

RECEPT Havermout-pannenkoeken.



Ingrediënten:

- 12 soeplepels havermout
- 3 liter melk (mag sojamelk zijn)
- 3 zakjes vanillesuiker
- 3 soeplepels witte suiker
- 600 gram zelfrijzende bloem
- 18 eieren

Bereiding:

Giet $\frac{1}{2}$ liter melk in een kan en voeg er de 12 soeplepels havermout aan toe. Roer het geheel goed rond, zodat de havermout in de melk zit. Stop de kan (opgelet, een exemplaar nemen dat tegen een microgolfoven bestand is) in de microgolfoven en warm de melk op totdat deze kookt! (Meestal is dit 5 à 7 minuten, afhankelijk van de sterkte van de oven). Haal vervolgens het geheel uit de microgolfoven en roer alles nog eens rond. De melk is in de havermout getrokken, waardoor het geheel al stijver is. Laat alles 15 minuten afkoelen.

Giet de resterende twee en halve liter melk in de kom van de keukenrobot en voeg er 600 gram zelfrijzende bloem aan toe. Meng het geheel grondig.

Neem een aparte kom en scheidt de dooiers van het eiwit. Giet vervolgens de dooiers bij de melk en bloem en meng opnieuw grondig.

Voeg bij het eiwit (ook in een aparte kom) 3 soeplepels witte suiker en 3 zakjes vanillesuiker. Klop het geheel luchtig op.

Giet vervolgens de afgekoelde havermout met melk bij de rest en meng grondig. Giet tot slot het eiwit bij het geheel en meng ook grondig.