



Pumpkin pancakes with bacon

🕒 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🇨🇦🇺🇸 400 g pompoenblokjes
- 🇨🇦🇺🇸 50 g ongezouten, ongebrande pecannoten
- 🇨🇦🇺🇸 75 g ontbijtspek, gerookt
- 🇨🇦🇺🇸 100 g Hollandse pannenkoekenmix
- 🇨🇦🇺🇸 200 ml halfvolle melk
- 🇨🇦🇺🇸 ½ el specerijenmix voor koek en speculaas
- 🇨🇦🇺🇸 1 el vloeibare margarine
- 🇨🇦🇺🇸 3 el schenkstroop
- 🇨🇦🇺🇸 70 g crème fraîche

MATERIAAL: keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Begin met het koken van de pompoenblokjes.
2. Kook ze in 8 minuten gaar.
3. Verhit intussen een ruime koekenpan zonder olie of boter en rooster de pecannoten 3 minuten.
4. Zet het vuur uit, leg ze op een bord en laat ze afkoelen.
5. Snijd de ontbijtspek in reepjes en bak in de koekenpan in 5-8 minuten uit.
6. Laat de spekreepjes uitlekken op een bord met een keukenpapier erop.
7. Meng intussen de pannenkoekenmix, melk en specerijen mix tot een glad beslag.
8. Giet de pompoenblokjes af, doe terug in de pan en stamp met de pureestamper fijn.
9. Schep de pompoenpuree door het beslag en roer glad.
10. Verhit een half eetlepel vloeibare margarine in de koekenpan en bak steeds 2-4 pannenkoekjes met doorsnede van circa 10 centimeter in 8 minuten gaar.
11. Houd de pannenkoekjes onder een deksel op een bord boven een pan kokend water warm.
12. Maak er zo nog 4.
13. Hak intussen de pecannoten grof.
14. Verhit een halve eetlepel vloeibare margarine in een koekenpan en bak het ontbijtspek met de pecannoten 3 minuten.
15. Voeg 2 eetlepels stroop toe, verwarm dit 2 minuten en zet het vuur uit.
16. Leg op elk bord 3 pannenkoekjes en besprenkel met een eetlepel stroop.
17. Verdeel er de spek-pecan crumble over en schep er 1 eetlepel crème fraîche op.



Bron: lekkerensimpel.com