

Pannekoek

Algemeen

- Wanneer 'n vleisvulsul gebruik word, en die vulsel is redelik styf of dik, smeer die vulsel oor die pannekoek en rol die pannekoek op soos gewoonweg.
- Wanneer die vulsel dun is, plaas die vulsel dan in die middel van die pannekoek, en vou dan die pannekoek om die vulsel.
- Wanneer 'n soet vulsel gebruik word, kan die pannekoek twee keer gevou word om 'n driehoek te vorm. In hierdie geval word die vulsel weer na die eerste vou oor die pannekoek gesmeer.
- Vir afwisseling kan die pannekoek op mekaar gestapel word met 'n soet vulsel tussen elkeen en ook bo-oor die stapel. Die pannekoek moet dan soos koek in skyfies gesny word. Indien jy spaghetti sous maak kan jy die pannekoek ook so op mekaar stapel.

Aarbeiskuim

(Onbekend)

Bestanddele

1 hoeveelheid Soufflé Beslag (Sien resep in die afdeling)

250 g Ingemaakte Aarbeie

1 Eier Geskei

3 Ekstra eierwitte

210 g Strooisuiker

30 g Meelblom 1 k Melk

Paar druppels Vanielje Geursel

Metode

Bak die pannekoek. Voorverhit die oond tot 200 ° C. Dreineer die aarbeie. Meng eiergeel met die strooisuiker. Voeg die meelblom by en meng goed. Verhit die melk tot op kookpunt en giet oor die eiermengsel. Meng goed. Bring weer tot kookpunt en prut vir 1 minuut. Geur na smaak met vanielje geursel. Roer die aarbeie versigtig in. Verhit. Smeer van die mengsel oor die pannekoek. Plaas die pannekoek bo op mekaar. Plaas die pannekoek in a' oondskottel. Klits die eierwitte styf en vou die res van die strooisuiker in. Bedek die pannekoek met die eierwit mengsel en bak vir 5 minute in die oond.

Aarbei Soufflé

(Onbekend)

Bestanddele

1 x Soufflé Beslag (Sien resep in die afdeling)

250 g Aarbeikonfyt

Gerasperde skil van 1 Suurlemoen

Sap van 1 suurlemoen

15 g Versiersuiker

15 g Gekapte, geroosterde amandels

Metode

Bak pannekoek. Plaas konfyt, skil en sap in kastrol en bring tot kookpunt. Prut 5 minute. Sit eerste pannekoek op bord. Smeer van die konfyt oor die pannekoek. Herhaal. Eindig met ongesmeerde pannekoek. Sif versiersuiker oor en strooi gekapte amandels oor. Sny in skywe en dien op.

Appel en rosyntjie rolletjies

(Onbekend)

Bestanddele

1 x Basiese Appelsapbeslag (Sien resep in die afdeling)

450 g Kookappels

60 g Strooisuiker

45 g Pitlose Rosyne

Knypie Kaneel

45 g Versiersuiker

Metode

Bak pannekoeke. Was appels en verdeel elke appel in 8 dele. Appels kan geskil word indien verkies. Plaas appels in kastrol saam met 2 eetlepels koue water. Kook die appels sonder deksel oor lae hitte tot sag. Druk die appels deur 'n sif. Plaas die appels terug in die pot. Roer suiker, rosyntjies en kaneel in en kook vir 3 minute, of tot dik. Smeer van die appelmengsel oor die pannekoeke, vou in kwarte. Sif versiersuiker oor en bedien.

Appelvulsel

(Onbekend)

Bestanddele

1 Groot blik kookappels

Kaneelsuiker

Metode

Verhit die blik appels. Skep lepelsvol van die appels in die middel van die pannekoeke. Strooi kaneelsuiker oor. Rol op en bedien dadelik.

Basiese Appelsapbeslag

(Onbekend)

Bestanddele

110 g Meelblom

Knippie Sout

15 g Strooisuiker

1 Groot eier

1 k Droë

Appelsap (Cider)

Metode

Sif meelblom, sout en suiker saam in mengbak. Maak 'n holte in die middel. Voeg eier by en voeg appelsap geleidelik by. Klits tot die mengsel glad is.

Basiese Souflebeslag

(Onbekend)

Bestanddele

170 g Meelblom

Knippie Sout

2 Eiers, geskei

½ k + 4 e Melk

Metode

Sif meelblom en sout in mengbak. Maak holte in die middel en voeg eiergele by. Voeg bietjie van die melk by en klits geleidelik in die mengsel in. Voeg meer melk by namate die mengsel begin glad word. Klits die eierwitte styf en vou in die beslag in.

Basiese Melkbeslag

(Onbekend)

Bestanddele

110 g Meelblom

Knippie Sout

2 e Olie

1 Eier

230 ml Melk

Metode

Sif meelblom en die sout saam. Maak 'n holte in die middel en voeg die olie en die eiers by. Voeg melk geleidelik by en klits die mengsel tot baie glad. Genoeg vir 8 pannekoeke.

