

'SPEK'PANNENKOEK MET ALGEN (SPIRULINA) EN ZEEWIER (DULCE)

(voor 2 stuks)

Ingrediënten

- +/- 150 gram bloem
- 1 ei
- +/- 250 ml melk
- roomboter
- 1 theelepel spirulina
- 4 stukjes zeewier

1. Maak het pannenkoekenbeslag door de bloem, het ei en de melk te mixen in een kom.
Voeg indien nodig om de gewenste dikte te krijgen nog iets bloem of juist melk aan het beslag toe.
2. Voeg de spirulina toe en mix nogmaals goed door.
3. Bak de zeewier knapperig in voldoende hete olie, 20-40 seconden per kant (voorkom aanbranden).
Leg de zeewier apart.
4. Smelt een klontje roomboter in de pan en laat de pan goed heet worden.
5. Voeg een deel van het beslag toe.
De hoeveelheid hangt af van de gewenste dikte van de pannenkoek.
6. Leg er twee stukjes gebakken zeewier op. Draai de pannenkoek om als de onderkant goudbruin is.
7. Bak ook de andere kant tot deze op kleur is.