

PANNEN KOEKENFEEST

met Roger

Pannenkoeken of wafels? Als kind al had njam!-kok **Roger van Damme** een uitgesproken voorkeur: "Pannenkoeken met suiker betekenen voor mij: feest! Eén waar kinderen baas zijn!" Vandaag krijgt hij zes kleine lekkerbekken op visite.

TEKST: SANDRA GENIJN FOTO'S: ANOUK VAN DE WAL STYLING: VIOLETTA PEPA



Romée (3), Paulo (5), Anne-Marie (5), Estée (5), Syrah (5) en Nelson (7) zijn uitgenodigd door een heuse sterrenchef op een gezellig pannenkoekenfeestje.



Hij brengt de buit aan tafel. De pannenkoeken – mét een ster deze keer – vallen bijzonder in de smaak. Het bewijs? Serene stilte, zowaar. Voor de liefhebbers zorgt Van Damme nog voor een **luxeditie: een pannenkoekenbeursje met een bolletje vanille-ijs erin**, toe gestrikt met een dropveter of lintje confetti.

Ze houden van zoet én van feesten. Romée, Paulo, Anne-Marie, Estée, Syrah en Nelson zijn uitgenodigd voor een heus pannenkoekenfeest. "Klaargemaakt door de béste zoete kok van België", aldus Nelson. Dat belooft. Bovendien leert deze kok hen ook nog eens de knepen van het vak. "Wie roert in het deeg?" Kleine Romée stelt zich kandidaat. Hard werken wordt straks goed beloond, denkt ze voorziend. Estée krijgt de eer om de eerste polpel deeg op de bakplaat te gieten, een precisiewerkje voor een vijfjarige. Chef-kok Roger bakt én entertaint. "Wie heeft er grote honger?" Zes kleine vingers gaan razendsnel de lucht in. "Wij willen pannenkoeken!" Geduld is een mooie deugd. Maar helaas, niet aan ons jonge publiek besteed.

SERENE STILTE

Paulo waagt zich aan het echte werk. Hij mag een pannenkoek in de lucht gooien om hem om te draaien. Onder professionele supervisie. "En nu: proeven maar", nodigt Roger zijn kleine gasten uit.

Over naar de volwassen versie. Bretonse pannenkoeken worden gemaakt op basis van boekweitbloem en zijn heerlijk als hartige hap. "Maar ook perfect voor kinderen als lunch. Met wat kaas of ham serveer je in een mum van tijd een gezonde, alternatieve boterham", vindt Roger. Extra allure krijgt de Bretonse pannenkoek als hij groot en flinterdun wordt gemaakt. Roger vult en garniert de koek met gedroogde ham, halve bolletjes mozzarella, schijfjes tomaat, bieslook, waterkers, rode bloedzuring en een toefje zure room. Heerlijk! Een vegetarische variant maakt hij met gerookte zalm, tomaat, pijpajuinringetjes, roze peperbolletjes en een toefje zure room. "Of je ze nu eet met wat zoute boter of met spek, met een frisse sla of met kastanjechampignons: met Bretonse pannenkoeken kan je alle kanten op!"

Tot slot: de evaluatie. Hoe het pannenkoekenfeest bevonden werd? Als gezellig. Druk. Lekker. Maar bovenal: voor herhaling vatbaar. "En nemen we de kok straks mee naar huis, mama?" →

Basisrecept voor pannenkoeken

★★★
TIJD: 45 MIN.

VOOR 6 PERSONEN (+/- 20 STUKS)

245 g bloem
65 g suiker
660 g volle melk
4 eieren
1 vanillestokje
scheutje zonnebloemolie
70 g boter
geklearde boter
snuijfe zout

- 1 Breek de eieren en meng ze met de melk. Klop ze goed op met de klopper.
- 2 Snij het vanillestokje open, schraap er met een klein mesje het merg uit en doe dit bij de melk.
- 3 Mix er vervolgens de suiker en bloem door met nog een scheutje olie en een snuijfe zout.
- 4 Verwarm de boter zachtjes in een pannetje tot hij volledig gesmolten is. Giet dit door het mengsel.
- 5 Bak met dit deeg pannenkoeken met geklaarde boter in een hete pan.

Zo maak je geklaarde boter:

- 1 Laat de boter op een zacht vuurtje smelten.
- 2 Schep het schuim er af.
- 3 Giet de heldere vloeistof over in ander pannetje.



Lichtmis op 2 februari: pannenkoekenfeest!

