

TEFAL®

Crêpes Party



Merci d'avoir acheté cet appareil TEFAL. Quel que soit votre modèle, lire attentivement les instructions de cette notice et les garder à portée de main.

Installation

Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.



Laver à l'eau les spatules, la louche et le répartiteur (selon modèle).

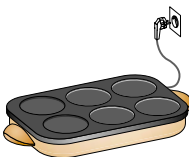
Selon modèle, poser la plaque de cuisson sur la résistance.

Poser l'appareil sur un plan ferme : éviter de l'utiliser sur un support souple, de type nappe Bulgomme.

Ne jamais placer votre appareil directement sur un support fragile (table en verre, nappe, meuble verni...).

Lors de la première utilisation, verser un peu d'huile sur la plaque et l'essuyer avec un chiffon doux.

Branchement et préchauffage



Dérouler entièrement le cordon.

Brancher le cordon sur l'appareil (selon modèle) puis brancher sur le secteur.

Veiller à l'emplacement du cordon, afin de ne pas gêner la circulation des convives autour de la table.

Vérifier que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sous l'appareil.

Ne brancher l'appareil que sur une prise avec terre incorporée.



• Modèles avec thermostat :

Placer le thermostat sur la position maxi.

• Autres modèles :

L'appareil fonctionne dès son branchement sur le secteur.

Laisser préchauffer l'appareil 8 à 10 minutes.

Prévention des accidents domestiques

Pour un enfant, une brûlure même légère peut parfois être grave. Au fur et à mesure qu'ils grandissent, apprenez à vos enfants à faire attention aux appareils chauds pouvant se trouver dans une cuisine.

Si vous utilisez votre appareil en compagnie d'enfants :

- **Toujours le faire sous la surveillance d'un adulte.**
- **Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.**
- **Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.**

Si un accident se produit, passer de l'eau froide immédiatement sur la brûlure et appeler un médecin si nécessaire.

Cuisson

Après le préchauffage, l'appareil est prêt à être utilisé.

Selon modèle, déposer à l'aide de la louche, la quantité de pâte correspondant à la recette choisie :

- Pour 6 mini crêpes : remplir jusqu'au premier relief de la louche.
- Pour les blinis et pancakes : remplir complètement la louche.
- Pour les grandes crêpes (selon modèle) remplir complètement 2 louches.



Selon modèle, étaler aussitôt sans appuyer avec le dos de la louche (pour les mini crêpes) ou avec le répartiteur (pour une grande crêpe), en faisant un mouvement circulaire à partir du centre. Retourner les préparations à mi-cuisson avec la spatule fournie à cet effet. Laisser cuire environ 2 minutes par face. Plier ensuite la crêpe à votre convenance : en rouleau, en deux, en quatre, en pochette ou en fleur.

Selon modèle, afin de faciliter l'étalement de la pâte, déposer la louche ou le répartiteur dans un récipient rempli d'eau entre chaque utilisation.

Pour préserver le revêtement de la plaque de cuisson, toujours utiliser une spatule Tefal ou en bois.

Garnir les crêpes sucrées dans votre assiette après cuisson plutôt que directement sur la plaque.

Selon modèle, vous pouvez également réaliser des grillades de viande.

Lors de la première utilisation, un léger dégagement d'odeur ou de fumée peut se produire.

Après utilisation

• Modèles avec thermostat :

Placer le thermostat sur la position arrêt.

Débrancher le cordon du secteur, puis, selon modèle, le déconnecter de l'appareil. Laisser refroidir l'appareil.

Selon modèle, enlever la plaque de cuisson.

La plaque de cuisson et le corps de l'appareil se nettoient avec une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle.

La louche, les spatules la plaque de cuisson, peuvent passer au lave-vaisselle (selon modèle).

Ne pas utiliser d'éponge métallique, ni de poudre à récurer.

Ne jamais plonger l'appareil et le cordon dans l'eau.

