



Gebruiksaanwijzing / recept voor Crêpes:

Ingrediënten

- **Voor het beslag**
- 200 gr bloem
- 4 eieren
- 3 el suiker
- ¼ tl zout
- 500 ml melk
- 60 gr boter, gesmolten
- eventueel een smaakmaker, zoals **vanille-extract**, oranjebloesemwater, rum of cognac.

- **Verder nodig**
- boter, om in te bakken

Een bekend beeld dat op bijna iedere straathoek van Parijs te zien is. Met een sierlijke beweging wordt het crêpebeslag door middel van een houten schraper uitgesmeerd en vervolgens gebakken tot een prachtige crêpe. Pas als je de krant er door kunt lezen is deze Franse pannenkoek het allerlekkerst. Met dit crêpe recept bak je zelf de lekkerste echte Franse crêpes! En ik heb er een aantal hele lekkere serveersuggesties bijgezet! Hoe ga jij jouw zelfgemaakte crêpes serveren?

Bereiding: Crêpes

Doe de bloem, eieren, suiker, het zout en ¼ van de melk in een kom en mix dit tot een homogene massa. Voeg geleidelijk aan de rest van de melk toe tot een klontjesvrij beslag. Voeg als laatste, al mixend, de gesmolten boter door het beslag en klop dit nog even goed door. Laat het beslag minimaal 1 uur rusten in de koelkast.

Verwarm een grote crêpe- of koekenpan of een crêpeplaat op middelhoog vuur en smelt hierin een klontje boter. Giet wat van het beslag in de pan en verdeel het gelijk tot een dun laagje over de gehele pan. Bak de crêpe tot de bovenkant droog is en



keer deze dan met behulp van een spatel. Bak vervolgens kort op de andere zijde en serveer de crêpe (lauw)warm.

Serveersuggesties voor de crêpes:

- suiker (gewone, fijne, rietsuiker, poedersuiker, basterdsuiker)
- boter
- jam/vruchtencompote (bijvoorbeeld [deze met rabarber en aardbei!](#))
- Nutella® (of [deze zelfgemaakte pasta met framboos en lavendel](#))
- speculoospasta
- vers fruit
- [ijs](#)
- [opgeklopte slagroom](#)
- gesmolten chocolade (melk, puur of wit)
- stroop

Goede combi's:

- suiker, citroen en boter
- aardbeien, chocoladesaus en vanille-ijs Banaan
- nutella® en opgeklopte slagroom

Spelregels Stokkenvangspel:

Ingrediënten

- **Voor het beslag**
 - 200 gr bloem
 - 4 eieren
 - 3 el suiker
 - ¼ tl zout
 - 500 ml melk
 - 60 gr boter, gesmolten
 - eventueel een smaakmaker, zoals [vanille-extract](#), oranjebloesemwater, rum of cognac.
- **Verder nodig**
 - boter, om in te bakken



Een bekend beeld dat op bijna iedere straathoek van Parijs te zien is. Met een sierlijke beweging wordt het crêpebeslag door middel van een houten schraper uitgesmeerd en vervolgens gebakken tot een prachtige crêpe. Pas als je de krant er door kunt lezen is deze Franse pannenkoek het allerlekkerst. Met dit crêpe recept bak je zelf de lekkerste echte Franse crêpes! En ik heb er een aantal hele lekkere serveersuggesties bijgezet! Hoe ga jij jouw zelfgemaakte crêpes serveren?

Bereiding: Crêpes

Doe de bloem, eieren, suiker, het zout en $\frac{1}{4}$ van de melk in een kom en mix dit tot een homogene massa. Voeg geleidelijk aan de rest van de melk toe tot een klontjesvrij beslag. Voeg als laatste, al mixend, de gesmolten boter door het beslag en klop dit nog even goed door. Laat het beslag minimaal 1 uur rusten in de koelkast.

Verwarm een grote crêpe- of koekenpan of een crêpeplaat op middelhoog vuur en smelt hierin een klontje boter. Giet wat van het beslag in de pan en verdeel het gelijk tot een dun laagje over de gehele pan. Bak de crêpe tot de bovenkant droog is en keer deze dan met behulp van een spatel. Bak vervolgens kort op de andere zijde en serveer de crêpe (lauw)warm.

Serveersuggesties voor de crêpes:

- suiker (gewone, fijne, rietsuiker, poedersuiker, basterdsuiker)
- boter
- jam/vruchtencompote (bijvoorbeeld [deze met rabarber en aardbei!](#))
- Nutella® (of [deze zelfgemaakte pasta met framboos en lavendel!](#))
- speculoospasta
- vers fruit
- [ijs](#)
- [opgeklopte slagroom](#)
- gesmolten chocolade (melk, puur of wit)
- stroop

Goede combi's:



- suiker, citroen en boter
- aardbeien, chocoladesaus en vanille-ijs Banaan
- nutella® en opgeklopte slagroom