

LET'S
DATE



AMERICAN BLUEBERRY PANCAKES

Start je dag goed in de slaapkamer met de nodige energieboom. Gezonde pancakes, een boost aan proteïne en de nodige dosis liefde, want liefde gaat door de maag. Wij de voorzet, jij de overwinning.

Scoor op valentijn en stap in de keuken met het onweerstaanbare recept van chef timo!

With love

Voor het beslag per persoon

- ♡ 2 eieren
- ♡ 1 banaan
- ♡ 50 gram (tarwe)bloem
- ♡ 1/2 theelepel bakpoeder
- ♡ mespuntje kaneel

Bosbessensaus

- ♡ handje blauwen bessen
- ♡ 50ml water
- ♡ theelepel honing

Extra benodigdheden

- ♡ Roomboter om in te bakken
- ♡ Kwark (hoeveelheid naar wens)
- ♡ Pure chocolade 80%



ZO MAAK JE HET

Heel simpel. Voor het beslag mix je de natte ingrediënten, vervolgens mix je de droge ingrediënten en voeg daarna je natje bij je droogje. Lekker alles blenden, wat boter in de pan en bakken maar. Even wachten tot de bovenkant droog is, flippen en klaar.

Gooi alle ingredienten van de saus tegelijkertijd in een kleine kookpan, laat het even inkoken zodat je echt een sausje krijgt. Serveer het met wat chocoladestukjes, een bakje kwark en natuurlijk een paar rozen on the side.

Liefde gegavandeerd!

ZO START JE DE DAG GOED, EN ZO EINDIG JE DE DAG FANTASTISCH!

Kom na de goede start met ontbijt op bed naar Andreas Restobar voor een heerlijk valentijnsdiner en laat je verrassen door uitdagende smaken. Reserveer nu je tafel gemakkelijk en snel online via:

restobarandreas.nl

