



FLEVOLANDSE POLDERKOEK

De Flevolandse polderkoek is een hartige, dikke pannenkoek uit de jongste provincie van Nederland, vaak geserveerd met gerookt spek en stroop. Het kenmerkende ingrediënt is dat een deel van de melk in het beslag wordt vervangen door sterke koffie, wat zorgt voor een unieke smaak.

Vorbereiding: 35 min. Bereiding: ca 4 min. per polderkoek



Ingrediëntenlijst

- 250 gram Lelie's Tarwebloem
- 200 ml melk
- 300 ml koude zwarte koffie
- 2 eieren
- 12-15 plakjes ontbijtspek
- zonnebloem
- snufje zout

Keukenbenodigdheden

- kom
- zeef
- garde
- koekenpan

Bereiding (4-5 polderkoeken)

- Zeef de tarwebloem boven de kom en doe er een snufje zout bij. Voeg de eieren toe en klop los met de garde.
- Doe de melk, koffie en klein scheutje olie er in delen bij en klop met de garde tot je een glad beslag hebt.
- Verhit een beetje zonneolie in de koekenpan en leg drie plakjes ontbijtspek in de pan.
- Bak het spek aan en schep er dan een flinke opscheplepel beslag over zodat de hele bodem van de pan bedekt is.
- Bak de polderkoek aan weerszijden bruin en gaar in ca 4 min.

Tot Slot

- De polderkoeken kunnen je garneren met rode bessen, suikerstroop of anderszins.