

## Een ontbijt voor cowboys



Verwen je Kind met Dit Sterrenontbijt

Een heerlijk cowboyontbijt voor een stralende start van de dag! Dit recept combineert de zoete smaken van NESQUIK® met vers fruit en pannenkoeken, en is eenvoudig te bereiden samen met je kinderen. Niet alleen is het een leuke activiteit, maar het resultaat is ook nog eens een visueel aantrekkelijk en smakelijk ontbijt. Perfect voor gezinnen die graag samen in de keuken staan.

Bereidingstijd: 15 minuten

Baktijd: 10 minuten

Porties: Voor 4 personen

Ingrediënten:

- Pannenkoekenmix (of zelfgemaakte pannenkoeken)
- NESQUIK® poeder
- 1 banaan
- Enkele frambozen
- 4 glazen NESQUIK® drank

Vorbereiding:

- 1) Pannenkoekenbeslag Maken: Bereid de pannenkoekenmix volgens de aanwijzingen op de verpakking, maar vervang melk of water door NESQUIK® drank. Dit geeft de pannenkoeken een heerlijke chocoladesmaak die kinderen geweldig zullen vinden.
- 2) Pannenkoeken Bakken: Verhit een koekenpan op middelhoog vuur en bak de pannenkoeken tot ze goudbruin zijn. Zorg ervoor dat ze gelijkmatig bakken voor de beste textuur.
- 3) Sterren Uitsnijden: Gebruik een stervormige koekjesuitsteker om sterren uit de pannenkoeken te snijden. Als je geen uitsteekvorm hebt, kun je een mes gebruiken om voorzichtig sterren te snijden.
- 4) Fruit Voorbereiden: Snijd de banaan in dunne plakjes en was de frambozen zorgvuldig. Droog de frambozen af met een keukenpapiertje om overmatig water te verwijderen.
- 5) Versieren: Plaats de bananenschijfjes op de punten van de stervormige pannenkoeken en leg een paar frambozen in het midden of verspreid over de ster. Dit zorgt niet alleen voor een kleurrijk contrast maar ook voor een heerlijke smaakcombinatie.
- 6) Serveren: Serveer de sterrenpannenkoeken met een glas NESQUIK® drank. Dit maakt het ontbijt

compleet en geeft een extra chocoladekick die kinderen zeker zullen waarderen.

### *Achtergrond en Context*

Dit recept is geïnspireerd door de avontuurlijke geest van cowboys en het verlangen om een spannend en aantrekkelijk ontbijt te creëren voor kinderen. Het bereiden van een sterrenontbijt is een geweldige manier om kinderen bij het kookproces te betrekken en hen enthousiast te maken over eten.

### Tips voor Ouders:

- **Samen Koken:** Betrek je kinderen bij het meten en mixen van de ingrediënten. Dit kan een leerzame ervaring zijn en helpt bij het ontwikkelen van hun kookvaardigheden.
- **Creativiteit Stimuleren:** Moedig je kinderen aan om zelf te experimenteren met verschillende vormen en fruitcombinaties. Dit maakt het ontbijt nog specialer en persoonlijker.
- **Gezellig Samen Zijn:** Gebruik deze tijd in de keuken als een moment van samenzijn. Het bereiden van een maaltijd samen kan een prachtige gelegenheid zijn om te praten en te lachen.

### Variaties:

- **Gezonde Toevoegingen:** Voeg blauwe bessen, aardbeien of stukjes appel toe voor extra fruitigheid.
- **Andere Vormen:** Probeer andere leuke uitsteekvormen zoals harten, bloemen of dieren voor variatie.
- **Extra Toppings:** Voeg een scheutje honing, wat geschaafde amandelen of een dotje yoghurt toe voor extra smaak en textuur.

### Geschiedenis van Pannenkoeken

Pannenkoeken hebben een rijke geschiedenis die duizenden jaren teruggaat. Ze werden al in het oude Griekenland en Rome bereid, vaak met eenvoudige ingrediënten zoals meel, melk en eieren. Door de eeuwen heen zijn pannenkoeken geëvolueerd en hebben ze verschillende culturen beïnvloed. Tegenwoordig zijn ze wereldwijd geliefd, en er zijn talloze varianten van deze smakelijke lekkernij.

### NESQUIK®: Een Tijdloze Favoriet

NESQUIK® is een merk dat synoniem staat met heerlijke chocolademelkdrankjes en poeders die al decennialang favoriet zijn bij kinderen en volwassenen. Door NESQUIK® toe te voegen aan dit pannenkoekenrecept, geef je een nostalgische twist aan een klassiek ontbijt, wat zowel jong als oud zal aanspreken.

Geniet van dit cowboyontbijt en maak van elke ochtend een klein feestje. Het is niet alleen een voedzame start van de dag, maar ook een moment van plezier en creativiteit voor het hele gezin. Dus pak je pannenkoekenmix en NESQUIK® poeder en maak je klaar om te koken en te genieten!

