

Quinoa Pancakes

Ingrediënten voor 6/7 pancakes:

2 eieren

80 gr quinoameel

1/2 tl wijnsteenbakpoeder

100ml havermelk

1 mespuntje zeezout

1 mespuntje vanillepoeder

Scheutje havermelk

2 tl ahornsiroop

100 gr blauwe bessen

2 bananen, in plakjes gesneden

Kokosolie om mee te bakken

Aan de slag!

Vorbereiding: 15 minuten

Splits de eieren. Mix het eigeel met het gezeefde quinoameel, wijnsteenbakpoeder en de melk een glad beslag. Daarna de vanille en ahornsiroop goed door het beslag mengen.

Klop het eiwit stijf met een mixer samen met het zeezout. Daarna rustig het eiwit door het beslag spatelen.

Bak kleine pancakes met een doorsnede van ongeveer 10cm. Leg wat blauwe bessen op het nog ongere beslag. Bak de pancakes goudbruin aan beide kanten, ongeveer in vijf minuten. Als de pancakes klaar zijn leg je er nog wat plakjes banaan overheen en evt. nog wat ahornsiroop.

Eet smakelijk!