Les crêpes

40 à 60 mini crêpes ou 20 à 25 grandes crêpes (selon la plaque choisie)

• Cuisson : 2 min. par face

La pâte classique au lait

• 500 g de farine de blé tamisée • 1 litre de lait • 6 oeufs • sel • huile ou beurre

Dans une terrine, mélanger la farine avec le lait, jusqu'à obtenir une pâte fluide. Ajouter alors les oeufs battus en omelette, 2 pincées de sel et 2 cuillères à soupe d'huile ou de beurre fondu. Laisser reposer 1 à 2 heures.

Si la pâte est trop épaisse au moment de la confection des crêpes, ajouter un petit verre d'eau et mélanger à nouveau.

Les crêpes à garnitures salées supporteront une pâte plus salée lors de la préparation.

La pâte au sarrasin

Pour des crêpes salées, la farine de blé peut être remplacée par de la farine au sarrasin.

La pâte à la bière

Pour des crêpes plus moelleuses, on remplacera 1/4 de litre de lait par 1/4 de litre de bière.

La pâte à l'eau

Pour des crêpes plus légères, on remplacera le lait par de l'eau.

Crêpes au jambon et à la crème

- 3 tranches de jambon blanc • 1 bol de gruyère râpé • 1 pot de crème fraîche

Déposer 1/2 tranche de jambon sur votre crêpe en fin de cuisson de la deuxième face. Parsemer de gruyère râpé. Quand le jambon est bien chaud, napper de crème fraîche et plier en pochette.

Crêpes au Roquefort, crème fraîche et noix

- 1 morceau de Roquefort émietté • 1 petit pot de crème fraîche • 4 à 5 noix pilées

Mélanger tous les ingrédients. Dans votre assiette, garnir la crêpe de cette préparation et plier en quatre.

Crêpes au miel, noix ou noisettes

- 3 cuillères à soupe de miel • 100 g de noix ou noisettes pilées

Mélanger tous les ingrédients. En fin de cuisson de la deuxième face, garnir la crêpe de cette préparation et plier en quatre. Maintenir quelques secondes sur la plaque. Servir et décorer de crème Chantilly.

Propositions de garnitures :

Entrées

- saumon fumé coupé en fines lamelles (arrosé de jus de citron) • oeufs de lump (arrosés de jus de citron, crabes, crevettes ou miettes de thon, moutarde)

Plats principaux

- blanc de poulet émincé sauce curry (béchamel mélangée à 1 oignon haché et 1/2 cuillère à café de curry) • fruits de mer à la béchamel ou sauce américaine

Fromages

- gruyère râpé, parmesan, raclette (déposer le fromage en cours de cuisson une fois la crêpe retournée et le laisser fondre) • Roquefort, crème fraîche, petit suisse (déposer Roquefort ou petit suisse sur la crêpe, une fois dans votre assiette)

Desserts

- chocolat fondu avec amandes, noix ou noisettes pilées • cassonade, sucre ou confiture (myrtilles, framboises...) • crème de marron • glace en boule (vanille, chocolat) • miel, noix, noisettes pilées • banane en tranches au sucre

Flambées

- sucre et Grand Marnier • ananas et rhum • pommes et Calvados

Les blinis

Peuvent être réalisés uniquement avec la plaque pour 6 mini crêpes.

20 blinis environ • Cuisson : 2,5 min. par face

Blinis du Caucase

• 300 g de farine • 2 oeufs • 10 g de levure de bière • 1/2 litre de lait • 1 noix de beurre fondu • 1/2 cuillère à café de sel

Délayer la levure dans 3 cuillères à soupe de lait tiède (environ 30° C) et laisser reposer 10 minutes. Verser la farine de blé dans un saladier et creuser un puits. Verser peu à peu le lait en le mélangeant avec la farine, ajouter la levure, les jaunes d'oeufs et le sel. Laisser reposer 1 heure. Juste avant la cuisson des blinis, battre les blancs en neige et les incorporer à la pâte.