Chinese Pannekoekrolletjies

(Onbekend)

Bestanddele - Vulsel

1 e Olie

1 Klein ui

60 g Sampioene

170 g Varkvleis – In blokkies gesny

Sout en Peper na smaak

Paar druppels Sojasous

1 Geklitste eier

Olie vir diebraai

Bestanddele – Soet Suur Sous

1 440 g Blikkie pynapplestukkies

140 ml Koue water

1 Groen Soet Rissie

1 e Bruinsuiker

2 e Moutasyn (of enige ander asyn)

15 g Mielieblom

1 Klein blikkie Tamatiepuree

2 e Sojasous

Bestanddele - Garnering

1 Groen Soet Rissie

1 x 440 g Pynappelskywe

Metode – Soet Suur Sous

Dreineer die pynappel en meng die sap met die koue water. Ontpit die groen rissie en sny in dun repies. Meng die water mengsel met al die ander bestanddele behalwe die pynappel en soetrissie. Gooi water mengsel in 'n pan en bring tot kookpunt. Voeg pynappel en soetrissie by en prut vir sowat 4 minute.

Metode - Vulsel

Bak kleinerigge pannekoekies genoeg vir sowat 6 mense. Maak dit dubbel die gewone dikte. Bak tot goudbruin en gestol bo. Hou eenkant. Verhit een eetlepel olie in 'n pan en braai die uie en gesnyde sampioene daarin tot sag. Voeg die vrakvleisblokkies daarby en geur met sout, peper en sojasous. Plaas pannekoeke met die bruinkante na bo. Smeer van die vleisvulsel oor die middel van die pannekoek. Vou twee teenoorgestelde kante toe en rol die pannekoek op. Begin by een van die oop punte. Verseël nou goed met geklikste eier. Verhit die olie en laat die pannekoek versigtig in die warm olie ingly. Bak vir sowat 1 minuut of tot goudbruin. Haal uit die olie en dreineer. Garneer met pynappelskywe en soetrissie.

Hoender Pannekoek I

(Onbekend)

Bestanddele – Beslag

110 g Meelblom

Sout

1 Eier

110 ml Melk

Olie om in te braai

Bestanddele – Vulsel

30 g Margarien

2 t Gerasperde ui

250 g Gaar Hoender

Sout en peper na smaak

Olie

Metode Beslag

Sif meelblom en knypie sout saam. Voeg eier by en klits goed. Voeg melk geleidelik by en klits tot beslag glad is.

Metode

Smelt margarien en braai die uie tot sag. Kap gaar hoender in klein stukkies en voeg by die uie. Meng goed. Geur met sout en peper. Voeg nou die hoender mengsel by die pannekoek beslag. Maak olie in pannekoek pan warm. Neem nou twee eetlepels, miskien meer as die pan groter is.. Bak vinnig aan die eenkant bruin en draai dan om en bak aan die anderkant ook bruin. Rol op. Bedien dadelik met witsous, kaassous of skerp tamatiesous (Sien resep verder aan in die hoofstuk).

Hoenderpannekoek II

(Onbekend)

Bestanddele – Beslag

110 g Meelblom

Sout

1 Eier

110 ml Melk

Olie om in te braai

Bestanddele – Vulsel

300 g Gaar Hoender

1 k Witsous

60 g Gerasperde Kaas

2 e Room

Metode Beslag

Sif meelblom en knypie sout saam. Voeg eier by en klits goed. Voeg melk geleidelik by en klits tot beslag glad is. Bak nou in pan 2 eetlepels op 'n slag.

Metode

Kap hoendervleis fyn. Meng met die helfte van die witsous. Bak nou die pannekoeke en vul met die hoendervulsel. Rol die pannekoeke op en plaas in 'n bak. Voeg die kaas en die room by die res van die witsous. Verhit die mengsel oor 'n stadigge hitte. Gooi die sous nou oor die pannekoek en rooster vir 'n paar oomblikke onder die oond se rooster.

Wenk

Om hierdie vulsel meer interessant te maak kan die hoender met Biltong vervang word. Ek

sal al die biltong in die eerste witsous gooi. En die sous wat dan oor die pannekoek kom ekstra kaas insit.

Kalsvleis en Suurlemoen Pannekoeke

(Onbekend)

Bestanddele

450 g Gaar Kalfsvleis (Of enige beesvleis)
1 t Gerasperde Suurlemoenskil
110 g Gaar Ertjies
Sousmengsel (Sien resep in hierdie afdeling)

Metode

Meng al die bestanddele saam en vul pannekoeke daarmee. Rol pannekoeke op en geniet.

Kreoolse Pannekoek

(Onbekend)

Bestanddele

1 Basiese Melkbeslag (Sien resep aan begin)
3 Lemoene
3 Klein ryp Piesangs
Sap van 1 suurlemoen
60 g Strooisuiker
2 e Rum

Metode

Bak die pannekoek. Skil die lemoene en verwyder die pitte en vliesies. Werk oor 'n bakkie sodat die lemoensap wat afdrup opgevang kan word. Meng lemoenskyfies met piesangskyfies. Verhit suurlemoensap, lemoensap en suiker. Voeg rum by en hou die sous warm. Skep lepelsvol lemoen en piesang op elke pannekoek. Vou pannekoeke oor in 4, sodat dit soos 'n pakkie lyk. Gooi nou die sous oor die pakkies.

