



AMERICAN PANCAKES

Ingrediënten:

600 ml karnemelk
2 ½ tl vanille extract
500 gr bloem
30 gr bakpoeder
2 tl baking soda
2 tl zout
5 el basterd suiker
1 el gele room
4 eieren
½ tl kaneel
Vloeibare boter (om te bakken)
(rood) fruit naar keuze
Yoghurt (als topping)

Benodigheden:

Kamado
Pro Set
Halve maan Teppanyaki plaat
Mengkom

Steek een gemiddelde hoeveelheid houtskool aan en verwarm je YAKINIKU® Kamado tot 180-200 °C. Plaats de pro set en leg op het onderste level de heat deflectors en leg op het bovenste level de 2 halve maan Teppanyaki platen.

Meng alle droge ingrediënten samen in een kom. Roer vervolgens in een aparte kan de karnemelk met het vanille extract.

Voeg langzaam aan de eieren en de karnemelk toe tot de mix een dikte krijgt gelijk aan vla.

Als de plaat goed warm is doe je hier vervolgens wat boter op. Schenk het beslag op de plaat en sluit de barbecue. Kijk regelmatig hoe de pancakes eruit zien, wanneer de bovenkant niet meer glimt en de onderkant goudbruin is kun je de pancakes draaien.

Nadat je de pancakes hebt gedraaid kun je de Kamado weer sluiten en ook de andere kant bruin laten bakken.

Controleer of de pancakes goed zijn gebakken en dan is het tijd om ze van de Kamado te halen. Herhaal deze stappen voor de rest van het beslag.

Wanneer de pancakes klaar zijn kun je ze garneren met bijvoorbeeld fruit en yoghurt. Eet smakelijk!