Spinaziepannenkoeken

Bereidingstijd
< 30 min

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

1 snuifje zout
1 zak babyspinazie
300 gram bloem
1 theelepel bakpoeder
1⁄2 l volle melk
3 eieren
peper en zout
nootmuskaat
arachideolie

Bereidingswijze

1. **Breng een grote pot water aan de kook met wat zout. Voeg de spinazie toe en laat 30 seconden garen. Schep de spinazie uit de pot met een schuimspaan en laat meteen afkoelen in een grote kom met ijskoud water. Laat uitlekken in een zeef. Mix de spinazie glad met een staafmixer of keukenrobot. Laat even afkoelen.**

2. **Meng de bloem en het bakpoeder met de melk, de eieren, de gemixte spinazie, peper, zout en nootmuskaat in een mengbeker. Mix tot een glad pannenkoekenbeslag.**

3. **Verhit arachideolie in een pan met antiaanbaklaag. Bak de pannenkoeken.**