Maria Lichtmis wordt gevierd op de veertigste dag na Kerstmis. "Er is geen vrouwke zo arm, of ze maakt op lichtmis haar panneke warm", zegt een volksspreuk. Traditioneel worden er dus op 2 februari pannenkoeken gebakken. En kaarsjes gebrand.

In Het Gebaar van Roger Van Damme is de pannenkoek niet verbonden aan een feestdag, maar een signatuurgerecht. Bij zijn 'Crêpe Maison' krijg je twee heerlijke pannenkoeken geserveerd met diverse suikers en roomboter. "Hoezeer de kaart ook evolueert, de pannenkoek zal nooit verdwijnen. Er zijn nog zekerheden in het leven", lacht Roger. Zelf bakt hij ze bij voorkeur niet in een pan, maar op een plaat. "Zo kan je het deeg gelijkmatiger spatelen, en krijg je dünnere pannenkoeken."

Het liefst eet Roger zijn pannenkoeken met bruine suiker. "Of met aardbeien en slagroom, als je gaat voor pure verwennerij!"



Pannenkoeken op extra feestelijke wijze?

Bestrooi ze met suiker, rol ze strak op & snijd in stukjes van max. 10 cm. Serveer ze samen in een glas als 'zoete tapas'!



Leuke versiertip

Leg een bolletje vanilleijs op een pannenkoek en maak er een beursje van. Sluit af met een strikje confetti of een dropveter, en versier met een vlaggetje met daarop de naam van de jarige of genodigde.





Bretonse pannenkoeken

★ ★ ★
TIJD: 50 MIN.

.....
VOOR 6 PERSONEN

115 g boekweitbloem
165 g bloem
1 tl grillzout
10 g suiker
1 ei
25 cl water
32 cl volle melk
1 teentje look
1 kl verse rozemarijn (fijngesneden)
1 kl verse tijm (fijngesneden)
1 kl verse oregano (fijngesneden)
3 draaien van de pepermolen

- 1 Mix alle ingrediënten tot een glad beslag.
- 2 Bak met dit deeg pannenkoeken met geklaarde boter in een hete pan.
- 3 Te garneren naar keuze: met bv. gedroogde ham, halve bolletjes mozzarella, schijfjes tomaat, zalm, spek, bieslook, waterkers, een toefje zure room.



Tips & tricks van Roger

- ✘ Maak je beslag **maximum 3 uur op voorhand** en laat even rusten in de ijskast.
- ✘ Door je pannenkoeken in **geklaarde boter** (= botervet zonder het water in de boter) te bakken, maak je ze minder vet.
- ✘ Voeg je een **scheutje olie** toe aan je beslag, dan worden ze zachter en minder krokant.
- ✘ Een **snuifje zout** in je pannenkoekendeeg zorgt dan weer voor een goede smaakbalans.
- ✘ Maak voor je beslag gebruik van **verse producten** (verse eieren, echte boter, volle melk...): zij bepalen de kwaliteit en smaak van je pannenkoek.
- ✘ Bak je je Bretonse pannenkoek op een **bakplaat** in plaats van in een pan, maak het beslag dan iets vloeibaarder door er een scheutje bier aan toe te voegen. De temperatuur van de plaat moet 200°C zijn.

Ter info: vanaf dit voorjaar koopt u de pannenkoeken van Roger van Damme (kant-en-klaar!) ook in het grootwarenhuis!



NU OP

njam!
het kookkanaal

Bakken: Seizoen 2
woensdag & zaterdag
om 18 u

The real stuff!

Wie Bretonse pannenkoeken in Bretagne wil proeven, heeft keuze zat. Drie coups de coeur van specialist terzake Matthieu Moerenhout:

1. Crêperie de l'Enclos

"Een pannenkoekenhuis dat zich heeft opgewerkt tot een gastronomisch adres, met een keuze uit meer dan 250 crêpes."

52 Place Charles de Gaulle, 29190 Pleyben

2. Au Vieux Quimper

"Een drukbezochte crêperie. Specialiteiten van het huis zijn de 'tomaflette' met geraspte kaas en de 'brestoise' met bacon en appelsen."

20 Rue Verdelet, 29000 Quimper

3. Crêperie La Boulange

"Een idyllisch adresje waar je de beste crêpes eet, met zicht op het water."

11 Rue Eglise, 29950 Bénodet

Matthieu Moerenhout is zaakvoerder van Gedelec, de exclusieve verdeler in de Benelux van het merk Krampouz (Bretoens voor 'pannenkoek'), de wereldwijde marktleider voor pannenkoekenijzers. Een huishoudelijk toestel kan al vanaf € 45,97, één met een gietijzeren bakplaat vanaf € 156,34 (excl. BTW). Meer info: www.gedelec.be

