

## 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 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.