



## Ricotta-pannenkoekjes met citroen

*Extra luchtige, malse pannenkoekjes waar ricotta en opgeklopt eiwit voor een wolkzachte structuur zorgen. Fris van de citroen en heerlijk met bessen en honing.*

| VOORBEREIDING | BEREIDEN   | PORTIES  | CATEGORIE                  |
|---------------|------------|----------|----------------------------|
| <b>15'</b>    | <b>15'</b> | <b>3</b> | <b>Gebak &amp; dessert</b> |

### Ingrediënten

- 250 gr ricotta
- 3 eieren
- 120 gr bloem
- 150 ml melk
- 1 tl bakpoeder
- 1 el suiker
- 1 citroen (rasp en sap)
- 1 snuf zout
- 1 klontje boter om te bakken

150 gr verse bessen

2 el honing

## Bereidingswijze

---

1. Splits de eieren. Meng de dooiers met de ricotta, de melk, de suiker, de citroenrasp en een lepel citroensap.
2. Zeef de bloem met het bakpoeder en een snuf zout boven het mengsel en roer tot een glad, dik beslag.
3. Klop de eiwitten in een schone kom stijf tot ze zachte pieken vormen.
4. Spatel de opgeklopte eiwitten voorzichtig in twee keer door het beslag, zodat het luchtig blijft.
5. Verhit een klontje boter in een pan op middelhoog vuur.
6. Schep telkens een kleine lepel beslag in de pan tot kleine dikke pannenkoekjes en bak ze 2 minuten tot er belletjes verschijnen.
7. Keer de pannenkoekjes om en bak de andere kant nog een minuutje goudbruin.
8. Stapel de warme ricotta-pannenkoekjes op de borden, werk af met verse bessen en een lepeltje honing.

---

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