

RECIPE

# Pannenkoeksushi: smikkelen met of zonder stokje

Makkelijk

45 min



## INGREDIËNTEN

VOOR 4 PANNENKOEKSUSHI'S

3 eieren

250 g bloem

15 g boter

220 ml volle melk

4 hele bananen

Nutella®

Kokosschilfers of andere topping



Om dit heerlijke recept te bereiden, volstaat 15 g Nutella® per persoon om van te genieten!

## BEREIDING

- 1** | Neem twee kommen: doe in de eerste kom de melk en bloem en in de tweede kom de eieren en gesmolten boter. Meng vervolgens de inhoud van de twee kommen.  
Laat het deeg 15 minuten rusten op kamertemperatuur.
- 2** | Verwarm een koekenpan en strijk deze met een propje keukenpapier in met een beetje olie. Giet wat deeg in de pan en verspreid het goed tot een pannenkoek van ongeveer 26 cm. Bak aan beide kanten tot hij mooi goudgeel is.
- 3** | Pel de banaan en rol hem in de pannenkoek. Snijdt de opgerolde pannenkoek in gelijke stukjes. Versier met een beetje Nutella<sup>®</sup> en kokosschilfers.