Servir les blinis soit avec des oeufs de lump ou du jambon cru, soit au dessert avec des garnitures sucrées (confitures, fruits confits...). Dans ce cas, ajouter à la pâte 1 cuillère à soupe de sucre avant la cuisson.

Blinis au sarrasin

• 200 g de farine de sarrasin • 100 g de farine de froment • 3 oeufs (les blancs battus en neige) • 3 dl de lait • 10 g de levure de bière (délayée dans un peu d'eau) • 1 pincée de sel

Délayer la levure dans un peu d'eau tiède. Laisser reposer 10 minutes environ puis mélanger les farines de blé et de sarrasin dans une jatte. Creuser un puits au centre et verser en mélangeant le lait, les jaunes d'oeufs, la levure et une pincée de sel. Laisser reposer 1 heure environ. Juste avant la cuisson, battre les blancs en neige avant de les incorporer.

Servir les blinis avec du poisson (dorade, saumon, anguille, flétan) ou des oeufs de lump, du foie de morue. Dans ce cas, il est préférable de relever la préparation avec du poivre et du sel.

Les pancakes

Peuvent être réalisés uniquement avec la plaque pour 6 mini crêpes.

A prévoir 1 heure à l'avance.

20 pancakes environ • Préparation : 15 min. • Cuisson : 2,5 min. par face

• 300 g de farine • 20 g de levure de boulanger • 3 oeufs • 3 dl de lait • 30 g de sucre en poudre • 2 cuillères à soupe de beurre fondu • 1 pincée de sel • 30 g de beurre pour la cuisson

Délayer la levure dans 3 cuillères à soupe de lait à peine tiède. Dans un saladier, verser la farine, ajouter le sucre en poudre, le sel et le beurre fondu. Faire un puits et ajouter les oeufs et la levure délayée dans le lait. Mélanger la pâte au fouet métallique et ajouter peu à peu le lait. Laisser reposer cette pâte pendant 1 heure au moins dans une atmosphère tiède en la recouvrant d'un torchon. Servir avec du sirop d'érable ou de la confiture.

Les reuchtis (ou Rösti)

Peuvent être réalisés uniquement avec la plaque pour 6 mini crêpes.

6 reuchtis • Cuisson : 2,5 min. par face

Reuchtis traditionnels

• 600 g de pommes de terre • 1 oignon • 200 g de lardons • 100 g de gruyère râpé • 1 oeuf

Faire cuire les pommes de terre la veille. Ne pas les peler et les cuire entières à l'eau bouillante salée. Le lendemain, les peler et les râper à la râpe à trous moyens ou au moulin. Faire rissoler l'oignon et les lardons. Mélanger les pommes de terre râpées, le gruyère, l'oeuf, l'oignon et les lardons.

Reuchtis Bâlois

• 600 g de pommes de terre en robe des champs • 2 oignons • 1 cuillère à soupe de crème • 1 oeuf

Peler les pommes de terre et les râper à la râpe à trous moyens ou au moulin. Faire rissoler les oignons coupés en fines rondelles. Mélanger les pommes de terre râpées, l'oeuf battu et la crème.

Reuchtis à la Tessinoise

• 600 g de pommes de terre cuites la veille • 200 g de lardons • 1 oeuf • romarin frais ou séché

Peler les pommes de terre et les râper à la râpe à trous moyens ou au moulin. Faire rissoler les lardons. Mélanger les pommes de terre, l'oeuf battu et les lardons. Aromatiser de romarin.

Les matefaims

A prévoir 1 heure à l'avance.

20 matefaims environ • Cuisson : 2 min. par face

La pâte à matefaims

• 250 g de farine • 1/2 litre de lait • 2 oeufs • 1 cuillère à soupe d'huile de noix • sel

Mettre la farine dans une terrine. Faire un puits, y casser les oeufs entiers, ajouter l'huile, une pincée de sel et la valeur d'un verre de lait. Travailler énergiquement la pâte avec une cuillère en bois pour qu'elle devienne bien homogène. Mouiller progressivement avec le lait restant jusqu'à ce que la pâte fasse, en coulant, un ruban. Laisser reposer une heure.

