



Crêpes

Dunne Franse flensjes, geschikt voor zowel zoet als hartig beleg. Klassiek geserveerd met suiker en citroen of met chocopasta.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	20'	4	Dessert

Ingrediënten

250 g bloem
3 eieren
500 ml melk
50 g gesmolten boter
1 el suiker
een snuf zout
boter om te bakken

Bereidingswijze

- 1.** Doe de bloem, de suiker en het zout in een ruime kom en maak een kuiltje in het midden.
- 2.** Breek de eieren in het kuiltje en roer ze los. Voeg geleidelijk de melk toe terwijl je blijft roeren tot een glad, klontvrij beslag.
- 3.** Roer de gesmolten boter door het beslag. Dek de kom af en laat het beslag 30 minuten rusten op kamertemperatuur.
- 4.** Verhit een platte pan op middelhoog vuur en smeer de bodem in met een klein klontje boter.
- 5.** Giet een soeplepel beslag in de pan en draai de pan meteen rond zodat de volledige bodem bedekt is met een dun laagje.
- 6.** Bak de crêpe ongeveer 1 minuut tot de randjes loslaten en de onderkant lichtbruin kleurt. Keer om met een spatel en bak nog ongeveer 30 seconden.
- 7.** Houd de gebakken crêpes warm onder aluminiumfolie. Herhaal met de rest van het beslag, en vet de pan tussentijds opnieuw in indien nodig.
- 8.** Serveer met suiker en citroensap, chocopasta of een beleg naar keuze.

Tip

Laat het beslag zeker voldoende rusten: zo krijgt de bloem de tijd om het vocht op te nemen en worden de crêpes soepeler en minder snel scheuren.

Lekker met

Poedersuiker en vers citroensap, chocopasta, confituur of verse aardbeien met slagroom.

Dranktip

Een glas appelsap of een lichte cidre past uitstekend bij zoete crêpes.