Lamsvleis en Beet Pannekoeke

(Onbekend)

Bestanddele

340 g Gaar Skaapvleis in blokkies gesny
1 Gaar beet in blokkies gesny
1 t Suurlemoensap
Sout en peper na smaak
Sousmengsel

Metode

Meng al die bestanddele saam. Vul die pannekoeke, rol op en geniet.

Mieliepannekoek

(Onbekend)

Bestanddele Beslag

280 ml Melk
1 eier
110 g Meelblom
½ t Sout

Bestanddele Vulsel

4 Repies spek

1 e Gekapte Ui
1 Blikkie Geroomde mielies
1 t Gekapte Pietersielie
Sout en peper na smaak

Metode Beslag

Sif meelblom en sout saam in die mengbak. Voeg eier by en klits teen lae spoed. Voeg melk geleidelik by totdat die mengsel glad is. Bak pannekoeke soos gewoonlik en hou warm.

Metode

Sny spek in kleiner stukke en braai saam met die ui tot bros. Voeg mielies, pietersielie, sout en peper by en verwarm. Skep 'n eetlepel vol van die mengsel in die pannekoeke. Rol die pannekoeke op en geniet.

Ontbytpannekoeke

(Onbekend)

Bestanddele

340 g Gaar Varkworsies
110 g Gaar Sampioene
170 g Suikermielies
Sout en Peper na smaak
Sousmengsel (Sien resep verder in hierdie afdeling)

Metode

Meng alles. Vul pannekoeke met vulsel. Rol die pannekoeke op en bedien met Skerp Tamatiesous (Resep in hierdie afdeling).

Pannekoektoring

(Onbekend)

Bestanddele

12 Pannekoeke
4 k Witsous
360 g Sampioene
60 g Botter
250 g Gerasperde kaas
140 ml Geklopte Room
250 g Tuna
Sout en peper na smaak
Ekstra gerasperde kaas
Paprika

Metode

Voorverhit oond tot 200°C. Bak die 12 pannekoeke met jou gunsteling beslag. Hou die pannekoeke warm deur dit op 'n bord te sit en dan die bord op 'n kookende pot water te sit. Sorteër die sampioene in die botter. Verdeel die witsous in 4 gelyke dele. Meng die sampioene met een deel van die witsous. Meng dan die Kaas met 'n ander deel en dan die Tuna met 'n ander deel. Klits die room styf en vou in die laaste deel witsous. Toets elke mengsel afsonderlik vir smaak. Voeg sout en peper by indien nodig. Plaas een pannekoek op bord en smeer met sampioen mengsel. Plaas nou die volgende pannekoek oor die gesmeerde pannekoek. Smeer van die kaasmengsel oor die pannekoek. Plaas nou weer 'n pannekoek oor die kaasmengsel en smeer tunamengsel oor die pannekoek. Herhaal tot al die pannekoeke opgebruik is. Bedek nou die toring met die roommengsel. Sprinkel ekstra kaas en paprika oor

die toring. Plaas in die oond vir 5 minute. Om te bedien moet die toring soos 'n koek gesny word in skyfies en bedien word.

Perskevulsel

(Onbekend)

Bestanddele

1 Blikkie Perskes
140 ml Suurroom
1 t Mielieblom
3 t Water

Metode

Gooi die stroop van die blikkie perskes af. Sny die perskes fyner. Gooi die suurroom in 'n kastrol, voeg perskes by en verhit tot kookpunt. Roer aanhoudend. Voeg die mielieblom gemeng met die water by. Kook 3 minute. Skep die van die vulsel in die pannekoeke en rol op. Genoeg vir 5 tot 6 pannekoeke.

Piesangvulsel

(Onbekend)

Bestanddele

4 Groot Piesangs
Suurlemoensap
140 ml Room

Metode

Maak die piesangs met vurk fyn. Roer die sap van 'n halwe suurlemoen en die room by. Skep van die vulsel in die middel van die pannekoeke toe en rol op. Strooi strooisuiker oor en bedien dadelik.

Pynappel Pannekoek

(Onbekend)

Bestanddele

1 x Soufflé Beslag (Sien resep in die afdeling)
1 Groot blik Pynappelstukkies
3 e Appelkooskonfyt

Metode

Dreineer die pynappel en hou die stroop eenkant. Plaas die appelkooskonfyt saam met 3 eetlepels pynappelstroop in kastrol en bring tot kookpunt. Prut vir 2 minute en hou warm. Vou pynappelstukkies in beslag en bak. Plaas pannekoeke opmekaar en bedien met sous apart.