Matefaim des Alpes

Couper en petit dés une tranche de jambon épaisse d'1/2 cm. Râper 100 g de Comté ou de Beaufort. Dans une poêle, faire fondre une noix de beurre dans 2 cuillères à soupe d'huile et y laisser dorer la valeur d'une tasse de petits croûtons de pain. Mélanger jambon, fromage et croûtons à la pâte.

En variante, vous pouvez remplacer le fromage et le jambon par des champignons.

Les Crapiaux

Émincer 1 gros oignon et le faire fondre avec 1 noix de beurre. Couper une tranche de jambon de pays en petits cubes. Mélanger jambon et oignon à la pâte.

Matefaim Caroline

La garniture consiste en rondelles de banane rissolées au beurre, déposées sur le matefaim à mi-cuisson et arrosées de miel liquide. Recouvrir d'une deuxième louche de pâte et continuer la cuisson du matefaim comme indiqué précédemment.

Saupoudrer de sucre ou bien flamber au rhum si vous préférez.

Matefaim Adeline

Faire macérer des tranches de pommes dans du Calvados. Les égoutter avant de les déposer sur le matefaim. Les saupoudrer de sucre candi et laisser cuire quelques instants pour que les pommes s'en imprègnent puis verser dessus l'autre louche. La laisser prendre et cuire. Retourner le matefaim. Faire dorer l'autre face et mettre dans un plat bien chaud. Saupoudrer de sucre candi. Arroser de Calvados chaud puis flamber : le sucre candi se caramélisera.

Wij danken u voor de aanschaf van dit TEFAL apparaat. Welk model u ook heeft gekozen, gelieve de instructies zorgvuldig te lezen en deze binnen handbereik te bewaren.

Installatie

Verwijder alle verpakkingsdelen, stickers of accessoires aan binnen en buitenkant van het apparaat.



Maak de spatels, maatlepel en verspreider met water schoon (afhankelijk van het model).

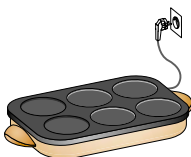
Plaats de bakplaat (afhankelijk van het model) op het verwarmingselement.

Plaats het apparaat op een stevige tafel: gebruik het niet op een zachte ondergrond.

Plaats het apparaat nooit direct op een breekbare ondergrond (glazen tafel, tafelkleed, gelakt meubel...).

Schenk bij het eerste gebruik een beetje olie op de platen en veeg ze af met een absorberende keukendoek.

Aansluiting en voorverwarming



Wikkel het snoer volledig los.

Sluit het snoer op het apparaat aan (afhankelijk van het model) en steek dan de stekker in het stopcontact.

Zorg ervoor dat het snoer de mensen rondom de tafel niet hindert.

Controleer of uw elektrische installatie overeenkomt met het vermogen en de voltage die aangegeven zijn onder op het apparaat.

Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact.



- **Modellen met een thermostaat:**

Zet de thermostaat op de maximum stand.

- **Andere modellen:**

Het apparaat functioneert zodra de stekker in een stopcontact is gestoken.

Laat het apparaat 8 tot 10 minuten voorverwarmen.

Het voorkomen van ongelukken in huis

Voor kinderen kan een klein ongeluk soms zeer ernstige gevolgen hebben. Leer uw kinderen voorzichtig om te gaan met hete apparaten in de keuken.

Als u het apparaat wilt gebruiken in het bijzijn van kinderen:

- Zorg ervoor dat er altijd een volwassene in de buurt is.
- Raak de hete delen van het apparaat niet aan.
- Sluit het apparaat nooit aan als u het niet gebruikt.

Als iemand zich brandt, koel het dan gelijk met koud water en roep, indien nodig, de hulp in van een huisarts.

Het grillen

Na de voorverwarming is het apparaat gereed voor gebruik.

