

Pannenkoekjes met viooltjes



Maak eerst een pannenkoekbeslag naar keuze:

- Volkoren pannenkoek: 1 ei, 200 gram volkoren tarwemeel, 4 dl melk, mespuntje zout.
- Naturel pannenkoek: 1 ei, 200 gram bloem, 4 dl melk, mespuntje zout.
- Boekweitpannenkoek: 2 eieren, 200 gram boekweitmeel, 4 dl melk (of haverdrank), zout.

Pluk mooie driekleur viooltjes, was ze voorzichtig in koud water en dep ze droog.

Bak de pannenkoeken in een beetje boter, 3 pannenkoekjes in een keer in de koekenpan. Zodra je het beslag in de koekenpan schept, doe je er precies midden in een mooi viooltje plat erop. Even omkeren om mooi bruin te bakken.

De kleine pannenkoekjes zijn een lekkere traktatie!

Probeer ook andere bloemen of wilde kruiden in je pannenkoek, afhankelijk van het seizoen:

Bloemen:

- Paardenbloem
- Viooltjes
- Vlierbloesem
- Pompoenbloemen
- Goudsbloem

Wilde kruiden:

- Weegbreeblad
- Zevenblad
- Paardenbloemblad (als de paardenbloem nog niet gebloeid heeft, dus vroeg in het voorjaar).

