Vanille pannenkoeken met Nutella en banaan

Ingrediënten

1 Pak Koopmans Pannenkoeken Origineel
0.5 Stokje Vanillestokje (of vanille extract)
800 ml Melk
2 Ei
Olie (of boter)
2 Stuk(s) Banaan
180 g (gram) Nutella®

Keukenspullen

Mengkom
Garde
Koekenpan

1. Pannenkoekbeslag bereiden

Doe de **mix (1 pak)** in een mengkom en voeg de helft van de **melk (400 ml)** toe.

Roer het geheel met een mixer of garde tot een glad beslag. Schraap het merg uit het **halve vanillestokje** en voeg ook dit toe. Je kunt ook in plaats van het merg, voor één theelepel vanille extract kiezen.

Voeg al roerende de rest van de **melk (400 ml) en** de **eieren (2 stuks)** toe.

2. Vanillepannenkoeken bakken

Verhit een klontje **boter** (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.

3. Serveer vanillepannenkoeken met banaan en Nutella

Verwijder de schil van de **bananen (2 stuks)** en snijd deze in plakjes.

Serveer een laagje **Nutella (180 g)** over de vanille pannenkoeken, beleg met plakjes banaan en rol de pannenkoek hierna op.

1. Pannenkoekbeslag bereiden

Doe de **mix (1 pak)** in een mengkom en voeg de helft van de **melk (400 ml)** toe.

Roer het geheel met een mixer of garde tot een glad beslag. Schraap het merg uit het **halve vanillestokje** en voeg ook dit toe. Je kunt ook in plaats van het merg, voor één theelepel vanille extract kiezen.

Voeg al roerende de rest van de **melk (400 ml) en** de **eieren (2 stuks)** toe.

2. Vanillepannenkoeken bakken

Verhit een klontje **boter** (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.

3. Serveer vanillepannenkoeken met banaan en Nutella

Verwijder de schil van de **bananen (2 stuks)** en snijd deze in plakjes.

Serveer een laagje **Nutella (180 g)** over de vanille pannenkoeken, beleg met plakjes banaan en rol de pannenkoek hierna op.