Afhankelijk van het model, schep met behulp van de beslaglepel de juiste hoeveelheid beslag:

- Voor 6 mini crêpes: Vul de maatlepel tot aan het eerste niveau.
- Voor hartige en zoete pannenkoekjes: Vul de maatlepel tot aan de rand.
- Voor grote pannenkoeken (afhankelijk van het model): Vul de maatlepel twee keer tot aan de rand.



Afhankelijk van het model, verdeel het beslag gelijkmatig met de onderkant van de maatlepel (voor pannenkoekjes) en met de verspreider (voor grote pannenkoeken) door vanuit het midden een ronde beweging te maken. Draai de pannenkoek halverwege de baktijd om met de spatel. Laat de pannenkoek 2 min. bakken aan iedere zijde. Vouw de crêpe zoals gewenst: in een rolletje of in tweeën, in vieren of gevouwen als een envelop of in een bloemvorm.

Afhankelijk van het model, om het beslag makkelijk te kunnen verspreiden, raden wij u aan de verspreider na elke flens af te vegen en in een kan met water te steken.

Om het voordeel van het niet aanbakken van de grillplaat te bewaren moet u altijd een Tefal of houten spatel gebruiken.

Garneer de pannenkoek het liefst op het bord in plaats van op de bakplaat.

Afhankelijk van het model kunt u ook vleesgerechten grillen.

Bij het eerste gebruik kan het apparaat een lichte geur verspreiden en wat rook afgeven.

TEFAL behoudt zich het recht voor dit apparaat of onderdelen daarvan in het belang van de gebruiker te allen tijde zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.

Na gebruik

• Modellen met een thermostaat:

Zet de thermostaat op de stop stand.

Neem dan het snoer uit het stopcontact en verwijder (afhankelijk van het model) het snoer uit het apparaat. Laat het apparaat afkoelen.

Verwijder de bakplaat (afhankelijk van het model).

Maak de bakplaat en het voetstuk van het apparaat schoon met een spons, heet water en vloeibaar afwasmiddel.

De maatlepel, de spatels en de bakplaat zijn vaatwasmachinebestendig (afhankelijk van het model).

Gebruik geen schuurspons of een scherp schuurmiddel.

Dompel nooit het apparaat met het snoer in water.

Flensjes

40 tot 60 mini pannenkoekjes of 20 tot 25 grote pannenkoeken (afhankelijk van de gekozen bakplaat) • Baktijd : 2 min. aan elke kant

Het klassieke beslag met melk

• 500 g gezeefde tarwebloem • 1 liter melk • 6 geklutste eieren • zout • olie of boter

Doe gezeefde tarwebloem in een kom en voeg al kloppend met een garde één liter melk toe. Meng beide ingrediënten tot u een vloeibaar beslag krijgt. Voeg geklutste eieren, 2 mespuntjes zout en 2 eetlepels olie of gesmolten boter toe. Laat het beslag 1 tot 2 uur rusten.

Indien u bij het bakken vaststelt dat uw beslag te dik is, raden wij u aan een glaasje water toe te voegen en het beslag opnieuw te mengen.

Indien u hartige pannenkoekjes maakt, mag bij de bereiding iets meer zout aan het beslag worden toegevoegd.

Beslag met boekweitmeel

Voor hartige pannenkoeken kan de tarwebloem door boekweitmeel worden vervangen.

Beslag met bier

Voor een luchtig beslag kunt u 1/4 liter melk door bier vervangen.

Beslag met water

Voor zeer lichte pannenkoeken kunt u de melk door water vervangen.

Flensjes met ham en room

- 3 plakken ham • 1 kom geraspte kaas • 1 pot verse room

Leg 1/2 hamplak op uw flens wanneer de tweede kant gebakken is. Strooi de geraspte kaas er over. Wanneer de ham heet is, deze bedekken met de verse room en de flens in envelop vouwen.

Flensjes met Roquefort, verse room en walnoten

- 1 stuk verkrumelde Roquefort • 1 klein potje verse room • 4 tot 5 gemalen walnoten

Vermeng alle ingrediënten. Garneer de flens op uw plaat met deze bereiding en vouw in vieren.

