



## 'Dutch baby pancake' met aardbeien



### INGREDIËNTEN

Voor 4 personen:

- 2 eieren
- 90 g bloem
- 125 ml (plantaardige) melk
- 15 g sucralosepoeder (of 30 g suiker)
- 1/2 tl vanillepoeder
- 1 el boter

Voor de topping:

- 50 g Griekse yoghurt
- de zeste van een biocitroen
- 1 bakje aardbeien
- verse munt

#### TIP

*Kies voor een gietijzeren braadpan van 16 cm of een schaal van dezelfde grootte die in de oven mag*

### BEREIDING

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Doe de bloem, de sucralose in poeder, de melk, de vanille en de eieren in een kom. Klop krachtig op tot je een homogeen deeg krijgt zonder klonters. Je kunt eventueel ook een blender gebruiken.

Doe de boter in de braadpan en plaats in de oven. Haal, zodra de boter gesmolten is, de warme pan uit de oven en giet er het deeg in, mooi in het midden.

Laat 15 à 20 minuten bakken. De pannenkoek zal opzwellen en de randen zullen lichtjes karamelliseren en krokant worden.

Maak intussen de topping klaar door de yoghurt te mengen met de citroenzeste, de vanille, en het zoetmiddel. Bewaar op een frisse plek.

Haal de pan uit de oven. Door het temperatuurverschil zal het deeg al snel invallen. Werk af met de topping en dien op. Smakelijk!

✓ 198 kcal  
-6,75g  
suiker\*

PER PORTIE

\*t.o.v. een gesuikerde versie

VOOR ALLE GEVALIDEERDE INFORMATIE OVER ZOETSTOFFEN, SURF NAAR:

www. ZOETSTOFFEN .eu