Sampioenpannekoek

(Onbekend)

Bestanddele

4 Eiers
280 ml Melk
8 e Meelblom
½ k Gaar Sampioene
Sout na smaak
Olie om in te braai

Metode

Plaas eiers, melk meelblom, sampioene en sout in hierdie volgorde in 'n voedselverwerker. Verwerk tot die sampioene puree vorm. Verhit olie in die pan en gooi van die beslag in die pan. Braai tot goudbruin aan albei kante.

Sampioenvulsel

(Onbekend)

Bestanddele

200 g Klein Sampioene
2 Dun Repies Spek
75 g Botter of Margarien
45 g Meelblom
170 ml Hoenderaftreksel
2 e Room

Metode

Vee die sampioene af met 'n klam doek. Hou 'n paar sampioene eenkant vir garnering. Verwyder die steeltjies van die garnerings sampioene. Kap die res van die sampioene en steeltjies fyn. Sny spek in klein stukkies. Smelt die helfte margarien in 'n pan. Voeg die heel sampioene by en kook stadig tot sag. Skep die sampioene uit en hou eenkant. Smelt nou die helfte van die halwe margarien wat oorgebly het. Voeg die ander sampioene en spek by en braai tot die sampioene gaar is. Geur na smaak. Maak 'n dik sous met die meelblom, hoenderaftreksel en margarien. Gooi sous in die pan waar die sampioene en spek is. Roer die mengsel aanhoudend. Voeg die room by. Smeer die vulsel oor die helfte van die pannekoek. Vou die helfte oor en smeer weer van die vulsel oor. Vou nou weer die pannekoek om driehoek te maak. Garneer met die heel sampioene. Bedien dadelik.

Sjokoladevulsel

(Onbekend)

Bestanddele

140 g Sjokolade
30 g Neute
140 ml Room

Metode

Rasper die sjokolade. Kap die neute fyn en voeg by die sjokolade. Meng room met die sjokolade mengsel. Smeer die vulsel oor warm pannekoeke, rol op en bedien dadelik.

Skelvis en Kaaspannekoek

(Onbekend)

Bestanddele

1 Pakkie Skelvis
1 k Witsous
Sout en Peper
60 g Gerasperde Kaas
Pannekoek

Metode

Kook skelvis in water vir 15 minute. Dreineer en vlok die vis. Meng nou die vis en die witsous. Geur met sout en peper. Vul pannekoeke met die mengsel en rol op. Plaas die pannekoeke in 'n oondbak. Strooi gerasperde kaas oor en rooster pannekoeke in die oond tot mooi ligbruin.

Skelvis en eier pannekoeke

(Onbekend)

Bestanddele

340 g Gaar skelvis

2 Hardgekookte eiers

1 e Pietersielie

Sout en peper na smaak

Sousmengsel (Sien resep verder in die afdeling)

Metode

Vlok die vis. Kap die eiers fyn. Kap die pietersielie fyn. Meng al die bestanddele. Vul die pannekoeke, rol op en geniet.

Skerp Tamatiesous

(Onbekend)

Bestanddele

1 Klein bottel (360 g) Tamatiesous

1 desert lepel Worcester sous

1 e Appelsasyn

½ t Mosterd

1 t Strooisuiker

Varsgemaalde Swart peper

1 of twee Rissies (Indien Verkies), fyngekap

Metode

Meng alle bestanddele. Kan warm of koud of op of oor opgerolde gevulde pannekoeke bedien word. Heerlik oor pannekoeke wat met dikmelkkkaas of maalvleis gevul is.

Soet en Suur Varkvleisvulsel

(Onbekend)

Bestanddele

230 g Varkfilet of ander varkvleis

30 g Margarien

1 Klein uitjie, fyngekap

4 e Tamatiesous

4 e Asyn

1 e Blatjang

2 t Mosterd (aangemaakte)

1 t Strooisuiker

1 e Worcestersous

1 Klein blikkie pynapplestukkies, (gedreineer)

280 ml Pynappelvloeistof

½ t Sout

1 e Mielieblom

½ t Peper

Metode

Voorverhit die oond tot 180°C. Bak eers die pannekoeke en hou warm. Sny vleis in netjiese klein blokkies, Smelt margarien en voeg varkvleis sowel as uie by. Braai oor stadige hitte en roer af en toe. Sodra vleis meng al die ander bestanddele, behalwe die pynappelvloeistof. Gooi mengsel in die pan en laat stadig kook. Meng pynappelsap met mielieblom. Voeg dit stadig by die vleismengsel. Roer aanhoudend tot die sous dik word. Laat stadig kook vir 1

minuut en verwyder van die plaat. Skep 'n bietjie van die sous in elke pannekoek. Rol die pannekoek toe en plaas langs mekaar in lig gesmeerde oondbak. Gooi die res van die sous oor die pannekoek en bak in 'n oond tot sous borrel. Dien warm op.

Sousmengsel

(Onbekend)

Bestanddele

1 Gekapte ui
70 g Margarien
70 g Meelblom
2 k Water
2 OXO Blokkies

Metode

Los die oxo blokkie op in die water. Braai die ui in die margarien tot ligbruin. Los meelblom op in van die oxo mengsel. Gooi oxo mengsel in die pan. Roer nou die meelblom mengsel by. Roer aanhoudend tot die mengsel begin kook en dik word.

