Vanillepannenkoeken met ijs en zomerfruit

Ingrediënten

1 Pak Koopmans Pannenkoeken Origineel
800 ml Melk
2 Ei
1 Bakje(s) Vanilleroomijs
1 Bakje(s) Aardbeienijs
Aardbeien
Blauwe bessen
Frambozen

Keukenspullen

Mengkom
Mixer met gardes
Koekenpan
Boter om in te vetten
IJslepel
4 Bord

1. Vanillepannenkoeken bakken

Doe de **mix (½ pak Koopmans Oma's Pannenkoeken vanille)** in een beslagkom en voeg wat **melk (200 ml)** toe. Roer het geheel met de mixer of garde tot een glad beslag. Voeg al roerende de **rest van de melk (200 ml)** en het **ei (1 stuk)** 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 zo vier vanillepannenkoeken aan beide zijden goudbruin.

2. Pannenkoek-ijsdessert opmaken

Haal het **aardbeienijs** en **vanille-roomijs** ongeveer 10 minuten vooraf uit de vriezer. Maak eventueel het **fruit** schoon.

Leg een pannenkoek op een bord en schep met de ijslepel 2 bolletjes vanille-roomijs en 1 bolletje aardbeienijs op de pannenkoek. Vouw de zijden van de pannenkoek naar het midden.

Leg aan beide zijden een handje vers zomerfruit: een combinatie van aardbeien, blauwe bessen en frambozen. Serveer met een dessertlepel en -vork.