

Normandische pannenkoek



Gerechten: Snack

Bron: Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Voor 4 Normandische pannenkoeken:
300 gram meel voor luxebrood (Aveve of Soezie)
3 eieren
150 ml volle melk
1 eetlepel zonnebloemolie
snufje zout

3 appels (deze keer heb ik Pink Lady gebruikt)

boter en zonnebloemolie om te bakken

boter en suiker om te karamelliseren
Calvados om te flamberen

Bereiding

Roer alle ingrediënten voor het deeg tot een glad beslag.
Het beslag 15 minuten laten rusten (langer mag ook).
Appels schillen en klokhuis uitsteken met een appelboor.
Snijd de appels in niet te dunne schijven.
Appelschijven aan beide zijden kort bakken in hete boter.
Neem voor de pannenkoeken een niet te kleine koekenpan want een Normandische pannenkoek is een stevige pannenkoek, geen flensje. Doe dus voldoende beslag in de hete pan met olie en een klein stukje boter. Leg op het beslag 4 gebakken appelschijven en dek deze weer af met wat beslag.
geef voldoende tijd om te bakken en draai ze voorzichtig om. Geef de andere zijde van de pannenkoek ook voldoende tijd want deze pannenkoeken zijn groot en dik en ze moeten binnenin ook gaar zijn.

Houd de gebakken pannenkoeken apart en warm.

De borden die je gaat gebruiken om deze pannenkoeken op te dienen smeer je lichtjes in met boter. Dit doe je om te vermijden dat de gekarameliseerde pannenkoek aan het bord gaan vastplakken.

Karamelliseren:

Let op dat je hier niet te heftig te werk gaat, niet te veel boter en suiker gebruikt en de pannenkoeken

niet met een omgooiende beweging omdraait want karamel is gloeiend heet en geeft ernstige brandwonden als het op je huid komt.

Doe een klontje boter en 2 tot 3 eetlepels kristalsuiker in de koekenpan en laat dit heet worden tot de suiker licht begint te verkleuren. Leg dan de pannenkoek in de pan en maak korte rustige draaiende bewegingen met de pan op het vuur. Draai voorzichtig om met behulp van een brede spatel en laat de andere zijde ook karamelliseren.

Maak de calvados lichtjes warm.

Doe 2 tot 3 eetlepels ervan op de pannenkoek en ontsteek om te flamberen. Doe dit niet onder de dampkap!!!

Laat de gekaramelliseerde en geflambeerde pannenkoek op het ingeboterde bord glijden. en serveer direct.

Notities

Niet zo heel gemakkelijk, maar wel heel bijzonder!

Gebruik als het kan twee geschikte grote koekenpannen omdat de bereiding nogal bewerkelijk is. Zelfs als je er maar twee moet maken is het gebruik van twee koekenpannen voor dit gerecht al comfortabel.

Foto's

