



## Ricotta-pannenkoekjes met citroen

*Extra luchtige, malse pannenkoekjes waar ricotta en opgeklopt eiwit voor een wolkzachte structuur zorgen. Fris van de citroen en heerlijk met verse bessen en honing.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>20'</b>	<b>3</b>	<b>Ontbijt</b>

### Ingrediënten

- 250 gr ricotta
- 3 eieren
- 120 gr bloem
- 150 ml melk
- 1 tl bakpoeder
- 1 el suiker
- Rasp en sap van 1 citroen
- 1 snuif zout
- Boter om te bakken

150 gr verse bessen

2 el honing

## Bereidingswijze

---

1. Splits de eieren. Meng de eidooiers met de ricotta, de melk, de suiker, de citroenrasp en 1 eetlepel citroensap tot een egaal mengsel.
2. Zeef de bloem met het bakpoeder en een snuif zout boven het mengsel en roer tot een glad, vrij dik beslag.
3. Klop de eiwitten in een vetvrije kom stijf tot ze zachte pieken vormen.
4. Spatel de opgeklopte eiwitten in twee keer voorzichtig door het beslag, zodat de luchtigheid behouden blijft.
5. Verhit een klontje boter in een koekenpan op middelhoog vuur tot het schuim wegtrekt.
6. Schep per pannenkoekje ongeveer 2 eetlepels beslag in de pan. Bak ze 2 minuten tot er belletjes verschijnen aan het oppervlak en de randjes beginnen te stollen.
7. Keer de pannenkoekjes om met een spatel en bak de andere kant nog 1 minuut goudbruin.
8. Werk de stapels warme ricotta-pannenkoekjes af met de verse bessen en een lepeltje honing.

### Tip

Zorg ervoor dat de pan niet te heet staat: te veel hitte laat de buitenkant verbranden terwijl de binnenkant nog rauw is. Middelhoog vuur geeft de mooiste, gelijkmatig gegaarde pannenkoekjes.

### Lekker met

Lekker met een bolletje Griekse yoghurt of een sneetje vers brood erbij.

### Dranktip

Een glas vers geperst sinaasappelsap of een lichte Earl Grey thee past perfect bij de frisse citroensmaak.