



Bananenpannenkoekjes

Hoe maak je het?

- Haal de bananen uit de schil en prak fijn met een vork.
- Voeg de eieren toe en kluts los.
- Meng de havermout erdoor.
- Verwarm een grote koekenpan met een beetje olijfolie of kokosolie. Bak de pannenkoekjes.
- Rooster ondertussen in een andere (droge) pan de kokosrasp goudbruin.
- Serveer de bananenpannenkoekjes met de blauwe bessen, kokos en eventueel wat honing of ahornsiroop.

**Aantal
personen**
2

**(Voor)
bereidingstijd**
10 min

Ingrediënten

1 rijpe banaan
2 medium eieren
1 el havermout
1 el kokosrasp
62,5 gr kokosraps
Optioneel: honing of ahornsiroop

Wat heb ik nodig?

2 koekenpannen
Kom
Vork
Lepel