



**Ingrediënten**



**Resultaat**

## **BANANENPANNENKOEKJES**

### Ingrediënten:

- 1 banaan
- 2 eieren
- 1 eetlepel vloeibare margarine

### Werkwijze:

1. Prak de banaan fijn met een vork.
2. Breek 2 eieren.
3. Meng de banaan met de eieren.
4. Verhit het vuur. Zet de koekenpan op het vuur.
5. Doe een eetlepel vloeibare margarine in de koekenpan.
6. Wanneer de margarine gesmolten is, doe je een halve soeplepel beslag in de koekenpan.
7. Bak de pannenkoek aan beide zijden bruin.
8. Bak pannenkoeken totdat het beslag op is.
9. Doe de afwas.

Karen den Dekker is kookpedagoog en is gespecialiseerd in autisme. Haar zoon van 10 heeft klassiek autisme. Ze heeft kook-groepjes voor kinderen en jongeren in haar praktijk in Geldrop. En ze geeft kookbegeleiding bij volwassenen aan huis. Ze geeft individuele begeleiding aan (extreem) kieskeurige eters. Ze maakte een visueel kookboek **Autisme & koken**. Stap voor stap kookboek voor kinderen en jongeren en won daarmee een Nederlandse kookboekenprijs.  
**Website: [www.inkaatjeskeuken.nl](http://www.inkaatjeskeuken.nl)**