



Ricottapannenkoeken met kriekensaus



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

250 gram ricottakaas
2 eieren (gesplitst)
1 kopje melk
vanille-extract
125 gram bloem
1 theelepel bakpoeder
3 eetlepels suiker
1 snuifje zout
2 theelepels boter (gesmolten + extra om te bakken)
krieken op sap (1 bokaal)
1 eetlepel maïszetmeel
1 eetlepel citroensap

Bereidingswijze

- 1.** Meng in een grote kom de ricotta met de eierdooiers, de melk en het vanille-extract.
- 2.** Meng in een andere kom de bloem met het bakpoeder, de suiker en het zout. Spatel door het ricottamengsel.
- 3.** Klop de eiwitten stijf en spatel ze door het beslag.
- 4.** Voeg de gesmolten boter toe.
- 5.** Verhit een pan met antiaanbaklaag en smelt een beetje boter in de pan. Giet er 2 à 3 schepjes deeg in. Laat 1 minuut bakken. Draai om en laat nog 45 seconden bakken.
- 6.** Werk het deeg volledig op, zodat je een stapel pannenkoekjes hebt.
- 7.** Verhit intussen de krieken met het sap in een steelpan. Meng het maïszetmeel met het citroensap en giet bij de krieken. Laat even opkoken, tot je een gebonden saus hebt.



8. Serveer bij de pannenkoekjes.