Flensjes met honing, walnoten of hazelnoten

- 3 soeplepels honing • 100 g verbrijzelde walnoten of hazelnoten

Vermeng alle ingrediënten. Wanneer de tweede kant gebakken is, de flens vullen met deze bereiding en in vieren vouwen. Nog enkele seconden op de bakplaat laten liggen. Serveer en versier met slagroom.

Garneersuggesties:

Als voorgerecht

- in dunne plakjes gesneden gerookte zalm (met citroensap)

Als hoofdgerecht

- kipfilet in plakjes met currysous (currysous: béchamelsaus met 1 fijngehakte ui en 1/2 theelepel curry)

Met kaas

- geraspte kaas (jong, belegen, gruyère of parmezaanse kaas): de kaas na het draaien op de pannenkoek leggen en laten smelten • Roquefort, gorgonzola, crème fraîche, kwark (de pannenkoek op het bord garneren)

Als nagerecht

- gesmolten chocolade met amandelen, nootjes of gemalen hazelnoten • bruine suiker, poedersuiker of jam (bosbessen, aardbeien e.d.) • kastanjepuree • bolletjes roomijs (vanille, chocolade) • honing, noten, gemalen hazelnoten • banaanschijfjes met suiker

Geflambeerde flensjes

- suiker en Grand Marnier • ananas en rum • appels en Calvados

Blinis

Alleen voor de bakplaat voor 6 kleine pannenkoekjes.

Voor ongeveer 20 blinis • Baktijd : 2,5 min. aan elke kant

Kaukasische Blinis

• 300 g bloem • 2 gesplitste eieren • 10 g biergist of verse gist • 1/2 l melk • 1 klontje gesmolten boter • 1/2 theelepeltje zout

Los de gist op in 3 eetlepels lauwe melk en laat dit 10 minuten rusten. Doe de tarwebloem in een kom en maak er een kuiltje in. Voeg de melk beetje bij beetje toe, terwijl u het met de bloem vermengt. Vervolgens voegt u de gistoplossing, de eierdooiers en het zout toe en maakt u er een egaal mengsel van. Laat het beslag 1 uur rusten. Net voor het bakken de stijfgeklopte eiwitten voorzichtig door het beslag scheppen. Serveer de blinis met rauwe ham, als het dessert met een zoete garnituur.

In het laatste geval kunt u voor het bakken een eetlepel suiker aan het beslag toevoegen.

Blinis van boekweitmeel

• 200 g boekweitmeel • 100 g tarwebloem • 3 gesplitste eieren • 3 dl melk • 10 g biergist of verse gist (opgelost in water) • 1 snufje zout

Los de gist op in wat lauw water en laat dit 10 minuten rusten. Meng de 2 soorten meel in een kom en maak er een kuiltje in. Giet daar de melk, de eierdooiers, de gist-oplossing en het snufje zout in en klop alles tot een egaal mengsel. Laat het beslag 1 uur rusten. Net voor u de blinis bakt, klopt u de eiwitten stijf en schept u dit voorzichtig door het beslag. Serveer de blinis met bijvoorbeeld gerookte zalm, paling of heilbot. In dit geval brengt u het beslag bij voorkeur op smaak met peper en zout.

Pannenkoekjes

Alleen voor de bakplaat voor 6 kleine pannenkoekjes.

Begin 1 uur van tevoren.

Voor ongeveer 20 pancakes • Bereidingstijd : 15 min. • Baktijd : 2,5 min. aan elke kant

• 300 g bloem • 20 g verse gist • 3 eieren • 3 dl melk • 30 g poedersuiker • 2 eetlepels gesmolten boter • 1 snuffje zout • 30 g boter voor het bakken

Los de gist op in 3 eetlepels lauwe melk. Doe de bloem in een kom en voeg de poedersuiker, het zout en de gesmolten boter er aan toe. Maak in het midden een kuiltje en giet daarin de eieren en de gist-melkoplossing. Meng het beslag met de garde en voeg beetje bij beetje de melk eraan toe. Dek het beslag af d.m.v. een doek en laat het tenminste 1 uur rusten in een warme omgeving. Opdienen met ahornsiroop of jam.

