

Aardappelpannenkoeken met zure room en bieslook

Bereidingstijd
30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

600 gram aardappelen (bloemig)
100 gram bloem
2 theelepels bakpoeder
2 eieren
2 deciliter karnemelk (ongezoet)
3 eetlepels roomboter
1 potje zure room
1 bosje bieslook (fijngesneden)
1 citroen (geraspte schil)
peper en zout

Bereidingswijze

1. **Schil de aardappelen en kook ze gaar in lichtgezouten water. Giet af en laat ze even uitdampen. Prak ze fijn met een vork.**
2. **Meng met de bloem, het bakpoeder en de eieren. Breng op smaak met peper en zout. Voeg de karnemelk toe en meng goed.**
3. **Smelt een beetje roomboter in een braadpan en schep hierin met een eetlepel een beetje van het beslag, de hoeveelheden mogen mekaar niet raken. Doe dit in meerdere keren en hou de pannenkoeken intussen warm in een schaal die je in een voorverwarmde oven op 100 °C zet.**
4. **Laat de pannenkoeken op een niet te hoog vuur 2 à 3 minuten bruinen en draai ze om. Laat nog 1 à 2 minuten garen.**
5. **Werk het deeg op.**
6. **Serveer met een lepel zure room, bieslook en geraspte citroenschil.**