Soutvleispannekoektoring

(Onbekend)

Bestanddele

1 Ui
15 g Margarien
1 Blikke Soutvleis
½ k Witsous
1 Appel
Worcestersous
Sout en peper na smaak
6 Pannekoek

Metode

Braai gekapte ui in margarien to mooi ligbruin. Meng ui met soutvleis en witsous. Voeg geskilde en gekapte appel by. Gooi worcestersous na smaak by. Geur na smaak en verhit. Bou nou die toring deur die 'n pannekoek op 'n bord te sit. Smeer van die vulsel oor die pannekoek. Herhaal tot alles klaar is. Sny en geniet.

Spinasie en Spekvleis Pannekoek

(Onbekend)

Bestanddele

170 g Gaar gekapte spinasie
230 g Gaar gekapte spekvleis
Sout en peper na smaak
Sousmengsel (Sien resep in die afdeling)

Metode

Meng al die bestanddele. Vul pannekoek, rol op en geniet.

Suurlemoenvulsel

(Onbekend)

Bestanddele

Kaneelsuiker
Suurlemoensap

Metode

Strooi kaneelsuiker oor die warm pannekoeke. Sprinkel vars suurlemoensap oor die pannekoeke. Rol op en geniet.

Tropiese Rolletjies

(Onbekend)

Bestanddele

1 x Basiese Appelbeslag (Sien resep in die afdeling)

1 Lemoen

1 Piesang

250 g Ingemaakte Koejawels

250 g Ingemaakte Lietjies

2 e Rum (Opsioneel)

½ k Geklopte Room

Metode

Bak pannekoek. Skil lemoen en verwyder die pitte. Sny lemoen in skyfies en verwyder die vlies. Skil en sny piesang in skyfies en meng met die lemoen. Dreineer die blikkies vrugte en voeg by die lemoen. Meng Rum in. Skep van die vrugte in pannekoeke en rol op. Bedien met room.

Vinnige Vleis Vulsel

(Onbekend)

Bestanddele

Gaar vleis in blokkies gesny

Ui

Olie

Sout en Peper na smaak

Tamatiesous (Sien Skerp Tamatiesous Resep)

Metode

Braai ui in die olie tot sag. Voeg die vleis by en verhit. Voeg nou die sout en peper by. Indien verkies kan tamatiesous bygevoeg word. Of tamatiesous kan oor die pannekoek gegooi word net voor opdiening.

Worspannekoek

(Onbekend)

Bestanddele

Enige soort worsies

Gesnyde Appelskyfies

Blatjang

Pannekoek

Metode

Braai worsies in margarien vir elke pannekoek. Sodra die worsies begin bruin word, voeg die appelskyfies by en braai saam. Skep van die mengsel in elke pannekoek en rol op. Bedien saam met blatjang.

++++
++++
++++

Pannekoek met tuna vulsel

[Home](#)

Na: [Uit die Kombuis](#)

Hierdie resepsal byval vind by hulle wat van vis disse hou.

Bak 12 pannekoeke

Bestandele:

2 blikkies gevlokte tuna - gedreineer
3 hardgekookte iers fyn gedruk
1 eetl droë pietersielie
1/2 kop cheddar kaas
1 middelslag ui
sout en peper na smaak
1/2 (of minder na smaak) teelepel Magie founder of Aromat
1 kop mayonnaise

Metode:

Meng alles baie goed saam. Skep op pannekoeke en rol op
Pak pannekoeke langs mekaar in bak

Sous:

Groot houer vars room (250ml) gooi oor pannekoeke
Gooi oor pannekoeke 1 koppie gerasperde kaas
Bietjie rooi peper na smaak
Verhit tot goudbruin. Plaas deksel op om uitdroging te voorkom

Maalvleis pannekoek

Na: [Uit die Kombuis](#)

[Home](#)

Altyd 'n wenner. Heerlike maalvleis pannekoek vir die hele gesin.

Pannekoek

Pannekoek deeg:

6 eiers 6 lepels meel
1 1/2 koppie melk + 1 1/2 koppie water

Metode:

Klits die eiers, voeg 3 lepels meel by en voeg by 1 koppie vloeistof. Meng goed.
Voeg dan die res van die meel by en die res van die vloeistof. Gooi 'n knypie sout in.
Bak in 'n baie warm pan met olie en strooi pypkaneel en suiker oor. Genoeg vir
2 dosyn pannekoeke.

Maalvleis pannekoek

Pannekoek deeg

500ml meel
2 eiers
10ml bakpoeier
600ml water (of meer)
25ml olie
12,5ml asyn/suurlemoensap
3ml sout

Metode:

Meng alle bestandele tot glad en laat staan 1 uur voor bak. Mengsel vries goed
en kan net voor bereiding gebruik word.

