

OPNIEUW  
Fotograaf Ad Nuis en auteur Arina  
maken 'opnieuw' een foto en belichten

Peter za

Voedselveilig  
Peter van  
werd ver  
met 7  
(65  
f

de s  
mpie man  
strategie of  
de v  
Ik vroeg me  
winterschipper was  
Freek Jansen, opper  
niem. Nu deed zelfs  
Utrechtse Oudegr  
arden is gevare  
? Een schaat  
het is gepa  
scheidin  
7. Er z  
het



## Pink pancakes

Deze roze bietenpannenkoekjes mix je snel in je blender, zijn onwijs lekker, zitten boordevol voedingsstoffen (hooo rode biet), zijn natuurlijk gezoet en makkelijk glutenvrij te maken. Leuker dan dit kan ik het echt niet maken.

### Ingrediënten voor 2 personen

- 1 grote rode biet
- 75 gr (glutenvrije) havermout
- 2 eieren
- 2 scoops vanille-eiwitpoeder
- 2 handjes frambozen
- Scheutje plantaardige melk
- Kokosolie
- Toppings: Griekse yoghurt, ahornsiroop, nootjes



## Benodigheden

- Blender of keukenmachine
- Koekenpan
- Heeeeel veel vrolijke toppings



## How to do it:

1. Maal de haver in de blender tot bloem. Was de rode biet goed en snijd de kontjes ervan af. Voeg de rode biet, eieren, het vanille-eiwitpoeder, een scheutje melk en de helft van de frambozen toe en blend alles tot een romig geheel.
2. Als het beslag te dik is, voeg dan wat nog wat extra melk toe. Is het iets te dun? Dan kun je nog een klein beetje havermout toevoegen. Als je een mooi medium dik beslag hebt, ben je good to go. YES!
3. Pak een koekenpan en verwarm hierin een scheutje kokosolie. Schep hoopjes beslag van ongeveer 8 cm doorsnede in de pan en bak de pannenkoekjes in 4-5 minuten op middelhoog vuur goudbruin en gaar.. Draai de pannenkoekjes om zodra ze niet meer aan de pan plakken, dan behouden ze hun mooie roze kleur. Houd de pannenkoeken warm onder een bord en bak net zolang door, tot je door het beslag heen bent.
4. Verdeel de pannenkoekjes over twee borden en voeg toppings naar keuze toe. Ik gebruikte Griekse yoghurt, frambozen en ahornsiroop. Maar leef je vooral uit met ander fruit. Of nootjes voor de crunch. Of honing. Of hagelslag. Jouw feestje.