Rösti

Alleen voor de bakplaat voor 6 kleine pannenkoekjes.

Voor 6 rösti's • Baktijd : 2,5 min. aan elke kant

Rösti met kaas en spek

• 600 g aardappelen • 1 ui • 200 g spekblokjes • 100 g geraspte kaas • 1 ei

Kook de aardappelen een dag tevoren. Schil ze niet, maar laat ze in hun schil gaar worden in gezouten kokend water. Schil ze de volgende dag en rasp ze met een middelgrove rasp. Fruit de gesnipperde ui en de spekblokjes. Meng de geraspte aardappelen met de kaas, het ei, de uisnippers en de spekblokjes.

Rösti uit Bazel

• 600 g aardappelen, die een dag tevoren in de schil zijn gekookt • 2 uien • 1 eetlepel room • 1 ei

Schil de aardappelen en rasp ze met een middelgrove rasp. Fruit de in dunne plakjes gesneden ui. Meng de geraspte aardappelen met het los geklopte ei en de room.

Rösti uit Ticino

• 600 g aardappelen, die een dag tevoren in de schil zijn gekookt • 200 g spekblokjes • 1 ei • verse of gedroogde rozemarijn

Schil de aardappelen en rasp ze met een middelgrove rasp. Bak de spekblokjes uit. Meng de geraspte aardappelen met het los geklopte ei en de spekblokjes. Breng het op smaak met rozemarijn.

Maaltijdpannenkoeken

Begin 1 uur van tevoren.

Voor ongeveer 20 maaltijdpannenkoeken • Baktijd : 2 min. aan elke kant

Beslag voor maaltijdpannenkoeken

• 250 g bloem • 1/2 l melk • 2 eieren • 1 flinke eetlepel notenolie • zout

Doe de bloem in een kom. Maak in het midden een kuiltje en breek daarin de eieren. Voeg de olie, het zout en een glas melk toe. Roer het beslag krachtig met een houten lepel, zodat het mooi homogeen wordt. Voeg beetje bij beetje de resterende melk toe, tot uw beslag gelijkmatig van de lepel loopt.

Maaltijdpannenkoeken met kaas

Snij een plak ham van 1/2 cm dik in kleine blokjes. Rasp 100 g kaas (bv. Leerdammer). Smelt een klontje boter met 2 soeplepels olie in een koekenpan en laat daarin de stukjes brood krokant bakken. Meng de ham, kaas en het brood door het beslag. Variatietip : u kunt de ham en de kaas vervangen door champignons.

Jagerspannenkoeken

Snij een grote ui fijn. Laat een klontje boter smelten en bak de uisnippers glazig. Snij een dikke plak ham in blokjes en vermeng de ham en de ui met het beslag.

Maaltijdpannenkoeken “Caroline”

Hier bestaat de vulling uit schijfjes banaan die in boter worden gebakken en op de half gebakken pannenkoek worden gelegd. Daarna worden ze overgoten met honing. Daar wordt een tweede lepel met beslag over gegoten en de pannenkoek wordt dan verder gebakken zoals hierboven. Bestrooien met suiker of desgewenst flamberen met rum.

Maaltijdpannenkoeken “Adeline”

Laat schijfjes appels trekken in Calvados. Laat ze uitlekken, voordat deze op de pannenkoek worden gelegd. Bestrooi het met bruine suiker en laat ze even bakken om de suiker goed in de appelschijfjes te laten smelten. Giet daar een lepel beslag over, laat het gaar worden en keer de pannenkoek dan om. Laat de andere kant bakken, leg de pannenkoek op een voorverwarmd bord en bestrooi hem met bruine suiker. Verwarm wat Calvados in een steelpannetje, giet die over de pannenkoek en flambeer. De suiker zal caraméliseren.