Vulsel:

1kg maalvleis
2 uie

25ml olie
25ml margarine
5ml sout en peper
10ml worcester sous
5ml paprika
12,5ml meel gemeng met bietjie water en gerasperde kaas

Metode:

Braai uie in die olie en margarine tot sag, gooi maalvleis by en braai tot sag en roer gedurig. Voeg ander bestandele by en verdik met meelmengsel. Voeg ongeveer 25m vulsel op elke laag pannekoek en rol op. Plaas sy aan sy op bord. Hou warm. Gooi kaas oor net voor bediening. Bedien



Nuwe planne met pannekoek

ARINA DU PLESSIS (aduplessis@landbou.com)

Pannekoek. Die eerste gedagte wat dié woord by my laat opkom is...kerkbasaar. Baksters wat in 'n lang ry agter gasstofies staan en goudbruin, gespikkelde pannekoeke op velle waspapier laat uitgly, met 'n dik laag kaneelsuiker toegooi en oprol. En die eindelose wag in 'n lang ry in die koue kerksaal voor jy eindelijk voor kom om joune te koop. Daar is baie te sê vir basaarpannekoek.

Maar het jy geweet dat dié nederige lekkerny (met 'n bietjie ekstra aandag) verhef kan word tot die deftigste nagereg - ideaal vir enige onthaal?

Daar is baie soorte en variasies, maar die bekendste soorte pannekoek is die drie hier onder.

Tradisionele pannekoek

Die een wat ons almal ken. Dit is dikker en groter as crêpes.

500 ml koekmeelblom

10 ml bakpoeier

2 ml sout

2 ekstra-groot eiers

625 ml melk

15 ml gesmelte botter

Sif die droë bestanddele saam en maak 'n holte in die middel. Klits die res van die bestanddele saam en voeg by. Klits tot goed gemeng. Laat staan vir 1 uur. Voeg water of melk by as beslag te dik is. Verhit 'n bietjie olie in 'n pannekoekpan en giet net genoeg beslag in die pan om die bodem te bedek as jy die pan kantel. Braai vir 1 minuut of tot borrels op die oppervlak verskyn en die pannekoek van die kante van die pan begin wegtrek. Draai om met 'n eierspaan of slaplemmes. Braai aan die ander kant tot gaar.

Lewer ongeveer 25 pannekoeke.

Crêpes

Dun, ligte pannekoekies van Franse oorsprong. Kan met soet óf sout vulsels en souse bedien word en is gewild as voor- of nagereg.

300 ml koekmeelblom

1 ml sout

3 ekstra-groot eiers

250 ml melk

125 ml water

15 ml brandewyn

15 ml gesmelte botter

Sif die meel en sout saam. Maak 'n holte in die middel. Klits die eiers, melk en water goed saam en voeg by die bestanddele. Klits stadig om te meng en dan vinniger tot 'n gladde beslag vorm. Roer die brandewyn en gesmelte botter by en laat staan vir 30 minute. Giet 'n dun lagie van die beslag in 'n klein pan wat met 'n bietjie botter of olie gesmeer is. Braai oor matige hitte vir een minuut, draai om en braai tot gaar aan die ander kant. Lewer ongeveer 18-20 klein crêpes.

Plaatkoekies

Plaatkoekies is eg Amerikaans, maar is dwarsoor die wêreld gewild. Die Amerikaners eet dit tradisioneel vir ontbyt met brosgebraaide spek en esdoringstroop bo-op. Die moontlikhede daarmee is eindeloos - dit kan soet of sout voorgesit word en gegeur word met bykans enigiets.

Die Russe het 'n variasie wat met gis gemaak word - blinis. Dit is kleiner as Amerikaanse plaatkoekies en word gewoonlik (met suurroom en kaviaar bo-op) as happie met drankies bedien.

375 ml bruismeel

5 ml bakpoeier

10 ml strooisuiker

Knippie sout

2 ekstra-groot eiers

310 ml melk

60 g gesmelte botter

Sif die droë bestanddele saam. Klits die eiers, melk en gesmelte botter saam en voeg by die droë bestanddele. Meng tot 'n gladde, dik beslag. Laat staan vir 15 minute en skep dan lepelsvol in 'n warm pan met 'n bietjie olie. Braai tot goudbruin aan albei kante en sit voor.

Swartwoud-pannekoekstapel

12-14 pannekoek van ongeveer 22 cm (nie té dun nie)

250 ml gladde bessie of kersiekonfyt, effens verhit

10 ml kersielikeur

200 g gerasperde donker sjokolade OF fyn gekrummelde Flake

125 g geroosterde haselneute, velle verwyder en fyn gekap

250 ml room, sag geklop

4 ekstra-groot eierwitte

125 ml strooisuiker

Voorverhit die oond tot 200 °C. Plaas 'n pannekoek op 'n oondbaste opdienbord. Meng die konfyt en likeur en smeer 'n dun lagie op die pannekoek. Sprinkel 'n dun lagie sjokolade of Flake oor, gevol deur 'n klein bietjie gekapte haselneute. Smeer 'n dun lagie geklopte room oor en bedek met nog 'n pannekoek. (Oppas om die lagies vulsel te dik te maak, anders loop dit uit en sny moeilik.) Herhaal die lae en eindig met 'n pannekoek bo-op. Klits die eierwitte tot stywe punte vorm en voeg die strooisuiker lepelsgewys by. Hou aan klits tot dik en blink. Smeer die meringuemengsel rondom en bo-op die pannekoekstapel. Maak seker die hele stapel is bedek. Bak vir 5-10 minute tot die meringue goudbruin is. Sit skywe voor met 'n bessie- of sjokoladesous.

