

# Pompoen Pannenkoeken

## Ingrediënten:

- 200 gram Luxury pompoen puree
- 500 gram zelfrijzend bakmeel
- 600-800 ml melk
- 2 eieren
- Zout
- Nootmuskaat
- Peper
- (room)boter (om in te bakken)

## Eventueel:

- Vanille suiker

## Benodigdheden:

- Staafmixer of garde
- Vork
- Scherp mes
- Koekenpan
- Oven
- Beslagkom
- Weegschaal



Uit deze hoeveelheden kunt u ongeveer 12-15 pannenkoeken maken. Wilt u meer of minder pannenkoeken maken dan kunt u de hoeveelheden in verhouding aanpassen.

## Bereidingswijze:

### Pompoenpuree

Zet de oven aan en verwarm deze voor op 180 graden. Snijdt de pompoen in tweeën en haal met een lepel de zaadjes en zaadlijsten eruit. Vet een bakplaat lichtelijk in met olie of boter (bijvoorbeeld olijfolie). Leg één helft ( $\pm$  300 gram pompoen, schil + vruchtvlees) van de pompoen op een bakplaat met de ronding omhoog. Bak de pompoen in ongeveer 40 minuten gaar. Prik met een vork of satéprikker in de dikste delen vruchtvlees van de pompoen om te kijken of deze gaar is. Als u makkelijk door het vruchtvlees kan prikken dan is de pompoen gaar.

De schil van de Luxury pompoen kunt u niet eten! Met een lepel kunt u gemakkelijk het vruchtvlees eruit halen, de schil die u overhoudt kunt u weggooien. Het vruchtvlees van de pompoen kunt u pureren met een staafmixer of garde tot een gladde massa. Weeg 200 gram pompoenpuree af en breng deze op smaak met nootmuskaat, zout en peper.

### Beslag

Meng het zelfrijzend bakmeel, eieren, zout en de helft van de melk tot een gladde massa. Voeg hierna de pompoen puree toe en meng dit weer tot een gladde massa. Voeg hierna nog wat melk toe (hoeveelheid is afhankelijk van hoe 'nat' de puree is) totdat het een glad beslag is waar u goed pannenkoeken van kan bakken. Voor zoetere pannenkoeken kunt u vanille suiker toevoegen.

Doe wat boter of olie in de koekenpan en u kunt beginnen met bakken!

## Wist u dat ....?

De pompoen puree **een week** houdbaar is in de koelkast. Of u vriest de pompoen puree in en dan kunt het zelfs **3 maanden** bewaren!