|  |
| --- |
| Praktijkopdracht: Flensjes 45 min |

**Inleiding:**

Flensjes zijn héle dunne pannenkoekjes.

**Werkwijze:**

**Ingrediënten (6 stuks):**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| * 75 gram bloem
* 1 ei
* snufje zout
* 150 ml melk
* 30 ml olie om in te bakken
 |

|  |  |
| --- | --- |
|   |  |

 |

**Materialen:**

|  |  |
| --- | --- |
| * Beslagkom
* Garde
* Kleine maatbeker
* Middelgrote maatbeker
* Koekenpan
* Pannenkoekmes
* Bord
 |  |

**Uitvoering:**

1. 🞎 Doe al het meel en het zout in een kom.
2. 🞎 Maak in het midden een kuiltje en breek hierboven het ei.
3. 🞎 Voeg de melk beetje bij beetje toe, terwijl je voortdurend roert met een garde.
4. 🞎 Blijf kloppen tot het luchtig is.
5. 🞎 Laat het beslag **5 minuten staan** (‘rusten’).
6. 🞎 Verhit éerst de koekenpan met een scheutje olie, op een middelste vuur.
7. 🞎 Draai nu het vuur laag. Kantel de pan en zorg dat de bodem helemaal bedekt
 wordt met olie.
8. 🞎 Doe het beslag in de maatbeker. Giet wat beslag in de pan (zo dun mogelijk**!**)
9. 🞎 Wanneer de bovenkant bijna droog is en de onderkant bruin, maak je het
 flensje los aan de rand en draai je hem om tot deze kant ook bruin is.
10. 🞎 De flensjes die klaar zijn eet je op. Of je bewaart ze op een bord, met daarop

 een deksel. Zo blijven ze warm.

|  |
| --- |
| Laat je werk beoordelen door de docent |