

Poffertjes met kaas



Ingrediënten

Voor 4 personen.

Poffertjesmix (of zelfgemaakt)
2 eieren
3 eetlepels olie + om in te vetten
Geraspte kaas
Olie
Saté prikkers

Bereiding

Maak de poffertjesmix zoals vermeld op het pak, of maak ze zelf. Roer de geraspte kaas erdoor.

Ik hou ze altijd au bain marie warm, zodat we tegelijk kunnen eten.

Verwarm de poffertjes pan en smeer hem in met een beetje olie. Als de pan warm genoeg is, schenk je de poffertjesmix erin. Zodra de poffertjes wat beginnen te stollen, draai je ze met behulp van de saté prikker om. Laat ze aan die kant ook mooi bruin worden en doe ze in de pan.

Maak zo het hele beslag op.

Ze zijn zo al heerlijk maar je kan ze ook serveren met stroop, poedersuiker en een klontje boter.

Eet smakelijk!