

Ricottapannenkoeken met kriekensaus

Bereidingstijd
< 30 min

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

250 gram ricottakaas
2 eieren (gesplitst)
1 kopje melk
vanille-extract
125 gram bloem
1 theelepel bakpoeder
3 eetlepels suiker
1 snuifje zout
2 theelepels boter (gesmolten + extra om te bakken)
krieken op sap (1 bokaal)
1 eetlepel maïszetmeel
1 eetlepel citroensap

Bereidingswijze

1. **Meng in een grote kom de ricotta met de eierdooiers, de melk en het vanille-extract.**
2. **Meng in een andere kom de bloem met het bakpoeder, de suiker en het zout. Spatel door het ricottamengsel.**
3. **Klop de eiwitten stijf en spatel ze door het beslag.**
4. **Voeg de gesmolten boter toe.**
5. **Verhit een pan met antiaanbaklaag en smelt een beetje boter in de pan. Giet er 2 à 3 schepjes deeg in. Laat 1 minuut bakken. Draai om en laat nog 45 seconden bakken.**
6. **Werk het deeg volledig op, zodat je een stapel pannenkoekjes hebt.**
7. **Verhit intussen de krieken met het sap in een steelpan. Meng het maïszetmeel met het citroensap en giet bij de krieken. Laat even opkoken, tot je een gebonden saus hebt.**

8. **Serveer bij de pannenkoekjes.**