



# Boekweitpannenkoeken

## Met Haver Ongezoet

### Bereiding

1. Doe alle ingrediënten, de Alpro Haverdrink Ongezoet inbegrepen, in een keukenrobot en mix tot een glad mengsel
2. Verhit een licht ingevette koekenpan op een matig tot hoog vuur.
3. Giet of schep het beslag in de pan. Gebruik voor iedere pannenkoek ongeveer 50-60 ml van het beslag.
4. Bak aan beide kanten bruin en dien heet op met een topping naar keuze. Laat het smaken!



4 porties



10min

### Ingrediënten

- - 150 g gewone bloem
- - 100 g boekweitbloem
- - 1 tl bakpoeder
- - ½ tl zout
- - 600 ml Alpro Haverdrink Ongezoet
- - 1 tl vanille-extract, optioneel
- - 2 el plantaardige olie
- - 1 ei
- - Topping:
  - - granaatappelpitten, muntblaadjes
  - - Alpro Natuur Ongezoet plantaardig alternatief voor yoghurt

### Bereid met

Ongezoet

