

BILTONGGEVULDE PANNEKOEK



BILTONGGEVULDE PANNEKOEK

Gistraant se pannekoek met gekerfde biltong.

2 koppies koekmeel

2 teelepels sout

2 teelepels bakpoeier

1 eetlepel kookolie

2 teelepels suurlemoensap

2 geklitste eiers

3 koppies water

Sif die droë bestandele saam en roer die water, eiers, olie en suurlemoensap by en meng goed tot 'n loperige beslag.

Skep soplepels vol in 'n warm pan en bak 'n paar minute aan die eenkant en draai of flip dit en doen ook so met die anderkant.

Plaas gesnyde biltong op 'n dubbelle laag pannekoeke en rol dit toe.

Resep en foto's: Gideon Louw