Opdracht 2.

Bak een lekker pannenkoeken ontbijt/lunch/tussendoortje voor jezelf en iemand die je lief is. Je moeder, vader, broer of zus, of misschien zelfs voor allemaal? Dit recept is voor 2 personen maar als je het voor het dubbel aantal personen wil maken, verdubbel je de ingrediënten.

**Wat gaan we doen:**

* Bananenpannenkoekjes bakken
* Topping naar keuze toevoegen: stukjes fruit, nootjes of yoghurt. Kies minimaal 1 topping.

**Wat heb je nodig voor 2 personen:**

Ingrediënten:

* 2 eieren
* 1 banaan
* 10 gram boter

Materiaal:

* Beslagkom
* Staafmixer of blender
* koekenpan

Start:

1. Zorg ervoor dat je de alle benodigdheden klaar hebt liggen.
2. Doe de banaan in stukjes in de beslagkom en voeg de eieren toe.
3. Zet de staafmixer er op/gooi het in de blender en zorg ervoor dat het een glad beslag wordt.
4. Zet de koekenpan op het vuur en smelt de helft van de boter in de pan.
5. Giet de helft van het beslag in de koekenpan en zorgt ervoor dat je het goed verspreidt zodat het een dun pannenkoekje wordt.
6. Zet het vuur op de laagste stand.
7. Je kan hem omdraaien als de bovenkant is ingedroogd.
8. Blijf er bij staan en als je denkt dat de pannenkoek gaar is leg je hem op een plat bord.
9. Besprenkel de pannenkoek met nootjes, stukjes fruit of wat yoghurt.
10. Maak er een foto van en zet er bij voor wie je de pannenkoek hebt gemaakt en waarom voor diegene.

Keuken opruimen en smullen maar, lekker genieten, dit heb je nu dik verdiend !