

A1.17.1 Reading text: Huisgemaakte pannenkoeken met slagroom en fruit

A1.17.1 Homemade pancakes with whipped cream and fruit

 <https://dutch.colanguage.com/reading/huisgemaakte-pannenkoeken-met-slagroom-en-fruit>

Huisgemaakte pannenkoeken met slagroom en fruit

Tijd: 30 minuten

Kosten: Gemiddeld

Moeilijkheid: Makkelijk

Een huisgemaakt recept voor heerlijke pannenkoeken met aardbeien, appel en slagroom.

Ingrediënten:

- 200 gram bloem
- 2 eieren
- 400 ml melk
- 1 snufje zout
- 2 eetlepels suiker
- Boter om te bakken
- Olie
- 1 appel
- 4 aardbeien
- Slagroom

Stappen:

1. **Ingrediënten klaarzetten:** Verzamel alle ingrediënten voor het recept. Je moet de bloem, de eieren, de melk en het zout mengen.
2. **Mengen:** Meng alles goed tot een beslag.
3. **Snijden:** Snijd de appel en de aardbeien in kleine stukjes.

4. **Bakken:** Vet de pan in met olie en doe een beetje boter in de pan. Je kunt nu een beetje beslag in de pan gieten.
5. **Fruit toevoegen:** Leg een paar stukjes appel en aardbei op het beslag. Je mag zelf kiezen hoeveel fruit je wilt.
6. **Omdraaien:** Bak de pannenkoek aan één kant tot hij bruin is. Daarna moet je de pannenkoek draaien en de andere kant bakken.
7. **Serveren:** Leg de pannenkoeken op een bord. Je mag er suiker en slagroom aan toevoegen.
8. **Genieten:** Eet de pannenkoeken warm. Dit huisgemaakte recept is perfect voor ontbijt of lunch!

Geniet van je maaltijd!

A1.17.1 Huisgemaakte pannenkoeken met slagroom en fruit

A1.17.1 Homemade pancakes with whipped cream and fruit

<https://dutch.colanguage.com/reading/huisgemaakte-pannenkoeken-met-slagroom-en-fruit>



Oefening 1:

Discussievragen

Instructie: Bespreek de vragen nadat je naar de audio hebt geluisterd of de tekst hebt gelezen.

1. Welke ingrediënten moet je snijden en welke moet je bakken?

.....

2. Wat mag je op de pannenkoeken doen als ze klaar zijn?

.....

3. Bak jij met olie of boter?

.....

4. Wat eet jij het liefste op je pannenkoeken?

.....

