

Blozende Bieten Pannenkoekjes

15 minuten bereidingstijd

Simsala... biet! Met de Blozende Bietenpannenkoekjes tover je een lach op ieders gezicht. Soeperlekker, gezond én in een leuk kleurtje. Als kers op de taart voeg je kwark, kaneel en rood fruit toe. Om je vingers bij af te likken!

Aan de slag

Pannenkoekjes:

1. Meng het **volkorenmeel** met het **bakpoeder**, de **kaneel** en het **snufje zout** in een kom.
2. Mix vervolgens de **rode biet** met de **melk** in een keukenmachine of met een staafmixer tot een glad mengsel. Voeg het **citroensap** toe en meng dit goed door elkaar.
3. Giet dan het bietenmengsel bij het meelmengsel en meng met een spatel kort door elkaar.
4. Laat het beslag 5 minuten rusten zodat er belletjes beginnen te vormen.
5. Verhit een koekenpan met **olijfolie** op middelhoog vuur.
6. Schep voor elke pannenkoek een klein hoopje (3 eetlepels) van het beslag in de pan.
7. Bak de pannenkoekjes aan beide kanten ongeveer 2-3 minuten, tot ze goudbruin en gaar zijn.

Tot slot:

1. Meng voor de topping de **kwark** met een snufje **kaneel**.
2. Versier de warme pannenkoekjes met de kwarktopping en het **fruit**.

Dit heb je nodig

Pannenkoekjes (10 kleine):

- 120 g volkorenmeel
- 1 eetlepel bakpoeder
- 2 theelepels kaneel
- Snufje zout
- 240 ml (plantaardige) melk
- 1 kleine voorgekookte biet (ca. 80 gram)
- 1 el citroensap
- Olijfolie om in te bakken

Top-ping:

- Magere (plantaardige) kwark
- Kaneel
- Fruit naar keuze (aardbeien, blauwe bessen, frambozen en banaan)

Tip van Tommy!

Trek een schort aan; bietjes kunnen vlekken geven!