Genoeg vir 10 mense.

Gemmer-en-pralien-nagereg

Gemmer en piesang bly 'n lekker kombinasie. Hier word dit met gekarameliseerde neute gekombineer en die eindresultaat is heerlik.

Piesangroomys:

4 oorryp piesangs, baie fyn gedruk

1 blik (397 g) kondensmelk

250 ml room

3 ml vanieljegeursel

Pralien

100 g pekanneute

250 ml witsuiker

Pannekoeke

1 x crêpe-beslag

1/2 pakkie (100 g) gemmerkoekies

Maak die vorige dag die piesangroomys: Klits die fyngedrukte piesangs en kondensmelk goed saam. Klop die room styf en klits by die piesangmengsel in saam met die vanieljegeursel. Gooi in 'n metaal- of plastiekbak en sit

in die vrieskas vir 'n uur of twee of tot die mengsel sag gevries is. Klits dit weer goed deur om groter yskristalle op te breek. Bedek en vries oornag.

Vir die pralies: Sit die neute en suiker saam in 'n pan en verhit stadig oor lae hitte tot die suiker smelt (maar moenie kook nie). Roer gedurig. As al die suiker gesmelt is, verhit tot die mengsel borrel en prut of dit 'n diep goue kleur het. Giet dit op 'n vel aluminiumfoelie (wat liggies met olie gesmeer is) en smeer effens plat met 'n houtlepel. Laat hard word en kap in growwe stukke met 'n mes. Bêre in 'n lugdigte houër.

Vir die pannekoekie: Laat staan die crêpe-beslag vir 30 minute. Verwerk intussen die gemmerkoekies in 'n voedselverwerker tot baie fyn krummels. Sprinkel oor die beslag en meng goed. Braai die crêpes soos gewoonlik, maar gooi 'n bietjie meer beslag in die pan vir effe dikker pannekoekie.

Sit roomys voor op pannekoekie, sprinkel pralies oor en bedien met botterkaramelsous

Crêpes gevul met wintervrugte

1 x crêpe beslag

fyngerasperde skil van 1 groot lemoen

Botterkaramelsous

90 g botter

200 g bruinsuiker

30 ml gouestroop

75 ml room

Vulsel

2 Granny Smith appels, geskil en in blokkies gesny

2 ryp pere, geskil en in blokkies gesny

45 ml botter

60 ml ligte bruinsuiker

sap van 1 groot lemoen

segmente van 1 lemoen

45 ml lemoenlikeur

Laat staan die crêpe-beslag vir 30 minute. Roer die fyngerasperde lemoenskil by die beslag in en laat staan vir nog 10 tot 15 minute. Braai die crêpes soos normaalweg.

Vir die sous: Verhit die botter, suiker en stroop stadig oor lae hitte tot al die suiker gesmelt is. Verhit tot kookpunt en laat prut stadig vir 'n paar minute. Voeg die room by, verhit weer tot kookpunt en prut tot dik.

Klits 1 eier goed en vou in bogenoemde.

Sit pannekoeke in lou oond, smeer mengsel oor pannekoeke en rol op.

Baie lekker!!

