



Crêpes

Dunne Franse flensjes, geschikt voor zowel zoet als hartig beleg. Klassiek geserveerd met suiker en citroen of met chocopasta.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	20'	4	Gebak & dessert

Ingrediënten

250 g bloem
3 eieren
5 dl melk
50 g gesmolten boter
1 el suiker
snuf zout
boter om te bakken

Bereidingswijze

1. Doe de bloem, suiker en zout in een kom en maak een kuiltje in het midden.
2. Breek de eieren in het kuiltje en roer er geleidelijk de melk door tot een glad beslag.
3. Roer de gesmolten boter erdoor en laat het beslag 30 minuten rusten.
4. Verhit een koekenpan op middelhoog vuur en smeer in met wat boter.
5. Giet een dun laagje beslag in de pan en draai rond zodat de bodem bedekt is.
6. Bak de crêpe 1 minuut tot de rand loskomt, keer om en bak nog 30 seconden.
7. Herhaal met de rest van het beslag. Serveer met suiker en citroen of het beleg naar keuze.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)