

## Ingrediënten

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

## Keukenspullen

Mengkom  
Garde  
Koekenpan  
Pollepel

## 1. 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.

---

## 2. 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.