PERSKEVULSEL VIR PANNEKOEK

1 Blikkie Perskes
140 ml Suurroom
1 t Mielieblom
3 t Water

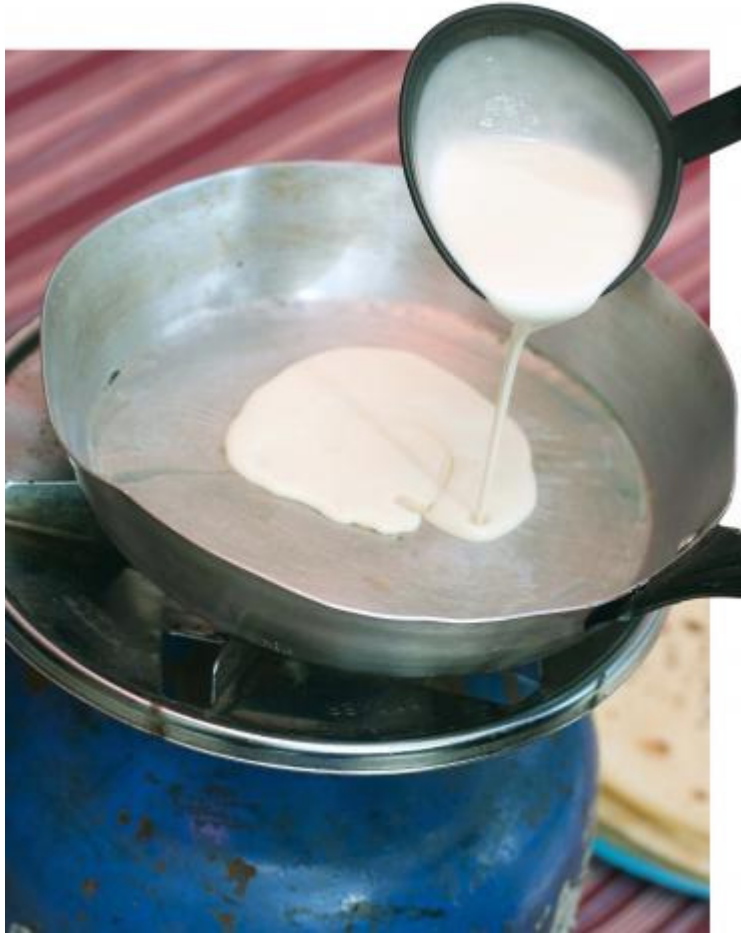
Gooi die stroop van die blikkie perskes af. Sny die perskes fyner. Gooi die suurroom in 'n kastrol, voeg perskes by en verhit tot kookpunt. Roer aanhoudend. Voeg die mielieblom gemeng met die water by. Kook 3 minute. Skep die van die vulsel in die pannekoeke en rol op. Genoeg vir 5 tot 6 pannekoeke.

PIESANG PANNEKOEKVULSEL

4 Groot Piesangs
Suurlemoensap
140 ml Room

Maak die piesangs met vurk fyn. Roer die sap van 'n halwe suurlemoen en die room by. Skep van die vulsel in die middel van die pannekoeke toe en rol op. Strooi strooisuiker oor en bedien dadelik

Basiese pannekoekdeeg



Kies self: pakke gaar, gevriesde pannekoek (nie so lekker soos die tuisgebaktes nie), Spar se vooraangemaakte deeg in 'n bottel of hierdie vars, tuisgemaakte deeg.

Jy het nodig vir sowat 30 pannekoeke:

- 4 eiers
- 5 koppies water
- 1 koppie sonneblomolie (plus ekstra om te bak)
- ¼ koppie witasyn
- 1 teelepel koeksoda
- 1 teelepel sout
- 4 koppies koekmeel
- 4 teelepels bakpoeier

Meng die deeg. Klits die eiers goed. Voeg 1 koppie van die water by en dan die olie en asyn. Meng die koeksoda, sout en meel met die res van die water en klits hierdie mengsel stadig by die vloeistof. Roer die bakpoeier in. Sit die deeg minstens 'n uur in jou kampyskas voor jy die pannekoeke bak.

Hou dit warm. Hou die gebakte pannekoeke warm deur dit op 'n bord oor 'n kastrol met warm water te sit. As dit deurgaar is, sal die pannekoeke nie aan mekaar vassit nie, maar dit help ook as jy elke pannekoek eers met suiker besprinkel wanneer jy dit opstapel (dis nou as jy soet pannekoeke gaan maak).

Afgesien van die immergewilde kaneelsuikerpannekoek kan jy dit vir ontbyt opdis met roereier, vir middagete voorsit met blokkies advokado en tamaties en vir aandete vul met 'n lekker bredie. En die moontlikhede vir nagereg met pannekoek is natuurlik legio.

Hier is WegRy se idees vir vulsels:



[Patat-en-spinasie-vulsel](#)

[Chilli con Carne-vulsel](#)

[Maleisiese bonebredie](#)



Ander planne vir pannekoekvulsels:

- Biltongskyfies en gerasperde kaas
- Hoenderlewers in 'n peri-peri-sous

- Oorskietbobotie en blatjang
- Skyfies ham met gesmelte gruyère-kaas
- Brosgebraaide spek met esdoringstroop (maple syrup; jy kan blokkies spek binne-in die deeg sit voor jy die pannekoek bak of jy kan dit as 'n vulsel gebruik)
- Skyfies boerewors of frankfurters met mosterd
- Salm en crème fraîche (dik room)
- Aspersies gebraai in bietjie botter met 'n witsous en parmesaankaas
- Sjokoladesmeer met piesangskyfies
- Appelskyfies of ingelegde perskeskyfies, gebraai in botter en suiker met bietjie brandewyn

Wat is kaneelsuiker sonder 'n pannekoek?

Hier volg 'n maklike pannekoek resep vir 25 pannekoeke:



Et voilà! Crêpes à la cannelle

- 4 koppies meel
- 4 eiers
- 4 koppies water
- 1 koppie olie
- ¼ koppie asyn
- 1 teelepel sout
- 4 teelepels bakpoeier

Klits eiers en voeg 'n bietjie water by. Voeg nou die olie en asyn by en dan die meel met sout en die res van die water. Die bakpoeier word laaste ingeklits. Smeer die pan net vir die eerste pannekoek, daarna nie weer nie. Die eerste pannekoek mag dalk flop vanweë die ekstra olie.

Rol KANEELSUIKER in en drup suurlimoensap oor.

