Spinazie pannenkoeken

Ingrediënten

450 g (gram) Bladspinazie (deelblokjes diepvries)
1 Pak Koopmans Pannenkoeken Volkoren
750 ml Melk
4 Stuk(s) Ei
50 g (gram) Boter (of olie om te bakken)
Schenkstroop

Keukenspullen

Mengkom
Garde
Koekenpan
Pollepel

1. Bereidingsvideo Spinazie pannenkoeken

2. Volkoren spinaziebeslag

Ontdooi de **blokjes spinazie (450 g).** Doe de mix uit het **pak Koopmans Pannenkoeken Volkoren** in een beslagkom en voeg al roerende de **melk (750 ml)** en de **eieren (4 stuks)** toe. Voeg de ontdooide spinazie toe en meng het met een pollepel door het beslag.

3. Spinazie pannenkoeken bakken

Verhit een klontje **boter (50 g**) of een scheutje olie in een koekenpan. Giet wat beslag in de pan, laat het uitlopen over de bodem. Bak de pannenkoeken aan beide zijden goudbruin. Schenk de **stroop** over de pannenkoeken en rol op.