



**CARLSBOURG**  
DEPUIS 1895

## Ingrediënten

Voor 4 personen

- 100 g volkoren havermout
- 50 g patisseriebloem
- 40 cl melk
- 3 eieren

## De ster van het gerecht



- ☆ 20 g Carlsbourg Ardense Roomboter Ongezouten BOB

## Havermoutpannenkoeken

### De bereiding

- Mix de havermout tot meel.
- Giet het havermeel en de patisseriebloem in een diep bord.
- Voeg de eieren en de melk toe en klop tot een glad beslag.
- Laat 30 minuten rusten op kamertemperatuur.
- Doe een klontje boter in een pannenkoekenpan.
- Verhit de pan en schep er een pollepel beslag in. Draai de pan zodat het beslag zich over de hele bodem verspreidt.
- Bak op matig vuur, draai de pannenkoek om en bak nog even verder. Herhaal dit tot het beslag op is.

*Smakelijk!*