Doe de **mix (1 pak)** in een mengkom en voeg de helft van de **melk (425 ml)** toe. Roer het geheel met de mixer of garde tot een glad beslag. Voeg al roerende de rest van de **melk**, de **eieren (2 stuks)** en het **vanille extract (2 tl)** toe.

Laat de koekenpan goed heet worden en verhit een klontje boter of wat olie in de pan. Giet wat beslag in de pan, laat het uitlopen over de bodem en bak de pannenkoeken aan beide zijden goudbruin. Bak ongeveer 10 pannenkoeken en laat ze wat afkoelen en rol ze vervolgens goed op.

2. Fruitspiesjes maken

Maak het **fruit** schoon. Snijd de opgerolde pannenkoeken in stukjes van ongeveer 1 tot 1½ cm.

Neem een prikker, prik er een rolletje vanillepannenkoek op, vervolgens een **aardbei**, en weer een rolletje pannenkoek. Neem een volgende prikker en wissel het af met 2 aardbeien en in het midden een rolletje pannenkoek. Maak zo een stuk of acht aardbei-vanillepannenkoek spiesjes. Prik op de volgende spiesjes 2 **blauwe bessen** en rolletje pannenkoek en weer 2 blauwe bessen. Snijd een **meloen** door de helft. Leg op een bord met de bolle kant naar boven. Snijd de andere helft in blokjes.

Prik de **meloenblokjes** met een of twee pannenkoekrolletjes op een spiesje en wissel ook hier weer af. Prik alle verschillende fruitspiesjes in de omgekeerde meloen.