

Hartige pannenkoeken recept

 ± 1 uur

 6 personen



Het is bijna elke dag weer de vraag, wat eten we vandaag? Heb je even geen zin in een agv'tje, maar wil je wel wat lekkers serveren? Maak dan eens deze verrukkelijke hartige pannenkoeken! Het fijne aan deze pannenkoeken is dat je ook nog wat groenten binnen krijgt. Uiteraard kun je de lekkernijen serveren met een lekkere salade. Zodoende heb je ineens een hele maaltijd op tafel staan. Lees snel verder voor ons hartige pannenkoeken recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 200 gram patentbloem;
- 1 theelepel knoflookpoeder.

Overige benodigdheden:

- 2 eieren, maat M;
- 450 milliliter melk;
- Snufje keukenzout;
- Boter of olie om in te bakken;
- 100 gram geraspte kaas;
- Een rode paprika, in kleine blokjes;
- Een groene paprika, in kleine blokjes;
- Een lente-ui, gesneden;
- 1 theelepel paprikapoeder;
- 1 theelepel gemberpoeder;
- 1 theelepel chilivlokken;





écht alles om te bakken



blog te checken, want we voegen wekelijks nieuwe recepten toe. [Bekijk al onze recepten hier!](#)

Deel jouw hartige pannenkoeken met ons!

Heb jij met dit recept hartige pannenkoeken gemaakt? Dan zijn wij erg benieuwd naar hoe de pannenkoeken zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door de lekkernijen te delen in jouw Instagram Stories en ons te taggen met [@baktotaal](#). Dan kunnen we jouw bakcreaties trouwens niet alleen zien, maar ook delen op ons eigen account. En dat vinden wij heel erg leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Knoflook Poeder Biologisch 20g (Art.nr.: UD5006143)
- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)

